

BROWIN

- PL** INSTRUKCJA OBSŁUGI
MASZYŃKA DO LODÓW I SORBETÓW
- EN** USER MANUAL
ICE CREAM AND SORBET MAKER
- DE** BEDIENUNGSANLEITUNG
EIS- UND SORBETMASCHINE
- FR** NOTICE D'UTILISATION
MACHINE À GLACE ET À SORBET
- LT** NAUDOJIMO INSTRUKCIJA
LEDŲ IR ŠERBETO GAMINIMO APARATAS
- LV** LIETOŠANAS PAMĀCĪBA
APARĀTS SALDĒJUMA UN SORBETA
PAGATAVOŠANAI
- EE** KASUTUSJUHEND
JÄÄTISE JA SORBETI VALMISTAMISE SEADE
- CZ** NÁVOD K POUŽITÍ
VÝROBNÍK ZMRZLINY A SORBETŮ



*zdjęcie poglądowe | sample photo for illustrative purposes only | Abbildung kann vom Produkt abweichen | exemple de photo à titre indicatif seulement

No 801019

INSTRUKCJA OBSŁUGI - MASZYNEK DO LODÓW I SORBETÓW

Elementy zestawu:

1. Jednostka napędowa
2. Przewód zasilający
3. Pokrywa
4. Wrzeciono
5. Mieszadło
6. Miska
7. Wkładka stabilizująca
8. Obudowa



Panel sterowania:

1. Wyświetlacz LED, pokazuje czas działania (5-45 min)
2. Przycisk regulacji czasu (-5 minut)
3. Przycisk zasilania „ON/OFF” (włączenie/wyłączenie)
4. Przycisk regulacji czasu (+ 5minut)



Prosimy o dokładne zapoznanie się z niniejszą instrukcją przed użyciem urządzenia i o zachowanie jej do wglądu na przyszłość. Dokładne zapoznanie się z poniższymi zaleceniami umożliwi właściwe korzystanie z urządzenia i pozwoli cieszyć się jego bezawaryjnym działaniem przez długi czas.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Sprawdź zawartość opakowania i upewnij się, że posiadasz wszystkie części zestawu (podane w instrukcji) oraz że żadna z części zestawu nie jest uszkodzona.
2. Usuń folie zabezpieczające.
3. Miskę, mieszadło, wrzeciono oraz pokrywę umyj dokładnie w ciepłej wodzie z płynem do mycia naczyń, a następnie dokładnie wypłucz i wysusz.
4. Wytrzyj obudowę wilgotną szmatką, pozostaw całość do wyschnięcia.
5. Przygotuj urządzenie do pracy zgodnie ze wskazówkami podanymi w niniejszej instrukcji.

SPOSÓB UŻYTKOWANIA

1. Złóż maszynkę według kolejności podanej na schemacie znajdującym się na początku instrukcji. Aby umieścić jednostkę napędową w pokrywie, przyciśnij delikatnie oba przyciski znajdujące się po bokach napędu. Gdy jednostka zostanie umieszczona stabilnie w pokrywie, w jej spodzie, w sześciokątnym otworze umieść wrzeciono w taki sposób, aby końcówka z wcięciem znalazła się wewnątrz jednostki napędowej i cicho kliknęła. Zamontowane poprawnie wrzeciono trzyma się stabilnie i nie wypada samoczynnie. Do drugiego końca wrzeciona dołącz mieszadło. W obudowie umieść schłodzoną miskę, całość przykryj wkładką stabilizującą i pokrywą z domontowaną jednostką napędową oraz mieszadłem. Zwróć uwagę, że na krawędziach pokrywy znajdują się 4 wypustki, które muszą zostać umieszczone w specjalnych otworach we wkładce stabilizującej. Po umieszczeniu pokrywy we właściwym miejscu przekręć ją lekko w dowolną stronę, aby dodatkowo ustabilizować całość.
2. Podłącz urządzenie do gniazda sieciowego.
3. Naciśnij przycisk „ON/OFF” aby włączyć urządzenie. Na wyświetlaczu automatycznie pojawi się domyślne ustawienie „40:00” oznaczające 40 minut pracy urządzenia.
4. Za pomocą przycisków ◀ oraz ▶ ustaw pożądaną ilość minut. Każdorazowe przyciśnięcie każdego z przycisków odpowiednio odejmie lub doda 5 minut do zadanego czasu.
5. Urządzenie włącza się automatycznie w ciągu 3 sekund po ustawieniu wybranych parametrów. W momencie rozpoczęcia pracy mieszadło zaczyna się obracać, urządzenie zaczyna odliczać czas, który wyświetla się na wyświetlaczu LED.
6. Po upływie zadanego czasu, urządzenie wyłączy się samoczynnie. Odłącz je od gniazda sieciowego i dopiero wtedy przystąp do otwierania. i

7. Demontaż maszyny prowadź w kolejności odwrotnej do przedstawionej w pkt 1.

UWAGA: Nie zdejmuj pokrywy podczas pracy urządzenia! Ze względu na obracające się mieszadło, zdejmowanie pokrywy w trakcie pracy lub próba wyjęcia jednostki napędowej może grozić wypadkiem lub uszkodzeniem maszyny. Aby dodać składniki, wykorzystaj znajdujący się w pokrywie otwór. Wszelkie czynności związane z demontażem możesz podjąć dopiero po odłączeniu urządzenia od gniazda sieciowego.

PRZYGOTOWANIE LODÓW

Lody to popularny na całym świecie mrożony deser, powstający poprzez zamrożenie masy uzyskanej z produktów mlecznych lub na bazie wody, cukru i owoców z dodatkami smakowymi, takimi jak wanilia, kakao lub owoce. Istnieje wiele odmian tego deseru, jednak warto zaznaczyć, że wśród najpopularniejszej, mleczno-waniliowej wersji tego dania, wyróżnić można dwa typy:

- Lody francuskie - najpopularniejszy typ lodów, przygotowywanych z użyciem mleka i żółtek połączonych ze śmietanką i dodatkami. Konsystencja tych lodów jest gładka i aksamitna.
- Lody filadelfijskie - w ich skład wchodzi śmietanka i mleko bez dodatku żółtek, dzięki czemu są mniej kaloryczne i prostsze do zrobienia, ale i mniej puszyste od lodów typu francuskiego.

Do sporządzenia smacznych, domowych lodów typu filadelfijskiego potrzebujesz:

- 400 ml śmietanki kremówki do ubijania (30-36%)
- 200 ml mleka
- 70 g cukru białego

UWAGA: Pojemność miski to 1800 ml, rekomendujemy zatem przygotowanie maksymalnie 1600 ml lodów, które powstają z ok. 800 ml składników.

Proces przygotowania:

1. Na co najmniej 8-12 godzin przed planowanym rozpoczęciem produkcji lodów (najlepiej na całą noc), umieść w zamrażarce umytą i osuszoną misę urządzenia – w celu schłodzenia jej do odpowiedniej temperatury. Schłódź w lodówce również mleko oraz śmietankę kremówkę (lub inne składniki, z których planujesz przygotować lody).
2. Bezpośrednio przed przygotowaniem mieszanki na lody ostrożnie umyj mieszadło, wrzeczono oraz pokrywę ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń, a następnie wszystkie elementy dobrze wypłucz i osusz. Urządzenie nie nadaje się do mycia w zmywarce.
3. Śmietankę kremówkę ubij na sztywno, mleko wymieszaj z cukrem do pełnego rozpuszczenia kryształków cukru, następnie niewielkimi porcjami dodawaj mleko do ubitej śmietanki, mieszając delikatnie, tak, aby uniknąć opadnięcia kremu. Rekomendujemy nie pomijać etapu ubijania śmietanki, ponieważ uzyskane w ten sposób lody będą bardziej puszyste niż te, które otrzymasz wyłącznie poprzez zmieszanie płynnej śmietanki z mlekiem i cukrem.
4. Tak przygotowaną mieszankę schłódź w lodówce do temperatury ok. 5-10°C. Jeśli nie masz pewności, czy mieszanka ma odpowiednią temperaturę, zalecamy użycie termometru kulinarnego.
5. Kiedy mieszanka osiągnie odpowiednią temperaturę, umieść w obudowie schodzoną uprzednio misę maszyny do lodów, następnie zamontuj mieszadło, wrzeczono, pokrywę oraz napęd - zgodnie ze wskazówkami podanymi w SPOSOBIE UŻYTKOWANIA. Podłącz urządzenie do prądu, włącz oraz ustaw czas niezbędny do uzyskania lodów (wstępny proponowany czas to 30 minut).

UWAGA: Miska (a zwłaszcza jej wnętrze) po wyjęciu z zamrażarki będzie mieć bardzo niską temperaturę. Unikaj zbyt długiego kontaktu z miską i nie dotykaj jej wnętrza, ponieważ może to grozić przymarznięciem skóry. Do przenoszenia zmrożonej miski rekomendujemy stosowanie wkładki stabilizującej, będącej częścią zestawu.

6. Gdy urządzenie rozpocznie pracę, a mieszadło zacznie się kręcić, wyjmij z lodówki mieszankę na lody, a następnie poprzez umieszczony w pokrywie otwór sprawnym ruchem wlej ją równym strumieniem do miski.
7. Pozostaw mieszankę w urządzeniu do upływu zadanego czasu. Jeśli lody są dalej zbyt płynne, możesz ponownie uruchomić maszynkę i wydłużyć czas, aby uzyskać idealną konsystencję. Jeśli mimo dodatkowego czasu lody nie chcą gęstnieć, może to oznaczać, że miska nie była wystarczająco schłodzona (dlatego tak ważne jest, by chłodzenie miski trwało tyle czasu, ile zaleca się w instrukcji). Pamiętaj, że po upływie zadanego czasu urządzenie wyłączy się automatycznie.

UWAGA: Unikaj przetrzymywania utworzonych lodów w misce urządzenia dłużej niż jest to niezbędne, gdyż może nastąpić rozmrożenie się lodów (urządzenie nie posiada własnego systemu chłodzenia). Rekomendujemy spożycie lodów bezpośrednio po wytworzeniu lub umieszczenie ich w zamrażarce, w pojemniku odpowiednim do przechowywania w niskich temperaturach. **Rozmrożone lody nie nadają się do ponownego zamrożenia – podobne praktyki są wysoce ryzykowne i mogą prowadzić do zatrucia pokarmowego.** Unikaj wyjmowania lodów z miski urządzenia ostrymi narzędziami (np. noże, widelce), gdyż może to skutkować porysowaniem wnętrza miski.

Pomysły na lodowe pyszności:

Lody z **wykorzystaniem mleka** i śmietanki to najpopularniejsza wersja tego mrożonego deseru, jednak nie jedyna. Aby wzbogacić smak lodów, proponujemy dodanie składników takich jak kakao, czekolada, wiórki kokosowe, orzechy, karmel, rodzyunki, bakalie, kajmak, herbatniki czy wszelkiego rodzaju owoce – najlepiej świeże, drobno pokrojone lub w postaci pulpy owocowej. Pamiętaj jednak, aby wykorzystywane przez Ciebie dodatki nie były zbyt duże (jak np. całe truskawki lub duże kawałki czekolady czy ciasteczek) i by maszynka mogła równomiernie je rozprowadzić w całej objętości lodów.

Innym rodzajem polecanych przez nas lodów są **sorbety**. Aby przygotować lody typu sorbetowego, polecamy wykorzystanie własnoręcznie przygotowanego puree owocowego, uzyskanego poprzez zblendowanie owoców, świeżych lub mrożonych. Maszynkę przygotuj tak samo jak w wypadku lodów tradycyjnych, a zamiast mleczno-śmietankowej mieszanki użyj uprzednio schłodzonego puree owocowego. Takie rozwiązanie nie wymaga zazwyczaj również dodatku cukru, jednak jest to sprawa indywidualna.

Nic nie stoi na przeszkodzie, aby tworzyć fantazyjne i różniące się smakiem kompozycje lodowe –kreatywność pozwoli Ci w coraz większym zakresie cieszyć się możliwościami, jakie zapewnia posiadanie własnej maszyny do lodów.

Ciekawą propozycją dla osób chcących zmniejszyć kaloryczność przygotowanych przez siebie deserów jest nie tylko zastosowanie alternatywy dla cukru, czyli składników takich jak ksylitol czy erytrytol, ale też przygotowanie **mrożonego jogurtu**. Taki domowy jogurt świetnie sprawdzi się jako chłodna przekąska w środku lata. Aby przygotować taki deser, należy postępować w taki sam sposób, jak w przypadku lodów tradycyjnych czy sorbetów, a jako mieszankę wykorzystać jogurt naturalny lub grecki. Polecamy także przygotowanie jogurtu z użyciem sero-jogurtownicy, dostępnej w naszej ofercie.

Warto pamiętać, że przy użyciu tej maszyny do lodów i sorbetów można stworzyć również przepyszne napoje lodowe typu „shake” – wystarczy ustawić na urządzeniu krótszy czas pracy, co nie spowoduje całkowitego zamrożenia masy i pozostanie ona półpłynna.

Pamiętaj, że wszelkie składniki mleczne niezbędne do wytworzenia lodów z powodzeniem możesz zastąpić ich wegańskimi odpowiednikami – **napojami roślinnymi** (sojowym, kokosowym, owsianym, migdałowym czy ryżowym) oraz roślinnymi śmietankami, np. kokosową lub owsianą.

Czyszczenie i przechowywanie

Właściwa i regularna konserwacja przedłuży użytkowanie produktu. Dbaj, aby był on przechowywany w dobrym stanie i właściwie wykorzystywany.

- Wskazane jest używanie łagodnych środków czyszczących oraz delikatnych akcesoriów, chroniących korpus urządzenia i elementy z tworzywa przed zarysowaniem.
- Słoiki przed każdym użyciem należy dokładnie umyć i wyparzyć. Zakrętki do słoików myć ciepłą wodą z detergentem. Pojemnik z obudową i panelem przecierać wilgotną ściereczką i wysuszyć, nie zanurzać w wodzie!
- Po każdym użyciu urządzenie należy wyczyścić wilgotną ścierką kuchenną i pozostawić do wyschnięcia.
- Elementy zestawu muszą pozostawać przez cały czas czyste, ponieważ stykają się z żywnością.
- Jogurtownicę należy przechowywać w suchym miejscu, poza zasięgiem dzieci, a także chronić ją przed kurzem oraz brudem.

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

- W czasie eksploatacji jogurtownicy należy zachować środki ostrożności związane z bezpieczeństwem użytkowania urządzeń elektrycznych.
- Zabrania się wyjmowania lub wkładania wtyczki mokrymi rękoma.
- Zalecane jest ustawienie urządzenia w kuchni, w miejscu osłoniętym przed nadmiernym nasłonecznieniem, zapewniającym komfort użytkowania oraz bezpieczną obsługę.
- Dzieci powinny mieć dostęp do jogurtownicy tylko pod nadzorem osób dorosłych.
- Urządzenie powinno być tak zabezpieczone, by nie miały do niego dostępu zwierzęta domowe.

- W czasie, kiedy urządzenie jest w trybie pracy, nie należy go przenosić.
- Urządzenia nie wolno samodzielnie naprawiać ani modyfikować.
- Nie pozostawiać działającego urządzenia bez nadzoru.
- Upewnij się, że napięcie znamionowe urządzenia jest zgodne z tym w sieci, z której korzystasz.
- Zabronione jest używanie tego urządzenia w pobliżu przedmiotów łatwopalnych.
- Nie używaj produktu na niestabilnym podłożu, w wilgotnym miejscu lub w pobliżu innego źródła ciepła.



Nieprzestrzeżenie powyższych zaleceń może być niebezpieczne dla zdrowia; może także zakłócać pracę urządzenia i doprowadzić do jego awarii.

Dane techniczne:

Napięcie znamionowe:	230V ~ 50 Hz
Moc znamionowa:	12 W
Prędkość obrotowa silnika:	30 obr./min
Klasa ochronności:	II

Wymiary urządzenia	
Szerokość	22 cm
Długość	22 cm
Wysokość	25 cm
Długość przewodu zasilającego	114 cm
Wysokość miski	14,5 cm
Średnica miski (wew./zew.)	14 cm / 19 cm
Pojemność miski / pojemność użytkowa miski	1800 ml / 1600 ml



GOSPODAROWANIE ODPADAMI

Zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego nie należy wyrzucać do śmietnika. Selekcjonowanie i prawidłowa utylizacja tego typu odpadów przyczynia się do ochrony środowiska naturalnego. Użytkownik jest odpowiedzialny za dostarczenie zużytego sprzętu do wyspecjalizowanego punktu zbiórki, w którym będzie on przyjęty bezpłatnie. Informację o takim punkcie można uzyskać u władz lokalnych lub w punkcie zakupu.

Uwaga!

Każde gospodarstwo jest użytkownikiem sprzętu elektrycznego i elektronicznego, a co za tym idzie potencjalnym wytwórcą niebezpiecznego dla ludzi i środowiska odpadu, z tytułu obecności w sprzęcie niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Z drugiej strony zużyty sprzęt to cenny materiał, z którego możemy odzyskać surowce takie jak miedź, cyna, szkło, żelazo i inne.



Symbol przekreślonego kosza na śmieci umieszczany na sprzęcie, opakowaniu lub dokumentach do niego dołączonych oznacza, że produktu nie wolno wyrzucać łącznie z innymi odpadami. Oznakowanie oznacza jednocześnie, że sprzęt został wprowadzony do obrotu po dniu 13 sierpnia 2005 r.

Obowiązkiem użytkownika jest przekazanie zużytego sprzętu do wyznaczonego punktu zbiórki w celu właściwego jego przetworzenia. Informacje o dostępnym systemie zbierania zużytego sprzętu elektrycznego można znaleźć w punkcie informacyjnym sklepu oraz w urzędzie miasta/gminy. Odpowiednie postępowanie ze zużytym sprzętem zapobiega negatywnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i ludzkiego zdrowia!



USER MANUAL - ICE CREAM AND SORBET MAKER

The set includes:

1. Drive unit
2. Power supply cable
3. Cover
4. Spindle
5. Agitator
6. Bowl
7. Stabilising insert
8. Housing



Control panel:

1. LED display, shows the working time (5-45 minutes)
2. Time adjustment button (-5 minutes)
3. "ON/OFF" power switch
4. Time adjustment button (+5 minutes)





Before using the appliance, read this manual carefully and keep it for future reference. Complying with the recommendations provided below will enable using the device properly and enjoying its faultless functioning for a long time.

PRIOR TO FIRST USE

1. Check the contents of the packaging and make sure you have all the kit parts and that none of them are damaged.
2. Remove protective films from the device.
3. Wash glass jars and lids thoroughly - in warm water with dishwashing liquid, then rinse and dry. The jars and lids are dishwasher safe.
4. Wipe the inside of the yoghurt maker and the cover with a damp cloth and leave to dry. Prepare the unit for operation according to the instructions given in this manual.
5. Prepare the unit for operation according to the instructions given in this manual.

HOW TO USE

1. Assemble the appliance according to the order given in the diagram at the beginning of the manual. To place the drive unit in the cover, press gently on the two buttons on the sides of the drive. Once the unit is firmly placed in the cover, insert the spindle into the hexagonal hole in the bottom of the cover so that the notched end is inside the drive unit and clicks quietly. When mounted correctly, the spindle holds firmly and does not fall out by itself. Attach the agitator to the other end of the spindle. Place the cooled bowl in the housing and put the stabilising insert and the cover - with the drive unit and agitator attached - onto it. Note that there are 4 tabs on the edges of the cover, which must be inserted into special holes in the stabilising insert. Once the cover is in place, twist it slightly in either direction to further stabilise the whole appliance.
2. Connect the device to a mains socket.
3. Press the "ON/OFF" button to turn the device on. The display will automatically show a default setting of "40:00", indicating 40 hours of device operation.
4. Set the desired number of minutes using the  and  buttons. Each time a button is pressed, it will subtract or add 5 minutes to the set time, respectively.
5. The device switches on automatically within 3 seconds after setting the selected parameters. After the appliance is turned on, the agitator starts to rotate and the appliance starts to count

- down the time, which is shown on the LED display.
6. After the set time has elapsed, the appliance switches off automatically. Disconnect it from the mains socket and only then proceed to open it.
 7. Carry out the disassembly of the appliance in the reverse order to that outlined in item 1.

PLEASE NOTE: Do not remove the cover while the unit is operating! Due to the rotating agitator, removing the cover during operation or attempting to remove the drive unit may risk an accident or damage to the machine. To add ingredients, use the opening in the cover. You may only undertake any dismantling after the device has been disconnected from the mains socket.

PREPARATION OF ICE CREAM

Ice cream is a frozen dessert popular around the world, made by freezing a paste obtained from dairy or water-based products, sugar and fruit with flavourings such as vanilla, cocoa or fruit. There are many variations of this dessert, but it is worth noting that we can distinguish two among the most popular, milk-vanilla versions of it:

French ice cream - the most popular type of ice cream, prepared using milk and egg yolks combined with sweet cream and additives. The texture of this ice cream is smooth and velvety.

Philadelphia ice cream - this variety is made of cream and milk without the addition of egg yolks, making it simpler to make and less calorie-laden, but also less fluffy than French ice cream.

To make tasty, homemade Philadelphia-type ice cream, you need:

- 400 ml of double cream for whipping (30-36%)
- 200 ml milk
- 70 g white sugar

PLEASE NOTE: The capacity of the bowl is 1,800 ml, so we recommend preparing a maximum of 1,600 ml of ice cream, which is made from approximately 800 mL of ingredients.

Preparation process:

1. At least 8-12 hours before you start making ice cream (preferably overnight), place the bowl of the appliance, washed and dried, in the freezer - to cool it to the right temperature. Also chill the milk and double cream (or other ingredients you intend to use to make ice cream) in the fridge.
2. Immediately before preparing the mixture for the ice cream, carefully wash the agitator, spindle and cover with warm water and dishwashing liquid, and then rinse and dry all items well. The appliance is not dishwasher safe.
3. Whip the double cream until stiff, mix the milk with the sugar until the sugar crystals are fully dissolved, then add the milk to the whipped cream in small portions, stirring gently to avoid the resulting cream going flat. We recommend that you don't skip the cream whipping step, as the resulting ice cream will be fluffier than the one you get just by mixing liquid cream with milk and sugar.
4. Chill the mixture thus prepared in the fridge to a temperature of about 5-10°C. If you are unsure whether the mixture is at the right temperature, we recommend using a cooking thermometer.
5. When the mixture has reached the correct temperature, place the pre-cooled bowl of the ice cream maker in the housing, then fit the agitator, spindle, cover and drive - as indicated in the HOW TO USE section. Connect the appliance to the power supply, switch it on and set the time required to obtain the ice cream (the initial suggested time is 30 minutes).

PLEASE NOTE: The bowl (and especially the inside of it) will be at a very low temperature when removed from the freezer. Avoid prolonged contact with the bowl and do not touch the inside of it as you may risk freezing your skin to it. We recommend using the stabilising insert, which is part of the appliance set, to carry the chilled bowl.

6. Once the machine has started and the agitator starts turning, remove the ice cream mixture from the fridge and pour it in an even stream into the bowl through the opening in the cover in a swift motion.
7. Leave the mixture in the appliance until the set time has elapsed. If the ice cream is still too liquid, you can restart the ice cream maker and increase the time to get the perfect consistency. If the ice cream fails to thicken despite the extra time, it may mean that the bowl was not cooled enough (this is why it is so important for the bowl cooling to take as long as the manual recommends). Please note that the appliance will automatically switch off after the set time has elapsed.

PLEASE NOTE: Avoid keeping the prepared ice cream in the bowl of the appliance for longer than necessary,

as the ice cream may thaw (the appliance does not have its own cooling system). We recommend consuming the ice cream immediately after making it or placing it in the freezer, in a container suitable for cold storage. Thawed ice cream is not suitable for refreezing - similar practices are highly risky and can lead to food poisoning. Avoid removing ice cream from the bowl of the appliance with sharp tools (e.g. knives, forks), as this can result in scratching the inside of the bowl.

Ideas for ice cream delicacies:

Ice cream **made with milk** and sweet cream is the most popular version of this frozen dessert, but not the only one. To enrich the flavour of the ice cream, we suggest adding ingredients such as cocoa, chocolate, coconut shreds, nuts, caramel, sultanas, dried fruit and nut blends, kaymak, biscuits or fruit of any kind - preferably fresh, finely chopped or in the form of fruit pulp. However, make sure that the extras you use are not too large (such as whole strawberries or large pieces of chocolate or cookies) and that the machine can distribute them evenly throughout the ice cream.

Another type of ice cream we recommend is **sorbets**. To prepare sorbets, we recommend using homemade fruit puree, obtained by blending fruit, either fresh or frozen. Prepare your ice cream maker in the same way as for traditional ice cream and use pre-cooled fruit puree instead of the milk and cream mixture. This solution does not usually require added sugar either, but this is an individual matter.

Nothing prevents you from creating imaginative and different tasting ice cream compositions - creativity will allow you to increasingly enjoy the possibilities that owning your own ice cream maker provides.

An interesting suggestion for those wishing to reduce the calorie content of their prepared desserts is not only to use alternatives to sugar, i.e. ingredients such as xylitol or erythritol, but also to prepare **frozen yoghurt**. The homemade yoghurt of this kind is great for a cool mid-summer snack. To prepare such a dessert, follow the same steps as for traditional ice cream or sorbets, and use natural or Greek yoghurt as the mixture. We also recommend preparing yoghurt using a cheese and yoghurt maker, available in our range.

It is worth remembering that you can also create delicious ice cream **shakes** with this ice cream maker - just set a shorter run time on the machine, which will not freeze the mixture completely and it will remain semi-liquid instead.

Remember that you can successfully replace any dairy ingredients needed to make ice cream with vegan equivalents - **plant-based drinks** (made from soya, coconut, oat, almond or rice) and plant-based creams made from coconut or oats.

Cleaning and storage


Proper and regular maintenance will extend the life of the product. Make sure that it is stored in good condition and used properly.

- Use gentle cleaning agents and delicate accessories, which will protect the body of the devices and its plastic parts against scratches.
- Wipe the drive unit with panel and display with a damp cloth and dry it well afterwards each time. Do not immerse the appliance in water!
- After each use, the appliance should be cleaned with a damp kitchen cloth or washed (depending on the part thereof) and allowed to dry.
- Kit components must remain clean at all times as they come into contact with food.
- Store the product in a dry place, away from children. Protect it against dust and dirt.

SAFETY PRINCIPLES

- When operating the yoghurt maker, take precautions related to the safety of using electrical equipment.
- It is prohibited to remove or insert the plug with wet hands.
- It is recommended that the device be placed in the kitchen, in a place sheltered from excessive sunlight, to ensure comfort of use and safe operation.
- Children should only have access to the yoghurt maker under adult supervision.
- The device should be secured so that pets do not have access to it.
- While the device is in operating mode, do not move it.
- Do not repair or modify the device on your own.

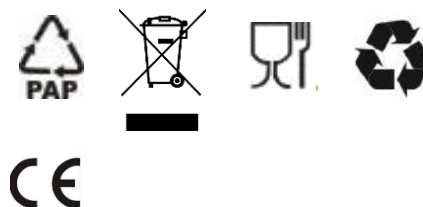
- Never leave the operating device unattended.
- Make sure that the rated voltage of the device matches that of the mains you are using.
- It is prohibited to use this device near flammable objects.
- Do not use the device on an unstable surface, in a damp place or near another heat source.

 Failure to follow these recommendations can be hazardous to health and it can also interfere with the operation of the equipment and lead to its failure.

Technical data:

Rated voltage: 230 V ~ 50 Hz
 Rated power: 12 W
 Motor RPM: 30/minute
 Protection class: II

Device dimensions	
Width	22 cm
Length	22 cm
Height	25 cm
Length of the power cable	114 cm
Bowl height	14.5 cm
Bowl diameter (inner/outer)	14 cm / 19 cm
Bowl capacity / usable capacity	1800 ml / 1600 ml





WASTE MANAGEMENT

Waste electrical and electronic equipment must not be discarded into a waste bin. Selection and correct disposal of waste of this type contributes to protection of the natural environment. The user is liable for delivering the waste equipment to a specialised collection point, where it will be accepted without charging any fee. Information on such collection point can be obtained from local authorities or at the point of purchase.

Please note!

Every household uses electrical and electronic equipment and, therefore, is a potential producer of waste that is hazardous to people and the environment due to presence of hazardous substances, mixtures, and constituents in the equipment. On the other hand, waste equipment constitutes valuable material from which raw materials such as copper, tin, glass, iron, etc. can be recovered.

 The symbol of a crossed-out rubbish bin placed on equipment, packaging, or accompanying documents means that the product must not be disposed of together with other waste. Such a marking means at the same time that the equipment was placed on the market after 13th of August 2005.

 The user is obligated to provide waste equipment to the designated waste collection point for appropriate processing. You can find information on the available system for collecting waste electrical equipment at a given store's enquiry point and at the city hall/municipal office. Proper handling of waste equipment prevents negative consequences for the natural environment and human health!



BEDIENUNGSANLEITUNG - EIS- UND SORBETMASCHINE

Bestandteile des Sets:

1. Antriebseinheit
2. Stromversorgungskabel
3. Deckel
4. Spindel
5. Rührer
6. Schüssel
7. Stabilisierende Einlage
8. Gehäuse



Steuerpanel

1. LED-Anzeige, zeigt die Betriebsdauer an (5-45 min)
2. Taste für die Zeiteinstellung (-5 Minuten)
3. Einschalttaste „ON/OFF“ (Ein/Ausschalten)
4. Taste für die Zeiteinstellung (+ 5 Minuten)





Lesen Sie diese Anleitung vor der Verwendung des Geräts sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf. Das Befolgen der Empfehlungen ermöglicht die korrekte Nutzung des Geräts und gewährleistet dessen störungsfreien Betrieb über einen langen Zeitraum.

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

1. Überprüfen Sie den Inhalt der Verpackung und vergewissern Sie sich, dass Sie alle Teile des Sets, die in der Anleitung angegeben sind, haben und dass keines der Teile beschädigt ist.
2. Die Sicherheitsfolien entfernen.
3. Waschen Sie die Schüssel, den Rührer, die Spindel und den Deckel gründlich in warmem Wasser mit Spülmittel, spülen Sie sie ab und trocknen Sie sie gut ab.
4. Wischen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch ab und lassen Sie das Ganze trocknen.
5. Bereiten Sie das Gerät gemäß den Anweisungen in dieser Anleitung für den Betrieb vor.

VERWENDUNGSWEISE

1. Bauen Sie die Maschine in der Reihenfolge zusammen, die in der Abbildung am Anfang der Anleitung angegeben ist. Um die Antriebseinheit in die Abdeckung zu setzen, drücken Sie leicht auf die beiden Knöpfe an den Seiten des Laufwerks. Wenn die Einheit fest im Deckel sitzt, setzen Sie die Spindel am Boden des Deckels in das Sechskantloch, so dass das gekerbte Ende im Inneren der Antriebseinheit liegt und leise einrastet. Richtig montiert, ist die Spindel stabil und fällt nicht von selbst heraus. Befestigen Sie den Rührer am anderen Ende der Spindel. Die gekühlte Schüssel in das Gehäuse stellen, das Ganze mit dem Stabilisierungseinsatz und dem Deckel abdecken, an dem die Antriebseinheit und das Rührwerk befestigt sind. Beachten Sie, dass sich an den Kanten des Deckels 4 Nocken befinden, die in die speziellen Löcher des Stabilisierungseinsatzes gesteckt werden müssen. Sobald der Deckel in Position ist, drehen Sie ihn leicht in beide Richtungen, um das Ganze weiter zu stabilisieren.
2. Schließen Sie das Gerät an die Steckdose an.
3. Drücken Sie die Taste „ON/OFF“, um das Gerät einzuschalten. Auf der Anzeige wird automatisch die Standardeinstellung „40:00“ angezeigt, die die Standardbetriebszeit des Geräts von 40 Minuten angibt.
4. Verwenden Sie die Tasten  und , um die gewünschte Anzahl von Minuten einzustellen. Mit jedem Tastendruck werden 5 Minuten von der eingestellten Zeit abgezogen bzw. hinzugefügt.

5. Das Gerät schaltet sich automatisch innerhalb von 3 Sekunden nach Einstellung der gewählten Parameter ein. Sobald sich das Rührwerk zu drehen beginnt, beginnt das Gerät, die Zeit herunterzuzählen, die auf dem LED-Display angezeigt wird.
6. Nach dieser Zeit schaltet sich das Gerät automatisch aus. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und öffnen Sie es erst dann. i
7. Führen Sie die Demontage der Maschine in der umgekehrten Reihenfolge wie unter Punkt 1 beschrieben durch.

ACHTUNG: Nehmen Sie die Abdeckung nicht ab, während das Gerät in Betrieb ist! Aufgrund des rotierenden Rührwerks besteht beim Entfernen der Abdeckung während des Betriebs oder beim Versuch, die Antriebseinheit zu entfernen, die Gefahr von Unfällen oder Schäden an der Maschine. Um Zutaten hinzuzufügen, benutzen Sie die Öffnung im Deckel. Eine Demontage darf nur nach Ziehen des Netzsteckers vorgenommen werden.

ZUBEREITUNG VON EIS

Speiseeis ist ein weltweit beliebtes gefrorenes Dessert, das durch Gefrieren einer Paste aus Milch- oder Wasserprodukten, Zucker und Früchten mit Aromen wie Vanille, Kakao oder Früchten hergestellt wird. Es gibt viele Varianten dieses Desserts, jedoch sollte man hervorheben, dass unter der beliebtesten, der milchig-vanilligen Version dieses Gerichts, zwei Typen unterschieden werden können:

Französisches Eis - der beliebteste Eisstyp, der aus Milch und Eigelb in Kombination mit Sahne und Zusätzen hergestellt wird. Die Textur dieses Eises ist glatt und samtig.

Philadelphia-Eis: Dieses Eis enthält Sahne und Milch, aber kein Eigelb, was es kalorienärmer und einfacher in der Herstellung macht, aber auch weniger locker als französisches Eis.

Um leckeres, hausgemachtes Eis nach Philadelphia-Art zu machen, brauchen Sie:

- 400 ml Schlagsahne (30-36 %)
- 200 ml Milch
- 70 g Weißzucker

ACHTUNG: Das Fassungsvermögen der Schüssel beträgt 1800 ml, so dass wir empfehlen, maximal 1600 ml Eis zuzubereiten, das aus etwa 800 ml Zutaten hergestellt wird.

Vorbereitung:

1. Legen Sie mindestens 8-12 Stunden vor Beginn der Eisherstellung (am besten über Nacht) die gewaschene und abgetrocknete Geräteschüssel in den Gefrierschrank, um sie auf die richtige Temperatur abzukühlen. Kühlen Sie auch die Milch und die Sahne (oder andere Zutaten, die Sie für die Eiscreme verwenden wollen) im Kühlschrank.
2. Unmittelbar vor der Zubereitung der Eismischung den Mixer, die Spindel und den Deckel sorgfältig mit warmem Wasser und Spülmittel abwaschen, dann alle Teile gut abspülen und abtrocknen. Das Gerät ist nicht spülmaschinenfest.
3. Die Schlagsahne steif schlagen, die Milch mit dem Zucker verrühren, bis die Zuckerkrystalle vollständig aufgelöst sind, dann die Milch in kleinen Portionen zur Schlagsahne geben, dabei vorsichtig rühren, damit die Creme nicht fällt. Wir empfehlen, den Schritt des Aufschlagens der Sahne nicht auszulassen, da das resultierende Eis lockerer ist als das, das man erhält, wenn man nur flüssige Sahne mit Milch und Zucker mischt.
4. Die so vorbereitete Mischung im Kühlschrank auf eine Temperatur von etwa 5-10°C abkühlen lassen. Wenn Sie sich nicht sicher sind, ob die Mischung die richtige Temperatur hat, empfehlen wir die Verwendung eines Küchenthermometers.
5. Wenn die Mischung die richtige Temperatur erreicht hat, setzen Sie die zuvor gekühlte Schüssel der Eismaschine in das Gehäuse ein und montieren Sie dann Rührer, Spindel, Deckel und Antrieb - wie in der Gebrauchsanweisung angegeben. Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an, schalten Sie es ein und stellen Sie die für die Herstellung des Eises erforderliche Zeit ein (die anfänglich vorgeschlagene Zeit beträgt 30 Minuten).

ACHTUNG: Die Schüssel (und insbesondere ihre Innenseite) hat eine sehr niedrige Temperatur, wenn sie aus dem Gefrierschrank genommen wird. Vermeiden Sie einen zu langen Kontakt mit der Schüssel und berühren Sie nicht das Innere der Schüssel, da sonst die Gefahr besteht, dass Ihre Haut anfriert. Wir empfehlen, die gefrorene Schüssel mithilfe des mitgelieferten Stabilisierungseinsatzes zu tragen.

6. Sobald das Gerät den Betrieb beginnt und das Rührwerk sich dreht, nehmen Sie die Eismischung aus dem Kühlschrank und gießen Sie sie in einem gleichmäßigen Strahl durch die Öffnung im Deckel in die Schüssel.
7. Lassen Sie die Mischung im Gerät, bis die eingestellte Zeit abgelaufen ist. Wenn das Eis noch zu flüssig ist, können Sie die Eismaschine erneut starten und die Zeit verlängern, bis die perfekte Konsistenz erreicht ist. Wenn das Eis trotz der zusätzlichen Zeit nicht fest werden will, kann dies bedeuten, dass die Schüssel nicht ausreichend gekühlt war (deshalb ist es so wichtig, dass das Kühlen der Schüssel so lange dauert, wie es in der Anleitung empfohlen wird). Bitte beachten Sie, dass sich das Gerät nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch ausschaltet.

ACHTUNG: Vermeiden Sie es, das zubereitete Eis länger als nötig in der Schüssel des Geräts zu lassen, da es sonst auftauen könnte (das Gerät verfügt über kein eigenes Kühlsystem). Wir empfehlen, das Eis sofort nach der Zubereitung zu verzehren oder es in einem für die kalte Lagerung geeigneten Behälter in den Gefrierschrank zu stellen. **Aufgetautes Speiseeis eignet sich nicht zum Wiedereinfrieren - ähnliche Praktiken sind höchst riskant und können zu Lebensmittelvergiftungen führen.** Vermeiden Sie es, Speiseeis mit scharfen Werkzeugen (z. B. Messer, Gabel) aus der Schüssel zu entnehmen, da dies zu Kratzern im Inneren der Schüssel führen kann.

Ideen für gefrorene Leckereien

Eis aus Milch und Sahne ist die beliebteste Variante dieses gefrorenen Desserts, aber nicht die einzige. Um den Geschmack des Eises zu bereichern, empfehlen wir die Zugabe von Zutaten wie Kakao, Schokolade, Kokosraspeln, Nüssen, Karamellmasse, Sultaninen, Nüssen, Keksen oder Obst jeglicher Art - vorzugsweise frisch, fein gehackt oder in Form von Obstpüree. Achten Sie jedoch darauf, dass die verwendeten Zutaten nicht zu groß sind (z. B. ganze Erdbeeren, große Schokoladen- oder Keksstücke) und dass die Maschine sie gleichmäßig im Eis verteilen kann.

Eine weitere Eissorte, die wir empfehlen, sind Sorbets. Für die Zubereitung von Sorbet-Eis empfehlen wir die Verwendung von hausgemachtem Obstpüree aus frischem oder gefrorenem Obst. Bereiten Sie die Eismaschine wie für herkömmliches Eis vor, und verwenden Sie anstelle der Milch-Sahne-Mischung vorgekühltes Obstpüree. Auch bei dieser Lösung ist, je nach individuellen Vorlieben, in der Regel kein Zuckerzusatz erforderlich.

Nichts hindert Sie daran, phantasievolle und unterschiedlich schmeckende Eiskompositionen zu schaffen - mit Ihrer Kreativität können Sie die Möglichkeiten, die eine eigene Eismaschine bietet, immer mehr genießen.

Ein interessanter Vorschlag für diejenigen, die den Kaloriengehalt ihrer zubereiteten Desserts reduzieren möchten, ist nicht nur die Verwendung von Alternativen zu Zucker, d. h. von Zutaten wie Xylit oder Erythrit, sondern auch die Zubereitung von gefrorenem Joghurt. Diese Art von selbstgemachtem Joghurt eignet sich hervorragend für einen kühlen Snack im Hochsommer. Um ein solches Dessert zuzubereiten, befolgen Sie die gleichen Schritte wie für herkömmliche Eiscreme oder Sorbets und verwenden Sie Natur- oder griechischen Joghurt als Mischung. Wir empfehlen auch die Zubereitung von Joghurt mit einer Joghurtmaschine, die in unserem Sortiment erhältlich ist.

Mit dieser Eismaschine können Sie auch köstliche Eis- und Sorbet-Shake-Getränke zubereiten - es muss nur eine kürzere Betriebszeit eingestellt werden, damit die Mischung nicht vollständig gefriert und halbflüssig bleibt.

Denken Sie daran, dass Sie alle Milchbestandteile, die für die Herstellung von Speiseeis benötigt werden, erfolgreich durch vegane Äquivalente wie pflanzliche „Milch“ (aus Soja, Kokosnuss, Hafer, Mandel oder Reis) und pflanzliche Sahneersätze (aus Kokosnuss oder Hafer) ersetzen können.

Reinigung und Aufbewahrung

Eine ordnungsgemäße und regelmäßige Wartung verlängert die Nutzungsdauer des Produkts. Achten Sie darauf, dass es in gutem Zustand gehalten und ordnungsgemäß verwendet wird.

- Es ist ratsam, milde Reinigungsmittel zu verwenden, um das Gehäuse des Geräts und die Kunststoffteile vor Kratzern zu schützen.
- Die Gläser sollten vor jedem Gebrauch gründlich gewaschen und ausgebrüht werden. Waschen Sie die Schraubverschlüsse der Gläser mit warmem Wasser und Spülmittel. Den Behälter mit dem Gehäuse und dem Panel mit einem feuchten Tuch abwischen und abtrocknen, nicht in Wasser eintauchen!
- Nach jeder Benutzung sollte das Gerät mit einem feuchten Küchentuch gereinigt und zum Trocknen stehen gelassen werden.
- Die Bestandteile des Sets müssen stets sauber sein, da sie mit Lebensmitteln in Berührung kommen.
- Die Joghurtmaschine sollte an einem trockenen Ort, außerhalb der Reichweite von Kindern, sowie vor Staub und Schmutz geschützt aufbewahrt werden.

SICHERHEITSGRUNDSÄTZE

- Während des Betriebs des Joghurtmaschine müssen Sicherheitsvorkehrungen im Zusammenhang mit der Verwendung elektrischer Geräte beachtet werden.
- Es ist verboten, den Stecker mit nassen Händen herauszuziehen oder einzustecken.
- Es wird empfohlen, das Gerät in der Küche an einem Ort aufzustellen, der vor übermäßiger Sonneneinstrahlung geschützt ist, um einen bequemen Gebrauch und einen sicheren Betrieb zu gewährleisten.
- Kinder sollten nur unter Aufsicht von Erwachsenen Zugang zur Joghurtmaschine haben.
- Das Gerät sollte so gesichert sein, dass Haustiere keinen Zugang dazu haben.
- Während das Gerät im Betriebsmodus ist, sollte es nicht bewegt werden.
- Das Gerät darf nicht eigenständig repariert oder modifiziert werden.
- Das Gerät nicht unbeaufsichtigt lassen, während es in Betrieb ist.
- Vergewissern Sie sich, dass die Nennspannung des Geräts mit der Spannung des von Ihnen verwendeten Netzes übereinstimmt.
- Es ist verboten, dieses Gerät in der Nähe von leicht entzündlichen Gegenständen zu verwenden.
- Verwenden Sie das Produkt nicht auf einer instabilen Oberfläche, an einem feuchten Ort oder in der Nähe einer anderen Wärmequelle.



Die Nichteinhaltung dieser Empfehlungen kann gefährlich für die Gesundheit sein; es kann auch den Betrieb des Geräts beeinträchtigen und zu dessen Ausfall führen.

Technische Daten:

Nennspannung:	230V ~ 50 Hz
Nennleistung:	12W
Motordrehzahl:	30 U/min
Schutzklasse:	II

Abmessungen des Geräts	
Breite	22 cm
Länge	22 cm
Höhe	25 cm
Länge des Stromversorgungskabels	114 cm
Höhe der Schüssel	14,5 cm
Durchmesser der Schüssel (innen/außen)	14 cm / 19 cm
Fassungsvermögen der Schüssel / nutzbares Fassungsvermögen der Schüssel	1800 ml / 1600 ml





ABFALLWIRTSCHAFT

Gebrauchte elektrische und elektronische Geräte sollten nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden. Die ordnungsgemäße Entsorgung dieser Abfallart trägt zum Umweltschutz bei. Der Benutzer ist dafür verantwortlich, das gebrauchte Gerät an einer spezialisierten Sammelstelle abzugeben, an der es kostenlos angenommen wird. Informationen über einen solchen Punkt erhalten Sie bei der örtlichen Behörde oder der Verkaufsstelle.

Achtung!

Jeder Haushalt ist ein Nutzer von Elektro- und Elektronikgeräten und damit ein potenzieller Erzeuger von Abfällen, die aufgrund des Vorhandenseins von gefährlichen Stoffen, Gemischen und Komponenten in den Geräten für Mensch und Umwelt gefährlich sind. Andererseits sind gebrauchte Geräte ein wertvolles Material, aus dem Rohstoffe wie Kupfer, Zinn, Glas, Eisen und andere zurückgewonnen werden können.

 Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne auf dem Gerät, der Verpackung oder in den Begleitpapieren bedeutet, dass das Produkt nicht zusammen mit anderen Abfällen entsorgt werden darf. Zugleich weist die Kennzeichnung darauf hin, dass das Gerät nach dem 13. August 2005 in den Umlauf gebracht wurde.

 Es liegt in der Verantwortung des Benutzers, gebrauchte Geräte zu einer ausgewiesenen Sammelstelle zu bringen, um sie ordnungsgemäß zu entsorgen. Informationen über das vorhandene Sammelsystem für Elektroaltgeräte erhalten Sie am Infopunkt des Geschäfts oder im Stadtamt/Gemeindeamt. Ein sachgemäßer Umgang mit Altgeräten verhindert negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit!



MANUEL D'UTILISATION - MACHINE À GLACE ET À SORBET

Le kit comprend:

1. Unité d'entraînement
2. Câble d'alimentation
3. Couvercle
4. Broche
5. Mélangeur
6. Bol
7. Insert de stabilisation
8. Boîtier



Panneau de commande:

1. Écran LED, indique le temps de fonctionnement (5-45 min)
2. Bouton de réglage du temps (-5 minutes)
3. Bouton d'alimentation ON/OFF (allumer/éteindre)
4. Bouton de réglage du temps (+ 5 minutes)





Lisez attentivement cette notice avant d'utiliser l'appareil et conservez-la pour toute référence ultérieure. Une lecture attentive des recommandations suivantes vous permettra d'utiliser correctement l'appareil et de profiter longtemps de son fonctionnement sans problème.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Vérifiez le contenu de l'emballage et assurez-vous que vous disposez de toutes les pièces du kit (indiquées dans la notice) et qu'aucune d'entre elles n'est défectueuse.
2. Retirez le film de protection.
3. Lavez soigneusement le bol, l'agitateur, la broche et le couvercle dans de l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle, puis rincez-les et séchez-les bien.
4. Essuyez le boîtier avec un chiffon humide et laissez sécher.
5. Préparez l'appareil à fonctionner conformément aux instructions données dans cette notice.

MODE D'EMPLOI

1. Assemblez la machine en suivant l'ordre indiqué dans le diagramme au début de la notice. Pour placer l'unité d'entraînement dans le couvercle, appuyez doucement sur les deux boutons situés sur les côtés de l'unité. Une fois l'unité fermement placée dans le couvercle, placez la broche dans le trou hexagonal dans le fond du couvercle de manière à ce que l'extrémité crantée soit à l'intérieur de l'unité d'entraînement et s'enclenche silencieusement. Montée correctement, la broche tient fermement et ne tombe pas. Fixez l'agitateur à l'autre extrémité de la broche. Placez le bol refroidi dans le boîtier, recouvrez l'ensemble de l'insert de stabilisation et du couvercle avec l'unité d'entraînement et l'agitateur fixés. Notez qu'il y a 4 languettes sur les bords du couvercle, qui doivent être placées dans les trous spéciaux de l'insert de stabilisation. Une fois le couvercle en place, tournez-le légèrement dans un sens ou dans l'autre pour stabiliser l'ensemble.
2. Branchez l'appareil à une prise secteur.
3. Appuyez sur le bouton ON / OFF pour allumer l'appareil. L'écran affiche automatiquement un réglage par défaut de "40:00", indiquant 40 minutes de fonctionnement de l'appareil.
4. Utilisez les boutons  et  pour régler le nombre de minutes souhaité. Chaque fois que vous appuyez sur l'un des boutons, l'appareil soustrait ou ajoute 5 minutes à la durée programmée.
5. L'appareil s'allume automatiquement dans les 3 secondes qui suivent le réglage des paramètres sélectionnés. Dès que l'agitateur commence à tourner, l'appareil commence à décompter le temps qui s'affiche sur l'écran LED.
6. Une fois le temps programmé écoulé, l'appareil s'éteint automatiquement. Débranchez-le de la prise de courant et ne procédez à son ouverture qu'ensuite.
7. Démontez la machine dans l'ordre inverse de celui indiqué au point 1.

ATTENTION: Ne pas retirer le couvercle pendant le fonctionnement ! En raison de la rotation de l'agitateur, le fait de retirer le couvercle pendant le fonctionnement ou d'essayer de retirer l'unité d'entraînement peut entraîner un risque d'accident ou d'endommagement de la machine. Pour ajouter des ingrédients, utilisez l'ouverture du couvercle. Tout démontage ne peut être entrepris qu'après avoir débranché l'appareil de la prise de courant..

PRÉPARATION DE LA GLACE

La glace est un dessert congelé populaire dans le monde entier. Elle est fabriquée en congelant une pâte obtenue à partir de produits laitiers ou à base d'eau, de sucre et de fruits, avec des arômes tels que la vanille, le cacao ou les fruits. Il existe de nombreuses variantes de ce dessert, mais pour la version la plus populaire lait-vanille de ce plat, il y a deux types;

- Glace française - le type de glace le plus populaire, préparée à partir de lait et de jaunes d'œufs combinés à de la crème et à des additifs. La texture de cette glace est lisse et veloutée.
- Glace de Philadelphie - elle contient de la crème et du lait sans jaunes d'œufs, ce qui la rend moins calorique et plus simple à fabriquer, mais aussi moins onctueuse que la glace de type français.

Pour préparer une savoureuse glace maison de type Philadelphie, il vous faut:

- 400 ml de crème à fouetter (30-36%)
- 200 ml de lait
- 70 g de sucre blanc

ATTENTION: La capacité du bol étant de 1800 ml, il est recommandé de préparer un maximum de 1600 ml de glace, obtenue à partir d'environ 800 ml d'ingrédients.

Processus de préparation:

1. Au moins 8 à 12 heures avant de commencer à préparer la glace (de préférence pendant la nuit), placez le bol à glace lavé et séché dans le congélateur - pour le refroidir à la bonne température. Réfrigérez également le lait et la crème (ou les autres ingrédients que vous prévoyez d'utiliser pour préparer de la glace).
2. Immédiatement avant de préparer le mélange pour la glace, lavez soigneusement l'agitateur, la broche et le couvercle avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle, puis rincez et séchez bien tous les éléments. L'appareil ne convient pas au lavage au lave-vaisselle.
3. Fouettez la crème en neige, mélangez le lait avec le sucre jusqu'à ce que les cristaux de sucre soient

complètement dissous, puis ajoutez le lait à la crème fouettée par petites portions, en remuant doucement pour éviter que la crème ne s'affaisse. Nous vous recommandons de ne pas sauter l'étape de fouetter la crème, car la glace obtenue sera plus onctueuse que celle obtenue en mélangeant la crème liquide avec le lait et le sucre.

4. Faites refroidir le mélange ainsi préparé au réfrigérateur jusqu'à ce qu'il atteigne une température d'environ 5 à 10°C. Si vous n'êtes pas sûr que le mélange est à la bonne température, nous vous recommandons d'utiliser un thermomètre de cuisine.
5. Lorsque le mélange a atteint la bonne température, placez le bol, préalablement refroidi, dans le boîtier, puis montez l'agitateur, la broche, le couvercle et l'unité d'entraînement, conformément aux instructions données dans la notice d'utilisation. Branchez l'appareil sur le secteur, mettez-le en marche et réglez le temps nécessaire à l'obtention de la glace (le temps initial proposé est de 30 minutes).

ATTENTION: Le bol (et surtout son intérieur) sera à une température très basse lorsqu'il sera sorti du congélateur. Évitez tout contact prolongé avec le bol et ne touchez pas l'intérieur du bol, au risque de geler votre peau. Nous recommandons d'utiliser l'insert de stabilisation qui fait partie du kit, pour déplacer le bol congelé.

6. Une fois que la machine a démarré et que l'agitateur tourne, retirez le mélange du réfrigérateur et versez-le en un flux régulier dans le bol par l'ouverture du couvercle, d'un mouvement régulier.
7. Laissez le mélange dans la machine jusqu'à ce que le temps programmé soit écoulé. Si la glace est toujours trop liquide, vous pouvez redémarrer la machine et augmenter le temps pour obtenir la texture parfaite. Si la glace ne veut pas épaissir malgré le temps supplémentaire, cela peut signifier que le bol n'a pas été suffisamment refroidi (c'est pourquoi il est si important que le refroidissement du bol dure aussi longtemps que le recommandent les instructions). N'oubliez pas, une fois le temps programmé écoulé, l'appareil s'éteint automatiquement.

ATTENTION: Évitez de conserver la glace préparée dans le bol de l'appareil plus longtemps que nécessaire, car elle risque de décongeler (l'appareil ne dispose pas de son propre système de refroidissement). Il est recommandé de consommer la glace immédiatement après sa préparation ou de la placer au congélateur, dans un récipient adapté à la conservation au froid. La glace décongelée ne doit pas être recongelée. De telles pratiques sont très risquées et peuvent entraîner des intoxications alimentaires. Évitez de retirer la glace du bol de l'appareil à l'aide d'outils tranchants (par exemple, couteaux, fourchettes), car vous risquez de rayer l'intérieur du bol.

Idées de délices glacés:

Les fruits frais, le cacao, la vanille, les flocons de noix de coco, les confitures et les pulpes de fruits sont de bons ajouts au yaourt fait maison. Le yaourt salé, servi comme tzatziki, sera également une idée originale. Il suffit d'ajouter du concombre haché ou râpé, de l'ail, un peu d'huile d'olive, du sel et de l'aneth et de la menthe hachés. Le yaourt fait maison peut également servir de base à d'autres plats et boissons: smoothies, lassi, bouille d'avoine, sauces ou gâteaux. Il n'y a pas de limites à votre créativité, mais il faut noter que les arômes ne doivent être ajoutés qu'au yaourt fini, sous peine de nuire au processus de sa formation. Si vous prévoyez d'ajouter du yaourt préparé à des plats chauds, gardez à l'esprit qu'il peut devenir caillé. Pour éviter cela, mélangez le yaourt avec une petite quantité de sauce piquante ou de soupe, puis combinez avec le reste.

Conseils supplémentaires:

La glace à **base de lait** et de crème est la version la plus populaire de ce dessert glacé, mais ce n'est pas la seule. Pour enrichir la saveur de la glace, vous pouvez ajouter des ingrédients tels que cacao, chocolat, copeaux de noix de coco, noix, caramel, raisins secs, confiture de lait, biscuits ou fruits de toute sorte - de préférence frais, finement hachés ou sous forme de pulpe de fruits. Veillez toutefois à ce que les garnitures utilisées ne soient pas trop grosses (fraises entières, gros morceaux de chocolat ou de biscuits, par exemple) et à ce que la machine puisse les répartir uniformément dans la glace.

Les **sorbets** sont un autre type de glace que nous recommandons. Pour préparer une glace de type sorbet, il est recommandé d'utiliser une purée de fruits maison, obtenue en mixant des fruits, frais ou congelés. Préparez la machine de la même manière que pour la glace traditionnelle, utilisez de la purée de fruits préalablement refroidie à la place du mélange de lait et de crème. Cette solution ne nécessite généralement pas non plus

de sucre ajouté, mais c'est une question individuelle.

Vous pouvez créer des compositions de glaces imaginatives et ayant des saveurs différents - la créativité vous permettra de profiter de plus en plus des possibilités offertes par votre machine à glaces.

Une suggestion intéressante pour ceux qui souhaitent réduire la teneur en calories de leurs desserts préparés est non seulement d'utiliser des alternatives au sucre, c'est-à-dire des ingrédients tels que le xylitol ou l'érythritol, mais aussi de préparer des **yaourts glacés**. Ce type de yaourt fait maison est idéal pour un en-cas frais au milieu de l'été. Pour préparer un tel dessert, suivez les mêmes étapes que pour les glaces ou sorbets traditionnels, utilisez du yaourt naturel ou grec comme mélange. Il est également recommandé de préparer les yaourts à l'aide d'une yaourtière, disponible dans notre gamme.

Notez que cette machine permet également de préparer de délicieuses boissons glacées de type shake. Il suffit de régler la machine sur un temps de fonctionnement plus court, afin de ne pas congeler complètement le mélange et le maintenir à l'état semi-liquide.

N'oubliez pas que vous pouvez remplacer tous les ingrédients laitiers nécessaires à la fabrication de la glace par des équivalents végétaliens: **boissons à base de plantes** (soja, noix de coco, avoine, amande ou riz) et crèmes à base de plantes telles que la noix de coco ou l'avoine.

Nettoyage et stockage

Un entretien approprié et régulier prolongera la durée de vie du produit. Veillez à ce qu'il soit maintenu en bon état et utilisé correctement.

- Il est conseillé d'utiliser des produits de nettoyage doux et des accessoires délicats pour protéger le corps de l'appareil et les parties en plastique des rayures.
- Les bords doivent être soigneusement lavés et ébouillantés avant chaque utilisation. Laver les couvercles des bords à l'eau chaude et au détergent. Essuyez le récipient, le boîtier et le panneau avec un chiffon humide et séchez-le, ne le plongez pas dans l'eau!
- Après chaque utilisation, l'appareil doit être nettoyé à l'aide d'un chiffon de cuisine humide et laissé à sécher.
- Les éléments du kit doivent rester propres en permanence car ils entrent en contact avec les denrées alimentaires.
- Conservez la yaourtière dans un endroit sec, hors de portée des enfants, et protégez-la de la poussière et de la saleté.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lors de l'utilisation de la yaourtière, prenez les précautions relatives à la sécurité d'utilisation des appareils électriques.
- Il est interdit de retirer ou d'insérer la fiche avec des mains mouillées.
- Il est recommandé de placer l'appareil dans la cuisine, à l'abri d'un ensoleillement excessif, afin de garantir un confort d'utilisation et un fonctionnement sûr.
- Les enfants ne doivent avoir accès à la yaourtière que sous la surveillance d'un adulte.
- L'appareil doit être sécurisé afin que les animaux domestiques n'y aient pas accès.
- Lorsque l'appareil est en mode de fonctionnement, ne le déplacez pas.
- L'appareil ne doit pas être réparé ou modifié par vous-même.
- Ne laissez pas l'appareil allumé sans surveillance.
- Assurez-vous que la tension nominale de l'appareil correspond à celle du réseau électrique que vous utilisez.
- Il est interdit d'utiliser cet appareil à proximité d'objets inflammables.
- N'utilisez pas le produit sur une surface instable, dans un endroit humide ou à proximité d'une autre source de chaleur.

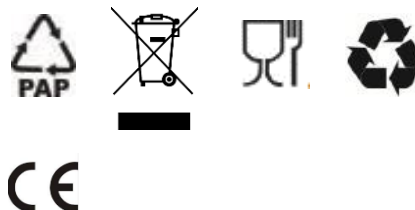


Le non-respect de ces recommandations peut être dangereux pour la santé; il peut également perturber le fonctionnement de l'équipement et entraîner sa défaillance.

Caractéristiques techniques:

Tension nominale:	230V ~ 50 Hz
Puissance nominale:	12 W
Vitesse du moteur:	30 tr/min
Classe de protection:	II

Dimensions de l'appareil	
Largeur	22 cm
Longueur	22 cm
Hauteur	25 cm
Longueur du câble d'alimentation	114 cm
Hauteur du bol	14,5 cm
Diamètre du bol (intérieur/extérieur)	14 cm / 19 cm
Capacité du bol / capacité utile du bol	1800 ml / 1600 ml



GESTION DES DÉCHETS

Les déchets d'équipements électriques et électroniques ne doivent pas être jetés dans la poubelle. Le tri et l'élimination correcte de ce type de déchets contribuent à la protection de l'environnement. Il incombe à l'utilisateur de remettre le matériel usagé à un point de collecte spécialisé, où il sera accepté gratuitement. Les informations relatives à ce point peuvent être obtenues auprès de l'autorité locale ou du point de vente.

Attention!

Chaque foyer est un utilisateur d'équipements électriques et électroniques et donc un producteur potentiel de déchets dangereux pour l'homme et l'environnement en raison de la présence de substances, de mélanges et de composants dangereux dans les équipements. D'autre part, les déchets d'équipements sont une matière précieuse qui peut être une source de matières premières secondaires telles que le cuivre, l'étain, le verre, le fer et autres.



Le symbole de la poubelle barrée sur les appareils, les emballages ou les documents d'accompagnement indique que le produit ne doit pas être éliminé avec d'autres déchets. Le marquage indique également que l'équipement a été mis sur le marché après le 13 août 2005.



Il incombe à l'utilisateur de remettre les équipements usagés à un point de collecte désigné pour un traitement approprié. Les informations sur la collecte de déchets d'équipements électriques sont disponibles au point d'information du magasin et au bureau municipal. Une bonne gestion des déchets d'équipements permet d'éviter les conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine!



NAUDOJIMO INSTRUKCIJA - LEDŲ IR ŠERBETO GAMINIMO APARATAS

Rinkinyje yra:

1. Pavaros mechanizmas
2. Maitinimo laidas
3. Dangtis
4. Velenas
5. Maišytuvai



6. Dubuo
7. Stabilizuojamasis įdėklas
8. Korpusas

Valdymo skydas:

1. LED ekranas rodo veikimo trukmę (5–45 min.)
2. Trukmės reguliavimo mygtukas (–5 minutės)
3. Maitinimo mygtukas „ON/OFF“ (įjungta / išjungta)
4. Trukmės reguliavimo mygtukas (+5 minutės)





Prieš naudojant prietaisą atidžiai susipažinkite su šia instrukcija ir išsaugokite ją, kad būtų galima pasinaudoti ateityje. Laikydami pateiktųjų nurodymų galėsite tinkamai naudoti prietaisą ir džiaugtis jo netrikdomu veikimu ilgą laiką.

PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ

1. Patikrinkite pakuotės turinį ir įsitikinkite, kad turite visas rinkinio dalis (nurodytas instrukcijoje), ir nė viena rinkinio dalis nėra pažeista.
2. Nuimkite apsaugines plėveles.
3. Dubenį, maišytuvą, veleną ir dangtį gerai nuplaukite šiltame vandenyje su indų plovikliu, paskiau gerai praskalaukite ir išdžiovinkite.
4. Korpusą nuvalykite drėgnu skudurėliu, viską palikite, kad išdžiūtų.
5. Paruoškite prietaisą naudoti, kaip nurodyta šioje instrukcijoje.

NAUDOJIMO BŪDAS

1. Surinkite aparatą šios instrukcijos pradžioje pateikiamoje scheme nurodyta tvarka. Pavaros mechanizmui įstatyti dangtyje švelniai paspauskite abu mygtukus pavaros šonuose. Stabiliai įstatę mechanizmą dangtyje, apačioje, šešiakampėje angoje įstatykite veleną taip, kad antgalis su įpjova atsidurtų pavaros mechanizmo viduje ir tyliai spragtelėtų. Tinkamai įstatytas velenas laikosi stabiliai ir savaime neiškrinta. Prie kito veleno galo pridėkite maišytuvą. Į korpusą įdėkite atvėsintą dubenį, viską uždenkite stabilizuojamuoju įdėklu ir dangčiu su įstatytu pavaros mechanizmu ir maišytuvu. Atkreipkite dėmesį, kad dangčio kraštuose yra 4 iškyšos, kurias būtina įstatyti į specialias angas stabilizuojamame įdėkle. Uždėjus dangtį tinkamoje vietoje, švelniai jį pasukite bet kuria kryptimi, kad papildomai stabilizuotumėte visumą.
2. Įjunkite prietaisą į tinklo lizdą.
3. Paspauskite mygtuką „ON/OFF“ prietaisui įjungti. Ekране automatiškai pasirodys numatytoji parinktis „40:00“, kuri reiškia 40 prietaiso veikimo minučių.
4. Mygtukais  ir  nustatykite norimą minučių skaičių. Kaskart paspaudus vieną iš mygtukų atitinkamai atimamos arba pridėamos 5 nustatytos trukmės minutės
5. Prietaisas įsijungia automatiškai per 3 sekundes, kai nustatomi pasirinkti parametrai. Pradėjus veikti maišytuvą ima sukintis, prietaisas skaičiuoja laiką, kuris rodomas LED ekrane.
6. Praėjus nustatytam laikui, prietaisas išsijungia savaime. Prietaisą išjunkite iš tinklo lizdo ir tik tada atidarykite.
7. Aparatą ardykite atvirkštine tvarka nei nurodyta 1 punkte.

DĖMESIO: Nenuimkite dangčio, kai prietaisas veikia! Kadangi maišytuvą sukasi, nuėmus dangtį, kai aparatas veikia, arba bandant išimti pavaros mechanizmą gali kilti nelaimingas atsitikimas arba galima sugadinti aparatą. Norėdami pridėti sudedamųjų dalių, naudokite dangtyje esančią angą. Bet kokius ardyimo veiksmus galima atlikti tik išjungus prietaisą iš tinklo lizdo.

LEDŲ GAMINIMAS

Ledai – populiarus visame pasaulyje šaldytas desertas, gaminamas šaldant pieno produktų mišinį arba vandenį, cukrų ir vaisius su skonio priedais, tokiais kaip vanilė, kakava ar vaisiai. Yra daug šio deserto rūšių, bet pažymėtina, kad iš populiariausios pieno ir vanilės išsiskiria dvi:

Prancūziški ledai – populiariausia ledų, gaminamų iš pieno ir trynių su grietinėle ir priedais, rūšis. Šių ledų konsistencija yra glotni ir aksominė.

Filadelfijos ledai – jų sudėtyje yra grietinėlės ir pieno, nededama trynių, todėl turi mažiau kalorijų ir paprasčiau pagaminami, bet ne tokie purūs, palyginti su prancūziškais ledais.

Skaniems naminiams Filadelfijos ledams pagaminti reikia:

- 400 ml plakamosios grietinėlės (30–36 %)
- 200 ml pieno
- 70 g baltojo cukraus

DĖMESIO: Dubens talpa yra 1800 ml, todėl rekomenduojame gaminti ne daugiau kaip 1600 ml ledų, kuriems reikia apie 800 ml sudedamųjų dalių

Gaminimas:

1. Bent prieš **8–12 valandų** iki numatomos ledų gaminimo pradžios (geriausia per visą naktį), įdėkite į šaldiklį nuplautą ir išdžiovintą prietaiso dubenį, kad atvėstų iki reikiamos temperatūros. Taip pat šaldytuve atvėsinkite pieną ir plakamąją grietinėlę (ar kitas sudedamąsias dalis, iš kurių ketinate gaminti ledus).
2. Prieš pat ruošdami ledų mišinį atsargiai nuplaukite maišytuvą, veleną ir dangtį šiltu vandeniu su indų plovikliu, paskiau gerai praskalaukite visus elementus ir išdžiovinkite. Prietaisas netinkamas plauti indaplovėje.
3. Plakamąją grietinėlę išplakite iki standumo, pieną sumaišykite su cukrumi, kol cukraus kristalai visiškai ištirps, paskiau nedidelėmis porcijomis pilkite pieną į plaktą grietinėlę, atsargiai maišydami, kad kremas nesukristų. Rekomenduojame nepraleisti grietinėlės plakimo etapo, nes tokiu būdu gaminami ledai bus puresni nei tie, kuriuos gausite tiesiog sumaišę skystą grietinėlę su pienu ir cukrumi.
4. Taip paruoštą mišinį atvėsinkite šaldytuve iki maždaug 5–10 °C temperatūros. Jeigu nesate tikri, ar mišinio temperatūra yra tinkama, rekomenduojame naudoti kulinarinį termometrą.
5. Kai mišinys pasiekia reikiamą temperatūrą, į korpusą įstatykite prieš tai atvėsintą ledų gaminimo aparato dubenį, paskiau įstatykite maišytuvą, veleną, dangtį ir pavarą – kaip nurodyta NAUDOJIMO BŪDE. Prijunkite prietaisą prie maitinimo šaltinio, įjunkite ir nustatykite trukmę, būtiną ledams pagaminti (preliminariai siūloma 30 minučių).

DĖMESIO: Išėmus dubenį iš šaldiklio, jo temperatūra (ypač viduje) bus labai žema. Venkite per ilgai liestis prie dubens ir nelieskite dubens vidaus, nes galite oda gali prisalti. Pernešant atšaldytą dubenį, rekomenduojame naudoti rinkinyje pridėtamą stabilizuojamąjį įdėklą.

6. Kai prietaisas pradeda veikti ir maišyklė ima suktis, išimkite ledų mišinį iš šaldytuvo ir pro dangtyje esančią angą tolygiai pilkite į dubenį.
7. Palikite mišinį prietaise, kol praeis nustatytas laikas. Jeigu ledai vis dar per skysti, galite vėl įjungti aparatą ir pailginti laiką, kad ledai būtų idealios konsistencijos. Jeigu vis dėlto per papildomą laidą nesutirštėja, vadinasi, dubuo buvo užtektinai atvėsintas (todėl taip svarbu, kad dubuo būtų vėsintas tiek laiko, kiek rekomenduojama instrukcijoje). Atminkite, kad praėjus nustatytam laikui prietaisas išsijungia automatiškai.

DĖMESIO: Pasigamintų ledų nelaikykite prietaiso dubenyje ilgiau nei būtina, nes ledai gali tirpti (prietaisas neturi savo šaldymo sistemos). Rekomenduojame ledus suvartoti iš karto, kai pagaminami, arba dėti į šaldiklį tinkamame laikyti žemoje temperatūroje skirtame inde. **Ištirpusių ledų negalima pakartotinai užšaldyti – tai yra labai rizikinga ir gali sukelti apsinuodijimą maistu.** Venkite išimti ledus iš prietaiso dubens aštriais įrankiais (pvz., peiliais, šakutėmis), nes taip galite subraižyti dubens vidų.

Ledų skanėstų idėjos

Ledai **su pienu** ir grietinėle yra populiariausias šio šaldyto deserto variantas, tačiau ne vienintelis. Kad praturtintumėte ledų skonį, siūlome pridėti tokių sudedamųjų dalių kaip kakava, šokoladas, kokoso drožlės, riešutai, karamelė, razinos, džiovinti vaisiai, kaimakas, sausainiai ar bet kokie vaisiai – geriausia švieži, smulkiai supjaustyti arba vaisių tyrė. Tačiau atminkite, kad Jūsų naudojami priedai nebūtų per dideli (pvz., sveikos braškės, dideli šokolado ar sausainių gabaliukai) ir kad aparatas galėtų juos tolygiai paskirstyti po visą ledų masę.

Kita mūsų rekomenduojama ledų rūšis – **šerbetas**. Norint pasigaminti šerbeto tipo ledų, rekomenduojame naudoti namuose gaminamą vaisių tyrę, gaunamą sumaišius šviežius arba šaldytus vaisius. Aparatą paruoškite taip pat, kaip ir tradiciniams ledams, o vietoje pieno ir grietinėlės mišinio naudokite iš anksto atvėsintą vaisių tyrę. Tokiam

sprendimui paprastai nereikia dėti cukraus, tačiau tai yra individualus dalykas.

Niekas netrukdo kurti išradingų ir skirtingų skonių ledų kompozicijų – kūrybiškumas leis Jums vis plačiau mėgautis galimybėmis, kurias suteikia savo ledų aparatas.

Įdomus pasiūlymas norintiems sumažinti kalorijų kiekį gaminamuose desertuose – ne tik naudoti cukraus pakaitalus, t. y. tokias sudedamąsias dalis kaip ksilitolis ar eritritolis, bet ir gaminti **šaldytą jogurtą**. Toks naminis jogurtas puikiai tinka vėsiam vidurvasario užkandžiui. Norėdami pasigaminti tokio deserto, darykite taip, kaip ir gamindami tradicinius ledus ar šerbetą, o mišiniui naudokite natūralų arba graikišką jogurtą. Taip pat rekomenduojame jogurtą gaminti naudojant sūrio ir jogurto gaminimo aparatą, kurį rasite mūsų asortimente.

Prisimintina, kad šiuo ledų ir šerbeto gaminimo aparatu taip pat galite pasigaminti skanių **plaktų** ledų gėrimų – tereikia nustatyti trumpesnį aparato veikimo laiką, kad mišinys visiškai neužšaltų ir liktų pusiau skystas.

Atminkite, kad visas ledams gaminti reikalingas pieno sudedamąsias dalis galite sėkmingai pakeisti veganiškais atitikmenimis – **augaliniais gėrimais** (sojų, kokosų, avižų, migdolų ar ryžių) ir augaline grietinėle, pvz., kokosų ar avižų.

Valymas ir laikymas

Tinkama ir reguliari priežiūra pailgina gaminio naudojimą. Pasirūpinkite, kad gaminys būtų laikomas geros būklės ir tinkamai naudojamas.

- Patartina naudoti švelnius valiklius ir priedus, kurie saugo prietaiso plastikinį korpusą ir elementus nuo įbrėžimų.
- Stiklainius kiekvieną kartą prieš naudojant kruopščiai išplaukite ir išplikykite. Stiklainių užsukamus dangtelius plaukite šiltu vandeniu su plovikliu. Indą su korpusu ir valdymo skydu valykite drėgnu skudurėliu ir išdžiovinkite, nenardinkite į vandenį!
- Kiekvieną kartą, baigę naudoti, prietaisą išvalykite drėgnu skudurėliu ir palikite, kad išdžiūtų.
- Rinkinio elementai visą laiką turi būti švarūs, nes liečiasi su maistu.
- Jogurto gaminimo aparatą laikykite sausoje, vaikams nepasiekiamoje vietoje ir saugokite nuo dulkių bei nešvarumų.

SAUGOS TAISYKLĖS

- Naudojant jogurto gaminimo aparatą būtina laikytis atsargumo priemonių, susijusių su elektros prietaisų naudojimo sauga.
- Draudžiama traukti ar kišti kištuką šlapiomis rankomis.
- Rekomenduojama prietaisą statyti virtuvėje, nuo pernelyg stiprios saulės apsaugotoje vietoje, kad būtų jį patogiu ir saugu naudoti.
- Vaikai jogurto gaminimo aparatą gali naudoti tik prižiūrimi suaugusiųjų.
- Prietaisą būtina apsaugoti taip, kad jo nepasiektų naminiai gyvūnai.
- Nenešiokite veikiančio prietaiso.
- Prietaiso negalima savarankiškai taisyti ir keisti.
- Nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros.
- Įsitikinkite, kad prietaiso vardinė įtampa atitinka naudojamo tinklo įtampą.
- Draudžiama naudoti prietaisą šalia degių daiktų.
- Nenaudokite prietaiso ant nestabilaus pagrindo, drėgnoje vietoje arba šalia kitų šilumos šaltinių.



Nesilaikant šių nurodymų, gali kilti grėsmė sveikatai; taip pat gali sutrikti prietaiso veikimas ir sugesti pats prietaisas.

Techniniai duomenys:

Vardinė įtampa: 230 V ~ 50 Hz
Vardinė galia: 40 W

Variklio sukimosi greitis:

30 aps./min.

Apsaugos klasė:

II

Prietaiso matmenys	
Plotis	22 cm
Ilgis	22 cm
Aukštis	25 cm
Maitinimo laido ilgis	114 cm
Dubens aukštis	14,5 cm
Dubens skersmuo (vidinis / išorinis)	14 cm / 19 cm
Dubens talpa / dubens naudingoji talpa	1800 ml / 1600 ml





ATLIEKŲ TVARKYMAS

Naudotos elektros ir elektronikos įrangos nemesti į šiukšlyną. Šios rūšies atliekų tinkamas rūšiavimas ir šalinimas prisideda prie aplinkos apsaugos. Už panaudotos įrangos pristatymą į specializuotą surinkimo vietą, kur ji priimama nemokamai, atsako naudotojas. Informaciją apie tokias vietas galima gauti iš vietos valdžios arba pirkimo vietoje.

Dėmesio!

Kiekvienas namų ūkis yra elektros ir elektronikos įrangos naudotojai, todėl gali sukurti žmonėms ir aplinkai pavojingų atliekų, kadangi įrangoje yra pavojingų medžiagų, mišinių ir sudedamųjų dalių. Kita vertus, panaudota įranga – tai vertinga medžiaga, iš kurios galima atgauti žaliavas, pvz., varį, alavą, stiklą, geležį ir kt.

 Perbrauktos šiukšliadėžės simbolis ant įrangos, pakuotės arba prideduose dokumentuose reiškia, kad gaminio negalima mesti kartu su kitomis atliekomis. Ženklas taip pat reiškia, kad įranga į rinką patiekta po 2005 m. rugpjūčio 13 d.

 Naudotojas privalo perduoti panaudotą įrangą į nurodytą surinkimo vietą, kad būtų tinkamai perdirbta. Informaciją apie panaudotos elektros įrangos surinkimo sistemą galima rasti parduotuvės informacinėje iškaboje arba savivaldybėje. Tinkamas panaudotos įrangos tvarkymas padeda išvengti neigiamų padarinių aplinkai ir žmonių sveikatai!



LIETOŠANAS PAMĀCĪBA - APARĀTS SILDĒJUMA UN SORBETA PAGATAVOŠANAI

Komplekta sastāvs:

1. Piedziņšs bloks
2. Barošanas vads
3. Vāks
4. Vārpsta
5. Maisītājs
6. Kauss
7. Stabilizējošs ieliktnis
8. Korpuss

Vadības panelis:

1. Gaismas diožu displejs, parāda darbības laiku (5-45 min)
2. Laika regulēšanas poga (-5 minūtes)
3. Barošanas poga "ON/OFF" (ieslēgšana / izslēgšana)
4. Laika regulēšanas poga (+5 minūtes)





Pirms ierīces lietošanas uzmanīgi izlasiet šo lietošanas pamācību un saglabāiet to turpmākai izmantošanai. Ievērojot šīs rekomendācijas, jūs varēsiet pareizi izmantot ierīci un ilgstoši priecāties par tās nepārtrauktu darbību.

PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS

1. Pārbaudiet iepakojuma saturu un pārlicinieties, vai jums ir visas komplekta detaļas, kas norādītas lietošanas pamācībā, un vai neviena no tām nav bojāta.
2. Noņemiet aizsargplēves.
3. Kausu, maisītāju, vārpstu un vāku rūpīgi nomazgājiet siltā ūdenī ar mazgāšanas līdzekli, tad rūpīgi noskalojiet un nosusiniet.
4. Noslaukiet korpusu ar mitru drānas salveti un ļaujiet tai pilnībā nožūt.
5. Sagatavojiet ierīci darbam saskaņā ar šajā lietošanas pamācībā sniegtajiem norādījumiem.

LIETOŠANAS VEIDS

1. Samontējiet ierīci shēmā, kas atrodas lietošanas pamācības sākumā, norādītajā secībā. Lai uzstādītu piedziņas bloku uz vāka, uzmanīgi nospiediet divas pogas, kas atrodas piedziņas bloka sānos. Kad piedziņas bloks ir droši uzstādīts, vāka apakšējā daļā esošajā sešstūra atverē ievietojiet vārpstu tā, lai robotais gals atrastos piedziņas bloka iekšpusē un klusi noklikšķētu. Pareizi uzstādot, vārpsta turas droši un patvaļīgi nevar izkrist. Pievienojiet maisītāju vārpstas otram galam. Ievietojiet atdzesēto kausu korpusā, pārklājiet visu ar stabilizējošu ieliktni un vāku ar uzstādīto piedziņas bloku un maisītāju. Ņemiet vērā, ka vāka malās ir 4 izciļņi, kuri jāievieto īpašās stabilizējošā ieliktna atverēs. Kad vāks ir novietots savā vietā, nedaudz pagrieziet to jebkurā virzienā, lai to vēl vairāk nostiprinātu.
2. Pievienojiet ierīci tīkla kontaktligzdai.
3. Lai ieslēgtu ierīci, nospiediet pogu "ON/OFF". Displejā automātiski tiks parādīta vērtība "40:00", kas pēc noklusējuma norāda uz 40 minūtēm ierīces darbības.
4. Ar pogām  un  iestatiet vajadzīgo minūšu skaitu. Katru reizi nospiežot katru pogu, iestatītajam laikam tiks pieskaitītas vai atskaitītas attiecīgi 5 minūtes.
5. Ierīce automātiski ieslēdzas 3 sekunžu laikā pēc izvēlēto parametru iestatīšanas. Tikko kā maisītājs sāk griezties, ierīce sāk atskaitīt laiku, tas tiek parādīts gaismas diožu displejā.
6. Pēc noteiktā laika notecēšanas ierīce automātiski izslēdzas. Atvienojiet ierīci no kontaktligzdas un tikai pēc tam atveriet to.
7. Veiciet ierīces izjaukšanu secībā, kas ir pretēja 1. punktā aprakstītajai.

PIEZĪME: Nenoņemiet vāku, kamēr ierīce darbojas! Rotējošā maisītāja dēļ vāka noņemšana darbības laikā vai mēģinājums noņemt piedziņas bloku var izraisīt negadījumu vai ierīces bojājumus. Lai pievienotu sastāvdaļas, izmantojiet vāka atveri. Visas izjaukšanas darbības var veikt tikai pēc ierīces atvienošanas no tīkla.

SALDĒJUMA PAGATAVOŠANA

Saldējums - tas ir visā pasaulē populārs saldēts deserts, ko gatavo, sasaldējot masu, kas iegūta no piena produktiem vai produktiem uz ūdens, cukura un augļu bāzes, pievienojot tādus aromatizatorus kā vaniļa, kakao vai augļi. Šim desertam ir daudz veidu, taču ir jāatzīmē, ka šī garduma populārākā piena-vaniļas versija ietver divus veidus:

- Franču saldējums - ir vispopulārākais saldējuma veids, kura pagatavošanā tiek izmantots piens un olu dzeltenumi kopā ar saldo krējumu un piedevām. Šī saldējuma konsistence ir gluda un samtaina.
- Filadelfijas saldējums - tas satur saldo krējumu un pienu, nepievienojot olu dzeltenumus, kas padara to mazāk barojošu un vieglāk pagatavojamu, tomēr arī mazāk gaisīgu par franču tipa saldējumu.

Lai pagatavotu gardu Filadelfijas tipa mājas saldējumu, jums būs nepieciešams:

- 400 ml putukrējuma (30-36%)
- 200 ml piena
- 70 g baltā cukura

PIEZĪME: Kausa tilpums ir 1 800 ml, tāpēc iesakām pagatavot ne vairāk kā 1 600 ml saldējuma, šis daudzums tiek pagatavots no aptuveni 800 ml ingredientu..

Gatavošanas process:

1. Ne mazāk kā 8-12 stundas pirms saldējuma pagatavošanas (un vislabāk uz nakti), ievietojiet izmazgāto un nosusināto ierīces kausu saldētavā - lai to atdzesētu līdz vajadzīgajai temperatūrai. Ledusskapī atdzesējiet arī pienu un saldo krējumu (vai citas sastāvdaļas, kuras plānojat izmantot saldējuma pagatavošanai).
2. Tieši pirms saldējuma maisījuma pagatavošanas rūpīgi nomazgājiet maisītāju, vārpstu un vāku ar siltu ūdeni un mazgāšanas līdzekli, tad kārtīgi noskalojiet un nosusiniet visus elementus. Ierīci nedrīkst mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.
3. Saputojiet saldo krējumu līdz biežai konsistencei, samaisiet pienu ar cukuru, līdz cukura kristāli ir pilnībā izšķīduši, tad nelielās porcijās pievienojiet pienu putukrējumam, rūpīgi maisot - lai krēms nesakristos. Mēs iesakām neizlaist saldā krējuma putošanas posmu, jo iegūtais saldējums būs gaisīgāks nekā tas, ko iegūst, vienkārši sajaucot šķidro saldo krējumu ar pienu un cukuru.
4. Šādā veidā pagatavoto maisījumu atdzesējiet ledusskapī līdz apmēram 5-10°C temperatūrai. Ja neesat pārliecināts, ka maisījumam ir pareizā temperatūra, iesakām izmantot kulinārijas termometru.
5. Kad maisījums ir sasniedzis vēlamo temperatūru, ievietojiet iepriekš atdzesēto saldējuma pagatavošanas aparāta kausu korpusā, tad uzstādiet maisītāju, vārpstu, vāku un izpildmehānismu - saskaņā ar lietošanas pamācībā sniegtajiem norādījumiem. Pievienojiet ierīci elektrotīklam, ieslēdziet to un iestatiet laiku, kas nepieciešams saldējuma pagatavošanai (sākotnējais ieteicamais laiks ir 30 minūtes).

PIEZĪME: Kad kauss (un jo īpaši tās iekšējā daļa) tiek izņemta no saldētavas, temperatūra būs ļoti zema. Izvairieties no ilgstošas saskares ar kausu un nepieskarieties tā iekšējai virsmai, jo tas var izraisīt ādas piesalšanu. Lai pārnēsātu sasaldēto kausu, ir ieteicams izmantot komplektā iekļauto stabilizējošo ieliktņi.

6. Kad ierīce sāks darboties un maisītājs sāk griezties, izņemiet saldējuma maisījumu no ledusskapja un ar nesteidzoties vienmērīgi ielejiet to bļodā caur vāka atveri.
7. Atstājiet maisījumu ierīcē līdz iestatītā laika beigām. Ja saldējums joprojām ir pārāk šķidr, jūs varat atkārtoti ieslēgt saldējuma pagatavošanas ierīci un palielināt laiku, lai iegūtu perfektu konsistenci. Ja saldējums, neskatoties uz papildu laiku, nesabiezē, tas var nozīmēt, ka bļoda nebija pietiekami atdzesēta (tāpēc ir tik svarīgi, lai bļodas atdzesēšana ilgst tik ilgi, cik ir noteikts lietošanas pamācībā). Ņemiet vērā, ka, pēc noteiktā laika, ierīce automātiski izslēgsies.

PIEZĪME: Neturiet saldējumu ierīces kausā ilgāk, nekā tas ir nepieciešams, jo tas var izkust (ierīcei nav savas dzesēšanas sistēmas). Mēs iesakām lietot saldējumu tūlīt pēc tā pagatavošanas vai ievietot to saldētavā, traukā, kas piemērots uzglabāšanai aukstumā. **Atkausēts saldējums nav piemērots atkārtotai sasaldēšanai - šāda prakse ir ļoti riskanta un var izraisīt saindēšanos ar pārtiku.** Neizņemiet saldējumu no ierīces kausa ar asiem priekšmetiem (piemēram, nažiem, dakšām), jo tas var radīt skrāpējumus uz kausa iekšējās virsmas.

Idejas garda saldējuma pagatavošanai

Saldējums, **izmantojot pienu** un saldo krējumu - ir vispopulārākais, bet ne vienīgais, šī saldētā deserta variants. Lai bagātinātu saldējuma garšu, ieteicams pievienot tādas sastāvdaļas kā kakao, šokolāde, kokosriekstu skaidiņas, rieksti, karameles, rozīnes, žāvēti augļi, kaimaks, cepumi vai citi augļi - vēlams svaigus, smalki sagrieztus vai kā augļu mīkstumus. Tomēr pārliecinieties, ka izmantotās piedevas nav pārāk lielas (piemēram, veselas zemenes vai lieli šokolādes vai cepumu gabali) un ka ierīce varēs tos vienmērīgi sadalīt pa saldējumu.

Vēl viens saldējuma veids, ko mēs iesakām - tas ir **sorbets**. Sorbeta tipa saldējuma pagatavošanai ir ieteicams izmantot mājās gatavotu augļu biezeni, kas iegūts, blendējot svaigus vai saldētus augļus. Sagatavojiet saldējuma pagatavošanas ierīci tādā pašā veidā kā parastajam saldējumam, un piena un saldā krējuma maisījuma vietā izmantojiet iepriekš atdzesētu augļu biezeni. Parasti šim variantam nav nepieciešams pievienot cukuru, taču tā ir individuāla izvēle.

Nekas neliedz jums izveidot fantāzijas un garšas pilnas daudzveidīgas saldējuma kompozīcijas - radošums ļaus jums arvien vairāk izbaudīt iespējas, ko sniedz jūsu pašu saldējuma pagatavošanas ierīce.

Interesants ieteikums tiem, kas vēlas samazināt gatavo desertu kaloriju saturu, ir ne tikai izmantot cukura alternatīvas, tas ir, tādas sastāvdaļas kā ksilīts vai eritritols, bet arī gatavot **saldētu jogurtu**. Šāds mājās gatavots jogurts ir lieliski piemērots vēsai vasaras dienas uzkodai. Lai pagatavotu šādu desertu, veiciet tās pašas darbības

kā gatavojot tradicionālu saldējumu vai sorbetu, un kā maisījumu izmantojiet dabisko vai grieķu jogurtu. Mēs iesakām arī pagatavot jogurtu, izmantojot mūsu sortimentā esošo siera jogurta aparātu.

Ir vērts atcerēties, ka, izmantojot šo ierīci saldējuma un sorbeta pagatavošanai, jūs varat arī radīt gardus aukstos dzērienus, piemēram, "shake" tipa - vienkārši iestatiet ierīci Tsākam darbības laikam, kas neļaus masai pilnībā sasalt, un tā paliks pusšķidra.

Atcerieties, ka visas piena sastāvdaļas, kas nepieciešamas saldējuma pagatavošanai, var veiksmīgi aizstāt ar vegānu analogiem – **augu dzērieniem** (sojas, kokosriekstu, auzu, mandeļu vai rīsu), kā arī augu krēmiem, piemēram, kokosriekstu vai auzu.

Tīrīšana un uzglabāšana

Pareiza un regulāra apkope pagarinās izstrādājuma kalpošanas laiku. Pārliecinieties, ka tas ir labā stāvoklī un tiek izmantots pareizi.

- Lai aizsargātu ierīces korpusu un plastmasas elementus no skrāpējumiem, ieteicams izmantot maigus tīrīšanas līdzekļus un delikātus piederumus.
- Pirms katras lietošanas burkas ir rūpīgi jānomazgā un jāizplaucē. Nomazgājiet burku vāciņus ar siltu ūdeni un mazgāšanas līdzekli. Noslaukiet korpusu ar trauku un paneli ar mitru drānas salveti un nosusiniet, neiegremdējiet ūdenī!
- Pēc katras lietošanas ierīce jānoslauka ar mitru virtuves drānas salveti un jāļauj tai nožūt.
- Komplekta elementiem vienmēr jābūt tīriem, jo tie nonāk saskarē ar pārtiku.
- Uzglabājiet jogurta aparātu sausā, bērniem nepieejamā vietā un sargājiet to no putekļiem un netīrumiem.

DROŠĪBAS NOTEIKUMI

- Lietojot jogurta aparātu, ievērojiet drošības pasākumus, kas saistīti ar elektroiekārtu lietošanas drošību.
- Ir aizliegts izņemt vai ievietot kontaktdakšu ar mitrām rokām.
- Lai nodrošinātu ērtu lietošanu un drošu darbību, ierīci ieteicams ierīci novietot virtuvē vietā, kas ir aizsargāta no pārmērīgas saules gaismas.
- Bērniem vajadzētu piekļūt jogurta ražotājam tikai pieaugušo uzraudzībā.
- Ierīce ir jāaizsargā no mājdzīvnieku piekļuves.
- Kamēr ierīce ir darba režīmā, nepārvietojiet to.
- Ir aizliegts patstāvīgi remontēt vai modificēt ierīci.
- Neatstājiet strādājošu ierīci bez uzraudzības.
- Pārliecinieties, vai ierīces nominālais spriegums atbilst izmantotā tīkla spriegumam.
- Aizliegts izmantot šo ierīci viegli uzliesmojošu priekšmetu tuvumā.
- Nelietojiet ierīci uz nestabilas virsmas, mitrā vietā vai cita siltuma avota tuvumā.



Šo ieteikumu neievērošana var būt bīstama veselībai, kā arī var traucēt ierīces darbību un izraisīt tās bojājumus.

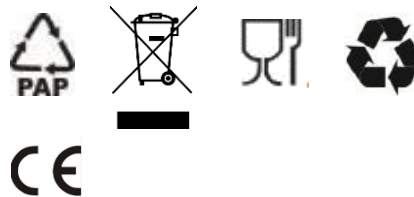
Tehniskie dati:

Nominālais spriegums: 230V ~ 50Hz

Nominālā jauda: 40W

Motora apgriezienu skaits: 30 apgr. / min

Ierīces izmēri	
Platums	22 cm
Garums	22 cm
Augstums	25 cm
Barošanas vada garums	114 cm
Kausa augstums	14,5 cm
Kausa diametrs (iekšējais/ārējais)	14 cm / 19 cm
Kausa tilpums / kausa darba tilpums	1800 ml / 1600 ml



ATKRITUMU APSAIMNIEKOŠANA

Izlietotās elektriskās un elektroniskās iekārtas nedrīkst izmest atkritumu tvertnē. Šāda veida atkritumu atlase un pareiza utilizācija veicina vides aizsardzību. Lietotājs ir atbildīgs par izmantotā aprīkojuma nogādāšanu specializētā pieņemšanas vietā, kur tas tiks pieņemts bez maksas. Informāciju par šādu punktu var iegūt vietējā pašvaldībā vai pirkuma vietā.

Uzmanību!

Katra mājsaimniecība ir elektrisko un elektronisko iekārtu lietotājs un līdz ar to potenciāls atkritumu ražotājs, kas ir bīstami cilvēkiem un videi, jo iekārtās ir bīstamas vielas, maisījumi un sastāvdaļas. No otras puses, lietotais aprīkojums ir vērtīgs materiāls, no kura mēs varam iegūt izejvielas, piemēram, varu, alvu, stiklu, dzelzi un daudz ko citu.

Uz ierīces, iepakojuma vai pavaddokumenta esošais pārsvītrotās atkritumu tvertnes simbols nozīmē, ka izstrādājumu nedrīkst izmest kopā ar citiem atkritumiem. Marķējums nozīmē arī to, ka iekārta tika ieviesta apgrozībā pēc 2005.gada 13. augusta.

Lietotājam ir pienākums nodot izmantoto aprīkojumu tā pareizai pārstrādei paredzētajā pieņemšanas vietā. Informāciju par esošo izlietoto elektroiekārtu savākšanas sistēmu var atrast veikala informācijas stendā un pilsētas/komūnas pārvaldē. Pareiza rīcība ar izmantoto aprīkojumu novērsīs negatīvu ietekmi uz vidi un cilvēku veselību!



KASUTUSJUHEND - JĀĀTISE JA SORBETI VALMISTAMISE SEADE

Komplekti kuuluvid:

1. Ajamiplokk
2. Toitejuhe
3. Kaas
4. Spindel
5. Segaja
6. Kauss
7. Stabiliseeriv vahetükk
8. Korpus

Juhtpaneel:

1. LED-ekraan, nāitab tōoaega (5-45 min)
2. Aja reguleerimise nupp (-5 minūtīt)
3. Toitenupp „ON/OFF” (sisse-/vāljalūlitamine)
4. Ja reguleerimisnupp (+5 minūtīt)





Lugege see juhend enne seadme kasutamist tähelepanelikult läbi ja hoidke see edaspidiseks kasutamiseks alles. Neid soovitusi järgides saate oma seadet õigesti kasutada ja nautida selle tõrgeteta tööd pikka aega.

ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST

1. Kontrollige pakendi sisu ja veenduge selles, et kõik komplekti osad (nagu on juhendis loetletud) on olemas ja ükski neist pole kahjustatud.
2. Eemaldage kaitsekiled.
3. Peske kaussi, segistit, spindlit ja kaant hoolikalt sooja vee ja pesuvahendiga, seejärel loputage korralikult ja kuivatage.
4. Hõõruge korpust niiske riidest salvrätikuga ja laske sellel täielikult kuivada.
5. Valmistage seade kasutamiseks ette vastavalt käesolevas juhendis esitatud juhistele.

KASUTUSVIIS

1. Pange seade kokku vastavalt juhendi alguses esitatud skeemil näidatud järjekorrale. Vajutage ajamiploki kaanele paigaldamiseks ettevaatlikult kahte ajamiploki külgedel paiknevat nuppu. Pärast seda, kui ajamiplokk on kindlalt kaane külge kinnitatud, pange spindel kaane allosas olevasse kuuskantavasse selliselt, et sakiline ots oleks ajamiploki sees ja kostuks vaikne klõpsatus. Õige paigaldamise korral püsib spindel kindlalt ega kuku ise välja. Kinnitage segisti spindli teise otsa. Pange jahutuskauss korpusesse, katke kõik stabiliseeriva vahetüki ja kaanega koos sellele paigaldatud ajamiploki ja segistiga. Pange tähele, et kaane servadel on 4 nukki, mis tuleb panna stabiliseeriva vahetüki spetsiaalsetesse aukudesse. Kui kaas on paigaldatud, siis keerake seda veelgi tugevamaks kinnitamiseks veidi mõlemas suunas.
2. Ühendage seade vooluvõrku.
3. Vajutage seadme sisselülitamiseks nupule „ON/OFF”. Ekraanile kuvatakse automaatselt "40:00", mis näitab seadme vaikimisi tööaega 40 minutit.
4. Seadistage nuppudega  ja  soovitud minutite arv. Iga kord nupule vajutades lisatakse seadistatud ajale või lahutatakse seadistatud ajast 5 minutit.
5. Seade lülitub automaatselt sisse 3 sekundi jooksul pärast valitud parameetrite seadistamist. Niipea, kui segisti hakkab pöörlema, hakkab seade loendama aega, mis kuvatakse LED-ekraanil.
6. Seade lülitub pärast seadistatud aja möödumist automaatselt välja. Ühendage seade vooluvõrgust lahti ja alles siis avage see.
7. Võtke seade lahti punktis 1 kirjeldatule vastupidises järjekorras.

MÄRKUS: Seadme töötamise ajal ei tohi sellelt kaant eemaldada! Pöörleva segisti tõttu võib seadme töötamise ajal kaane eemaldamine või ajamiploki eemaldamise katse põhjustada õnnetuse või masina kahjustamise. Kasutage koostisosade lisamiseks kaanes olevat auku. Seadme lahtivõtmisel tohib mistahes toiminguid teha ainult pärast seadme võrgust lahtiühendamist.

JÄÄTISE VALMISTAMINE

Jäätis on kogu maailmas populaarne külmutatud magustoit, mis on saadud piimasaadustest või veepõhistest toodetest, suhkrust ja puuviljadest valmistatud massi külmutamisel, millele on lisatud selliseid maitseaineid nagu vanilje, kakao või puuviljad. Selle magustoidu sorte on väga palju, kuid väärib märkimist, et selle maiuse kõige populaarsem, piimavaniljelijäätise versioon sisaldab kahte liiki:

- Prantsuse jäätis on kõige populaarsem jäätise liik, mille valmistamisel kasutatakse piima ja munakollast koos koore ja lisanditega. Selle jäätise konsistents on sile ja sametine.
- Philadelphia liiki jäätis sisaldab koort ja piima ilma lisatud munakollaseta, muutes selle kalorivaesemaks ja kergemini valmistatavaks, kuid samas ka vähem õhuliseks kui Prantsuse liiki jäätis.

Philadelphia liiki maitstva koduse jäätise tegemiseks läheb teile vaja:

- 400 ml vahukoort (30-36%)
- 200 ml piima
- 70 g valget suhkrut

MÄRKUS: Kausi maht on 1800 ml, seega soovime teha maksimaalselt 1600 ml jäätist, mis on valmistatud ligikaudu 800 ml koostisosadest.

Valmistamisprotsess:

1. Pange vähemalt 8-12 tundi enne jäätise valmistamist (soovitavalt üheks ööks) seadme pestud ja kuivatatud kauss sügavkülma, et jahutada see soovitud temperatuurini. Samuti jahutage külmikus piim ja koor (või muud koostisosad, mida kavatsete jäätise valmistamiseks kasutada).
2. Peske vahetult enne jäätisesegu valmistamist mikser, spindel ning kaas sooja vee ja pesuvahendiga hoolikalt puhtaks, seejärel loputage ja kuivatage kõik elemendid korralikult. Seadet ei tohi pesta nõudepesumasinas.
3. Vahustage rõõsk koor paksuks, segage piim ja suhkur kuni suhkrukristallide täieliku lahustumiseni, seejärel lisage piim väikeste portsjonitena vahukoorele, segades seejuures hoolikalt, et kreem kokku ei vajuks. Soovitame rõõsa koore vahustamisetappi mitte vahele jätta, sest saadud jäätis jääb kohevam kui see, mille saate vedelat rõõska koort piima ja suhkruga lihtsalt segades.
4. Jahutage sellisel viisil valmistatud segu külmkapis temperatuurini umbes 5-10°C. Kui te pole kindel, et segu on õige temperatuuriga, soovitame kasutada toidutermomeetrit.
5. Kui segu saavutab soovitud temperatuuri, siis pange eelnevalt jahutatud kauss jäätisevalmistaja korpusesse, seejärel paigaldage segisti, spindel, kaas ja ajam vastavalt KASUTUSJUHENDIS esitatud juhistele. Ühendage seade vooluvõrku, lülitage see sisse ja seadistage jäätise valmistamiseks kuluv aeg (esialgne soovitatav aeg on 30 minutit).

MÄRKUS: Kui kauss (ja eriti selle sisemine osa) sügavkülmast välja võtta, on temperatuur väga madal. Vältige pikaajalist kontakti kausiga ja ärge puudutage selle sisepinda, kuna see võib põhjustada naha külmumist. Külmutatud kausi teisaldamiseks on soovitatav kasutada komplekti kuuluvat stabiliseerivat vahetükki.

6. Kui seade hakkab tööle ja segisti hakkab pöörlema, siis võtke jäätisesegu külmkapist ja valage see ühtlase joana läbi kaanes oleva augu kaussi.
7. Jätke segu seadmesse seniks, kuni seadistatud aeg saab läbi. Kui jäätis on endiselt liiga vedel, siis võite jäätisevalmistamise seadme taaskäivitada ja pikendada aega ideaalse konsistentsi saavutamiseks. Kui jäätise konsistents ei taha vaatamata täiendavale ajale paksemaks muutuda, võib see tähendada, et kaussi ei jahutatud piisavalt (just seepärast on oluline lasta kausil jahtuda nii kaua nagu juhendis soovitatakse). Pidage meeles, et seade lülitub pärast määratud aja möödumist automaatselt välja.

MÄRKUS: Ärge hoidke jäätist seadme kausis kauem kui vaja, kuna see võib üles sulada (seadmel puudub oma jahutussüsteem). Soovitame tarbida jäätist kohe pärast valmistamist või panna see sügavkülma külmsäilitamiseks sobivasse anumasse. **Sulatatud jäätis ei sobi uuesti külmutamiseks – selline praktika on väga riskantne ja võib põhjustada toidumürgituse.** Ärge eemaldage jäätist seadme kausist teravate esemetega (nt noad, kahvlid), kuna see võib kriimustada kausi sisepinda.

Ideid maitstva jäätise valmistamiseks

Jäätis, mille valmistamisel on kasutatud **piima** ja rõõska koort, on selle külmutatud magustoidu kõige populaarsem variant, kuid mitte ainus. Jäätise maitse rikastamiseks on soovitatav lisada selliseid koostisosi nagu kakao, šokolaad, kookoslaastud, pähklid, karamell, rosinad, kuivatatud puuviljad, kaimak, küpsised või mistahes puuviljad - eelistatavalt värsked, peeneks hakitud või puuvilja viljaliha kujul. Samuti veenduge selles, et kasutatavad lisandid ei oleks liiga suured (nt terved maasikad või suured šokolaaditükid või küpsised), sest seade ei saa neid jäätises ühtlaselt jaotada.

Veel üks liik jäätiseid, mida me soovitame, on sorbetid. Sorbett-tüüpi jäätise valmistamiseks on soovitatav kasutada värskete või külmutatud puuviljade blenderdamisel saadud kodust puuviljapüreed. Seadistage jäätisevalmistamise seade samamoodi nagu tavalise jäätise puhul, kuid kasutage piima- ja kooresegu asemel eelnevalt jahutatud puuviljapüreed. Tavaliselt ei nõua selline variant suhkru lisamist, kuid see on individuaalne.

Mitte miski ei takista teid loomast fantaasiarikkaid ja maitsetult mitmekesiseid jäätisekompositsioone – loominguline lähenemine võimaldab teil üha enam ja enam nautida võimalusi, mida teie isiklik jäätisevalmistamise seade pakub.

Huvitav soovitus neile, kes soovivad valmismagustoitude kalorisisaldust vähendada, on mitte ainult suhkru alternatiivide ehk selliste koostisosade nagu ksülitool või erütritool kasutamine, vaid ka **külmutatud jogurti** valmistamine. Selline kodujogurt sobib kesksuvel suurepäraselt jahedaks suupisteks. Järgige selle magustoidu

valmistamiseks samu samme nagu traditsioonilise jäätise või sorbeti puhul ning kasutage seguna naturaalselt või kreeka jogurtit. Samuti soovime valmistada jogurtit meie tootevalikus esindatud juustu- ja jogurtivalmistaja abil.

Tasub meeles pidada, et selle jäätise ja sorbeti valmistamise seadme abil saate valmistada ka maitsvaid "**shake**" tüüpi külmi jooke. Lihtsalt seadistage seade lühemaks tööajaks, mis ei lasse massil täielikult külmuda, ja see jääb poolvedelaks.

Pidage meeles, et kõiki jäätise valmistamiseks vajalikke piimasaadusi saab edukalt asendada vegan analoogidega – **taimsete jookidega** (soja-, kookos-, kaera-, mandli- või riisijoojiga), samuti taimsete kreemidega, nagu näiteks kreemid kookosest või kaerahelvestest.

Puhastamine ja hoidmine

Õige ja regulaarne hooldus pikendab toote eluiga. Veenduge, et see on heas seisukorras ja seda kasutatakse õigesti.

- Seadme korpuse ja plastosade kaitsmiseks kriimustuste eest on soovitatav kasutada maheda toimega puhastusvahendeid ja õrnu tarvikuid.
- Purgid tuleb enne iga kasutamiskorda hoolikalt pesta ja kuuma veega steriliseerida. Peske purgikaasi sooja vee ja pesuvahendiga. Pühkige nõud ning korpust ja paneeli niiske lapiga ning pühkige kuivaks ja ärge kastke seda vette!
- Pühkige seadet pärast iga kasutuskorda niiske köögilapiga ja laske sellel kuivada.
- Komplekti komponendid peavad olema alati puhtad, kui need toiduga kokku puutuvad.
- Hoidke jogurtivalmistajat kuivas, lastele kättesaamatus kohas ning hoidke seda tolmust ja mustusest eemal.

OHUTUSEESKIRJAD

- Järgige jogurtivalmistaja kasutamisel elektriseadmete kasutamisega seotud ettevaatusabinõusid.
- Ärge eemaldage ega sisestage pistikut märgade kätega.
- Seade on soovitatav paigutada kööki, eemal liigest päikesevalgusest, et tagada kasutusmugavus ja ohutu kasutamine.
- Lapsed peaksid jogurtivalmistaja juurde pääsena ainult täiskasvanu järelevalve all.
- Lemmikloomade juurdepääs seadmele peab olema takistatud.
- Kui seade on töörežiimis, siis ärge liigutage seda.
- Seadme iseseisev parandamine või modifitseerimine on keelatud.
- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.
- Veenduge, et seadme nimipinge on vastavuses teie poolt kasutatava võrgupingega.
- Selle seadme kasutamine kergesti süttivate esemete läheduses on keelatud.
- Ärge kasutage seadet ebastabiilsel pinnal, niiskes kohas ega mõne muu soojusallika läheduses.



Nende soovitude eiramine võib olla teie tervisele ohtlik ning häirida seadme tööd ja põhjustada selle katkimineku.

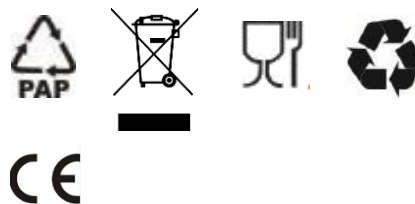
Tehnilised andmed:

Nimipinge: 230 V ~ 50 Hz

Nimivõimsus: 12 W

Mootori pöörlemissagedus: 30 p/min

Seadme mõõtmed	
Laius	22 cm
Pikkus	22 cm
Kõrgus	25 cm
Toitejuhme pikkus	114 cm
Kausi kõrgus	14,5 cm
Kausi läbimõõt (sisemine/välimine)	14 cm / 19 cm
Kausi maht / kausi kasulik maht	1800 ml / 1600 ml



JÄÄTMEKÄITLUS

Elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmeid ei tohi visata olmeprügisse. Seda tüüpi jäätmete sorteerimine ja nõuetekohane utiliseerimine aitab kaasa keskkonna kaitsmisele. Kasutaja vastutab kasutatud seadmete kohaletoimetamise eest selleks ettenähtud kogumispunkti, kus see tasuta vastu võetakse. Teavet sellise vastuvõtukohta kohta võib saada kohalikust omavalitsusest või ostukohast.

Tähelepanu!

Iga kodumajapidamine on elektri- ja elektroonikaseadmete kasutaja ning seega seadmetes ohtlike ainete, segude ja komponentide tõttu inimesele ja keskkonnale ohtlike jäätmete potentsiaalne tekitaja. Teisest küljest sisaldavad kasutatud seadmed väärtuslikke materjale, mis sisaldavad vaske, tina, klaasi, rauda jms.



Läbikriipsutatud prügikasti sümbol seadmel, pakendil või kaasasolevatel dokumentidel tähendab seda, et toodet ei tohi visata olmeprügi hulka. Märgistus tähendab ka seda, et seadmed valmistati pärast 13. augustit 2005. a.

Kasutaja vastutab selle eest, et kasutatud seadmed viiakse nõuetekohaseks ringlussevõtuks ettenähtud kogumispunkti. Infot olemasoleva elektriseadmete jäätmete kogumissüsteemi kohta saab kaupluse infoletist ja linna-/vallavalitsusest. Kasutatud seadmete nõuetekohane käsitlemine hoiab ära negatiivsed tagajärjed keskkonnale ja inimeste tervisele!



NÁVOD K POUŽITÍ - VÝROBNÍK ZMRZLINY A SORBETŮ

Sada obsahuje:

1. Pohonná jednotka
2. Napájecí kabel
3. Víko
4. Vřeteno
5. Míchadlo
6. Mísa
7. Stabilizační vložka
8. Kryt

Ovládací panel:

1. LED displej, zobrazuje provozní dobu (5-45 minut)
2. Tlačítko nastavení času (- 5 minut)
3. Tlačítko napájení „ON/OFF“ (zapnuto/vypnuto)
4. Tlačítko nastavení času (+ 5 minut)





Před použitím zařízení si pečlivě přečtěte tento návod a uschovejte jej pro budoucí použití. Dodržování uvedených pokynů umožní správné používání zařízení a zajistí jeho bezproblémový provoz po dlouhou dobu.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Zkontrolujte obsah balení a ujistěte se, že máte všechny součásti sady (uvedené v návodu) a žádná z nich není poškozená.
2. Odstraňte ochranné fólie.
3. Mísu, míchadlo, vřeteno a víko důkladně umyjte teplou vodou s přípravkem na mytí nádobí, poté důkladně opláchněte a osušte.
4. Otřete kryt vlhkým hadříkem, nechte vyschnout.
5. Připravte zařízení k provozu podle pokynů uvedených v tomto návodu.

ZPŮSOB POUŽITÍ

1. Sestavte zařízení podle pořadí uvedeného ve schématu na začátku návodu. Pro umístění pohonné jednotky do víka jemně stiskněte obě tlačítka po stranách jednotky. Když bude pohonná jednotka umístěna stabilně ve víku, ve spodní části do šestihřanného otvoru umístěte vřeteno tak, aby konec se zářezem byl uvnitř pohonné jednotky a ticho cvakl. Správně namontované vřeteno je stabilní a nevypadá. Do druhého konce vřetena připevněte míchadlo. Do krytu umístěte vychlazenou mísu, zakryjte stabilizační vložkou a víkem s namontovanou pohonnou jednotkou a míchadlem. Dejte si pozor, že na okrajích víka jsou 4 výstupky, které musí být umístěny do speciálních otvorů ve stabilizační vložce. Po umístění víka na správné místo s ním lehce otočte v libovolném směru pro dodatečnou stabilizaci celého zařízení.
2. Připojte zařízení k síťové zásuvce.
3. Pro zapnutí zařízení stiskněte tlačítko „ON/OFF“. Na displeji se automaticky zobrazí výchozí nastavení „40:00“, což znamená 40 minut provozu zařízení.
4. Pomocí tlačítek  a  nastavte požadovaný počet minut. Při každém stisknutí každého tlačítka se k nastavenému času odečte nebo přidá 5 minut.
5. Zařízení se zapne automaticky do 3 sekund po nastavení vybraných parametrů. Při zahájení provozu míchadlo se začne otáčet a zařízení začne odpočítávat čas, který se zobrazuje na LED displeji.
6. Po uplynutí nastavené doby se zařízení automaticky vypne. Odpojte zařízení od síťové zásuvky, teprve poté jej začněte otevírat.
7. Demontáž zmrzlinovače provádějte v opačném pořadí, než je popsáno v odst. 1.

UPOZORNĚNÍ: Neodstraňujte víko, když je zařízení v provozu! Vzhledem k rotujícímu míchadlu může odstraňování víka během provozu nebo pokus o odstranění pohonné jednotky způsobit nehodu nebo poškození zařízení. Pro přidání ingrediencí použijte otvor ve víku. Jakékoli demontážní činnosti lze provádět až po odpojení zařízení od síťové zásuvky.

PŘÍPRAVA ZMRZLINY

Zmrzlina je oblíbený po celém světě mražený dezert, vyrobený zmrazením směsi získané z mléčných výrobků nebo na bázi vody, cukru a ovoce s přísadou, jako je vanilka, kakao nebo ovoce. Existuje mnoho druhů tohoto dezertu, ale stojí za zmínku, že mezi nejoblíbenější, mléčně-vanilkovou verzí tohoto jídla, patří dva typy:

- Francouzská zmrzlina – nejoblíbenější druh zmrzliny připravované z mléka, vaječných žloutků, smetany a přísad. Konzistence této zmrzliny je hladká a sametová.
- Filadelfská zmrzlina – obsahuje smetanu a mléko bez přídavku vaječných žloutků, je tedy méně kalorická a jednodušší na přípravu, ale také méně nadýchaná než zmrzlina francouzského typu.

K přípravě chutné domácí filadelfské zmrzliny potřebujete:

- 400 ml smetany ke šlehání (30-36 %)
- 200 ml mléka
- 70 g bílého cukru

UPOZORNĚNÍ: Objem mísy je 1800 ml, proto doporučujeme připravovat maximálně 1600 ml zmrzliny, která se vyrábí z přibližně 800 ml ingrediencí.

Proces přípravy:

1. Nejméně 8-12 hodin před plánovaným zahájením výroby zmrzliny (nejlépe přes noc) umístěte umytou a vysušenou mísu zařízení do mrazničky, aby se ochladila na vhodnou teplotu. Mléko a smetanu ke šlehání (nebo jiné ingredience, z nichž plánujete připravovat zmrzlinu) ochlaďte v lednici.
2. Přímo před přípravou zmrzlinové směsi důkladně umyjte míchadlo, včetně a víko teplou vodou s přípravkem na mytí nádobí, poté všechny součásti dobře opláchněte a osušte. Zařízení není vhodné do myčky nádobí.
3. Smetanu ušlehejte dotuha, mléko smíchejte s cukrem, dokud se krystalky cukru úplně nerozpustí, poté do ušlehané smetany po malých částech přidávejte mléko a jemně míchejte, aby krém neklesl. Nevynechejte fázi šlehání smetany, protože takto získaná zmrzlina bude nadýchanější než ta získaná pouze smícháním tekuté smetany s mlékem a cukrem.
4. Takto připravenou směs ochlaďte v lednici na teplotu asi 5-10 °C. Pokud si nejste jisti, zda má směs správnou teplotu, doporučujeme použít kuchyňský teploměr.
5. Když směs dosáhne vhodné teploty, umístěte do krytu dřívě ochlazenou mísu zmrzlinovače, poté namontujte míchadlo, včetně, víko a pohon – podle pokynů uvedených v ZPŮSOBU POUŽITÍ. Připojte zařízení ke zdroji napájení, zapněte jej a nastavte dobu potřebnou k výrobě zmrzliny (výchozí doporučená doba je 30 minut).

UPOZORNĚNÍ: Mísa (zejména její vnitřní část) bude po vyjmutí z mrazničky velmi studená. Vyhněte se příliš dlouhému kontaktu s mísou a nedotýkejte se její vnitřní části, protože může dojít ke zmrznutí pokožky. Pro přenášení studené mísy doporučujeme používat stabilizační vložku, která je součástí sady.

6. Když zařízení začne pracovat a míchadlo se začne otáčet, vyjměte zmrzlinovou směs z lednice a nalijte ji rovným proudem do mísy otvorem ve víku.

7. Nechte směs v zařízení, dokud neuplyne nastavená doba. Pokud je zmrzlina stále příliš tekutá, můžete zmrzlinovač restartovat a prodloužit čas, abyste dosáhli dokonalé konzistence. Pokud i přes dodatečnou dobu zmrzlina nechce zhoustnout, může to znamenat, že mísa nebyla dostatečně vychlazená (proto je tak důležité misku chladit tak dlouho, jak je uvedeno v návodu). Pamatujte, že po uplynutí nastavené doby se zařízení vypne automaticky.

UPOZORNĚNÍ: Vyvarujte se uchování vyrobené zmrzliny v míse zařízení déle, než je nutné, protože může dojít k rozmrznutí zmrzliny (zařízení nemá vlastní chladicí systém). Doporučujeme sníst zmrzlinu ihned po výrobě nebo ji umístit do mrazničky v nádobě vhodné pro skladování při nízkých teplotách. **Rozmraženou zmrzlinu nelze znovu zmrazit – takový postup je vysoce rizikový a může vést k otravě jídlem.** Vyvarujte se vyjmutí zmrzliny z mísy zařízení ostrými nástroji (např. nože, vidličky), protože to může vést k poškrábání vnitřní části mísy.

Nápady na zmrzlinové pochoutky

Skvělé doplňky k domácímu jogurtu jsou čerstvé ovoce, kakao, vanilka, kokosové vločky, džemy a ovocná dřevka. Dalším originálním nápadem je jogurt podávaný slaný, např. jako tzatziki. Vše, co potřebujete, je přidat nakrájenou nebo nastrohanou okurku, česnek, trochu olivového oleje, sůl, nasekaný kopr a mátu. Domácí jogurt může být také skvělým základem pro další jídla a nápoje: smoothie, lassi, studené polévky, ovesné kaše, omáčky a koláče. Vaší kreativité se meze nekladou, ale případná dochucovadla přidávejte až do hotového jogurtu – jinak to může negativně ovlivnit proces jeho výroby. Pokud plánujete přidat připravený jogurt do teplých jídel, pamatujte, že se může srazit. Abyste tomu zabránili, smíchejte jogurt s malým množstvím horké omáčky nebo polévky, a až poté jej spojte s ostatní částí.

Dodatečné tipy:

Zmrzlina z **mléka** a smetany je nejoblíbenější verzí tohoto mraženého dezertu, ale nikoliv jedinou. Pro obohacení chuti zmrzliny doporučujeme přidat ingredience jako kakao, čokoládu, kokosové vločky, ořechy, karamel, rozinky, sušené ovoce, kajmak, sušenky nebo různé druhy ovoce – nejlépe čerstvé, jemně nakrájené nebo ve formě ovocného pyré. Pamatujte však, že používané přísady nemohou být příliš velké (např. celé jahody, velké kousky čokolády nebo sušenek), aby je zařízení rovnoměrně rozmístilo po celé zmrzlině.

Další druh zmrzliny, který doporučujeme, jsou **sorbety**. K přípravě sorbetové zmrzliny doporučujeme použít domácí ovocné pyré získané rozmixováním čerstvého nebo mraženého ovoce. Zařízení připravte stejně jako v případě tradiční zmrzliny, a místo směsi mléka a smetany použijte předem vychlazené ovocné pyré. Toto řešení obvykle nevyžaduje přidání cukru, ale to je individuální záležitost.

Nic nebrání vytvářet nápadité zmrzlinové kompozice s různou chutí – kreativita vám umožní stále více si užívat možností, které nabízí vlastní výrobce zmrzliny.

Zajímavým návrhem pro lidi, kteří chtějí snížit kalorický obsah připravovaných dezertů, je nejen použít alternativu cukru, tedy xylitol nebo erythritol, ale také připravit **mražený jogurt**. Takový domácí jogurt je ideální jako studená

svačina uprostřed léta. Pro přípravu takového dezertu postupujte stejně jako v případě tradiční zmrzliny nebo sorbetů, a jako směs použijte přírodní nebo řecký jogurt. Jogurt doporučujeme také připravit pomocí sýrového jogurtovače, dostupného v naší nabídce.

Stojí za zmínku, že pomocí tohoto výrobku zmrzliny a sorbetů lze vytvořit i lahodné ledové nápoje typu „shake” – stačí nastavit na zařízení kratší dobu provozu – směs zcela nezmrazí a zůstane polotekutá.

Pamatujte, že všechny mléčné ingredience potřebné k výrobě zmrzliny lze úspěšně nahradit jejich veganskými ekvivalenty – **rostlinnými nápoji** (sójovým, kokosovým, ovesným, mandlovým nebo rýžovým) a rostlinnými smetanami, např. kokosovou nebo ovesnou.

Čištění a skladování

Správná a pravidelná údržba prodlouží životnost výrobku. Ujistěte se, že je skladován v dobrém stavu a správně používán.

- Doporučuje se používat jemné čisticí prostředky a jemná příslušenství, chránící těleso zařízení a plastové prvky před poškrábáním.
- Skleničky by měly být před každým použitím důkladně umyté a vypařené. Uzávěry skleniček umyjte teplou vodou s čisticím prostředkem. Těleso s pouzdem a panelem otřete vlhkým hadříkem a osušte, neponořujte do vody!
- Po každém použití vyčistěte zařízení vlhkou kuchyňskou utěrkou a nechte vyschnout.
- Součásti sady musí být vždy čisté, protože přicházejí do styku s potravinami.
- Jogurtovač skladujte na suchém místě, mimo dosah dětí, chraňte jej před prachem a nečistotami.

BEZPEČNOSTNÍ PRAVIDLA

- Během provozu jogurtovače dodržujte opatření související s bezpečným používáním elektrických zařízení.
- Je zakázáno vytahovat nebo zasouvat zástrčku mokryma rukama.
- Zařízení se doporučuje umístit v kuchyni, na místě chráněném před nadměrným slunečním zářením, zajišťujícím pohodlí používání a bezpečné ovládání.
- Děti by měly mít přístup k jogurtovači pouze pod dohledem dospělých osob.
- Zařízení by mělo být zajištěno tak, aby k němu neměla přístup domácí zvířata.
- Nepřenášejte zařízením, když je v provozním režimu.
- Neopravujte ani neupravujte zařízení sami.
- Nenechávejte pracující zařízení bez dozoru.
- Ujistěte se, že jmenovité napětí zařízení odpovídá napětí sítě, kterou používáte.
- Je zakázáno používat toto zařízení v blízkosti hořlavých předmětů.
- Nepoužívejte výrobek na nestabilním povrchu, ve vlhkém místě nebo v blízkosti jiného zdroje tepla.

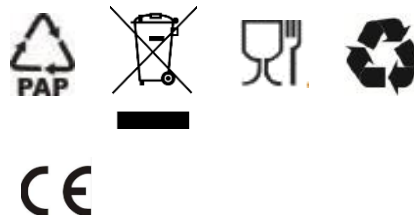


Nedodržení výše uvedených pokynů může být zdraví nebezpečné; může také narušit provoz zařízení a způsobit jeho poruchu.

Technické údaje:

Jmenovité napětí:	230 V ~ 50 Hz
Jmenovitý výkon:	12 W
Otáčky motoru:	30 ot./min
Třída ochrany:	II

Rozměry zařízení	
Šířka	22 cm
Délka	22 cm
Výška	25 cm
Délka napájecího kabelu	114 cm
Výška mísy	14,5 cm
Průměr mísy (vnitřní/vnější)	14 cm/19 cm
Objem mísy/užitný objem mísy	1800 ml/1600 ml



NAKLÁDÁNÍ S ODPADY

Opotřebené elektrické a elektronické zařízení by nemělo být vyhazováno do koše. Roztřídění a správná likvidace tohoto druhu odpadu přispívá k ochraně životního prostředí. Uživatel je odpovědný za doručení opotřebeného zařízení do specializovaného sběrného místa, kde bude přijato zdarma. Informace o tomto místě získáte od místního úřadu nebo v místě nákupu.

Upozornění!

Každá domácnost je uživatelem elektrických a elektronických zařízení, a tedy potenciálním výrobcem nebezpečného pro lidi a životní prostředí odpadu vzhledem k přítomnosti nebezpečných látek, směsí a komponent v zařízení. Na druhou stranu opotřebené zařízení je cenným materiálem, z něhož lze získat zpět suroviny, jako je např. měď, cín, sklo, železo a další.



Symbol přeškrtnutého odpadkového koše umístěný na zařízení, obalu nebo přiložených k němu dokumentech znamená, že výrobek nesmí být likvidován s jiným odpadem. Označení zároveň znamená, že zařízení bylo uvedeno na trh po 13. srpnu 2005.

Je odpovědností uživatele vrátit opotřebené zařízení na určené sběrné místo ke správnému zpracování. Informace o dostupném systému sběru opotřebených elektrických zařízení získáte na informačním místě prodejny a na městském/obecním úřadu. Správné nakládání s opotřebeným zařízením předchází negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví!

WARUNKI GWARANCJI

1. Niniejsza gwarancja jest udzielana przez firmę BROWIN Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp. k. z siedzibą przy ul. Pryncypalnej 129/141; 93-373 Łódź, nazywaną w dalszej części gwarancji Gwarantem.
2. Niniejsza gwarancja dotyczy wyłącznie sprzętu używanego na terytorium Polski.
3. Okres gwarancji na produkt wynosi 12 miesięcy od daty zakupu sprzętu.
4. W przypadku wad uniemożliwiających korzystanie ze sprzętu, okres gwarancji ulega przedłużeniu o czas od dnia zgłoszenia wady do dnia wykonania naprawy.
5. Gwarancja uprawnia do bezpłatnych napraw nabytego sprzętu, polegających na usunięciu wad fizycznych, które ujawniły się w okresie gwarancyjnym, z zastrzeżeniem punktu 11.
6. Zgłoszenie wady sprzętu powinno zawierać:
 - dowód zakupu towaru;
 - nazwę i model towaru wraz ze zdjęciami uzasadniającymi reklamację.
7. Reklamujący powinien spakować produkt, odpowiednio zabezpieczając go przed uszkodzeniem w czasie transportu.
8. Gwarant w terminie 14 dni od daty zgłoszenia wady ustosunkuje się do zgłoszonej reklamacji. Jeżeli do dokonania naprawy wystąpi konieczność sprowadzenia części zamiennych z zagranicy, termin naprawy może ulec przedłużeniu do czasu sprowadzenia niezbędnej elementów, lecz maksymalnie do 30 dni roboczych od daty otrzymania towaru do naprawy.
9. Gwarancja obejmuje wszelkie wady materiałowe i produkcyjne ujawnione w czasie normalnej eksploatacji zgodnie z przeznaczeniem sprzętu i zaleceniami podanymi na opakowaniu lub w instrukcji użytkownika. Warunkiem udzielenia gwarancji jest użytkowanie sprzętu zgodnie z instrukcją.
10. Zakres czynności naprawy gwarancyjnej nie obejmuje czyszczenia, konserwacji, przeglądu technicznego, wydania ekspertyzy technicznej.
11. Gwarancja nie obejmuje:
 - uszkodzeń mechanicznych, chemicznych, termicznych i korozji;
 - uszkodzeń spowodowanych działaniem czynników zewnętrznych, niezależnych od producenta, a w szczególności wynikłych z użytkowania niezgodnego z instrukcją obsługi;
 - usterek powstałych w wyniku niewłaściwego montażu sprzętu;
 - samowolnych, dokonywanych przez użytkownika lub inne nieupoważnione osoby napraw, przeróbek lub zmian konstrukcyjnych;
 - użytkowanie poza normalnym zakresem konsumenckiego zastosowania w warunkach domowych.
12. Powyższe oświadczenie nie ma wpływu na statutowe prawa konsumenta wynikające z odpowiednich praw krajowych i na prawa konsumenta w stosunku do sprzedawcy, u którego zakupiono ten produkt. Niniejsza gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.
13. Gwarancja nie nadaje Kupującemu prawa do domagania się zwrotu utraconych zysków związanych z uszkodzeniem urządzenia oraz strat związanych z powodu uszkodzenia sprzętu.
14. W przypadku zapotrzebowania na usługi serwisu, w ramach gwarancji lub bez, należy skontaktować się ze sprzedawcą, u którego zakupiono produkt. Przed skontaktowaniem się ze sprzedawcą lub serwisem zalecamy dokładnie przeczytanie broszury z instrukcjami dołączonej do produktu.
15. W przypadku zakupu bezpośrednio u producenta reklamacje można składać bezpośrednio na stronie www.browin.pl w zakładce Zgłaszanie reklamacji lub za pośrednictwem drogi elektronicznej pod adresem reklamacje@browin.pl. W przypadku zakupu u dystrybutora zaleca się dokonanie zgłoszenia za jego pośrednictwem.

BROWIN Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp. k.

ul. Pryncypalna 129/141

PL 93-373 Łódź

tel. +48 42 23 23 230

www.browin.pl

ODWIEDŹ NAS NA:



@browinpl



@browin.pl



BROWIN