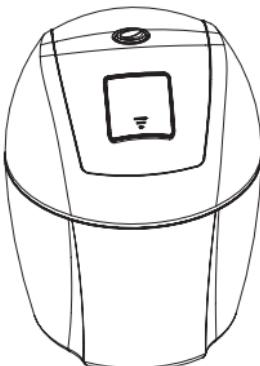




**Výrobník zmrzliny**  
**Výrobník zmrzliny**  
**Lodziarka**  
**Fagylaltgép**  
**Aparat za pripravo sladoleda**

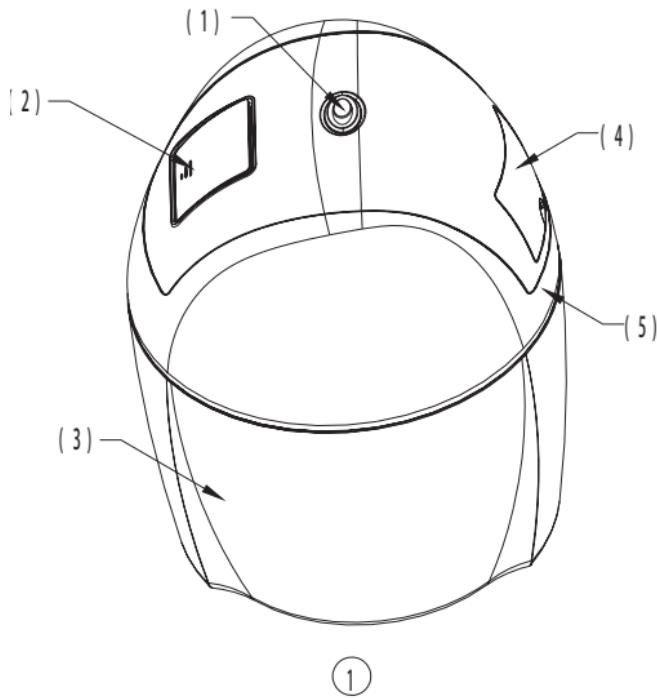
**GZ-151**



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

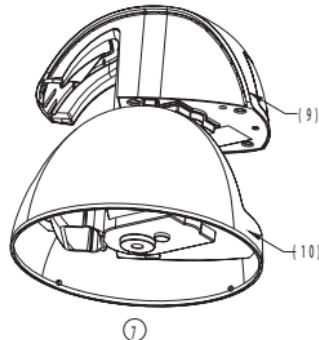
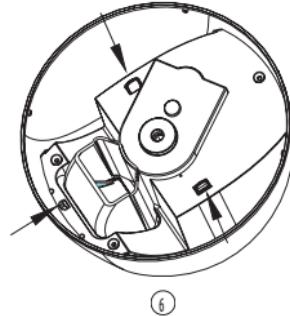
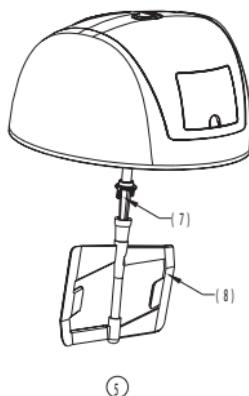
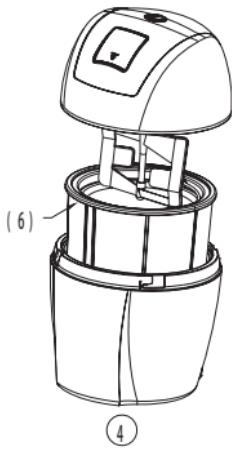
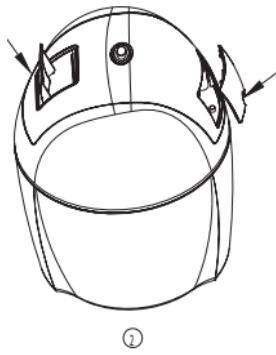
Přečtěte si důkladně tento návod před použitím a odložte si jej pro případné použití v budoucnosti.

## Díly spotřebiče



\* Číslice v závorkách

- 1 Spínač zapnutí/vypnutí
- 2 Plnicí otvor
- 3 Hlavní jednotka
- 4 Prostor k uskladnění kabelu
- 5 Horní kryt
- 6 Mrazicí mísá
- 7 Hřídel
- 8 Mixovací lopatka
- 9 Motorová jednotka
- 10 Průhledné víko



## **Bezpečnostní pokyny**

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

1. Přečtěte si všechny pokyny před použitím.
2. Držte kabely/zástrčku spotřebiče mimo vodu a jiné tekutiny z důvodu rizika zasažení elektrickým proudem.
3. Děti smí používat výrobník zmrzliny pouze pod dohledem dospělé osoby.
4. Odpojte spotřebič po použití, při sestavení a před čištěním.
5. Nedotýkejte se rotujících částí. Při použití spotřebiče držte ruce, vlasy, oděvy, lyžičky nebo jiné náčiní mimo spotřebič, abyste jej nepoškodily.
6. Pokud je poškozený přívodní kabel nebo samotný spotřebič, ihned jej přestaňte používat. Odneste jej do nejbližšího autorizovaného servisního střediska ke kontrole, opravě nebo nastavení. - Použití příslušenství od jiných výrobců může způsobit riziko požáru, zasažení elektrickým proudem nebo zranění.
7. Nepoužívejte venku.
8. Nenechávejte přívodní kabel viset přes okraj stolu a držte jej mimo horkých ploch.
9. Během použití spotřebiče se nedotýkejte mrazicí mísy holýma rukama a vařečkou, mohly byste poškodit spotřebič nebo způsobit zranění.
10. Tento spotřebič je určený pouze pro použití v domácnosti. Jakékoliv údržby kromě čištění a zákaznické údržby smí provádět pouze kvalifikovaný servisní technik.
11. Nepoužívejte mrazicí misku na ohni, horké plotně ani nenechávejte vystavenou zdroji tepla, ani ji nemyjte v myčce nádobí, v opačném případě riskujete požár, zasažení elektrickým proudem nebo zranění a také znemožnění dalšího chlazení.

**Návod k použití si uschovějte na bezpečném místě.**

## **Speciální pokyny pro přívodní kabel**

K snížení rizika nebezpečí z důvodu navýjení dlouhého kabelu tento spotřebič využívá kratší kabel a lze jej uskladnit v prostoru za víkem, pokud jej nepoužíváte.

Stejným způsobem můžete použít delší napájecí kabel, podle aktuální situace. Pokud používáte prodlužovací kably, dbejte na označení na prodlužovacím kabelu uvádějící jeho parametry pro možné zatížení výrobníku zmrzliny. Kably vedte tak, aby nepředstavovaly rizika pro děti ani zvířata, které by mohly mít snadný přístup ke kabelu.

### **Pozor:**

U verze se 120 V napájením je spotřebič vybavený polarizovanou zástrčkou (jeden kolík je širší než druhý). K snížení rizika zasazení elektrickým proudem tato zástrčka pasuje do zásuvky pouze jedním směrem. Pokud nelze zástrčku zcela zasunout do zásuvky, zkuste ji zasunou obráceně. Pokud stále nepasuje, kontaktujte profesionálního elektrikáře, no v žádném případě se ji nepokoušejte sami opravovat.

### **Pozor**

Tento spotřebič je určený pouze pro použití v domácnosti. Jakékoli údržby kromě čištění a zákaznické údržby smí provádět pouze kvalifikovaný servisní technik.

- Neponořujte základnu spotřebiče do vody.
- Vybalte spotřebič a postavte na rovnou plochu.
- Pozor: uživatel nesmí opravovat žádné komponenty uvnitř spotřebiče.
- Opravy smí provádět pouze kvalifikovaný servisní technik.
- Zkontrolujte a ujistěte se, zda napětí v síťové zásuvce odpovídá napětí na výrobním štítku spotřebiče.
- Nikdy nečistěte spotřebič práškem ani ostrými předměty.

## **Úvod**

Spotřebič je vhodný pro přípravu kvalitní zmrzliny, sýru, sorbetu a želé! Vychutnejte si nový spotřebič! Uspokojí různé požadavky na chuť, pokud přidáte do výrobníku směs na zmrzlinu a zapnete na pozici „1“, motor začne míchání. Po přibližně 25-30 minutách si můžete vychutnat požadovanou zmrzlinu!

## **Před prvním použitím**

Neponořujte spotřebič do vody. K čištění používejte pouze vlhkou utěrku. Umyjte průhledné víko, mrazicí mísu, hlavní tělo, hřídel a mixovací lopatku v teplé vodě se saponátem k odstranění zbytků nečistot z výroby. Nepoužívejte drsné mycí prostředky ani tvrdé předměty k čištění spotřebiče. Neponořujte motorovou jednotku do vody. Používejte pouze vlhkou utěrku k vyčištění vnějšího povrchu.

## **Doba mražení a příprava mrazicí mísy**

Dříve než začnete, musí být mrazicí mísa zcela zmražená. Před zmražením vyčistěte a vysušte mrazicí mísu. Nedávejte směs do mrazicí mísy a nezmrazujte společně v mrazáku!

Abyste zabránili poškození během mražení, zabalte mrazicí mísu do plastového pytle. Postavte mrazicí mísu na rovný povrch uvnitř mrazáku k dosažení mrazicího efektu. Pokud je okolní teplota uvnitř mrazáku nižší než -18 °C, doba mražení je kolem 18 hodin (pokud chcete přidat velký objem směsi, doba mražení může být delší). Pro kontrolu, zda je tekutina v mrazicí míse zmražená, pouze jí jemně zaťpepte. Pokud neslyšíte protékání tekutiny, znamená to že tekutina je zmražená.

## **Vlastnosti a výhody**

1. Plnící otvor je průhledný. Je vybaveno silikonovým těsněním k motoru, které brání vytečení tekutin. Přes plnící otvor můžete sledovat proces výroby zmrzliny.
2. Mixovací lopatka mixuje a provzdušňuje směs pro výrobu jemné krémové zmrzliny.
3. 1.5 L mrazicí mísa — uvnitř nádobu s dvojitou dutinou je mrazicí tekutina.
4. Motorová jednotka obsahuje synchronní motor, který slouží k pohonu mixovací lopatky pro výrobu zmrzliny.
5. Spínač zapnutí/vypnutí slouží k zapnutí a vypnutí mixovacího motoru.
6. Prostor pro uskladnění kabelu je vybavený silikonovým těsněním pro ochranu před přetečením tekutiny.

Při uskladnění výrobníku zmrzliny můžete uložit přívodní kabel v prostoru pro kabel a poté zavřít kryt. V takovém případě nevidíte na povrchu spotřebiče žádný kabel.

7. Mrazicí mísa je vybavena madlem k zvednutí mísy. Nemanipulujte s mísou nadměrnou silou, v opačném případě může mísa padnout na podlahu a poškodit se, což znemožní mrazicí funkci mísy.
8. Gumové nožičky - slouží k zvýšení stability spotřebiče během použití.
9. **Tento spotřebič obsahuje bezpečnostní funkci, která automaticky zastaví motor v případě přehřátí. Pokud je náplň příliš hustá, nebo spotřebič je v provozu příliš dlouho, motor se může zastavit.**

## Sestavení

1. Rozeberte spotřebič podle obrázků 1-7, při sestavení postupujte v opačném pořadí.
2. Podle obrázku 7, jemně uzamkněte průhledné víko a motorovou jednotku.
3. Nasaděte hřidel a mixovací lopatku podle obrázku 5.
4. Nasaděte mixovací mísu na hlavní jednotku a otočte mísu, dokud zcela nezapadne.
5. Podle obrázku 3, zajistěte horní víko a hlavní jednotku, otočením horního víka proti směru hodinových ručiček, dokud nezapadne.
6. Otevřete prostor pro kabel a vytáhněte přívodní kabel, poté jej zavřete (viz obrázek 2).
7. Otevřete otvor pro doplnění (obrázek 2).

## Výroba zmrzliny

1. Vyndejte mrazicí mísu z mrazáku (vyjměte z plastového pytle).  
Nasaděte mixovací mísu uchopením za madlo na hlavní jednotku a jemným otočením nasaděte na správné místo.  
**Pozor:** mrazicí tekutina uvnitř se rychle rozmrazí po vyjmutí z mrazáku, proto mísu ihned použijte k výrobě zmrzliny.

2. Můžete připravit až 1.5 L/1.4 L zmrzliny. Použijte recepty z návodu. Vzhledem k tomu, že směs na zmrzlinu během výroby zvětšuje svůj objem, směs nalitá do mísy nesmí přesáhnout 1 / 2 výšky mísy. Pro nejlepší výsledky dejte směs do nádoby, ze které se snadno vylévá.
3. Instalujte hřídel a mixovací lopatku na horní víko.
4. Nalijte směs do mrazicí mísy.
5. Zapněte přepínač zapnutí/vypnutí do pozice „1“, poté se spustí míchání.
6. Zmrzlina bude hotová do 25-30 minut. Doba přípravy závisí od receptu a objemu.

**Pozor:** Výroba zmrzliny nesmí být příliš dlouhá, v opačném případě může být krém příliš tuhý nebo tvrdý, což může způsobit zablokování motoru. Pokud se to stane, přepněte přepínač zapnutí/vypnutí do pozice „0“ a vyndejte mrazicí mísu a servírujte zmrzlinu pomocí lžíce.

**Pozor:** zmrzlina bude postupně od měkké až po tvrdou, jak lopatky míchají uvnitř mísy.

## **Demontáž a čištění**

Před čištěním spotřebič vypněte a odpojte zástrčku.

1. Uchopte horní víko dvěma rukama a otočte jej proti směru hodinových ručiček. Jemně zvedněte a sejměte celou horní jednotku.
2. Po sejmnutí jednotky horního víka stiskněte pojistku (viz obrázek 6) k uvolnění průhledného víka (viz obrázek 7) k čištění.
3. Sejměte mixovací lopatku a hřídel (viz obrázek 5). Mixovací lopatku můžete ponechat uvnitř mrazicí mísy.
4. Sejměte mrazicí mísu a postavte jemně na pracovní plochu. Použijte mixovací lopatku k odstranění zmrzliny nalepené na povrchu mrazicí mísy.
5. Umyjte plastovou hlavní jednotku, mrazicí mísu, průhledné víko, hřídel a mixovací lopatku pomocí saponátu, poté je vysušte.

Neponořujte motorovou jednotku do vody ani nedávejte pod tekoucí vodu. K čištění použijte pouze vlhkou utěrku.

Nepoužívejte kovovou škrabku k odstranění přilepené zmrzliny z mrazicí mísy. Nečistěte spotřebič v myčce nádobí.

Nepoužívejte drsné čisticí prostředky ani tvrdé předměty k čištění žádného z dílů.

## **Uskladnění**

Pokud nebudeste spotřebič delší dobu používat, můžete vložit přívodní kabel do prostoru na uskladnění kabelu.

Vysušte vnitřek a vnějšek spotřebiče, poté uložte na tmavém místě.

Vystavení přímému slunečnímu záření venku je přísně zakázané.

Nepoužívejte mrazící mísu ke skladování mražených desertů.

Vyrobenou zmrzlinu dejte do uzavřené nádoby a poté uložte v chladničce.

## **Odstanění možných problémů**

<b>Problémy</b>	<b>Řešení</b>
Zmrzlinu nelze připravit v očekávané době.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Zkontrolujte správnost receptu.</li><li>2. Uložte mrazící mísu do mrazáku na více než 18 hodin a nenechávejte ji po vyjmutí z mrazáku bez použití déle než 5 minut.</li><li>3. Ujistěte se, zda je přepínač zapnutí/vypnutí v pozici „1“.</li></ol>
Motor je zablokován.	Pravděpodobně je směs příliš hustá, nebo doba přípravy příliš dlouhá, nebo jsou některé ingredience příliš velké. Zkontrolujte dobu přípravy.
Mixovací lopatka se neotáčí.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Zkontrolujte, zda jsou mixovací lopatka a hřídel správně propojené a zkontrolujte, zda je spotřebič zapnutý.</li><li>2. Pravděpodobně je směs příliš hustá, nebo doba přípravy příliš dlouhá, nebo jsou některé ingredience příliš velké.</li></ol>

## **Doporučené recepty**

---

### **VANILKOVÁ ZMRZLINA**

Výroba osm 1/2 porcí.

1 šálek plnotučného mléka

1/2 šálku krytalového cukru

3/2 šálku smetany, zchlazené

1 – 2 čajové lžičky vanilkového extraktu, k ochucení

V střední míse použijte ruční mixér nebo metličku k smíchání mléka a cukru, dokud se cukr nerozpuští, přibližně 1 – 2 minuty na nízké rychlosti. Smíchejte smetanu a vanilku podle chuti.

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

Nutriční analýza na porci:

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

### **OBMĚNY:**

Peprmint: Nahraděte vanilku 1 až 1-1/2 čajové lžičky čistého pepermintového extraktu (pro chuť). Nasekejte oblíbenou hořkou nebo polosladkou čokoládu na nerovnoměrné kousky. Přidejte nasekanou čokoládu během posledních 5 minut mixování.

Máslo: rozpusťte 1 kousek nesoleného másla v páni. Přidejte 1 šálek důkladně nasekaných pekanů a 1 čajovou lžíčku kosher soli. Vařte na střední teplotě, často míchejte, dokud pekany mírně nezhrnědnou. Odstavte z plotny, nechte odtéct (máslo bude mít pekanovou příchuť a můžete jej ponechat pro jiné účely). Nechte pekany zcela vychladnout. Přidejte opečené máslové pekany během posledních 5 minut mixování. Sušenky a smetana: přidejte 3/4 šálku nahrubo nasekaných sušenek oblíbené chuti (čokoládové lupínky, Oreo., Mint Oreo., apod.) během posledních 5 minut mixování.

## ZÁKLADNÍ ČOKOLÁDOVÁ ZMRZLINA

Výroba osm 1/2 porcí.

1 šálek plnotučného mléka

1/2 šálku krystalového cukru

240 g nebo 8 uncí hořkosladké nebo polosladké čokolády (vaši oblíbenou), nalámejte na 1 cm kousky

1 šálek smetany, dobrě vychlazené

1 čajovou lžičku vanilkového extraktu

Ohřejte mléko, dokud nezačne bublat kolem okrajů (na sporáku nebo v mikrovlnné troubě). V mixéru s kovovým nožem zpracujte cukr s čokoládou, dokud není čokoláda jemně nasekaná. Přidejte horké mléko, zpracujte, dokud není směs hladká. Přelijte do střední misky a nechte směs vychladnout. Smíchejte smetanu a vanilku podle chuti. Zapněte spotřebič, nalijte směs do mrazicí misky a nechte mixovat do ztuhnutí, přibližně 15 – 20 minut.

Nutriční analýza na porci:

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

### OBMĚNY:

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

Čokoládové sušenky: přidejte 1/2 - 1 šálek nasekaných sušenek během posledních 5 minut mražení.

Čokoládový fontán: přidejte 1/2 - 1 šálek nasekaného jeden den starého čokoládového koláče během posledních 5 minut mražení.

Čokoládově marshmallowvý ví: když dáváte zmrzlinu do nádoby k mražení, pokryjte ji kapkami oblíbené čokoládové polevy a kousky marshmallow crème (pusinky).

## **SVĚŽÍ JAHODOVÁ ZMRZLINA**

Výroba osm 1/2 porcí.

250 g čerstvých zralých jahod, 3/2 polévkové lžíce čerstvé citronové šťávy

1/2 šálku cukru

1 šálek plnotučného mléka

1 šálek sметany

1 čajovou lžičku čistého vanilkového extraktu

V malé misce smíchejte jahody s citronovou šťávou a 1/3 šálku cukru; jemně zamíchejte a nechte jahody odstát ve šťávě 2 hodiny.

Ve střední misce, pomocí ručního mixéru nebo šlehače smíchejte mléko a cukr, dokud se cukr nerozpustí, přibližně 1 – 2 minuty na nízké rychlosti. Smíchejte smetanu a šťávu z jahod s vanilkou.

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

Přidejte nakrájené jahody během posledních minut 5 mražení.

Poznámka: tato zmrzlina bude mít „přirozený“ vzhled světle růžové; pokud chcete sytější růžovou, přidejte několik kapek červeného potravinářského barviva.

Nutriční analýza na porci:

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

## **ČERSTVÝ CITRONOVÝ SORBET**

Výroba osm 1/2 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 párnici a uveděte do varu na střední teplotě.

Snižte teplotu a ohřívejte bez míchání, dokud se cukr nerozpustí, přibližně 3 – 5 minut. Úplně zchlaďte. Toto je jednoduchý sirup a můžete si jej připravit předem ve větším množství pro výrobu čerstvého citronového sorbetu. Nechte zchladit až do použití.

Když je zchlazený, přidejte citronovou šťávu a kůru; smíchejte.

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

Při krájení citronu nebo limetky použijte škrabku na zeleninu k odstranění barevných částí citronové kůry.

Nutriční hodnoty na porci:

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

**OBMĚNY:**

Sorbet z růžového grapefruitu: nahradte citron 1-1/2 šálkem čerstvé šťávy z růžového grapefruitu, a 1 polévkovou lžíci jemně nasekané grapefruitové kůry. Přidejte 1/4 šálku Orgeádového sirupu do směsi (Orgeádový sirup se používá na koktejly jako je MaiTai nebo Scorpion a můžete jej najít v obchodech s potravinami).

## **ČOKOLÁDOVÝ MRAŽENÝ JOGURT**

Výroba osm 1/2 porcí.

1 šálek plnotučného mléka

180 g hořkosladké nebo polosladké čokolády, 2 šálky nízkotučného vanilkového jogurtu

1/4 šálku cukru

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

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

Nutriční hodnoty na porci:

Kalorie 222 (31% tuku), uhlohydráty 36 g, proteiny 3 g, tuk 8 g, nasycený tuk, 64 mg, 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 razitkem 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, zvítězit 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

- jakékoli 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 nevztahuje opravy, například: výměna žárovky, trubice, čištění a odvápňování kávovarů, želíček, 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 živelnými podmínkami (např. poruchami v elektrické sítí 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 zabaleno 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.

Doninská 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 likvidaci tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, čož 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**

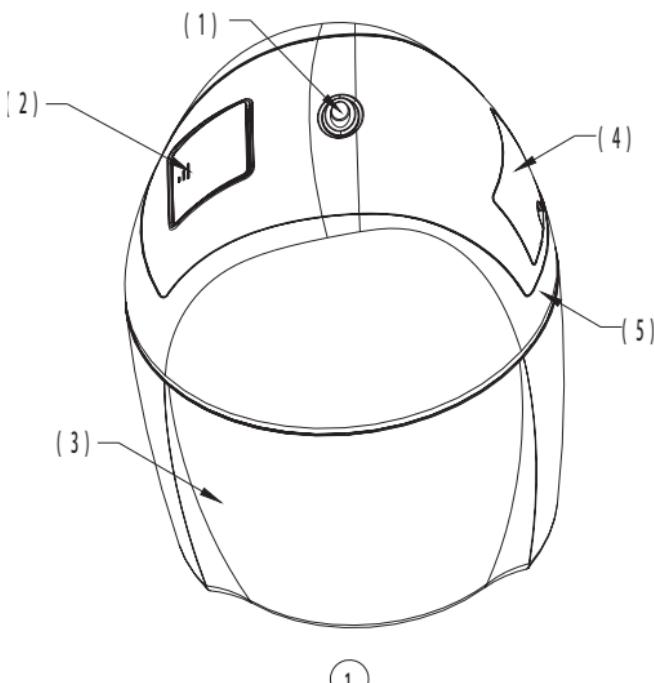
Tento symbol je platný jen v Evropské unii.

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



Prečítajte si dôkladne tento návod pred použitím a odložte si ho pre prípadné použitie v budúcnosti.

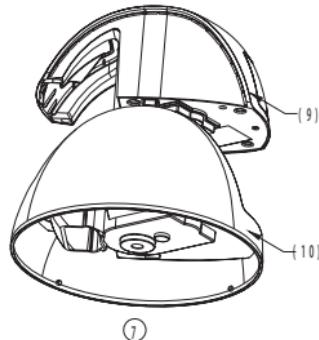
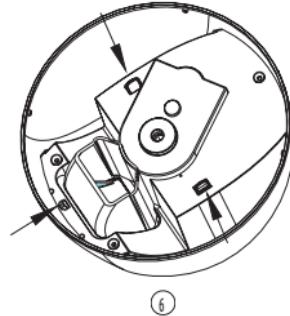
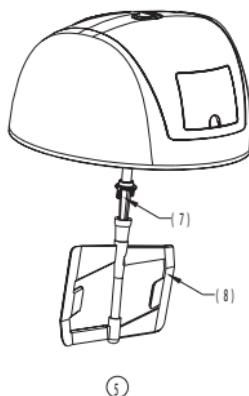
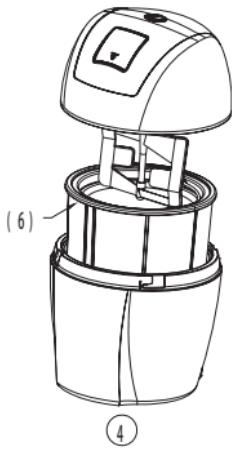
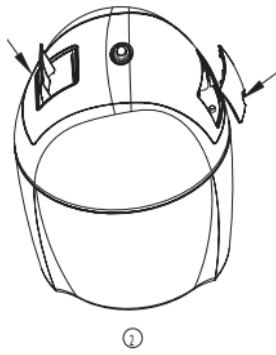
## Diely spotrebiča



①

\* Číslica v zátvorkách

- 1 Spínač zapnutia/vypnutia
- 2 Plniaci otvor
- 3 Hlavná jednotka
- 4 Priestor pre uskladnenie kábla
- 5 Horný kryt
- 6 Mraziaca misa
- 7 Hriadeľ
- 8 Mixovacia lopatka
- 9 Motorová jednotka
- 10 Priehľadné veko



## **Bezpečnostné pokyny**

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

1. Prečítajte si všetky pokyny pred použitím.
2. Držte káble/zástrčku spotrebiča mimo vody a iné tekutiny z dôvodu rizika zasiahnutia elektrickým prúdom.
3. Deti môžu používať výrobník zmrzliny len pod dozorom dospelej osoby.
4. Odpojte spotrebič po použití, pri skladaní a pred čistením.
5. Nedotýkajte sa rotujúcich častí. Pri použití spotrebiča držte ruky, vlasy, odevy, lyžičky alebo iné náradie mimo spotrebič, aby ste ich nepoškodili.
6. Ak je poškodený napájací kábel alebo samotný spotrebič, ihneď ho prestaňte používať. Odneste ho do najbližšieho autorizovaného servisného strediska na kontrolu, opravu alebo nastavenie. - Použitie príslušenstva od iných výrobcov môže spôsobiť riziko požiaru, zasiahnutie elektrickým prúdom alebo zranenie.
7. Nepoužívajte vonku.
8. Nenechávajte napájací kábel visieť cez okraj stola a držte ho mimo horúce plochy.
9. Počas použitia spotrebiča sa nedotýkajte mraziacej misy holými rukami a vareškou, mohli by ste poškodiť spotrebič alebo spôsobiť zranenie.
10. Tento spotrebič je určený len pre použitie v domácnosti. Akékoľvek údržby okrem čistenia a zákaznícke údržby môže vykonávať len kvalifikovaný servisný technik.
11. Nepoužívajte mraziacu misku na ohni, horúcej platni ani nenechávajte vystavenú zdroju tepla, ani ju neumývajte v umývačke riadu, v opačnom prípade riskujete požiar, zasiahnutie elektrickým prúdom alebo zranenie a taktiež znemožnenie ďalšieho chladenia.

**Návod na obsluhu si uschovajte na bezpečnom mieste.**

## **Špeciálne pokyny pre napájací kábel**

Pre zníženie rizika nebezpečenstva z dôvodu navijania dlhého kábla tento spotrebič využíva kratší kábel a môžete ho uskladniť v priestore za vekom, ak ho nepoužívate.

Rovnakým spôsobom môžete použiť dlhší napájací kábel, podľa aktuálnej situácie. Ak používate predlžovacie káble, dbajte na označenie na predlžovacom kábli uvádzajúce jeho parametre pre možné zaťaženie výrobníka zmrzliny. Káble vedeť tak, aby nepredstavovali riziká pre deti ani zvieratá, ktoré by mohli mať ľahký prístup ku káblu.

### **Pozor:**

Pri verzii so 120 V napájaním je spotrebič vybavený polarizovanou zástrčkou (jeden kolík je širší ako druhý). Pre zníženie rizika zasiahnutia elektrickým prúdom táto zástrčka pasuje do zásuvky len jedným smerom. Ak nie je možné zástrčku úplne zasunúť do zásuvky, skúste ju zasunúť opačne. Ak stále nepasuje, kontaktujte profesionálneho elektrikára, no v žiadnom prípade sa ju nepokúšajte sami opravovať.

### **Pozor**

Tento spotrebič je určený len pre použitie v domácnosti. Akékoľvek údržby okrem čistenia a zákazníckej údržby môže vykonávať len kvalifikovaný servisný technik.

- Neponárajte základňu spotrebiča do vody.
- Vybalte spotrebič a postavte na rovnú plochu.
- Pozor: užívateľ nesmie opravovať žiadne komponenty v spotrebiči.
- Opravy môže vykonávať len kvalifikovaný servisný technik.
- Skontrolujte a uistite sa, či napätie v sieťovej zásuvke zodpovedá napätiu na výrobnom štítku spotrebiča.
- Nikdy nečistite spotrebič práškom ani ostrými predmetmi.

## **Úvod**

Spotrebič je vhodný pre prípravu kvalitnej zmrzliny, syra, sorbetu a želé! Vychutnajte si nový spotrebič! Uspokojí rôzne požiadavky na chuť, ak pridáte do výrobníka zmes na zmrzlinu a zapnete na pozíciu „1“, motor začne miešanie. Po približne 25-30 minútach si môžete vychutnať požadovanú zmrzlinu!

## **Pred prvým použitím**

Neponárajte spotrebič do vody. Na čistenie používajte len vlhkú utierku. Umyte prieľadné veko, mraziacu misu, hlavné telo, hriadeľ a mixovaciu lopatku v teplej vode so saponátom na odstránenie zvyškov nečistôt z výroby. Nepoužívajte drsné čistiace prostriedky ani tvrdé predmety na čistenie spotrebiča. Neponárajte motorovú jednotku do vody. Používajte len vlhkú utierku na vyčistenie vonkajšieho povrchu.

## **Doba mrazenia a príprava mraziacej misy**

Skôr ako začnete, musí byť mraziaca misa úplne zmrazená. Pred zmrazením vyčistite a vysušte mraziacu misu. Nedávajte zmes do mraziacej misy a nezmrazujte spoločne v mrazničke!

Aby ste zabránili poškodenie počas mrazenia, zabaľte mraziacu misu do plastového vreca. Postavte mraziacu misu na rovný povrch v mrazničke pre dosiahnutie mraziaceho efektu. Ak je okolitá teplota vo mrazničke nižšia ako -18 °C, čas mrazenia je okolo 18 hodín (ak chcete pridať veľký objem zmesi, čas mrazenia môže byť dlhšia). Pre kontrolu, či je tekutina v mraziacej misie zmrazená, len ňou jemne zatraste. Ak nepočujete pretekanie tekutiny, znamená to že tekutina je zmrazená.

## **Vlastnosti a výhody**

1. Plniaci otvor je prieľadný. Je vybavené silikónovým tesnením k motoru, ktoré bráni vytečeniu tekutín. Cez plniaci otvor môžete sledovať proces výroby zmrzliny.
2. Mixovacia lopatka mixuje a prevzdušňuje zmes pre výrobu jemnej krémovej zmrzliny.
3. 1.5 L mraziaca misa — vo vnútri nádoby s dvojitou dutinou je mraziaca tekutina.
4. Motorová jednotka obsahuje synchrónny motor, ktorý slúži na pohon mixovacej lopatky pre výrobu zmrzliny.
5. Spínač zapnutia/vypnutia slúži na zapnutie a vypnutie mixovacieho motora.
6. Priestor pre uskladnenie kábla je vybavený silikónovým tesnením pre ochranu pred pretečením tekutiny.

Pri uskladnení výrobníka zmrzliny môžete uložiť napájací kábel v priestore pre kábel a potom zatvoriť kryt. V takom prípade nevidíte na povrchu spotrebiča žiadny kábel.

7. Mraziaca misa je vybavená rukoväťou na zdvihnutie misy. Nemanipulujte s misou nadmernou silou, v opačnom prípade môže misa padnúť na podlahu a poškodiť sa, čo znemožní mraziacu funkciu misy.
8. Gumové nožičky - slúžia na zvýšenie stability spotrebiča počas použitia.
9. **Tento spotrebič obsahuje bezpečnostnú funkciu, ktorá automaticky zastaví motor v prípade prehriatia. Ak je náplň veľmi hustá, alebo spotrebič je v prevádzke veľmi dlho, motor sa môže zastaviť.**

## **Poskladanie**

1. Rozoberte spotrebič podľa obrázkov 1-7, pri skladaní postupujte v opačnom poradí.
2. Podľa obrázka 7, jemne uzamknite prieľahadné veko a motorovú jednotku.
3. Nasadte hriadeľ a mixovaciu lopatku podľa obrázka 5.
4. Nasadte mixovaciu misu na hlavnú jednotku a otočte misu, kým úplne nezapadne.
5. Podľa obrázka 3 zaistite horné veko a hlavnú jednotku, otočením horného veka proti smeru hodinových ručičiek, kým nezapadne.
6. Otvorte priestor pre kábel a vytiahnite napájací kábel, potom ho zatvorte (viď obrázok 2).
7. Otvorte otvor pre doplnenie (obrázok 2).

## **Výroba zmrzliny**

1. Vyberte mraziacu misu z mrazničky (vyberte z plastového vreca). Nasadte mixovaciu misu uchopením za rukoväť na hlavnú jednotku a jemným otočením nasadte na správne miesto.  
**Pozor:** mraziaca tekutina vo vnútri sa rýchlo rozmrazí po vybratí z mrazničky, preto misu ihneď použite na výrobu zmrzliny.

2. Môžete pripraviť až 1.5 L/1.4 L zmrzliny. Použite recepty z návodu. Vzhľadom na to, že zmes na zmrzlinu počas výroby zväčšuje svoj objem, zmes naliata do misy nesmie presiahnuť 1 / 2 výšky misy. Pre najlepšie výsledky dajte zmes do nádoby, z ktorej sa jednoducho vylieva.
3. Inštalujte hriadeľ a mixovaciu lopatku na horné veko.
4. Nalejte zmes do mraziacej misy.
5. Zapnite prepínač zapnutia/vypnutia do pozície „1“, potom sa spustí miešanie.
6. Zmrzlina bude hotová do 25-30 minút. Čas prípravy závisí od receptu a objemu.

**Pozor:** Výroba zmrzliny nesmie byť veľmi dlhá, v opačnom prípade môže byť krém veľmi tuhý alebo tvrdý, čo môže spôsobiť zablokovanie motoru. Ak sa to stane, prepnite prepínač zapnutia/vypnutia do pozície „0“ a vyberte mraziacu misu a servírujte zmrzlinu pomocou lyžice.

**Pozor:** zmrzlina bude postupne od mäkkej až po tvrdú, ako lopatku miešajú vo vnútri misy.

## **Demontáž a čistenie**

Pred čistením spotrebič vypnite a odpojte zástrčku.

1. Uchopte horné veko dvoma rukami a otočte ho proti smeru hodinových ručičiek. Jemne zdvihnite a zložte celú hornú jednotku.
2. Po zložení jednotky horného veka stlačte poistku (viď obrázok 6) pre uvoľnenie priečladného veka (viď obrázok 7) na čistenie.
3. Zložte mixovaciu lopatku a hriadeľ (viď obrázok 5). Mixovaciu lopatku môžete ponechať vo vnútri mraziacej misy.
4. Zložte mraziacu misu a postavte jemne na pracovnú plochu. Použite mixovaciu lopatku pre odstránenie zmrzliny nalepenej na povrchu mraziacej misy.
5. Umyte plastovú hlavnú jednotku, mraziacu misu, priečladné veko, hriadeľ a mixovaciu lopatku pomocou saponátu, potom ich vysušte.

Neponárajte motorovú jednotku do vody ani nedávajte pod tečúcu vodu. Na čistenie použite len vlhkú utierku.

Nepoužívajte kovovú škrabku na odstránenie prilepenej zmrzliny z mraziacej misy. Nečistite spotrebič v umývačke riadu.

Nepoužívajte drsné čistiace prostriedky ani tvrdé predmety na čistenie žiadneho z dielov.

## **Uskladnenie**

Ak nebudete spotrebič dlhší čas používať, môžete vložiť napájací kábel do priestoru na uskladnenie kábla.

Vysušte vnútro a vonkajšok spotrebiča, potom uložte na tmavom mieste. Vystavenie priamemu slnečnému žiareniu vonku je prísne zakázané.

Nepoužívajte mraziacu mixu na skladovanie mrazených dezertov. Vyrobenú zmrzlinu dajte do zatvorenej nádoby a potom uložte v chladničke.

## **Odstránenie možných problémov**

<b>Problémy</b>	<b>Riešenie</b>
Zmrzlinu nie je možné pripraviť v očakávanom čase.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Skontrolujte správnosť receptu.</li><li>2. Uložte mraziacu misu do mrazničky na viac ako 18 hodín a nenechávajte ju po vybratí z mrazničky bez použitia dlhšie ako 5 minút.</li><li>3. Uistite sa, či je prepínač zapnutia/vypnutia v pozícii „1“.</li></ol>
Motor je zablokovaný.	Pravdepodobne je zmes veľmi hustá, alebo čas prípravy veľmi dlhý, alebo sú niektoré ingrediencie veľmi veľké. Skontrolujte čas prípravy.
Mixovacia lopatka as neotáča.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Skontrolujte, či sú mixovacia lopatka a hriadeľ správne prepojené a skontrolujte, či je spotrebič zapnutý.</li><li>2. Pravdepodobne je zmes veľmi hustá, alebo čas prípravy veľmi dlhý, alebo sú niektoré ingrediencie veľmi veľké.</li></ol>

## Odporúčané recepty

### **VANILKOVÁ ZMRZLINA**

Výroba osem 1/2 porcií.

1 šálka plnotučného mlieka

1/2 šálky kryštálového cukru

3/2 šálky smotany, schladenej

1 – 2 čajovej lyžičky vanilkového extraktu, na dochutenie

V strednej misie použite ručný mixér alebo metličku na zmiešanie

mlieka a cukru, kým sa cukor nerozpustí, približne 1 – 2 minúty na

nízkej rýchlosťi. Zmiešajte smotanu a vanilku podľa chuti.

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

Nutričná analýza na porciu:

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

### **OBMENY:**

Pepermint: Nahradťte vanilkou 1 až 1-1/2 čajovej lyžičky čistého pepermintového extraktu (pre chut'). Nasekajte oblúbenú horkú alebo polosladkú čokoládu na nerovnomerné kúsky. Pridajte nasekanú čokoládu počas posledných 5 minút mixovania.

Maslo: rozpustite 1 kúsok nesoleného masla v panvici. Pridajte 1 šálku dôkladne nasekaných pekanov a 1 čajovú lyžičku kosher soli. Varte na strednej teplote, často miešajte, kým pekany mierne nezhnednú. Odstavte z platne, nechajte odtieť (maslo bude mať pekanovú príchuť a môžete ho ponechať pre iné účely). Nechajte pekany úplne vychladnúť. Pridajte opečené maslové pekany počas posledných 5 minút mixovania.

Sušienky a smotana: pridajte 3/4 šálky nahrubo nasekaných sušienok oblúbenej chute (čokoládové lupienky, Oreo, Mint Oreo, atď.) počas posledných 5 minút mixovania.

## ZÁKLADNÁ ČOKOLÁDOVÁ ZMRZLINA

Výroba osem 1/2 porcií.

1 šálka plnotučného mlieka

1/2 šálky kryštálového cukru

240 g alebo 8 uncií horkosladkej alebo polosladkej čokolády (vašu oblúbenú), nalámte na 1 cm kúsky

1 šálka smotany, dobre vychladenej

1 čajovú lyžičku vanilkového extraktu

Ohrejte mlieko, kým nezačne bublať okolo okrajov (na sporáku alebo v mikrovlnnej rúry). V mixéri s kovovým nožom spracujte cukor s čokoládou, kým nie je čokoláda jemne nasekaná. Pridajte horúce mlieko, spracujte, kým nie je zmes hladká. Prelejte do strednej misy a nechajte zmes vychladnúť. Zmiešajte smotanu a vanilku podľa chuti. Zapnite spotrebič, nalejte zmes do mraziacej misy a nechajte mixovať do stuhnutia, približne 15 – 20 minút.

Nutričná analýza na porciu:

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

### OBMENY:

Čokoládové mandle: pridajte 1/2 čajové lyžičky čistého mandľového extraktu s vanilkou. Pridajte 1/2 - 3/4 šálky nasekaných ochutených mandlí alebo nasekaných mandlí v čokoláde počas posledných 5 minút mrazenia.

Čokoládové sušienky: pridajte 1/2 - 1 šálku nasekaných sušienok počas posledných 5 minút mrazenia.

Čokoládový fontán: pridajte 1/2 - 1 šálku nasekaného jeden deň starého čokoládového koláča počas posledných 5 minút mrazenia.

Čokoládovo marshmallowvý vír: keď dávate zmrzinu do nádoby na mrazenie, pokryte ju kvapkami oblúbenej čokoládovej polevy a kúskami marshmallow crème (pusinky).

## **SVIEŽA JAHODOVÁ ZMRZLINA**

Výroba osem 1/2 porcií.

250 g čerstvých zrelých jahôd, 3/2 polievkovej lyžice čerstvej citrónovej šťavy

1/2 šálky cukru

1 šálka plnotučného mlieka

1 šálka smotany

1 čajovú lyžičku čistého vanilkového extraktu

V malej miske zmiešajte jahody s citrónovou šťavou a 1/3 šálky cukru; jemne zamiešajte a nechajte odstáť v šťave 2 hodiny.

V strednej miske, pomocou ručného mixéra alebo šľahača zmiešajte mlieko a cukor, kým sa cukor nerozprustí, približne 1 – 2 minúty na nízkej rýchlosťi. Zmiešajte smotanu a šťavu z jahôd s vanilkou.

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

Pridajte nakrájané jahody počas posledných minút 5 mrazenia.

Poznámka: táto zmrzlina bude mať „prirodzený“ vzhľad svetlo ružovej; ak chcete sýtejšiu ružovú, pridajte niekoľko kvapiek červeného potravinárskeho farbiva.

Nutričná analýza na porciu:

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

## **ČERSTVÝ CITRÓNOVÝ SORBET**

Výroba osem 1/2 porcií.

3/2 šálky cukru

3/2 šálky vody

1 šálka čerstvej citrónovej šťavy

1 polievková lyžica jemne nasekanej citrónovej kôry \*

Zmiešajte cukor a vodu v panvici a uvedte do varu na strednej teplote.

Znížte teplotu a ohrevajte bez miešania, kým sa cukor nerozprustí, približne 3 – 5 minút. Úplne schladzte. Toto je jednoduchý sirup a môžete si ho pripraviť vopred vo väčšom množstve pre výrobu čerstvého citrónového sorbetu. Nechajte schladiť až do použitia.

Ked' je schladený, pridajte citrónovú šťavu a kôru; zmiešajte.

Zapnite spotrebič, nalejte zmes do mraziacej misy a nechajte mixovať do stunutia, približne 15 – 20 minút.

Pri krájaní citróna alebo limetky použite škrabku na zeleninu na odstránenie farebných častí citrónovej kôry.

Nutričné hodnoty na porciu:

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

**OBMENY:**

Sorbet z ružového grapefruitu: nahradte citrón 1-1/2 šálky čerstvej šťavy z ružového grapefruitu, a 1 polievkovou lyžicou jemnej nasekanej grapefruitovej kôry. Pridajte 1/4 šálku Orgeádového sirupu do zmesi (Orgeádový sirup a používa na koktejly ako je MaiTai alebo Scorpion a môžete ho nájsť v obchodoch s potravinami).

## **ČOKOLÁDOVÝ MRAZENÝ JOGURT**

Výroba osem 1/2 porcií.

1 šálka plnotučného mlieka

180 g horkosladkej alebo polosladkej čokolády, 2 šálky nízkotučného vanilkového jogurtu

1/4 šálky cukru

Zmiešajte mlieko a čokoládu v mixéri vybavenom kovovým nožom a dohladka spracujte, 20 – 30 sekúnd. Pridajte jogurt a cukor; spracujte dohladka, približne 15 sekúnd.

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

Nutričné hodnoty na porciu:

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

# ZÁRUČNÉ PODMIENKY

Záruka na tento spotrebčí predstavuje 24 mesiacov od dátumu zakúpenia. Nárok na záruku je možné uplatniť len po predložení originálom dokladu o zakúpení výrobku (paragón, faktúra) s typovým označením výrobku, dátumom predaja a čitateľnou pečiatkou predajcu. Záruka zahrňa výmenu alebo opravu časti spotrebčí, ktoré sa poškodia z dôvodu porúch vo výrobe spotrebčí. Po uplynutí záručnej doby bude spotrebčí opravený za poplatok. Výrobok nezodpovedá za poškodenia alebo úrazy osôb, zvierat z dôvodu nesprávneho použitia spotrebčíca a nedodržania pokynov v návode na obsluhu. Výrobok je určený výhradne ako domáci spotrebčí pre použitie v domácnosti. Zmluvná záruka je 6 mesiacov, ak je kupujúci podnikateľ - fyzická osoba a spotrebčí kupuje pre podnikateľskú činnosť alebo komerčné využitie. Záruka sa znižuje podľa občianskeho zákonníka na 6 mesiacov pre: žiarovky, batérie, kremikové 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 nevzťahuju opravy, napríklad: výmena žiarovky, trubice, čistenie a odvápňovanie kávovarov, žehličiek, zvlhčovačov, atď. Tu bude účtované servisom za zmluvnú cenu.
- ak nebude pri kontrole zariadenia zistená žiadna porucha alebo nebúdú 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 obsluhe.

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.

Pážite 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, kolko 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 domácom odpadom.

V záujme správneho obhospodarovania, obnovy a recyklácie odvezte, 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**

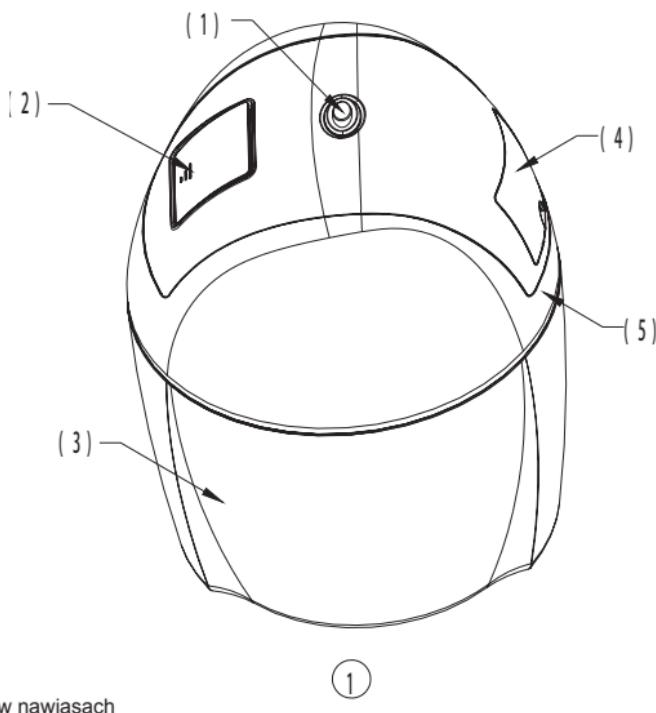
Ak potrebujete zlikvidovať opotrebované elektrické a elektronické zariadenia, bližšie informácie získate od svojho miestneho predajcu alebo dodávateľa.

### **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.

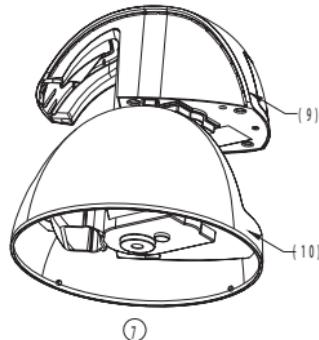
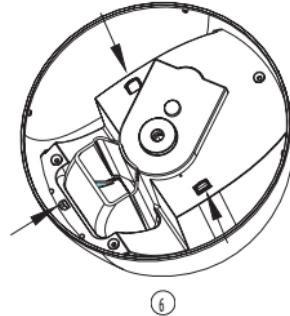
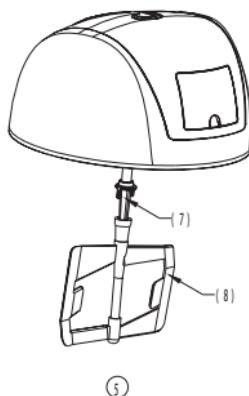
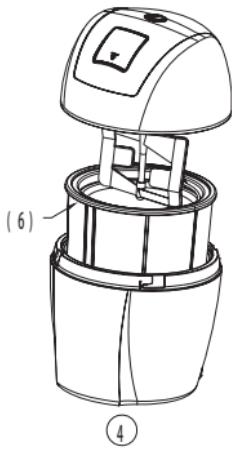
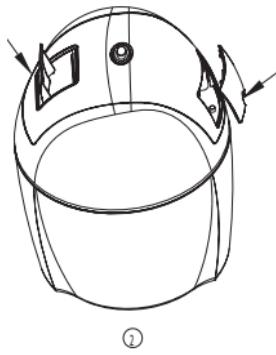
Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję i zachować ją do późniejszego oglądu.

## Części urządzenia



\* Numery w nawiasach

- 1 Przycisk włącz/wyłącz
- 2 Otwór do napełniania
- 3 Zespół napędowy
- 4 Schowek na kabel
- 5 Pokrywa górná
- 6 Misa mrożąca
- 7 Wał
- 8 Łopatka miksuująca
- 9 Silnik
- 10 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. Lodziarka może być obsługiwana przez dzieci tylko pod nadzorem dorosłej osoby.
4. Każdorazowo po pracy, podczas montażu i przed czyszczeniem odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
5. Nigdy nie dorykać 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. W czasie pracy z urządzeniem nie dorykać misy mrożącej gołymi rękami, gdyż mogłyby to spowodować uszkodzenie urządzenia lub obrażenie ciała.
10. Niniejsze urządzenie przeznaczone jest do użytku wewnętrz budynków. W celu zapewnienia bezpieczeństwa wszelkie naprawy mogą być dokonywane tylko przez kwalifikowanego technika.
11. Nie używać misy mrożącej nad ogniem, gorącą kuchenką, nie narażać jej na źródła ciepła i nie myć w zmywarce - w przeciwnym razie grozi ryzyko pożaru, porażenia prądem, obrażenia ciała lub niemożliwości dalszego chłodzenia.

**Instrukcję należy zachować ją do późniejszego wglądu.**

## **Specjalne wskazówki dotyczące instalacji kabla zasilającego**

W celu obniżenia ryzyka obrażeń spowodowanego nawijaniem długiego przewodu zasilającego niniejsze urządzenie wyposażone jest w krótki 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. Kabel musi być prowadzony poza miejscami dostępnymi dla dzieci lub zwierząt. Nie zostawiać przedłużacza zwisającego przez krawędź stołu - ryzyko potknięcia.

### **Uwaga:**

Dla napięcia 120 V urządzenie używa wtyczki polaryzowanej (jeden bolec 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 wtyczka nadal nie pasuje, nie dokonywać prób samodzielnej naprawy - w takim razie należy zwrócić się do kwalifikowanego technika.

### **Uwaga**

Niniejsze urządzenie przeznaczone jest do użytku wewnętrz budynków. W celu zapewnienia bezpieczeństwa wszelkie naprawy mogą być dokonywane tylko przez kwalifikowanego technika.

- Nigdy nie zanurzać zespołu napędowego w wodzie.
- Rozpakować urządzenie i ustawić na równej powierzchni.
- Użytkownik nie może dokonywać naprawy żadnego z elementów urządzenia.
- Wszelkie naprawy mogą być dokonywane tylko przez kwalifikowany punkt serwisowy.
- Przed uruchomieniem urządzenia należy upewnić się, czy napięcie w sieci elektrycznej odpowiada napięciu na tabliczce znamionowej.
- Nigdy nie czyścić urządzenia za pomocą środków ściernych lub ostrzych przedmiotów.

## Wstęp

Urządzenie przeznaczone jest do produkcji jakościowych lodów, sorbetu i galaretek. Ciesz się z nowego urządzenia! Zaspokoi ono najróżniejsze gusty - wystarczy tylko umieścić mieszankę w lodziarce, przełączyć do pozycji „1“, silnik rozpoczęcie proces mikowania. Po ok. 25 - 30 minutach możesz delektować się świeżymi lodami.

## Przed pierwszym uruchomieniem

Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie. Do czyszczenia używać tylko wilgotnej ściereczki. Przezroczystą pokrywę, misę mrożącą, główny korpus i łożatkę miksującą wypłukać w cieplej 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 obudowy zewnętrznej 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 mrożącą. Nie umieszczać w misie mieszanki 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 mrożącą na równej powierzchni wewnątrz zamrażarki w celu osiągnięcia efektu 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 zamrożony, należy tylko lekko wstrząsnąć misą. Jeżeli nie słyszać dźwięku przepływającej cieczy, oznacza to, że ciecz jest już zamrożona.

## Właściwości i zalety

1. Otwór do napełniania jest przezroczysty. Urządzenie posiada uszczelkę, które chroni silnik przed cieczami. Przez otwór do napełniania można obserwować proces produkcji lodów.
2. Łopatka miksuująca 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 specjalną cieczą mrożącą.
4. Jednostka napędowa posiada silnik synchroniczny służący do napędzania łopatki miksuującej służącej do wytwarzania lodów.
5. Przełącznik włącz/wyłącz służy do sterowania silnikiem miksuującym.
6. Schowek na kabel wyposażony jest w silikonową uszczelkę w celu jego zabezpieczenia przed cieczą.  
Podczas przechowywania lodziarki przewód zasilający może znajdować się w schowku pod zamkniętą obudową. W takim przypadku na powierzchni urządzenia nie widać żadnego przewodu.
7. Misa mrożąca posiada uchwyty służące do podnoszenia misy. Do obsługiwanego 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 urządzenie 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 obudową, aby ułatwić czyszczenie - zgodnie z rys. 5.
4. Nałożyć misę miksującą na zespół napędowy i obrócić do całkowitego zatrzaśnięcia.
5. Zgodnie z rysunkiem 3 zabezpieczyć górną pokrywę i zespół napędowy obracając górną pokrywą w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do całkowitego zatrzaśnięcia.
6. Otworzyć schowek kabla i wyciągnąć kabel zasilający. Zamknąć schowek (patrz rys. 2).
7. Otworzyć otwór do napełniania.

## Produkcja lodów

1. Wyjąć misę chłodzącą z zamrażarki (usunąć plastikowy worek). Nałożyć misę miksującą na zespół napędowy i obrócić do całkowitego zatrzaśnięcia.  
**Uwaga:** misa chłodząca bardzo szybko ogrzewa się, dlatego trzeba działać szybko.
2. Za pomocą urządzenia można przyrządzić aż 1,5 l / 1,4 l lodów. Lody można przygotować według przepisów zamieszczonych w niniejszej instrukcji. Mieszanka lodowa w czasie mieszania zwiększa swoją objętość, dlatego należy napełnić misę najwyżej do 1/2 objętości. W celu osiągnięcia najlepszych wyników należy umieścić mieszankę w pojemniku zapewniającego łatwe wylewanie.

3. Wał z łyapką miksującą założyć na górną pokrywę i lekko nacisnąć w dół.
4. Wlać mieszankę do misy mrożącej.
5. Przestawić przełącznik do pozycji „1“ - mieszanie zostanie włączone.
6. Lody będą gotowe w ciągu 25-30 minut. Czas przygotowania zależy od receptury i objętości lodów.

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

**Uwaga:** lody podczas mieszania gęstnieją.

## **Demontaż i czyszczenie**

Przed czyszczeniem należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania.

1. Chwycić pokrywę obiema rękami obrócić nią w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Delikatnie podnieść i zdjąć całą górną część urządzenia.
2. Po zdaniu górnej części nacisnąć blokadę (patrz rys. 6) w celu zwolnienia przezroczystej pokrywy i czyszczenia.
3. Zdjąć łyapkę miksującą i wał (patrz rys. 5). łyapkę miksującą można pozostawić wewnątrz misy mrożącej.
4. Zdjąć misę mrożącą i ostrożnie ustawić ją na blacie roboczym. Do usunięcia lodów przyklejonych do ścianki misy należy użyć łyapki miksującej.
5. Wyczyścić jednostkę główną, misę mrożącą, wał i łyapkę miksującą za pomocą detergentu i wysuszyć.

Nigdy nie zanurzać zespołu napędowego w wodzie i nie umieszczać go pod bieżącą wodą. Do czyszczenia używać tylko wilgotnej ściereczki.

Do usunięcia lodów z misy mrożącej nigdy nie używać metalowej łyżki. Nie myć w zmywarce.

Do czyszczenia urządzenia nie używać środków ściernych lub twardych przedmiotów.

## **Przechowywanie**

Jeżeli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, należy schować przewód zasilający do schowka.

Suche urządzenie ułożyć suchym miejscu, poza bezpośrednim zasięgiem promieni słonecznych. 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**

<b>Problem</b>	<b>Rozwiązywanie</b>
Nie można przygotować lodów w przewidywanym czasie.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Sprawdzić poprawność receptury.</li><li>2. Misa mrożąca musi zostać umieszczona w zamrażarce minimalnie przez 18 godzin. Po wyjęciu z zamrażarki nie należy jej zostawiać bez obsługi dłużej niż 5 minut.</li><li>3. Przed rozpoczęciem pracy należy upewnić się, czy przełącznik włącz/wyłącz znajduje się w pozycji „1“.</li></ol>
Silnik jest zablokowany.	Mieszanka prawdopodobnie jest zbyt gęsta, czas mieszania jest zbyt długi albo niektóre ze składników są zbyt duże. Sprawdzić czas przygotowania.
Łopatka miksuująca nie obraca się.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Sprawdzić, czy łopatka miksuująca jest odpowiednio połączona z wałem i sprawdzić, czy urządzenie jest włączone.</li><li>2. Mieszanka prawdopodobnie jest zbyt gęsta, czas mieszania jest zbyt długi albo niektóre ze składników są zbyt duże.</li></ol>

## Przepisy

### LODY WANILIOWE

Osiem 1/2 porcji.

1 filiżanka mleka półłustego, 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. Wymieszać śmietankę z wanilią według indywidualnego smaku.

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

Wartości odżywcze na jedną porcję:

Kalorie 239 (68% tłuszczy), węglowodany 17 g. proteiny 2 g, tłuszcz 18 g, tłuszcz nasycony 11 g, cholesterol 69 mg, sód 30 mg

### WARIANTY:

Mięta pieprzowa: Zamiast wanilii dodać 1 - 1-1/2 łyżeczkę czystego ekstraktu miętowego w celu doprawienia. Posiekać ulubioną gorzką lub mleczną czekoladę na nieregularne kawałki. Dodać posiekana czekoladę w ciągu ostatnich 5 minut miksuowania.

Masło: rozpuścić 1 kawałek niesolonego masła w naczyniu. Dodać 1 filiżankę dokładnie posiekanych orzechów pekanowych i 1 łyżeczkę soli. Gotować na średnim ogniu, często mieszając, dopóki orzechy lekko nie zbrązowiąją. Odstawić z kuchenki, zostawić do odsączenia (masło będzie miało smak orzechów pekanowych - można je wykorzystać do innych celów). Pozostawić orzechy pekanowe do całkowitego wystygnięcia. Dodać smażone orzechy pekanowe w ciągu ostatnich 5 minut miksuowania. Ciastka i śmietanka: dodać 3/4 filiżanki grubo pociętych ciastek o ulubionym smaku (plątki czekoladowe, Oreo, Mint Oreo itp.) w ciągu ostatnich 5 minut miksuowania.

## **PODSTAWOWE LODY CZEKOLADOWE**

Osiem 1/2 porcji.

1 filiżanka mleka półłustego, 1/2 filiżanki cukru perlistego

240 g gorzkiej lub mlecznej czekolady (Twojej ulubionej) połamana na 1 cm kawałki

1 filiżanka śmietanki - dobrze wychłodzonej

1 łyżeczka 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 mieszając, dopóki mieszanka nie jest gładka.

Przelać do średniej misy i pozostawić mieszankę do wystygnięcia.

Wymieszać śmietankę z wanilią według indywidualnego smaku.

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

Wartości odżywcze na jedną porcję:

Kalorie 370 (60% tłuszczy), węglowodany 34 g, proteiny 3 g, tłuszcz 25 g, tłuszcz nasycony 11 g, cholesterol 65 mg, sód 31 mg

**WARIANTY:**

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

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

Fontanna czekoladowa: dodać 1/2 - 1 filiżanki posiekanej, 1-dniowej fontanny w ciągu ostatnich 5 minut miksuowania. Czekolada i krem marshmallow: wkładając lody do misy mrożącej należy pokryć je kroplami ulubionej polewy czekoladowej i kawałkami kremu marshmallow.

## **ŚWIEŻE LODY TRUSKAWKOWE**

Osiem 1/2 porcji.

250 g świeżych dojrzałych truskawek, 2 łyżki świeżego soku cytrynowego.

1/2 filiżanki cukru

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 misie za pomocą miksera ręcznego lub trzepaczki wymieszać mleko z cukrem do całkowitego rozpuszczenia cukru - przez ok. 1-2 minuty na niską prędkość. Wymieszać śmietankę z sokiem truskawkowym według indywidualnego smaku.

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

Dodać posiekane truskawki w ciągu ostatnich 5 minut miksuowania.

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% tłuszczy), węglowodany 20 g, proteiny 2 g, tłuszcz 15 g, tłuszcz nasycony 10 g, cholesterol 57 mg, sód 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. Zupełnie schłodzić. Syrop można przygotować w większej ilości na zapas - w celu późniejszego przygotowania świeżego sorbetu cytrynowego. Chłodzić do pożądanego zgęstnienia.

Po schłodzeniu dodać sok cytrynowy, włączyć urządzenie, wlać mieszankę do misy mrożącej i miksuwać do zgęstnienia przez ok. 15-20 minut.

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

Wartości odżywcze na jedną porcję:

Kalorie 204 (0% tłuszcza), węglowodany 52 g, proteiny 19 g, tłuszcz 0 g, tłuszcz nasycony 0 g, cholesterol 0 mg, sód 2 mg

**WARIANTY:**

Sorbet 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 orszadowy,(syrop jest używany do koktajli, takich jak MaiTai lub Scorpion i można znaleźć w sklepie żywnościovym).

## **MROŻONY JOGURT CZEKOLADOWY**

Osiem 1/2 porcji.

1 filiżanka mleka pełnego

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

Wartości odżywcze na jedną porcję:

Kalorie 222 (31% tłuszcza), węglowodany 36 g, proteiny 3 g, tłuszcz 8 g, tłuszcz nasycony 64 mg, cholesterol 4 mg, sód 46 mg.

## **WARUNKI GWARANCJI**

Producent udziela na produkt 24 miesięcznej gwarancji od daty zakupu. Gwarancja jest ważna tylko po przedłożeniu dowodu zakupu. Gwarancja obejmuje wymianę lub naprawę części urządzenia uszkodzone w wyniku wad produkcyjnych. Po upłynięciu okresu gwarancji urządzenie zostanie naprawione odpłatnie.

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za jakiekolwiek obrażenia ciała u osób lub zwierząt, powstałe w wyniku niewłaściwego użytkowania urządzenia

### **Ograniczenia odpowiedzialności**

Wszelkie prawa wynikające z udzielonej gwarancji tracą swoją ważność w przypadku:

- Użytkowania urządzenia przez osobę nieuprawnioną
- Niewłaściwego użytkowania, przechowywania lub przenoszenia urządzenia.

Gwarancja nie obejmuje uszkodzenia wyglądu zewnętrznego urządzenia lub innych cech niemających wpływu na standardową pracę urządzenia.

## **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 zbytcznie nie obciąża środowiska naturalnego i nie ma negatywnego wpływu na ludzkie zdrowie. Szczegółowych informacji o najbliższym punkcie zbiioru 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.

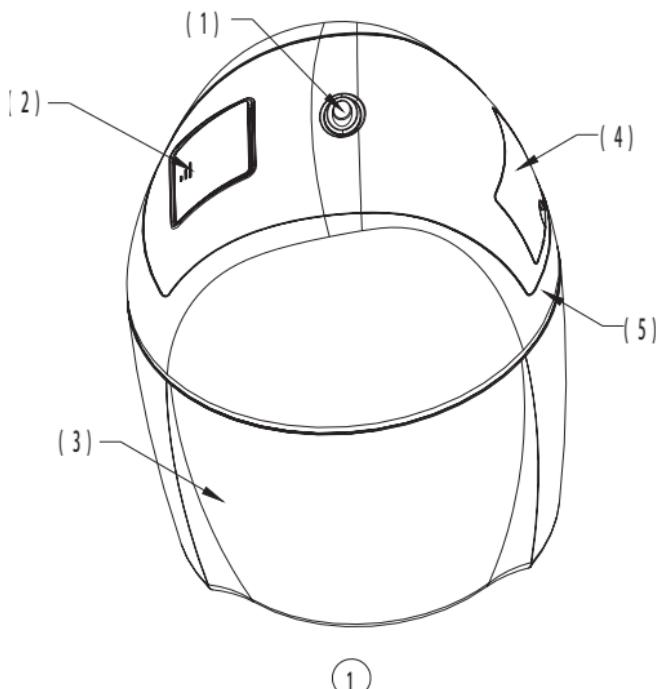
### **Informacje dotyczące likwidacji w państwach nie należących do Unii Europejskiej**

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.



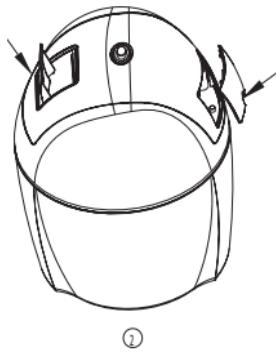
Használat előtt olvassa el figyelmesen ezt az útmutatót, ésőrizze meg jövőbeli használat esetére.

## A készülék részei

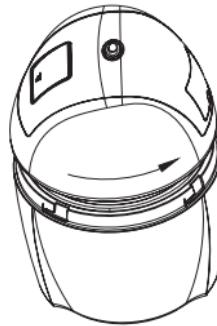


A készülék részei

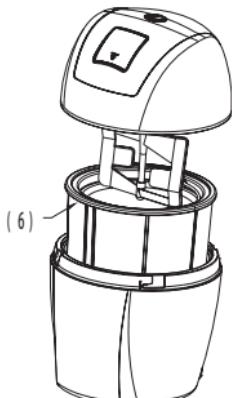
- 1 Bekapcsolva/Kikapcsolva gomb
- 2 Töltőnyílás
- 3 Főegység
- 4 Kábeltartó rekesz
- 5 Felső burok
- 6 Fagyaszottal
- 7 Tengely
- 8 Keverőlapát
- 9 Motoros egység
- 10 Átlátszó fedél



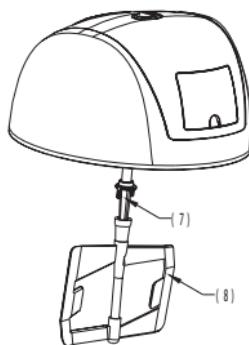
①



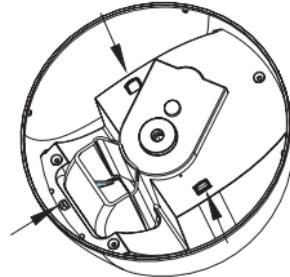
②



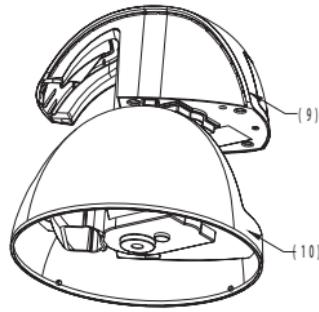
④



⑤



⑥



⑦

## **Biztonsági utasítások**

A fagylaltgép használatánál mindenkor 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 folyadékoltól. Fennáll az áramütés veszélye.
3. Gyerekek nem használhatják felügyelet nélkül a fagylaltgépet.
4. Használat után és tisztítás előtt kapcsolja ki a készüléket az energiahálózatból.
5. Ne érjen a forgó részekhez. Az üzemeltetés folyamán helyezze biztonságos távolságba a készüléktől a konyhai eszközöket, valamint a saját testrészeit, haját, ruháját is.
6. Ha megrongálódott a tápkábel vagy maga a készülék, akkor semmi esetre se használja. Vigye el a készüléket egy felhatalmazott szervizbe. Ne használjon más gyártótól származó kellékeket. Ilyen kellékek 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 fagyasztótárhoz, 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 fagyasztótárat, és ne mossa mosogatógépben. Fennáll a tűz és áramütés veszélye, vagy tönkremehet a készülék

**A használati útmutatót őrizze egy biztonságos helyen jövőbeli használat esetére.**

## **Speciális utasítások a tápkábel szereléséhez:**

A készülék biztonsági okokból egy rövid kábellel van ellátva, amely könnyen elraktározható a 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 fagylaltgép 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 egyik oldalról sem tudja bedugni a csatlakozót az aljzatba, forduljon segítségért egy villanyszerelőhöz. Soha ne próbálja meg személyesen megjavítani vagy módosítani a csatlakozódugót.

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.
- Figyelem: a felhasználó nem javíthatja önkényesen a készülék részeit.
- A javításokat kizárolag egy szakképzett technikus végezheti.
- Ellenőrizze, hogy az adatlapon feltüntetett paraméterek egyeznek-e a hely hálózati feszültség paramétereivel.
- Ne tisztítsa a készüléket durva tisztítószerrel vagy kefével.

## **Bevezetés**

A fagylaltgép jó minőségű fagylalt, sajt, sörbet és zselé készítésére alkalmas. Reméljük, Ön is élvezettel használja majd. Használata egyszerű, tegye az alapanyagokat a keverőtábla, állítsa a készüléket az „1” pozícióra. A motor működni kezd, 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. Mossa meg az átlátszó fedeleit, 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**

Mielőtt munkához látna, a fagyasztótálnak teljesen fagyosnak kell lennie. Fagyasztás előtt mosza ki és törölje szárazra a fagyasztótát. Ne tegye a keveréket a tálba, és ne fagyassza együtt a fagyasztóban! Csomagolja a fagyasztótát műanyag zacskóba, ez megvédi a tálat az esetleges károsodástól. Helyezze a fagyasztótát egy egyenes felületre a fagyasztóban. Ha a fagyasztó belső hőmérséklete alacsonyabb -18°C-nál, akkor a fagyasztási idő kb. 12 óra lesz (ha nagyobb térfogatú keveréket szándékozik később a tálba tenni, ajánlatos hosszabb ideig fagyasztani). Óvatosan rázza meg a fagyasztótát. Ha nem hallható a víz csobogása, akkor már megfagyott.

## **A készülék tulajdonságai és előnyei**

1. A töltőnyílás átlátszó, és így szemmel követhető a fagyasztás folyamata.
2. A keverőlapát keveri és levegővel dúsítja a fagyasztásra szánt keveréket, amin finom, krémszerű fagylaltot eredményez.
3. 1,5 l térfogatú dupla falú fagyasztótál, melynek belsejében fagyasztó folyadék van
4. A motoros egység szinkronizált motort tartalmaz, amely forgatja a fagylalt készítésére szolgáló keverőlapátot.
5. A motor a Bekapcsolás/Kikapcsolás gombbal szabályozható.
6. A kábeltartó rekesz szilikon tömítéssel bélelt, amely megakadályozza a kábel benedvesedését.

Ha nem használja a készüléket, a kábel elraktározható a becsukható fedelű rekeszben. Ilyen állapotban a tápkábel egyáltalán nem látható.

7. A fagyasztótól egy fogantyúval van ellátva, így könnyen kiemelhető. Óvatosan dolgozzon a táljal, 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 és szétszerelés**

1. A készülék szétszedésénél kövesse az 1-7 ábrákon ábrázolt lépésekét. Az összerakás fordított sorrendben történik
2. A 7. ábra szerint finoman csukja le az átlátszó fedelel és a motoros egységet.
3. A 6. ábra szerint helyezze fel a tengelyt és a keverőlapátot.
4. Helyezze a hűtőtálat az alapzatra, és kicsit fordítsa meg a tálat, hogy szilárдан üljön az alapzaton.
5. A 3. ábra szerint helyezze fel a burkot és a főegységet a burok megcsavarásával az óramutató járásával ellenkező irányban, amíg pontosan nem ül a készüléken.
6. Nyissa ki a kábeltartó rekeszt, vegye ki a kábelt, majd csukja vissza (2.ábra)
7. Nyissa ki a töltőnyílást (2. ábra).

## **A fagylalt készítése**

1. Vegye ki a fagyasztótálat a fagyasztóból (vegye le róla a műanyag zacskót). Emelje fel a fogantyút a készülék hátsó részén, helyezze a tálat a főegységre, és finom, csavaró fordulattal rögzítse a helyére.

**Megjegyzés:** a fagyasztótál azonnal melegedni kezd, ezért gyorsan kell dolgoznia.

2. A készülékben egyszerre 1.5 L/1.4 L fagylalt készíthető a mellékelt receptek alapján. Miután a készítés folyamán megnövekszik a fagylaltkeverék térfogata, a tál maximálisan félig tölthető csak a keverékkel. Tegye a keveréket a tálba, amelyből könnyen ki lehet önteni.
3. Rögzítse a tengelyt és a keverőlapátot a felső burokra.
4. Öntse a keveréket a fagyasztótálba.
5. Fordítsa a kapcsolögombot az „1“ pozícióra, és a keverőkar forogni kezd.
6. A lágy, krémszerű fagylalt 25-30 perc múlva készül el. Ez az idő a fagylalt mennyiségtől és a hozzávalóktól függ.

**Megjegyzés:** Ne keverje túl sokáig a fagylaltot, mert így nagyon besűrűsödik, és ez túlterhel a motort. Ebben az esetben állítsa a készüléket a „0“ pozícióra, és kapcsolja ki. A kész fagylalt egy kanállal kivehető a tálból és azonnal fogyasztható.

**Megjegyzés:** a fagyasztás folyamán a folyékony keverék egyre szilárdabb lesz.

## **Szétszerelés és tisztítás**

Kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a csatlakozót az aljzatból.

1. Fogja meg két kézzel a burkot, és fordítsa meg az óramutató járásával ellenkező irányban, majd vegye le az egész felső egységet.
2. Fordítsa meg a burkot fejjel lefelé, és nyomja meg a gombot (6. ábra). Az átlátszó rész (7. ábra) most könnyen levehető és megtisztítható.
3. Vegye ki a tengelyt és a keverőlapátot (5. ábra). A keverőlapátot benne hagyhatja a fagyasztótálban.
4. Vegye ki a fagyasztótálat, és tegye óvatosan a munkafelületre. A lapát segítségével vegye ki a maradék fagylaltot a tálból.
5. Mossa meg a műanyagból készült főegységet, a fagyasztótálat, átlátszó burkot, tengelyt és keverőlapátot mosogatószeres vízben, majd szárítsa meg valamennyi kelléket.

Ne merítse vízbe a motoros egységet, és ne tegye folyó víz alá. Ezt a részt csak egy nedves törlőronggyal tisztítsa meg.  
Soha ne nyúljon fémből készült kanállal a fagyasztótálba.  
Ne tegye a kellékeket mosogatógépbe.

Ne használjon agresszív tisztítószereket, sem pedig kemény tárgyakat a kellékek tisztításához.

## **Tárolás**

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

A szárazra törölt készüléket tárolja száraz helyen.

Ne tegye a készüléket tűzű napra.

Ne használja a tálat fagylalt tárolására a fagyasztóban. A fagylaltot tegye egy zárható edénybe, így tovább megőrzi majd minőségét.

## **A felléphető problémák megoldása**

<b>Probléma</b>	<b>Megoldás</b>
Túl sokáig tart, amíg elkészül a fagylalt.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Olvassa el még egyszer a receptet.</li><li>2. Tegye a fagyasztótálat több, mint 12 órára a fagyasztóba. Miután kivette a fagyasztóból, ne hagyja kint használat nélkül több, mint 5 percig.</li><li>3. Az ON/OFF gomb az „1“ pozícióban kell, hogy legyen.</li></ol>
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"><li>1. Ellenőrizze a keverőlapát és a tengely összekapcsolását. Ellenőrizze, be van-e kapcsolva a készülék.</li><li>2. Túl sűrű a keverék; hosszabb az elkészítés ideje; túl nagy darabok vannak a keverékben.</li></ol>

## Ajánlott receptek

### **VANÍLIÁS FAGYLALT**

Nyolc adag, fél csészényi 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 fagyasztótálba. Elkészítési ideje: kb. 15-20 perc.

Tápértékszámítás egy porcióra:

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.

Tetszsés szerinti keserű, vagy félédés csokoládét vágjon egyeletlen darabokra. A készítés utolsó 5 percében tegye a csokoládét a géphe.

Pekándiós vaj: egy darab, természetes vajat olvasszon fel egy serpenyőben.

Adjon 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). Hagya teljesen kihűlni a diót. A készítés utolsó 5 percében tegye a pekándiót a géphe.

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

## **CSOKOLÁDÉS ALAPFAGYLALT**

Nyolc adag, fél csészényi mennyiség

1 csésze zsíros tej

0,5 csésze kristálycukor

240 g vagy 8 uncia félédes csokoládé (tetszés szerinti), 1 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 gyöngözni 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 kihúlni. Kapcsolja be a készüléket, öntse a keveréket a fagyasztótálba. Elkészítési ideje: kb.

15-20 perc.

Tápértékszámítás egy porcióra:

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

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

### **VARIÁCIÓK:**

Csokoládés mandula: keverjen 1/2 kiskanál tiszta mandulaesszenciát és vaníliát a keverékhez. A fagyasztás utolsó 5 percében tegyen 1/2-3/4 pohár durvára vágott mandulát vagy csokoládés mandulát a géphe.

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

Csokoládé szökőkút: 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, cseppegessen rá néhány csepp csokoládé bevonatot és pillecukor - krémet.

## **ÜDÍTŐ EPERFAGYLALT**

Körülbelül (adag, fél csészényi 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 vaníliát. 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.

Tápértékszámítás egy porcióra:

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. Hagya 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 fagylaltot. 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.

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 félédes 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 fagylaltot.

#### Tápértékszámítás egy porcióra:

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

## **Jótállási feltételek**

Erre a készülékre a jótállás a vásárlástól számított 24 hónapon belül érvényes. Ez a jótállás csak egy, a vásárlást igazoló számlával érvényesíthető. A jótállás a készülék, vagy egyes részeinek kicsérélésére vonatkozik, amelyek gyártási hiba következtében károsodtak meg.

A jótállási idő lejárta után a javításért fizetni kell. A gyártó nem felelős a készülék helytelen használata és a használati utasítások mellőzése okozta károkért vagy balesetekért.

### **Korlátozások**

Valamennyi, a jótállásban feltüntetett jog érvényét veszíti, ha:

- a készüléket illetéktelen személy használta
- a készülék helytelenül volt használva, raktározva vagy szállítva

A jótállás nem vonatkozik külső károsodásokra vagy egyéb rendellenességekre, amennyiben ezek nem gátolják a készülék helyes működését.

## **Információk a használt elektromos készülékek likvidálásáról (magánháztartások)**



Ez az ikon a készüléken vagy a mellékelt iratokon arra figyelmeztet, hogy az elektronikus 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 hatásokat, 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.

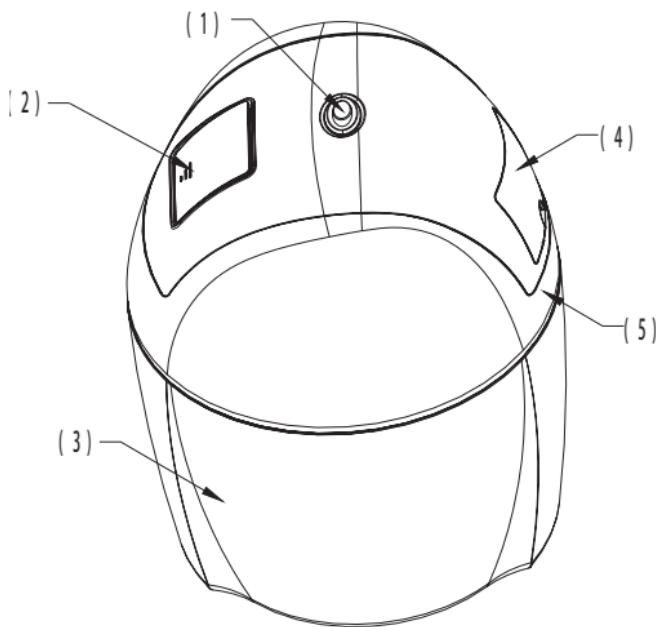
### **Jogi személyek az EU keretén belül**

Amennyiben használt elektronikus és elektromos készülékeket szeretné 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.

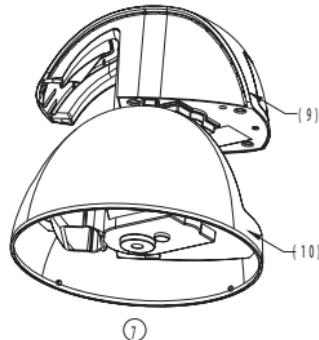
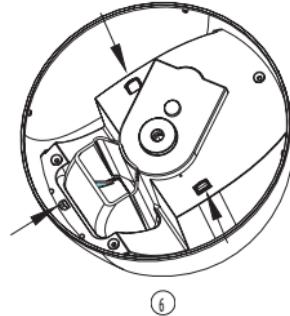
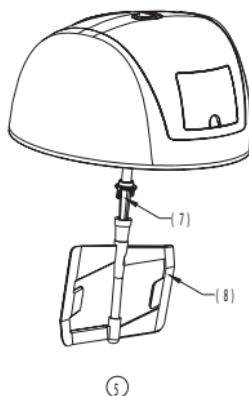
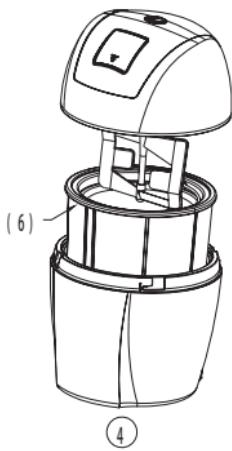
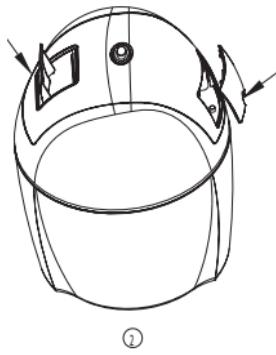
## Deli aparata



①

\* Številka v oklepajih

- 1 Stikalo za vklop/izklop
- 2 Odprtina za polnjenje
- 3 Glavna enota
- 4 Prostor za kabel
- 5 Zgornje ohišje
- 6 Hladilna posoda
- 7 Gred
- 8 Mešalo
- 9 Motorna enota
- 10 Prozoren pokrov



## **Varnostni napotki**

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

1. Pred uporabo aparata preberite vsa navodila.
2. Da ne bi prišlo do električnega udara, kabel/vtič ne sme priti v stik z vodo ali drugimi tekočinami.
3. Otroci lahko uporabljajo aparat za pripravo sladoleda samo pod nadzorom odraslih.
4. Izključite aparat po uporabi, pri sestavljanju in pred čiščenjem.
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. Odnesite ga v najbližji pooblaščeni servisni center za pregled, popravilo ali nastavitev. - Uporaba opreme drugih proizvajalcev lahko povzroči nevarnost požara, električnega udara ali poškodb.
7. Ne uporabljajte na prostem.
8. Ne pustite kabla viseti čez rob mize ali pulta in v stiku z vročimi površinami.
9. Med uporabo aparata se ne dotikajte hladilne posode z golimi rokami in kuhalnico, lahko poškodujete napravo ali sebe.
10. Izdelek je namenjen samo za uporabo v gospodinjstvu. Vzdrževanje aparata, razen čiščenja in vsakodnevnega vzdrževanja, lahko opravlja samo usposobljen serviser.
11. Ne uporabljajte hladilne posode na ognju, vroči plošči ali ne izpostavljajte je virom topote, niti je ne pomivajte v pomivalnem stroju, sicer tvegatate požar, električni udar, poškodbe, pa tudi onemogočite nadaljnje hlajenje.

**Navodila za uporabo shranite na varnem mestu.**

## **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 pod ohišje.

Lahko uporabite tudi dolg kabel, odvisno od trenutne situacije. Če uporabljate podaljšek, se prepričajte, da podatki na podaljšku ustrezajo parametrom tega aparata za pripravo sladoleda. Podaljšek speljite pravilno, izogibajte se mestom, kamor imajo dostop otroci ali živali.

### **Pozor:**

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 ga niti tako ni mogoče vtakniti, se obrnite na strokovnjaka, ne poskušajte ga popravljati sami.

### **Pozor**

Izdelek je namenjen samo za uporabo v gospodinjstvu. Vzdrževanje aparata, razen čiščenja in vsakodnevnega vzdrževanja, lahko opravlja samo usposobljen serviser.

- Ne potapljajte osnovne enote v vodo.
- Vzemite aparat iz embalaže in postavite ga na ravno površino.
- Pozor: uporabnik ne sme popravljati nobenih komponent aparata.
- Popravila lahko opravlja samo usposobljen serviser.
- Prepričajte se, da napetost električnega omrežja ustreza vrednosti, navedeni na tablici.
- Nikoli ne čistite z abrazivnimi čistili v prahu ali ostrimi predmeti.

## **Uvod**

Aparat je primeren za pripravo odličnega sladoleda, skutnega sladoleda, sorbeta in želeta! Želimo vam veliko užitkov z novim aparatom! Zadovolji najrazličnejše okuse, edino, kar morate storiti, je, da daste v aparat ustrezno zmes in stikalo v položaj „1“, in motor začne mešati. Čez približno 25-30 minut si lahko privoščite sladoled!

## **Pred prvo uporabo**

Ne potapljajte naprave v vodo. Čistite le z vlažno krpo. Umijte prozoren pokrov, hladilno posodo, glavni del, gred in mešalo s toplo vodo z detergentom, da odstranite ostanke nečistoč iz tovarne. Nikoli ne čistite aparata z abrazivnimi čistili ali grobimi predmeti. Ne potapljajte motorne enote v vodo. Zunanjo površino čistite le z vlažno krpo.

## **Priprava in čas zamrzovanja hladilne posode**

Pred uporabo aparata mora biti hladilna posoda popolnoma zamrznjena. Pred zamrzovanjem jo očistite in posušite. V zamrzovalnik dajte samo hladilno posodo, brez zmesi!

Hladilno posodo dajte v plastično vrečko, da med zamrzovanjem ne pride od poškodb. Postavite jo na ravno površino v zamrzovalniku, da enakomerno zamrzne. 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. Odprtina za polnjenje je prozorna. To je opremljena s silikonskim tesnilom do motorja, ki preprečuje iztekanje tekočin. Čez odprtino za polnjenje lahko opazujete proces izdelave sladoleda.
2. Mešalo mešanico meša in stepa, da nastane fin in kremast sladoled.
3. 1,5 L hladilna posoda- v dvojni steni je zamrzovalna 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. Prostor za shranjevanje kabla je opremljen s silikonskim tesnilom za zaščito pred tekočino.

Ko želite aparat za sladoled shraniti, lahko napajalni kabel shranite v prostoru za kabel in zaprete pokrov. Tako na površini aparata kabla sploh ne vidite.

7. Hladilna posoda je opremljena z ročajem za dviganje posode. S hladilno posodo ravnajte previdno, da ne pade na tla in se poškoduje, ker bi to onemogočilo njeno funkcijo zamrzovanja.
8. Gumijaste noge - omogočajo večjo stabilnost aparata med uporabo.
9. **Ta aparat ima varnostno funkcijo, ki v primeru pregretja samodejno zaustavi motor. Če je zmes zelo gosta, oz. je aparat zelo dolgo v delovanju, se utegne motor zaustaviti.**

## **Sestavitev**

1. Aparat razstavite, kot prikazujejo slike 2-7, sestavite ga v obratnem vrstnem redu.
2. Kot kaže slika 7, previdno zaklenite prozoren pokrov in motorno enoto.
3. Nasadite gred in mešalo, kot kaže slika 5.
4. Namestite posodo na glavno enoto in jo zavrtite, da dobre sede.
5. Kot kaže slika 3, namestite zgornji pokrov in glavno enoto tako, da zgornji pokrov zavrtite v obratni smeri urnega kazalca, dokler ne sede.
6. Odprite prostor za kabel in izvlecite napajalni kabel, nato ga zaprite (glej slika 2).
7. Odprite odprtino za polnjenje (slika 2).

## **Priprava sladoleda**

1. Vzemite hladilno posodo iz zamrzovalnika (odstranite plastično vrečko).  
S pomočjo ročaja namestite posodo na glavno enoto in previdno zavrtite, da sede.  
**Pozor:** zamrzovalna tekočina v notranjosti po odstranitvi iz zamrzovalnika se hitro segreva, zato posodo takoj uporabite za uporabo sladoleda.

2. Pripravite lahko 1,5 L/1,4 L sladoleda. Uporabite recepte iz navodil. Prostornina mešanice za sladoled se med mešanjem poveča, zato nalihte mešanico največ do 1/2. Najbolje je, da daste mešanico v posodo, iz katere se enostavno izlije.
3. Namestite gred in mešalo na zgornji pokrov.
4. Nalihte zmes v hladilno posodo.
5. Ko 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.

**Pozor:** Ne mešajte sladoleda predolgo, ker lahko postane zelo gost in to lahko povzroči preobremenitev motorja. V tem primeru izklopite aparat s preklopom stikala v položaj „0“ in vzemite sladoled iz posode s pomočjo žlice in takoj ga lahko postrežete.

**Pozor:** sladoled pri mešanju v posodi postaja vedno bolj trd.

## **Razstavitev in čiščenje**

Pred čiščenjem aparat izklopite in izključite vtič.

1. Primite sklop pokrova z obema rokama in obrnite ga v obratni smeri urnega kazalca. Rahlo ga dvignite in odstranite.
2. Ko odstranite sklop zgornjega pokrova, pritisnite na varovalo (glej slika 6), da se sprosti prozoren pokrov (glej slika 7), ki ga nato očistite.
3. Odstranite mešalo in gred (glej slika 5). Mešalo lahko pustite v hladilni posodi.
4. Odstranite hladilno posodo in previdno jo postavite na delovno površino. S pomočjo mešala odstranite sladoled, ki se drži površine hladilne posode.
5. Pomijte plastično glavno enoto, hladilno posodo, prozoren pokrov, gred in mešalo z detergentom, nato pa jih posušite.

Ne potapljajte motorne enote v vodo oz. ne spirajte je pod tekočo vodo. Čistite le z vlažno krpo.

Ne uporabljajte kovinskih predmetov za odstranitev sladoleda, ki se drži posode. Aparata ne pomivajte v pomivalnem stroju.

Nobenega dela aparata ne čistite z abrazivnimi čistili ali grobimi predmeti.

## **Shranjevanje**

Če aparata dalj časa ne boste uporabljali, lahko napajalni kabel shranite v prostor za kabel na aparatu.

Posušite notranjo in zunanj po površino aparata, shranite v temnem prostoru. Ne izpostavljajte aparata neposredni sončni svetlobi.

Ne uporabljajte hladilne posode na shranjevanje sladoleda. Pripravljen sladoled dajte v zaprto posodo, nato pa shranite v zamrzovalniku.

## **Odpravljanje težav**

<b>Težava</b>	<b>Rešitev</b>
Sladoleda ni mogoče pripraviti v pričakovanem času.	<ol style="list-style-type: none"><li>Preverite pravilnost recepta.</li><li>Dajte hladilno posodo v zamrzovalnik za več kot 18 ur in jo uporabite najkasneje v 5 minutah po odstranitvi iz zamrzovalnika.</li><li>Prepričajte se, da je stikalo za vklop/izklop v položaju „1“.</li></ol>
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 vrati.	<ol style="list-style-type: none"><li>Preverite, če sta mešalo in gred pravilno povezana, in če je aparat vklopljen.</li><li>Verjetno je zmes zelo gosta ali čas priprave zelo dolg, oz. nekatere sestavine so zelo velike.</li></ol>

## **Priporočeni recepti**

---

### **VANILIJEV SLADOLED**

Za osem porcij po 1/2 kozarca  
1 skodelica polnomastnega mleka  
1/2 skodelice kristalnega sladkorja  
3/2 skodelice ohlajene smetane

1 - 2 čajni žlički vanilijevega ekstrakta za okus

V srednje veliki posodi z ročnim mešalnikom ali metlico zmešamo mleko in sladkor, dokler se sladkor ne raztopi, približno 1 - 2 minuti pri nizki hitrosti. Zmešamo smetano in vanilijev ekstrakt po okusu. Vklapimo aparat, nalijemo zmes v hladilno posodo in mešamo, da zmes postane trdna, približno 15 - 20 minut.

Hranilna vrednost na porcijo:

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

### **RAZLIČICE:**

Okus mete: Namesto vanilije uporabimo 1 do 1,5 čajne žličke čistega ekstrakta mete (za okus). Sesekljamo priljubljeno grenko ali polsladko čokolado na neenakomerne koščke. Sesekljano čokolado dodamo 5 minut pred koncem mešanja.

Pekani na maslu: na ponvici raztopimo 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. Pražene maslene 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 itd.) 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 cm koščke

1 skodelica ohlajene smetane

1 čajna žlička 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 po okusu. Vklopimo aparat, nalijemo zmes v hladilno posodo in mešamo, da zmes postane trdna, približno 15 - 20 minut.

Hranilna vrednost na porcijo:

Kalorije 370 (60 % 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.

Čokoladno pecivo: dodamo 1/2 - 1 skodelice nasekljanega, en dan starega čokoladnega peciva 5 minut pred koncem mešanja. Preliv iz čokolade in marshmallow kreme: ko damo sladoled v posodo za shranjevanje, ga prelijemo s priljubljenim čokoladnim prelivom in koščki marshmallow kreme.

Za lupljenje limone ali limete uporabite lupilec za zelenjavo, da odstranite barvni del limonine lupine.

## **SVEŽ JAGODOV SLADOLED**

Za deset porcij po 1/2 kozarca.

250 g svežih zrelih jagod,

1 in 1/2 velike žlice svežega limoninega soka

1 skodelica sladkorja

1 skodelica polnomastnega mleka

2 skodelici smetane

1 čajna žlička vanilijevega ekstrakta

V majhni skledi zmešamo jagode z limoninim sokom in 1/3 skodelice sladkorja; rahlo zamešamo in pustimo stati v soku 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 % 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 deset porcij po 1/2 kozarca.

2 skodelici sladkorja

2 skodelici 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 kuhamo počasi 3-5 minut, brez mešanja.

Pustimo, da se dobro ohladi. Ta enostaven sirup lahko pripravimo vnaprej v večji količini za pripravo svežega limoninega sorbeta.

Pustimo, da se ohladi, preden ga uporabimo.

Ko je ohljen, 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 % maščob), ogljikovi hidrati 52 g, beljakovine 19 g, maščobe 0 g, nasičene maščobe 0 g, holesterol 0 mg, natrij 2 mg

**RAZLIČICE:**

Sorbet iz roza grenivke: namesto limone uporabimo 1 in 1/2 skodelice svežega soka iz roza 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 živili).

### **ČOKOLADNI JOGURTNİ SLADOLED**

Za osem porcij po 1/2 kozarca

1 skodelica polnomastnega mleka

180 g grenko sladke ali polsladke čokolade, 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 % maščob), ogljikovi hidrati 36 g, beljakovine 3 g, maščobe 8 g, nasičene maščobe 64 g, holesterol 4 mg, natrij 46 mg.

## **Garancijski rok in pogoji**

Garancija za napravo je 24 mesecev od dneva nakupa izdelka.

Garancija velja le, če je priloženo dokazilo o nakupu. Garancija vključuje zamenjavo ali popravilo delov naprave, ki so se poškodovali zaradi napak v proizvodnji naprave. Po poteku garancijskega roka je popravilo naprave plačljivo.

Proizvajalec ne odgovarja za škodo oz. poškodbe oseb ali živali, ki so nastale zaradi neprimerne uporabe naprave in neupoštevanja navodil za uporabo.

### **Omejitve**

Vse pravice te garancije bodo z naše strani razveljavljene, če:

- je napravo uporabljala nepooblaščena oseba
- se je naprava nepravilno uporabljala, hrnila ali prenašala.

Garancija ne krije poškodb zunanje podobe in podobnih škod, ki ne motijo normalnega delovanja.

## **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 zvreči skupaj z drugimi gospodinjskimi 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 pomagate hraničiti 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 najbližnjem 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 zvreči 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 ustreerne organe lokalne skupnosti ali prodajalca in povprašajte po ustreznem načinu odstranitve.