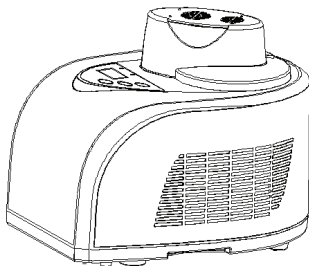


guzzanti

Výrobník zmrzliny
Výrobník zmrzliny
Lodziarka
Fagylaltgép
Aparat za pripravo sladoleda
Ice Cream Maker

GZ-152



CZ

SK

PL

H

SI

EN

Návod k obsluze

Návod na obsluhu

Instrukcja obsługi

Használati útmutató

Navodila za uporabo

Instruction manual

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

Toto je automatický výrobek zmrzliny a sorbetu s vlastním chlazením. Z důvodu bezpečnosti a požitku ze spotřebiče si důkladně přečtěte tento návod před použitím.

Technické údaje

Číslo modelu:	ICE-1528
Objem:	1.5 Litru
Napětí:	220-240 V
Frekvence:	50 Hz
Spotřeba energie:	150 W
Teplota chlazení:	-18~-3°5°C
Rozměry:	385 x 292.5 x 312 mm
Rozměry balení:	460 x 354 x 376 mm
Čistá hmotnost:	12.2 kg
Celková hmotnost:	13.9 kg

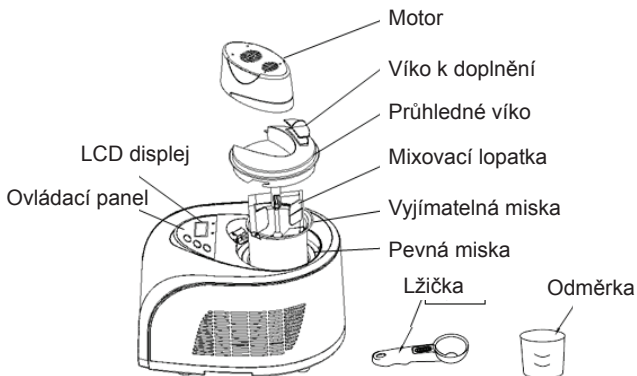
Bezpečnostní pokyny

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

1. Přečtěte si všechny pokyny před použitím.
2. Ujistěte se, zda napětí na výrobním štítku odpovídá napětí v elektrické síti a ujistěte se, zda je zásuvka správně uzemněná.
3. Pokud je poškozený přívodní kabel, musí jej vyměnit výrobce nebo servisní technik, nebo podobně kvalifikovaná osoba, abyste zabránili nebezpečí.
4. Nenaklánějte tento spotřebič v úhlu více než 45°.
5. Pro ochranu před zasažením elektrickým proudem nelijte vodu na kabel, zástrčku a větrací otvory, neponořujte spotřebič do vody ani jiných tekutin.
6. Odpojte spotřebič po použití nebo před čištěním.

7. Držte spotřebič nejméně 8 cm od ostatních předmětů k zajištění dobrého odvodu tepla.
8. Nepoužívejte příslušenství nedoporučené výrobcem.
9. Tento spotřebič není určený pro použití osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, sensorickými nebo mentálními schopnostmi nebo bez dostatečných zkušeností a znalostí, pokud nebyly poučené nebo nejsou pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost. Nedovolte dětem hrát si se spotřebičem.
10. Nepoužívejte spotřebič v blízkosti ohně, horké plotny ani kamen.
11. Nezapínejte spotřebič často (zajistěte interval nejméně 5 min.), abyste zabránili poškození kompresoru.
12. Kovové předměty ani jiná elektrická zařízení nevkládejte do spotřebiče, abyste zabránili požáru a zkratu.
13. Při vyndávání zmrzliny neklepejte o okraj nádoby a chraňte zásobník před poškozením.
14. Nezapínejte spotřebič, pokud není vložena nádoba a mixovací lopatka.
15. Počáteční teplota ingrediencí by měla být $25^{\circ}\text{C} \pm 5^{\circ}\text{C}$. Nevkládejte ingredience do mrazáku ke zchlazení, neboť by mohly zablokovat mixovací lopatku před dokončením zmrzliny.
16. Nesundávejte mixovací motor během přípravy zmrzliny.
17. Pokud chcete prodloužit funkci chlazení po dokončení výroby zmrzliny, nejdříve musíte sundat mixovací motor. V opačném případě zkrátíte životnost motoru.
18. Nepoužívejte venku.
19. Nikdy nečistěte pomocí prášků a tvrdých předmětů.
20. Odložte si návod k použití.

Díly a funkce spotřebiče



Obrázek 1 - přehled

Před výrobou zmrzliny

Čištění

Před použitím důkladně umyjte veškeré díly, které přichází do kontaktu se zmrzlinou (včetně pevné misky, vyjímatelné misky, mixovací lopatky, průhledného víka, plnicího otvoru, odměrky a lžičky).

Příprava ingrediencí receptu:

Připravte ingredience vlastního receptu nebo receptu z tohoto návodu a nalijte připravenou směs do vyjímatelné misky.

Poznámka: není nutné zmrazovat misku předem na několik hodin v mrazáku, neboť spotřebič má VESTAVĚNÝ KOMPRESOR, který zmrazí ingredience receptu během provozu k zajištění výroby zmrzliny.

Sestavení

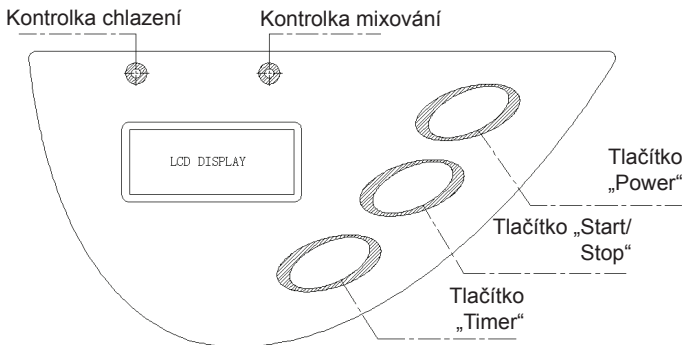
Upozornění: ujistěte se, zda je odpojený přívodní kabel.

Důležité: vždy postavte výrobek zmrzliny na rovný povrch, nedávejte jej do vestavěné skříňky.

Kompresor tak dosáhne nejlepší výkon.

- 1) Vložte vyjímatelnou misku do pevné misky v těle spotřebiče.
- 2) Nasadte mixovací lopatku do vyjímatelné misky.
- 3) Instalujte průhledné víko na misky a držte mixovací lopatku nasazenou uprostřed průhledného víka.
- 4) Nasadte plnicí víko na průhledné víko.
- 5) Namontujte motor na průhledné víko a ujistěte se, zda os motoru dosedne do otvoru v horní části mixovací lopatky.

Výroba zmrzliny



Obrázek 2 - ovládací panel

Připojení k elektrické síti

Zkontrolujte, zda napětí v elektrické síti odpovídá napětí na výrobním štítku, poté připojte zástrčku k síťové zásuvce.

Použití funkčních tlačítek

Tlačítko [POWER]: Po připojení k elektrické síti stisknutím tlačítka [POWER] zapnete spotřebič a LCD displej zobrazí „60:00“, což znamená, že počáteční doba provozu je 60 minut.

Tlačítko [TIMER]: Můžete zvolit dobu provozu 10, 20, 30, 40, 50 a 60 minut opakovaným stisknutím tlačítka [TIMER]. Můžete zvolit úrzné doby provozu podle chuti. (Počáteční doba provozu je 60 minut).

Tlačítko [START/STOP]: po nastavení času stisknete tlačítko [START/STOP] k spuštění procesu míchání. Spustí se míchání a okamžité chlazení a obě kontrolky svítí. Když skončí odpočítávání, činnost se automaticky zastaví a uslyšíte 10-krát pípnutí. LCD zobrazí „00:00“. Pokud nebudete servírovat zmrzlinu nebo nevypnete spotřebič do 10 minut, automaticky se přepne do funkce „Prodloužení chlazení“ k uchování zchlazené zmrzliny.

Funkce ochrany kompresoru:

1) Pokud stisknete tlačítko POWER během procesu výroby zmrzliny, spotřebič automaticky začne odpočítávat 3 minuty. Po skončení odpočítávání se spotřebič spustí opět, synchronně se aktivuje funkce mixování a chlazení. Pokud během odpočítávání stisknete opět tlačítko POWER, funkce mixování se ihned spustí, funkce chlazení se spustí teprve po skončení odpočítávání.

Pokud nastane výpadek elektrické energie nebo jej nechtěně odpojíte během výroby zmrzliny, funkce automatického odpočítávání nefunguje. Doporučujeme zapnout spotřebič do 3 minut, v opačném případě se přepne do stavu ochrany kompresoru.

Funkce prodlouženého chlazení

Spotřebič aktivuje funkci chlazení (bez mixování) na 10 minut každých 10 minut, celkově po dobu 1 hodiny, poté se vrátí do počátečního stavu (zapnutý ale bez činnosti).

[Pozor]: Po skončení výroby zmrzliny a před servírováním nezapomeňte vždy odpojit spotřebič od elektrické sítě, abyste zabránili zasažení elektrickým proudem.

Nastavení provozu

Přerušení provozu: spotřebič můžete kdykoliv zastavit stisknutím tlačítka [START/STOP] na 3 sekundy, nebo stisknutím tlačítka [Power] kdykoliv během chodu spotřebiče.

Nastavení doby provozu (během provozu): kdykoliv spotřebič běží, můžete přidat dodatečnou dobu provozu opakovaným stisknutím tlačítka [TIMER]. 5 minut přidáte každým stisknutím až po dosažení maxima 60 minut, což se zobrazí na LCD displeji. Dobu lze pouze prodloužit, nikoliv zkrátit.

Prodloužení doby provozu (po skončení činnosti)

Pokud předvolená doba (60 minut apod.) skončí a spotřebič přestane fungovat a vrátí se do počátečního stavu, pokud chcete tvrdší konzistenci, můžete opět zvolit dobu provozu (10/20/30/40/50/60 minut) stisknutím tlačítka [TIMER], poté opětovným stisknutím tlačítka [START/STOP] zapnout, spotřebič pokračuje v odpočítávání zvolené doby a poté se zastaví a přepne do režimu „Prodloužení chlazení“ k uchování zchlazené zmrzliny.

Ovládání objemu ingrediencí

Abyste zabránili přetečení a plýtvání, ujistěte se, aby ingredience nepřesáhly 80% objemu vyjímatelné misky (při výrobě zmrzlina zvětšuje svůj objem)

Uskladnění zmrzliny

Vyndejte hotovou zmrzlinu a dejte do jiné nádoby pomocí plastové lžičky nebo dřevěné lžičky, nepoužívejte kovovou lžičku, abyste nepoškodily vnitřek vyjímatelné misky.

POZNÁMKY



Tento symbol znamená, že tento výrobek se nesmí likvidovat společně s běžným domovním odpadem v rámci zemí EU. Abyste zabránili možnému negativnímu dopadu na životní prostředí nebo lidské zdraví z nekontrolovaných skládek odpadu, recyklujte výrobek odpovědně k uchování přírodních zdrojů. K odevzdání starého spotřebiče využijte místní recyklační středisko nebo prodejnu, kde jste spotřebič zakoupili.

Doporučené recepty

VANILKOVÁ ZMRZLINA

Výroba deset 1/2 porcí.

1 šálek plnotučného mléka

3/4 šálku krystalového cukru

2 šálky smetany, zchlazené

1 – 2 čajové lžičky vanilkového extraktu, k ochucení

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

Zapněte spotřebič, nalijte směs do mrazicí mísy a nechte mixovat do ztuhnutí, přibližně 50 – 60 minut.

Nutriční analýza na porci:

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

OBMĚNY:

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

Pekanové máslo: rozpust'ete 1 kousek nesoleného másla v pánvi. Přidejte 1 šálek důkladně nasekaných pekanů a 1 čajovou lžičku kosher soli. Vařte na střední teplotě, často míchejte, dokud pekany mírně nezhnědnou.

Odstavte z plotny, nechte odtéct (máslo bude mít pekanovou příchut' a můžete jej ponechat pro jiné účely). Nechte pekany zcela vychladnout. Přidejte opečené máslové pekany během posledních 5 minut mixování. Sušenky a smetana: přidejte 3/4 šálku nahrubo nasekaných sušenek oblíbené chuti (čokoládové lupínky, Oreo., Mint Oreo., apod.) během posledních 5 minut mixování.

ZÁKLADNÍ ČOKOLÁDOVÁ ZMRZLINA

Výroba deset 1/2 porcí.

1 šálek plnotučného mléka

1/2 šálku krystalového cukru

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

3/2 šálku smetany, dobře vychlazené

1 čajovou lžičku vanilkového extraktu

Ohřejte mléko, dokud nezačne bublat kolem okrajů (na sporáku nebo v mikrovlnné troubě). V mixéru s kovovým nožem zpracujte cukr s čokoládou, dokud není čokoláda jemně nasekaná. Přidejte horké mléko, zpracujte, dokud není směs hladká. Přelijte do střední mísy a nechte směs vychladnout. Smíchejte smetanu a vanilku podle chuti. Zapněte spotřebič, nalijte směs do mrazicí mísy přes otvor a nechte mixovat do ztuhnutí, přibližně 50 – 60 minut.

Nutriční analýza na porci:

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

OBMĚNY:

Čokoládové mandle: přidejte 1/2 čajové lžičky čistého mandlového extraktu s vanilkou. Přidejte 1/2 - 3/4 šálku nasekaných ochucených mandlí nebo nasekaných mandlí v čokoládě během posledních 5 -10 minut mražení.

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

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

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

SVĚŽÍ JAHODOVÁ ZMRZLINA

Výroba deset 1/2 porcí.

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

1 šálek cukru

1 šálek plnotučného mléka

2 šálky smetany

1 čajovou lžičku čistého vanilkového extraktu

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

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

Zapněte spotřebič, nalijte směs do mrazicí mísy a nechte ztuhnout, přibližně 50 – 60 minut.

Přidejte nakrájené jahody během posledních minut 5 mražení.

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

Nutriční analýza na porci:

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

ČERSTVÝ CITRONOVÝ SORBET

Výroba deset 1/2 porcí.

2 šálky cukru

2 šálky vody

1 šálek čerstvé citronové šťávy

1 polévková lžíce jemně nasekané citronové kůry *

Smíchejte cukr a vodu v pánvi a uveďte do varu na střední teplotě.

Snižte teplotu a ohřívejte bez míchání, dokud se cukr nerozpustí, přibližně 3 – 5 minut. Úplně zchladte.

Toto je jednoduchý sirup a můžete si jej připravit předem ve větším množství pro výrobu čerstvého citronového sorbetu. Nechte zchladit až do použití.

Když je zchlazený, přidejte citronovou šťávu a kůru; smíchejte. zapněte spotřebič, nalijte směs do mrazicí mísy a nechte mixovat do ztuhnutí, přibližně 50 – 60 minut.

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

Nutriční hodnoty na porci:

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

OBMĚNY:

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

ČOKOLÁDOVÝ MRAŽENÝ JOGURT

Výroba deset 1/2 porcí.

1 šálek plnotučného mléka

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

1/4 šálku cukru

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

Zapněte spotřebič, nalijte směs do mrazicí mísy a nechte ztuhnout, přibližně 50 – 60 minut.

Nutriční hodnoty na porci:

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

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

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

Záruka se nevztahuje

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

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

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

ČERTES spol. s r.o.

Donínská 83

463 34 Hrádek nad Nisou

Tel./fax 482771487 - příjem oprav- servis.

Tel./fax 482718718 - náhradní díly

Mobil: 721018073, 731521116, 608719174

Pracovní doba 8 - 16,30

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



Záruční list

Tento oddíl vyplňte prosím hůlkovým písmem a přiložte k výrobku.

Odesílatel:

Příjmení/jméno:

Stát/PSC/obec/ulice:

Telefonní číslo:

Číslo/označení (zbožní) položky:

Datum/místo prodeje:

Popis závady:

.....

Datum/podpis:

Záruka se nevztahuje.

Zašlete prosím neopravený výrobek za cenu poštovného zpět.

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

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



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

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

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

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

Pro podnikové uživatele v zemích Evropské unie

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

Informace k likvidaci v ostatních zemích mimo Evropskou unii

Tento symbol je platný jen v Evropské unii.

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

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

Toto je automatický výrobník zmrzliny a sorbetu s vlastným chladením. Z dôvodu bezpečnosti a pôžitku zo spotrebiča si dôkladne prečítajte tento návod pred použitím.

Technické údaje

Číslo modelu:	ICE-1528
Objem:	1.5 Litra
Napätie:	220-240 V
Frekvencia:	50 Hz
Spotreba energie:	150 W
Teplota chladenia:	-18~-3°5°C
Rozmery:	385 x 292.5 x 312 mm
Rozmery balenia:	460 x 354 x 376 mm
Čistá hmotnosť:	12.2 kg
Celková hmotnosť:	13.9 kg

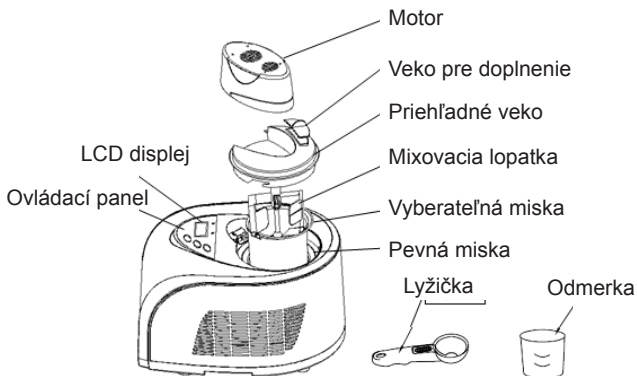
Bezpečnostné pokyny

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

1. Prečítajte si všetky pokyny pred použitím.
2. Uistite sa, či napätie na výrobnom štítku zodpovedá napätiu v elektrickej sieti a uistite sa, či je zásuvka správne uzemnená.
3. Ak je poškodený napájací kábel, musí ho vymeniť výrobca alebo servisný technik, alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby ste zabránili nebezpečenstvu.
4. Nenakláňajte tento spotrebič v uhle viac ako 45°.
5. Pre ochranu pred zasiahnutím elektrickým prúdom nelejte vodu na kábel, zástrčku a vetracie otvory, neponárajte spotrebič do vody ani iných tekutín.
6. Odpojte spotrebič po použití alebo pred čistením.

7. Držte spotrebič najmenej 8 cm od ostatných predmetov pre zaistenie dobrého odvodu tepla.
8. Nepoužívajte príslušenstvo neodporúčané výrobcom.
9. Tento spotrebič nie je určený pre použitie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, sensorickými alebo mentálnymi schopnosťami alebo bez dostatočných skúseností a znalostí, ak neboli poučené alebo nie sú pod dozorom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť. Nedovoľte deťom hrať sa so spotrebičom.
10. Nepoužívajte spotrebič v blízkosti ohňa, horúcej platne ani pece.
11. Nezapínajte spotrebič často (zaistite interval najmenej 5 min.), aby ste zabránili poškodeniu kompresora.
12. Kovové predmety ani iné elektrické zariadenia nevkladajte do spotrebiča, aby ste zabránili požiaru a skratu.
13. Pri vyberaní zmrzliny neklepte o okraj nádoby a chráňte zásobník pred poškodením.
14. Nezapínajte spotrebič, ak nie je vložená nádoba a mixovacia lopatka.
15. Počiatočná teplota ingrediencií by mala byť $25^{\circ}\text{C} \pm 5^{\circ}\text{C}$. Nevkladajte ingrediencie do mrazničky pre schladenie, pretože by mohli zablokovať mixovaciu lopatku pred dokončením zmrzliny.
16. Neskladajte mixovací motor počas prípravy zmrzliny.
17. Ak chcete predĺžiť funkciu chladenia po dokončení výroby zmrzliny, najskôr musíte zložiť mixovací motor. V opačnom prípade skrátime životnosť motora.
18. Nepoužívajte vonku.
19. Nikdy nečistite pomocou práškov a tvrdých predmetov.
20. Odložte si návod na obsluhu.

Diely a funkcie spotrebiča



Obrázok 1 - prehľad

Pred výrobou zmrzliny

Čistenie

Pred použitím dôkladne umyte všetky diely, ktoré prichádzajú do kontaktu so zmrzlinou (vrátane pevnej misky, vyberateľnej misky, mixovacej lopatky, priehľadného veka, plniaceho otvoru, odmerky a lyžičky).

Príprava ingrediencií receptu:

Prípravte ingrediencie vlastného receptu alebo receptu z tohto návodu a nalejte pripravenú zmes do vyberateľnej misky.

Poznámka: nie je nutné zmrazovať misku vopred na niekoľko hodín v mrazničke, pretože spotrebič má ZABUDOVANÝ KOMPRESOR, ktorý zmrazí ingrediencie receptu počas prevádzky pre zaistenie výroby zmrzliny.

Poskladanie

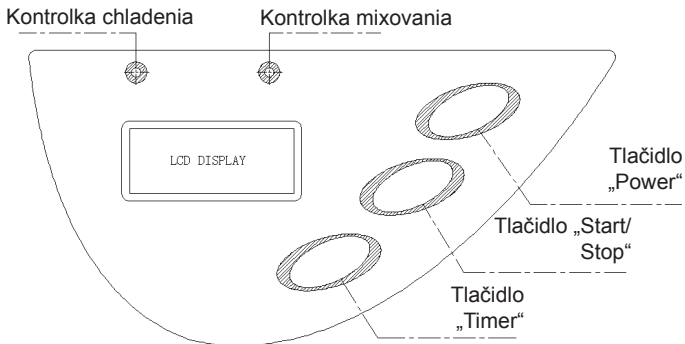
Upozornenie: uistite sa, či je odpojený napájací kábel.

Dôležité: vždy postavte výrobnik zmrzliny na rovný povrch, nedávajte ho do zabudovanej skrinky.

Kompresor tak dosiahne najlepší výkon.

- 1) Vložte vyberateľnú misku do pevnej misky v tele spotrebiča.
- 2) Nasadte mixovaciu lopatku do vyberateľnej misky.
- 3) Inštalujte priehľadné veko na misky a držte mixovaciu lopatku nasadenú uprostred priehľadného veka.
- 4) Nasadte plniace veko na priehľadné veko.
- 5) Namontujte motor na priehľadné veko a uistite sa, či os motora dosadne do otvoru v hornej časti mixovacej lopatky.

Výroba zmrzliny



Obrázok 2 - ovládací panel

Pripojenie k elektrickej sieti

Skontrolujte, či napätie v elektrickej sieti zodpovedá napätiu na výrobnom štítku, potom pripojte zástrčku k sieťovej zásuvke.

Použitie funkčných tlačidiel

Tlačidlo [POWER]: Po pripojení k elektrickej sieti stlačením tlačidla [POWER] zapnete spotrebič a LCD displej zobrazí „60:00“, čo znamená, že počiatočný čas prevádzky je 60 minút.

Tlačidlo [TIMER]: Môžete zvoliť čas prevádzky 10, 20, 30, 40, 50 a 60 minút opakovaným stlačením tlačidla [TIMER]. Môžete zvoliť rôzne časy prevádzky podľa chuti. (Počiatočný čas prevádzky je 60 minút).

Tlačidlo [START/STOP]: po nastavení času stlačte tlačidlo [START/STOP] pre spustenie procesu miešania. Spustí sa miešanie a okamžité chladenie a obe kontrolky svetia. Keď skončí odpočítavanie, činnosť sa automaticky zastaví a budete počuť 10-krát pípnutí. LCD zobrazí „00:00“.

Ak nebudete servírovať zmrzlinu alebo nevypnete spotrebič do 10 minút, automaticky sa prepne do funkcie „Predĺženie chladenia“ pre uchovanie schladenej zmrzliny.

Funkcia ochrany kompresora:

1) Ak stlačíte tlačidlo POWER počas procesu výroby zmrzliny, spotrebič automaticky začne odpočítavať 3 minúty. Po skončení odpočítavania sa spotrebič spustí opäť, synchronne sa aktivuje funkcia mixovania a chladenia. Ak počas odpočítavania stlačíte opäť tlačidlo POWER, funkcia mixovania sa ihneď spustí, funkcia chladenia sa spustí až po skončení odpočítavania.

Ak nastane výpadok elektrickej energie alebo ho nechtiac odpojíte počas výroby zmrzliny, funkcia automatického odpočítavania nefunguje. Odporúčame zapnúť spotrebič do 3 minút, v opačnom prípade sa prepne do stavu ochrany kompresora.

Funkcia predĺženého chladenia

Spotrebič aktivuje funkciu chladenia (bez mixovania) na 10 minút každých 10 minút, celkovo na čas 1 hodiny, potom sa vráti do počiatočného stavu (zapnutý ale bez činnosti).

[Pozor]: Po skončení výroby zmrzliny a pred servírovaním nezabudnite vždy odpojiť spotrebič od elektrickej siete, aby ste zabránili zasiahnutiu elektrickým prúdom.

Nastavenie prevádzky

Prerušenie prevádzky: spotrebič môžete kedykoľvek zastaviť stlačením tlačidla [START/STOP] na 3 sekundy, alebo stlačením tlačidla [Power] kedykoľvek počas chodu spotrebiča.

Nastavenie času prevádzky (počas prevádzky): kedykoľvek spotrebič beží, môžete pridať dodatočný čas prevádzky opakovaným stlačením tlačidla [TIMER]. 5 minút pridáte každým stlačením až po dosiahnutie maxima 60 minút, čo sa zobrazí na LCD displeji. Čas je možné predĺžiť, nie skrátiť.

Predĺženie času prevádzky (po skončení činnosti)

Ak predvolený čas (60 minút atď.) skončí a spotrebič prestane fungovať a vráti sa do počiatočného stavu, ak chcete tvrdšiu konzistenciu, môžete opäť zvoliť čas prevádzky (10/20/30/40/50/60 minút) stlačením tlačidla [TIMER], potom opätovným stlačením tlačidla [START/STOP] zapnúť, spotrebič pokračuje v odpočítavaní zvoleného času a potom sa zastaví a prepne do režimu „Predĺženie chladenia“ pre uchovanie schladenej zmrzliny.

Ovládanie objemu ingrediencií

Aby ste zabránili pretečeniu a plytvaniu, uistite sa, aby ingrediencie nepresiahli 80% objemu vyberateľnej misky (pri výrobe zmrzlina zväčšuje svoj objem)

Uskladnenie zmrzliny

Vyberte hotovú zmrzlinu a dajte do inej nádoby pomocou plastovej lyžičky alebo drevenej lyžičky, nepoužívajte kovovú lyžičku, aby ste nepoškodili vnútro vyberateľnej misky.

POZNÁMKY



Tento symbol znamená, že tento výrobok sa nesmie likvidovať spoločne s bežným domácim odpadom v rámci krajín EÚ. Aby ste zabránili možnému negatívnemu dopadu na životné prostredie alebo ľudské zdravie z nekontrolovaných skládok odpadu, recyklujte výrobok zodpovedne pre uchovanie prírodných zdrojov. Pre odovzdanie starého spotrebiča využite miestne recyklačné stredisko alebo predajňu, kde ste spotrebič zakúpili.

Odporúčané recepty

VANILKOVÁ ZMRZLINA

Výroba desať 1/2 porcií.

1 šálka plnotučného mlieka

1/2 šálky kryštálového cukru

3/2 šálky smotany, schladenej

1/2 čajovej lyžičky vanilkového extraktu, na dochutenie

V strednej mise použite ručný mixér alebo metličku na zmiešanie mlieka a cukru, kým sa cukor nerozpustí, približne 1 – 2 minúty na nízkej rýchlosti. Zmiešajte smotanu a vanilku podľa chuti.

Zapnite spotrebič, nalejte zmes do mraziacej misy a nechajte mixovať do stuhnutia, približne 50 – 60 minút.

Nutričná analýza na porciu:

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

OBMENY:

Pepermint: Nahradte vanilku 1 až 1-1/2 čajovej lyžičky čistého pepermintového extraktu (pre chuť). Nasekajte obľúbenú horkú alebo polosladkú čokoládu na nerovnomerné kúsky. Pridajte nasekanú čokoládu počas posledných 5 minút mixovania.

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

Nechajte pekany úplne vychladnúť. Pridajte opečené maslové pekany počas posledných 5 minút mixovania.

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

ZÁKLADNÁ ČOKOLÁDOVÁ ZMRZLINA

Výroba desať 1/2 porcií.

1 šálka plnotučného mlieka

1/2 šálky kryštálového cukru

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

3/2 šálky smotany

1 čajovú lyžičku vanilkového extraktu

Ohrejte mlieko, kým nezačne bublať okolo okrajov (na sporáku alebo v mikrovlnnej rúry). V mixéri s kovovým nožom spracujte cukor s čokoládou, kým nie je čokoláda jemne nasekaná. Pridajte horúce mlieko, spracujte, kým nie je zmes hladká. Prelejte do strednej misy a nechajte zmes vychladnúť. Zmiešajte smotanu a vanilku podľa chuti. Zapnite spotrebič, nalejte zmes do mraziacej misy a nechajte mixovať do stuhnutia, približne 50 – 60 minút.

Nutričná analýza na porciu:

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

OBMENY:

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

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

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

Čokoládovo marshmallový vír: keď dávate zmrzlinu do nádoby na mrazenie, pokryte ju kvapkami obľúbenej čokoládovej polevy a kúskami marshmallow crème (pusinky).

SVIEŽA JAHODOVÁ ZMRZLINA

Výroba desať 1/2 porcií.

250 g čerstvých zreých jahôd,

3/2 polievkovej lyžice čerstvej citrónovej šťavy

1 šálka cukru

1 šálka plnotučného mlieka

2 šálky smotany

1 čajovú lyžičku čistého vanilkového extraktu

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

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

Zapnite spotrebič, nalejte zmes do mraziacej misy a nechajte stuhnúť, približne 50 – 60 minút.

Pridajte nakrájané jahody počas posledných minút 5 mrazenia.

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

Nutričná analýza na porciu:

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

ČERSTVÝ CITRÓNOVÝ SORBET

Výroba desať 1/2 porcií.

2 šálky cukru

2 šálky vody

1 šálka čerstvej citrónovej šťavy

1 polievková lyžica jemne nasekanej citrónovej kôry *

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

Znížte teplotu a ohrievajte bez miešania, kým sa cukor nerozpustí, približne 3 – 5 minút. Úplne schladte. Toto je jednoduchý sirup a

môžete si ho pripraviť vopred vo väčšom množstve pre výrobu čerstvého citrónového sorbetu. Nechajte schlaďiť až do použitia.

Keď je schladený, pridajte citrónovú šťavu a kôru; zmiešajte.

zapnite spotrebič, nalejte zmes do mraziacej misy a nechajte mixovať do stuhnutia, približne 50 – 60 minút.

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

Nutričné hodnoty na porciu:

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

OBMENY:

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

ČOKOLÁDOVÝ MRAZENÝ JOGURT

Výroba desať 1/2 porcií.

1 šálka plnotučného mlieka

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

1/4 šálky cukru

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

Zapnite spotrebič, nalejte zmes do mraziacej misy a nechajte stuhnúť, približne 50 – 60 minút.

Nutričné hodnoty na porciu:

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

ZÁRUČNÉ PODMIENKY

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

Záruka sa nevzťahuje na

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

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

Zodpovedný zástupca za servis pre SR

ČERTES SK, s.r.o.

Pažite č. 42

010 09 Žilina

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

mobil: +421 905 259213

+421 907 241912

Pracovná doba Po-Pia. 9:00 - 15:00

e-mail: certes.sk@gmail.com

certes@eslovakia.sk



Záručný list

Tento oddiel vyplňte prosím paličkovým písmom a priložte k výrobku.

Odosielateľ:

Priezvisko/meno:

Štát/PSC/obec/ulica:

Telefónne číslo:

Číslo/označenie (tovaru) položky:

Dátum/miesto predaja:

Popis poruchy:

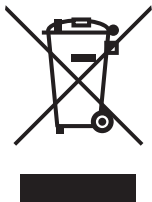
Dátum/podpis:

Záruka sa nevzťahuje.

Zašlite prosím neopravený výrobok za cenu poštovného späť.

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

Informácie o likvidácii opotrebovaného elektrického zariadenia (súkromné domácnosti)



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

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

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

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

Pre právnické osoby v Európskej únii

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

Informácie o likvidácii v krajinách mimo Európskej únie

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

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

Niniejszy produkt jest automatycznym urządzeniem do produkcji lodów i sorbetu z własnym chłodzeniem. Z powodów bezpieczeństwa i w celu prawidłowego użytkowania należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją przed rozpoczęciem pracy.

Dane techniczne

Numer modelu:	ICE-1528
Objętość:	1,5 litra
Napięcie:	220-240 V
Częstotliwość:	50 Hz
Zużycie energii:	150 W
Temperatura chłodzenia:	-18~-3°C
Wymiary:	385 x 292.5 x 312 mm
Wymiary opakowania:	460 x 354 x 376 mm
Masa netto:	12,2 kg
Masa całkowita:	13,9 kg

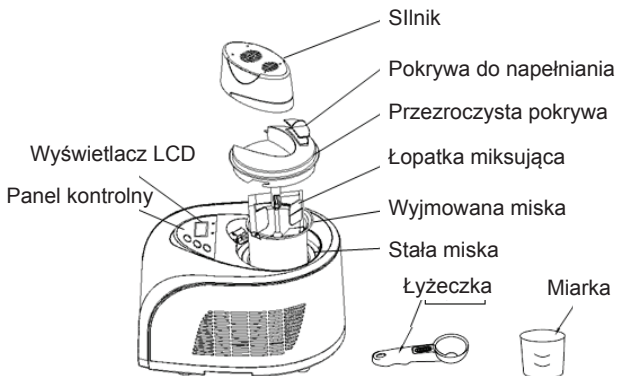
Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

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

1. Przed uruchomieniem urządzenia należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją.
2. Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej są zgodne z parametrami sieci elektrycznej i gniazdko jest odpowiednio uziemione.
3. Wymiany uszkodzonego przewodu zasilającego może dokonać tylko producent, technik serwisu lub osoba o podobnych kwalifikacjach.
4. Nie nachylać urządzenia ponad 45°.

5. W celu uniknięcia ryzyka pożaru, porażenia prądem nigdy nie łąć wody na przewód zasilający, nie zanurzać urządzenia w wodzie lub innych cieczach.
6. Każdorazowo po pracy, podczas montażu i przed czyszczeniem odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
7. Trzymać urządzenie w odległości przynajmniej 8 cm od innych przedmiotów w celu zapewnienia właściwego odprowadzania ciepła.
8. Nie używać akcesoriów niezalecanych przez producenta.
9. Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do obsługiwania przez osoby (włącznie z dziećmi) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych i umysłowych lub osoby bez odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, chyba, że są one pod nadzorem osoby odpowiadającej za ich bezpieczeństwo. Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.
10. Nie stosować urządzenia w pobliżu ognia, gorących kucharek lub pieców.
11. Nie włączać/wyłączać urządzenia zbyt często (należy zawsze odczekać min. 5 minut), by nie doszło do uszkodzenia sprężarki.
12. W celu uniknięcia ryzyka zwarcia i pożaru nie wkładać do urządzenia przedmiotów metalowych lub innych urządzeń elektrycznych.
13. Wyjmując lody nie uderzać o brzegi miski i chronić zasobnik przed uszkodzeniem.
14. Nie włączać urządzenia, dopóki nie została włożona miska i łopatką miksującą.
15. Początkowa temperatura składników powinna wynosić $25^{\circ}\text{C} \pm 5^{\circ}\text{C}$. Nie umieszczać składników w zamrażarce w celu schłodzenia, gdyż mogłyby one zablokować łopatkę miksującą przed ukończeniem procesu produkcji lodów.
16. Nie zdejmować silnika miksującego w czasie produkcji lodów.
17. W celu przedłużenia funkcji chłodzenia po ukończeniu procesu produkcji lodów należy najpierw wyjąć silnik miksujący. W przeciwnym razie można skrócić żywotność silnika.
18. Nie używać urządzenia na zewnątrz budynku.
19. Nigdy nie czyścić urządzenia za pomocą środków ściernych lub ostrych przedmiotów. 20. Instrukcję obsługi należy zachować do późniejszego wglądu.

Części i funkcje urządzenia



Rysunek 1 - Widok urządzenia

Przed rozpoczęciem pracy

Czyszczenie

Przed rozpoczęciem pracy należy dokładnie wyczyścić wszystkie części, które będą miały styczność z lodami (włącznie z miską stałą, wyjmowaną, łopatką miksującą, przezroczystą pokrywą, otworem do napełniania, miarką i łyżeczką).

Przygotowanie składników receptury:

Przygotować składniki według własnego przepisu lub przepisu zamieszczonego w niniejszej instrukcji i włączyć przygotowaną mieszankę do miski wyjmowanej.

Uwaga: nie jest konieczne uprzednie zamrażanie miski przez kilka godzin w zamrażarce - urządzenie posiada WBUDOWANĄ SPRĘŻARKE, która zamrozi poszczególne składniki w ciągu procesu produkcyjnego.

Montaż

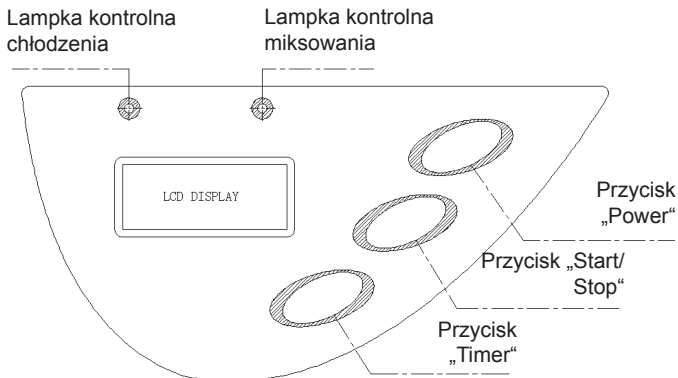
Należy upewnić się, czy przewód zasilający jest odłączony.

Ważne: lodziarka musi być zawsze ustawiona na równej powierzchni, nie wkładać jej do zabudowanej szafki.

W ten sposób sprężarka osiągnie najlepsze wyniki.

- 1) Umieścić wyjmowaną miskę w obudowie urządzenia.
- 2) Włożyć łopatkę miksującą do miski wyjmowanej.
- 3) Założyć przezroczystą pokrywę na miski i trzymać łopatkę miksującą założoną w środku przezroczystej pokrywy.
- 4) Założyć pokrywę do napełniania na przezroczystą pokrywę.
- 5) Zamontować silnik na przezroczystej pokrywie i upewnić się, że oś silnika wstawiona jest w otwór w górnej części łopatki miksującej.

Produkcja lodów



Rysunek 2 - Panel kontrolny

Podłączenie do zasilania

Przed uruchomieniem urządzenia należy upewnić się, czy napięcie w sieci elektrycznej odpowiada napięciu na tabliczce znamionowej.

Użycie przycisków funkcyjnych

Przycisk [POWER]: Po podłączeniu urządzenia do zasilania należy nacisnąć przycisk [POWER], aby uruchomić lodziarkę. Na wyświetlaczu pojawi się „60: 00“, co oznacza, że domyślny czas pracy wynosi 60 minut.

Przycisk [TIMER]: Czas pracy 10, 20, 30, 40, 50 oraz 60 minut można ustawić poprzez kilkakrotne naciśnięcie przycisku [TIMER]. Można wybrać różne czasy pracy w zależności od indywidualnego gustu. (Domyślny czas pracy to 60 minut).

Przycisk [START/STOP]: po ustawieniu czasu należy nacisnąć przycisk [START/ STOP], aby uruchomić proces mieszania. Naciśnięcie przycisku powoduje natychmiastowe włączenie mieszania i chłodzenia, co sygnalizowane jest przez zapalenie się obu lampek kontrolnych. Po ukończeniu odliczania urządzenie automatycznie zatrzyma pracę - zabrzmi 10 sygnałów dźwiękowych. Na wyświetlaczu pojawi się „00:00“. Jeżeli lody nie będą podawane lub jeżeli urządzenie nie zostanie wyłączone do

10 minut, urządzenie automatycznie przełączy się do trybu „Przedłużenie chłodzenia“ w celu utrzymania temperatury lodów.

Funkcja zabezpieczenia sprężarki

- 1) W razie naciśnięcia przycisku POWER w ciągu procesu produkcji lodów urządzenie automatycznie rozpocznie odliczanie 3 minut. Po ukończeniu odliczania lodziarka zostanie ponownie uruchomiona, synchronicznie aktywuje się funkcja miksowania i chłodzenia. Jeżeli w czasie odliczania zostanie ponownie naciśnięty przycisk POWER, funkcja miksowania zostanie włączona natychmiast, natomiast funkcja chłodzenia uruchomi się dopiero po ukończeniu odliczania.

W razie przerwy w dostawie prądu lub niezamierzonego odłączenia urządzenia od zasilania w czasie produkcji lodów funkcja automatycznego odliczania nie działa. W takim razie zalecamy włączenie urządzenia do 3 minut, w przeciwnym razie zostanie ono przełączone do trybu ochrony sprężarki.

Funkcja przedłużonego chłodzenia

Urządzenie będzie aktywowało na 10 minut funkcje chłodzenia (bez miksowania) co 10 minut przez 1 godzinę, następnie przełączy się do trybu początkowego (włączone, ale nieaktywne).

[Uwaga]: Po ukończeniu produkcji lodów i przed serwowaniem należy pamiętać o odłączeniu urządzenia od zasilania w celu ochrony przed porażeniem prądem.

Ustawienie pracy

Przerwanie pracy: urządzenie można kiedykolwiek zatrzymać poprzez naciśnięcie przycisku [START/STOP] i przytrzymanie do przez 3 sekundy lub poprzez naciśnięcie przycisku [Power] w dowolnej chwili w czasie pracy lodziarki.

Ustawienie czasu pracy (podczas pracy): podczas pracy urządzenia można kiedykolwiek ustawić dodatkowy czas pracy poprzez kilkakrotne naciśnięcie przycisku [TIMER]. Każdorazowe naciśnięcie przycisku powoduje dodanie 5 minut - do osiągnięcia maksymalnej wartości 60 minut - odpowiedni komunikat zostanie wyświetlony na ekranie. Czas pracy można tylko przedłużyć, skrócenie nie jest możliwe.

Przedłużenie czasu pracy (po ukończeniu pracy)

Po upływie ustawionego czasu (np. 60 minut) urządzenie ukończy pracę i powróci do stanu początkowego - jeżeli wymagana jest gęstsza konsystencja lodów, to można ponownie ustawić czas pracy (10/20/30/40/50/60 minut) poprzez naciśnięcie [TIMER], następnie za pomocą [START/STOP] ponownie uruchomić urządzenie - lodziarka kontynuuje odliczanie. Po upływie ustawionego czasu przełączy się do trybu „Przedłużenie chłodzenia“ w celu zachowania temperatury lodów.

Objętość składników

Należy dopilnować, żeby objętość składników nie przekroczyła 80% objętości wymowanej miski (podczas produkcji lody zwiększają swoją objętość) - w przeciwnym razie grozi przełanie miski.

Przechowywanie lodów

Gotowe lody należy wyjąć i przenieść do innego pojemnika za pomocą plastikowej lub drewnianej łyżki. Nie używać metalowej łyżki, gdyż mogłaby ona uszkodzić wnętrze wymowanej miski.

UWAGI



Niniejszy symbol oznacza, że urządzenie nie może być likwidowane wraz ze zwykłym odpadem domowym na całym obszarze UE. W celu uniknięcia możliwego negatywnego wpływu na środowisko i zdrowie osób spowodowanego niekontrolowaną likwidacją odpadów należy przekazać urządzenie do odzysku. Zużyte urządzenie należy przekazać do lokalnego punktu odzysku lub do sklepu, gdzie zostało ono zakupione.

Przepisy

LODY WANILIOWE

Dziesięć 1/2 porcji.

1 filiżanka mleka półtłustego, 3/4 filiżanki cukru perlistego, 2/3 filiżanki śmietanki, schłodzonej

1 - 2 łyżeczki ekstraktu waniliowego w celu doprawienia

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

Włączyć urządzenie, włączyć mieszankę do miski mrożącej i miksować do zgęstnienia przez ok. 50-20 minut.

Wartości odżywcze na jedną porcję:

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

WARIANTY:

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

Masło pekanowe: rozpuścić 1 kawałek niesolonego masła w naczyniu.

Dodać 1 filiżankę dokładnie posiekanych orzechów pekanowych i 1 łyżeczkę soli. Gotować na średnim ogniu, często mieszając, dopóki orzechy lekko nie zbrązowieją.

Odstawić z kuchenki, zostawić do odsączenia (masło będzie miało smak orzechów pekanowych - można je wykorzystać do innych celów).

Pozostawić orzechy pekanowe do całkowitego wystygnięcia. Dodać smażone orzechy pekanowe w ciągu ostatnich 5 minut miksowania.

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

PODSTAWOWE LODY CZEKOLADOWE

Dziesięć 1/2 porcji.

1 filiżanka mleka półtłustego, 1/2 filiżanki cukru perlistego
240 g gorzkiej lub mlecznej czekolady (Twojej ulubionej) połamana na
1 cm kawałki

3/2 filiżanki dobrze schłodzonej śmietany 1 łyżeczka ekstraktu
waniliowego

Podgrzać mleko, dopóki nie zagotuje się przy krawędzi garnka (na
kuchence lub w mikrofalówce). Za pomocą miksera wymieszać
cukier z czekoladą - dopóki czekolada nie jest delikatnie posiekana.

Dodać gorące mleko i mieszać, dopóki mieszanka nie jest gładka.

Przełać do średniej miski i pozostawić mieszankę do wystygnięcia.

Wymieszać śmietankę z wanilią według indywidualnego smaku.

Włączyć urządzenie, wlać mieszankę do miski mrożącej i miksować do
zgrębnienia przez ok. 50-60 minut.

Wartości odżywcze na jedną porcję:

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

WARIANTY:

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

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

Fontanna czekoladowa: dodać 1/2 - 1 filiżanki posiekanej, 1-dniowej
fontanny w ciągu ostatnich 5 minut miksowania.

Czekolada i krem marshmallow: wkładając lody do miski mrożącej
należy pokryć je kroplami ulubionej polewy czekoladowej i kawałkami
kremu marshmallow.

ŚWIEŻE LODY TRUSKAWKOWE

Dziesięć 1/2 porcji.

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

1/2 filiżanki cukru

1 filiżanka mleka pełnego, 1 1/2 filiżanki śmietany

1 łyżeczka czystego ekstraktu waniliowego

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

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

Włączyć urządzenie, włączyć mieszankę do miski mrozącej i miksować do zgęstnienia przez ok. 50-60 minut.

Dodać posiekane truskawki w ciągu ostatnich 5 minut miksowania.

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

Wartości odżywcze na jedną porcję:

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

ŚWIEŻY SORBET CYTRYNOWY

Dziesięć 1/2 porcji.

2 filiżanki cukru

2 filiżanki wody

1 filiżanka świeżego soku cytrynowego

1 łyżka drobno pokrojonej skórki cytrynowej

Wymieszać wodę z cukrem w patelni i zagotować na średnim ogniu.

Obniżyć temperaturę i podgrzewać bez mieszania do rozpuszczenia cukru - przez ok. 3-5 minut. Zupełnie schłodzić.

Syrop można przygotować w większej ilości na zapas - w celu późniejszego przygotowania świeżego sorbetu cytrynowego. Chłodzić do pożądanego zgęstnienia.

Po schłodzeniu dodać sok cytrynowy, włączyć urządzenie, włączyć mieszankę do miski mrozącej i miksować do zgęstnienia przez ok. 50-60 minut.

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

Wartości odżywcze na jedną porcję:

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

WARIANTY:

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

MROŻONY JOGURT CZEKOLADOWY

Dziesięć 1/2 porcji.

1 filiżanka mleka pełnego

180 gorzko-słodkiej lub półsłodkiej czekolady,

2 filiżanki chudego jogurtu waniliowego

1/4 filiżanki cukru

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

Włączyć urządzenie, włączyć mieszankę do miski mrozącej i miksować do zgęstnienia przez ok. 50-60 minut.

Wartości odżywcze na jedną porcję:

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

WARUNKI GWARANCJI

Producent udziela na produkt 24 miesięcznej gwarancji od daty zakupu. Gwarancja jest ważna tylko po przedłożeniu dowodu zakupu.

Gwarancja obejmuje wymianę lub naprawę części urządzenia uszkodzone w wyniku wad produkcyjnych. Po upływie okresu gwarancji urządzenie zostanie naprawione odpłatnie.

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

Ograniczenia odpowiedzialności

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

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

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

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



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

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

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

Dla osób prawnych w Unii Europejskiej

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

Informacje dotyczące likwidacji w państwach nie należących do Unii Europejskiej

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

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

Ez egy automatikus fagyalt-és sörbetgyártó készülék önálló hűtőkörrel. Biztonsági okokból olvassa el figyelmesen az útmutatót a készülék használata előtt.

Műszaki adatok

Modellszám:	ICE-1528
Térfogat:	1.5 Liter
Tápfeszültség:	220-240 V
Frekvencia:	50 Hz
Energiafogyasztás:	150 W
Hűtési hőfok:	-18~-3°°C
Méret:	385 x 292.5 x 312 mm
A csomag mérete:	460 x 354 x 376 mm
Nettó súly:	12.2 kg
Bruttó súly:	13.9 kg

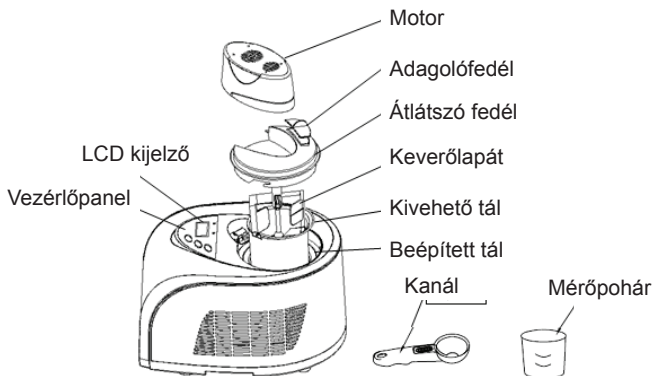
Biztonsági utasítások

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

1. Használat előtt olvassa el figyelmesen az útmutatót.
2. Ellenőrizze, hogy az adatlapon feltüntetett paraméterek egyeznek-e a helyi elektromos hálózat paramétereivel, és ellenőrizze a fali aljzat szakszerű földelését is.
3. A megrongált tápkábelt a fennálló veszélyek elkerülése végett csak a gyártónak, technikusnak vagy egyéb szakképzett személynek szabad csak kicserélnie.
4. Ne döntse meg a készüléket 45°-nál nagyobb szögben.
5. Az áramütés veszélyének az elkerülése érdekében ne öntsön vizet a tápkábelre, csatlakozóra és a szellőztetőnyílásokra, és ne merítse vízbe vagy más folyadékokba a készüléket.
6. Használat után és tisztítás előtt kapcsolja ki a készüléket az energiahálózatból.

7. A jó hővezetés érdekében tartsa be a készülék es a környező tárgyak között a minimálisan 8 cm távolságot.
8. Ne használjon más gyártótól származó kellekeket.
9. A készüléket nem használhatják csökkent fizikai, mentális vagy szenzorikus képességű, vagy kellő tapasztalatokkal nem rendelkező személyek, sem gyerekek, amennyiben nem felügyelnek rájuk, vagy nem kaptak kellő utasításokat a készülék használatát illetően egy, a biztonságukért felelős személytől. A készülék nem játék, ne engedje, hogy gyerekek játszanak vele.
10. Ne használja a készüléket tűz, tűzhely vagy kályha közelében.
11. Ne kapcsolgassa feleslegesen a készüléket (két bekapcsolás között várjon legalább 5 percet), mert ez túlterheli a kompresszort.
12. Ne tegyen a készülékbe fémtárgyakat és más elektromos készülékeket, mert ez rövidzárlatot és tüzet okozhat.
13. A fagyalt kiszedésénél ne ütögesse a fagyasztótál szélét, és védje a tartályt a károsodástól.
14. Ne kapcsolja be a készüléket, amíg nincs benne a fagyasztótál és a keverőlapát.
15. A hozzávalók hőmérséklete a fagyaltkészítés előtt $25^{\circ}\text{C} \pm 5^{\circ}\text{C}$ körül kell, hogy legyen.. Ne hűtse a hozzávalókat a fagyasztóban, mert a fagyos részecskék leblokkolhatják a keverőlapátot a fagyaltkészítés befejezte előtt.
16. Ne távolítsa el a keverő motort a fagyaltkészítés ideje alatt.
17. Ha meg akarja hosszabbítani a hűtési funkciót a fagyaltkészítés befejezése után, először vegye ki a keverő motort. A túlterhelés lerövidítené a motor élettartamát.
18. Ne használja a szabadban.
19. Soha ne tisztítsa súrolóporral és kemény tárggyakkal a készüléket.
20. Őrizze meg a használati utasítást.

A készülék részei és funkciói



1. ábra - áttekintés

A fagyaltkészítés előtt

Tisztítás

Használat előtt mossa meg valamennyi, a fagyalttal érintkező kelléket (beépített tál, kivehető tál, keverőlapát, átlátszó fedél, adagolófedél, mérőpohár és kanál).

A hozzávalók előkészítése

Készítse elő a hozzávalókat egy tetszés szerinti recept alapján, és öntse a fagyaltkeveréket a kivehető tálba.

Megjegyzés: Nem szükséges órákon keresztül fagyasztani a keverőtálat, mert a készülék egy saját, **BEÉPÍTETT KOMPRESSZORRAL** rendelkezik, amely a fagyalt hozzávalóit lehűti a kellő hőfokra.

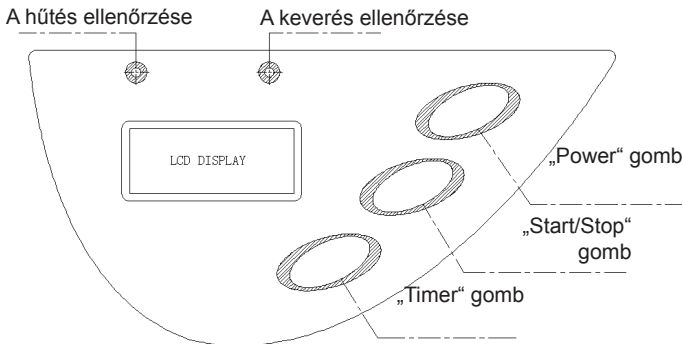
Szerelés

Szerelés előtt mindig húzza ki a tápkábelt a fali aljzataból.

Fontos: a fagylaltgépet mindig egy egyenes felületre helyezze, soha ne tegye egy beépített szekrénybe. A kompresszor ilyen körülmények között nyújtja a legjobb teljesítményt.

- 1) A kivehető tálát helyezze a beépített tálba a készülékben.
- 2) A keverőlapátot helyezze a kivehető tálba.
- 3) Helyezze az átlátszó fedelet a tálakra, és a tartsa a keverőlapátot az átlátszó fedél közepén.
- 4) Az adagolófedelet helyezze az átlátszó fedélre.
- 5) A motort szerelje az átlátszó fedélre és ellenőrizze, hogy a motor tengelye a keverőlapát felső nyílásába kapcsolódik-e.

A fagylalt készítése



2. ábra - vezérlőpanel

Csatlakoztatás az áramkörhöz

Ellenőrizze, hogy az adatlapon feltüntetett tápfeszültség megegyezik-e a helyi elektromos hálózat tápfeszültségével, majd csatlakoztassa a készüléket az áramkörre.

A funkciógombok használata

[POWER] gomb: Csatlakoztassa a készüléket az áramkörre és nyomja meg a [POWER] gombot. Az LCD kijelzőn „60:00”, látható, ami azt jelenti, hogy a működés kezdeti időtartama 60 perc.

[TIMER] gomb: a gomb ismételt megnyomásával választhat a 10, 20, 30, 40, 50 és 60 perc között. A [TIMER] megnyomásával az üzemeltetési időszak tetszés szerint választható ki, a kezdeti időtartam 60 perc.

[START/STOP] gomb: az időtartam beállítása után nyomja meg a [START/STOP] gombot, és a készülék működni kezd. A készülék keverni és hűteni kezd, mindkét kontrollfény világít. Ha lejár a beállított időtartam, készülék leáll és 10, egymás utáni hangjel hallható.

Az LCD kijelzőn a „00:00” látható.

Amennyiben a fagyaltot nem veszi ki 10 percen belül a készülékből, vagy nem kapcsolja ki a készüléket, az automatikusan átkapcsol a „meghosszabbított hűtés” üzemmódra, és továbbra is hidegen tartja a fagyaltot.

A kompresszor védelmére szolgáló funkció:

1) Amennyiben a fagyalt készítése folyamán megnyomja a POWER gombot, a készülék 3 perc automatikus visszaszámlálásába kezd. A visszaszámlálás befejezte után a készülék ismét üzemelni kezd, a keverési és hűtési funkció párhuzamosan aktiválódik. Amennyiben a visszaszámlálás ideje alatt ismét megnyomja POWER gombot, a keverő funkció azonnal elindul, a hűtési funkció viszont csak a visszaszámlálás befejezte után.

A visszaszámlálási funkció nem működik áramszünet esetén, vagy ha az üzemeltetés folyamán véletlenül kikapcsolja a készüléket. Ilyen esetben ajánlatos 3 percen belül ismét bekapcsolni a készüléket, ellenkező esetben aktiválódik a kompresszor védelmező funkciója.

A hosszabbított hűtés funkciója

A készülék 10 percenként aktiválja a hűtési funkciót (keverés nélkül), mindig további 10 percre, addig, amíg eléri az 1 órát. Ezután visszavált a kiinduló helyzetbe (bekapcsolva, de funkciók nélkül).

[Figyelem]: a fagyaltkészítés befejezte után és a fagyalt tárolása előtt ne feledje lekapcsolni a készüléket az áramkorról. Ellenkező esetben fennáll az áramütés veszélye.

Az üzemeltetés beállítása

Az üzemeltetés megszakítása: a készülék bármikor kikapcsolható úgy, hogy a [START/STOP] gombot 3 másodpercen keresztül lenyomva tartja, vagy pedig a [Power] gomb megnyomásával.

A működési időtartam beállítása (a fagylalkészítés folyamán): ha működik a készülék, az időtartam bármikor meghosszabbítható a [TIMER] gomb megnyomásával. Minden egyes gombnyomással, 5 perccel meghosszabbodik a működés ideje, egészen a maximális 60 percig, ami az LCD kijelzőn is látható. Az üzemeltetés idejét nem lehet lerövidíteni, csak meghosszabbítani.

Az üzemeltetés meghosszabbítása (a működés befejezése után)

A beállított időtartam (például 60 perc) végeztével a készülék befejezi működését és készenléti üzemmódra kapcsol. Amennyiben keményebb konzisztenciájú fagylaltot szeretne készíteni, állítsa be újra a készülék működési időtartamát (10/20/30/40/50/60 perc) a [TIMER] gomb segítségével, majd nyomja meg a [START/STOP] gombot. A készülék bekapcsol, tovább működik, amíg letelik a beállított idő, majd átvált a „Hosszabbított hűtés“ funkcióra, amely továbbra is hidegen tartja a fagylaltot.

A hozzávalók térfogatának szabályozása

Hogy megelőzze a tartály túltelítését, ügyeljen arra, hogy a hozzávalók a kivehető tál maximum 80%-át tölthetik csak meg (a hűtés folyamán a fagylalt térfogata egyre nagyobb lesz).

A fagylalt tárolása

Vegye ki a kész fagylaltot a készülékből, és egy műanyag –vagy fakanál kanál segítségével tegye egy másik edénybe. Ne használjon fémből készült kanalat, ez megkárosíthatja az edény belsejét.

MEGJEGYZÉSEK



Ez az ikon arra figyelmeztet, hogy ez a készülék az EU területén nem likvidálható a háztartási hulladékkal együtt. A termékek helyes likvidálása megelőzheti az emberi egészségre és a környezetre való negatív hatásokat, ezért kérjük, hogy a készüléket megfelelő módon likvidálja egy speciális gyűjtőhelyen, esetleg az üzletben, ahol annak idején vásárolta.

Ajánlott receptek

VANÍLIÁS FAGYLALT

VANÍLIÁS FAGYLALT

Körülbelül 10 adag, fél csészényi mennyiség

1 csésze zsíros tej

3/4 csésze kristálycukor

2 csésze hideg tejszín

1 – 2 teáskanál vanília-kivonat, ízesítésre

Keverje egy habverővel vagy turmixbottal, alacsony fokozaton, egy közepes nagyságú edényben kb. 2 percig a tejet és a cukrot, amíg a cukor felolvad. Keverje hozzá a tejszínt és a vaniliát. Kapcsolja be a fagyaltgépet, a keveréket öntse a fagyasztótálba és fagyassza, amíg a fagyalt megkeményedik, kb. 50-60 percen keresztül.

Tápértékszámítás egy porcióra:

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

VARIÁCIÓK:

Borsmenta: A vaniliát helyettesítse 1 vagy 1-1/2 teáskanál tiszta borsmenta-kivonattal. Egy tetszés szerinti keserű, vagy féledes csokoládét vágjon kis darabokra, és a fagyaltkészítés utolsó 5 percében adja hozzá a keverékhez.

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

Adjon hozzá 1 pohár kis darabokra vágott pekándiót és egy kiskanál kóser sót. Közepes hőmérsékleten, állandó keverés mellett pirítsa, amíg a pekándió egy picit megbarnul.

Vegye le a tűzről és szűrje le (a vaj pekándió ízű lesz, és szintén felhasználható). Hagyja teljesen kihűlni a diót. A készítés utolsó 5 percében tegye a pekándiót a gépbe.

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

CSOKOLÁDÉS ALAPFAGYLALT

10 adag, fél csészényi mennyiség

1 pohár zsíros tej

0,5 pohár kristálycukor

240 g vagy 8 uncia félédes csokoládé (tetszés szerinti), 1 cm nagyságú darabokra törve

1,5 pohár hideg tejszín

1 teáskanál tiszta vanília-kivonat, ízlés szerint

Melegítse meg (tűzhelyen vagy mikrohullámú sütőben) a tejet, amíg a szélén kicsit gyöngyözni kezd. Acélkésű konyhai mixerben turmixolja össze a csokoládét és a cukrot, amíg a csokoládé egészen apró lesz.

Öntse hozzá a forró tejet, keverje simára.

Öntse egy közepes méretű tálba és hagyja kihűlni. Kapcsolja be a készüléket, öntse a keveréket a fagyasztótálba. Elkészítési ideje: kb. 50-60 perc.

Tápértékszámítás egy porcióra:

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

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

VARIÁCIÓK:

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

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

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

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

ÜDÍTŐ EPERFAGYLALT

Körülbelül 10 adag, fél csészényi mennyiség

250 g friss, vagy fagyasztott eper

1,5 evőkanál frissen préselt citrom leve

1/2 csésze cukor

1 csésze zsíros tej

1 csésze tejszín

1 kiskanál tiszta vanília kivonat.

Egy kis tálban keverje össze az epret, citromlét és a cukor 1/3 -át; óvatosan keverje össze, és pihentesse két órán keresztül. Egy közepes nagyságú edényben turmixolja össze a tejet és a cukrot, alacsony sebességen, kb. 1-2 percig, amíg a cukor feloldódik a tejben. Keverje hozzá a tejszín és az eper levét, valamint a vaníliát.

Kapcsolja be a készüléket, öntse a keveréket a fagyasztótálba.

Elkészítési ideje: kb. 50-60 perc. Az utolsó 5 percben tegye a keverékbe a feldarabolt epret is.

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

Tápértékszámítás egy porcióra:

Kalória: 222 (61% zsír), szénhidrát: 20 g, protein: 2 g, zsír: 15 g, telített zsír: 10 g, koleszterin: 57 mg, nátrium: 26 mg

FRISS CITROMOS SÖRBET

10 adag, fél csészényi mennyiség

2 csésze cukor

2 csésze víz

1 csésze frissen préselt citromlé

1 evőkanál apróra vágott citromhéj

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

Öntse a keveréket a fagyasztótálba, és fagyassza, amíg megkeményedik. A citrom hámozásánál használjon burgonyahámozót, hogy a fehér rész ne maradjon a héjon. Öntse a keveréket a fagyasztótálba, és fagyassza, amíg megkeményedik. Elkészítési idő: kb. 50-60 perc.

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

Variációk:

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

CSOKOLÁDÉS FAGYASZTOTT JOGHURT

8 adag, fél csészényi mennyiség

1 csésze zsíros tej

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

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

Öntse a keveréket a fagyasztótálba, és fagyassza, amíg megkeményedik. Elkészítési idő: kb. 50-60 perc.

Tápértékszámítás egy porcióra:

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

Jótállási feltételek

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

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

Korlátozások

Valamennyi, a jótállásban feltüntetett jog érvényét veszíti, ha:

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

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

Információk a használt elektromos készülékek likvidálásáról (magánháztartások)



Ez az ikon a készüléken vagy a mellékelt iratokon arra figyelmeztet, hogy az elektrikus és elektronikus készülékek nem likvidálhatók a háztartási hulladékkal együtt. A helyes feldolgozás, újítás és recikláció érdekében kérjük, szállítsa az ilyen készüléket egy megfelelő gyűjtőhelyre, ahol ingyen leadható. Néhány országban ezek a készülékek az eladónál is leadhatók, amennyiben egy új, hasonló terméket vásárol ott. A termékek helyes likvidálása értékes nyersanyagokat spórolhat meg, és megelőzheti az emberi egészségre és a környezetre való negatív kihatásokat, amelyek a hulladék helytelen likvidálása esetében következhetnek be. A helyi hivatal részletes információkkal szolgálhat a legközelebbi gyűjtőhelyet illetően. A helytelen likvidálás az érvényes szabályok értelmében büntetendő.

Jogi személyek az EU keretén belül

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

Információk a likvidálásról az EU tagállamokon kívül

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

Pred uporabo natančno preberite navodila in jih shranite za poznejšo uporabo.

To je samodejen aparat za pripravo sladoleda in sorbeta z lastnim sistemom hlajenja. Zaradi varnosti in zato, da bi imeli od aparata čim večjo korist, pred uporabo pozorno preberite ta navodila.

Tehnični podatki

Številka modela:	ICE-1528
Prostornina:	1,5 litra
Napetost:	220-240 V
Frekvenca:	50 Hz
Poraba energije:	150 W
Temperatura hlajenja:	-18~-3° °C
Mere:	385 x 292,5 x 312 mm
Mere embaliranega aparata:	460 x 354 x 376 mm
Neto teža:	12,2 kg
Skupna teža:	13,9 kg

Varnostni napotki

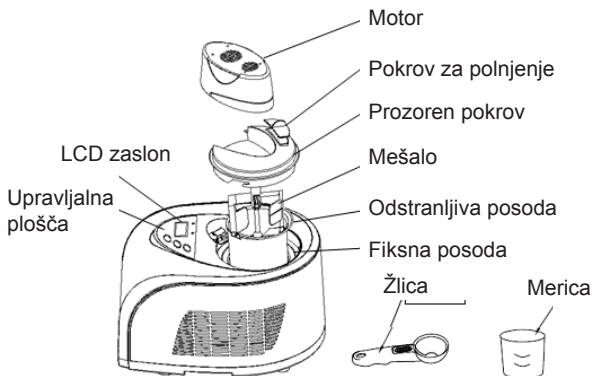
Pri uporabi električnih aparatov morate upoštevati osnovna varnostna pravila, da zmanjšate nevarnost električnega udara, požara ali poškodb, vključno z naslednjimi:

učno z naslednjimi:

1. Pred uporabo aparata preberite vsa navodila.
2. Pred priključitvijo aparata se prepričajte, če napetost v električni vtičnici ustreza napetosti, navedeni na tablici, in da je vtičnica pravilno ozemljena.
3. Iz varnostnih razlogov mora poškodovan napajalni kabel zamenjati proizvajalec, serviser ali enako usposobljena oseba.
4. Ne nagibajte aparata za več kot 45°.
5. Da ne bi prišlo do električnega udara, ne nalivajte vode na kabel, vtič ali odprtine za zračenje ter ne potaplajte aparata v vodo ali druge tekočine.

6. Po uporabi in pred čiščenjem vtič izvlecite iz vtičnice.
7. Pustite okrog aparata vsaj 8 cm prostora, da se zagotovi ustrezno odvajanje toplote.
8. Ne uporabljajte opreme, ki je proizvajalec ne priporoča.
9. Naprava ni namenjena za uporabo osebam (vključno z otroki) z zmanjšanimi fizičnimi, zaznavnimi ali psihičnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj in znanja, razen če so pod nadzorom osebe, ki je odgovorna za njihovo varnost. Ne dovolite otrokom, da bi se igrali z napravo.
10. Ne uporabljajte aparata v bližini ognja, vročih plošč ali peči.
11. Naprave ne vklaplajte pogosto (počakajte vmes vsaj 5 min.), da preprečite poškodbe kompresorja.
12. Ne dajajte v aparat kovinskih predmetov ali električnih naprav, da ne pride do požara ali kratkega stika.
13. Pri jemanju sladoleda ne tolcite po robu posode in pazite, da posode ne poškodujete.
14. Ne vklaplajte aparata, če v njem ni posode ali mešala.
15. Začetna temperatura sestavin mora biti $25\text{ °C} \pm 5\text{ °C}$. Ne hladite sestavin v zamrzovalniku, ker bi lahko blokirale mešalo pri izdelavi sladoleda.
16. Med pripravo sladoleda ne odstranjujte mešalnega motorja.
17. Če želite podaljšati funkcijo hlajenja po dokončani pripravi sladoleda, morate najprej odstraniti mešalni motor. Drugače se lahko skrajša življenjska doba motorja.
18. Ne uporabljajte na prostem.
19. Nikoli ne čistite s čistili v prahu ali grobimi predmeti.
20. Shranite navodila za uporabo.

Deli in funkcije aparata



Slika 1 - skica

Pred pripravo sladoleda

Čiščenje

Pred uporabo temeljito umijte vse dele, ki pridejo v stik s sladoledom (vključno s fiksno posodo, odstranljivo skledo, mešalom, prozornim pokrovom, odprtino za polnjenje, merico in žlico).

Priprava sestavin:

Pripravite sestavine za svoj recept ali recept iz teh navodil in nalijte pripravljeno mešanico v odstranljivo posodo.

Opomba: posode ni potrebno pred izdelavo sladoleda zamrzovati v zamrzovalniku, saj ima naprava vgrajen kompresor, ki med delovanjem zamrzne sestavine in izdelava sladoled.

Sestavitev

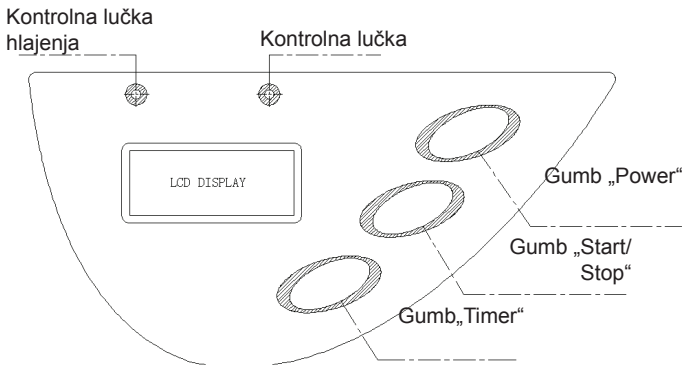
Opozorilo: prepričajte se, da je napajalni kabel izključen.

Pomembno: aparat za pripravo sladoleda postavite vedno na ravno površino, ne dajajte ga v vgradno omarico.

Kompresor tako najbolje deluje.

- 1) Odstranljivo posodo dajte v fiksno posodo v telesu aparata.
- 2) V odstranljivo posodo nasadite mešalo.
- 3) Namestite prozoren pokrov na posodi in držite mešalo nasajeno v sredini prozornega pokrova.
- 4) Namestite pokrov za polnjenje na prozoren pokrov.
- 5) Namestite motor na prozoren pokrov in prepričajte se, da os motorja sede v odprtino v zgornjem delu mešala.

Priprava sladoleda



Slika 2 - upravljalna plošča

Priključitev na električno omrežje

Prepričajte se, da napetost električnega omrežja ustreza vrednosti, navedeni na tablici, šele nato vtaknite vtič v vtičnico.

Uporaba gumbov

Gumb [POWER]: Ko je aparat priključen na omrežje, s pritiskom na gumb [POWER] vklopite aparat in na LCD zaslonu se prikaže „60:00“, kar pomeni, da je izhodiščni čas delovanja 60 minut.

Gumb [TIMER]: S ponovnim pritiskom na gumb [TIMER] lahko izberete čas delovanja 10, 20, 30, 40, 50 ali 60 minut. Izberete lahko čas glede na svoje potrebe. (Izhodiščni čas delovanja je 60 minut).

Gumb [START/STOP]: po nastavitvi časa pritisnite na gumb [START/ STOP], da se začne proces mešanja. Aparat začne mešati in hladiti, obe kontrolni lučki gorita. Ko čas poteče, se delovanje samodejno konča in oglasi se 10 zvočnih signalov. Na LCD se prikazuje „00:00“.

Če sladoleda ne postrežete takoj oz. aparata ne izklopite v 10 minutah, se samodejno preklopi v funkcijo „Podaljšanje hlajenja“, da sladoled ostane mrzel.

Funkcija zaščite kompresorja:

1) Če pritisnete na gumb POWER med pripravo sladoleda, začne aparat samodejno odšteti 3 minute. Po končanem odštevanju se aparat ponovno vklopi, obenem se aktivira funkcija mešanja in hlajenja. Če med odštevanjem ponovno pritisnete na gumb POWER, se funkcija mešanja vklopi takoj, funkcija hlajenja pa šele po koncu odštevanja.

Če pride od izpada električne energije ali ga pomotoma izključite med izdelavo sladoleda, funkcija samodejnega odštevanja ne deluje. Priporočamo, da aparat vklopite v 3 minutah, drugače se preklopi v stanje zaščite kompresorja.

Funkcija podaljšanja hlajenja

Aparat vklopi funkcijo hlajenja (brez mešanja) za 10 minut po vsakih 10 minutah, skupaj za 1 uro, nato se vrne v začetno stanje (vklopljen, ampak brez delovanja).

[Pozor]: Po končani izdelavi sladoleda, še preden sladoled postrežete, ne pozabite vedno izključiti aparata iz omrežja, da preprečite nevarnost električnega udara.

Nastavitev delovanja

Prekinitev delovanja: aparat lahko med delovanjem kadarkoli zaustavite tako, da pritisnete na gumb [START/STOP] in držite 3 sekunde, ali na gumb [Power].

Nastavitev časa delovanja (med delovanjem): ko aparat deluje, lahko kadarkoli dodate dodatni čas delovanja s pritiskanjem na gumb [TIMER]. Z vsakim pritiskom na gumb dodate 5 minut, največja vrednost je 60 minut, kar se pokaže na LCD zaslonu. Čas je mogoče podaljšati, ne skrajšati.

Podaljšanje časa delovanja (po koncu delovanja)

Če nastavljeni čas (60 minut ipd.) poteče in aparat preneha delovati ter se vrne v začetno stanje, vi pa želite bolj trdo konsistenco, lahko ponovno izberete čas delovanja (10/20/30/40/50/60 minut) s pritiskom na gumb [TIMER], nato pa s ponovnim pritiskom na gumb [START/STOP] aparat vklopite. Aparat ponovno odšteva izbrani čas, na koncu pa se ustavi in preklopi v stanje „Podaljšanja hlajenja“, da sladoled ostane mrzel.

Količina sestavin

Da ne pride do razlitja in izgub, se prepričajte, da sestavine ne presegajo 80% % prostornine odstranljive posode (med izdelavo sladoled poveča prostornino)

Shranjevanje sladoleda

Vzemite pripravljen sladoled in dajte ga v drugo posodo s plastično ali leseno žlico, ne uporabljajte kovinske žlice, da se ne poškoduje notranjost odstranljive posode.

OPOMBE



Ta simbol pomeni, da tega izdelka ne smete zavržiti skupaj z gospodinjskimi odpadki v državah članicah EU. Da bi se izognili morebitnim negativnim vplivom na okolje ali zdravje ljudi zaradi nenadzorovanih odlagališč odpadkov, oddajte izdelek za recikliranje, zaradi ohranjanja naravnih virov. Star aparat lahko odpeljete v lokalni reciklažni center ali trgovino, kjer ste napravo kupili.

Priporočeni recepti

VANILIJEV SLADOLED

Za deset porcij po 1/2 kozarca.

1 skodelica polnomastnega mleka

1/2 skodelice kristalnega sladkorja

1 in 1/2 skodelice ohlajene smetane

1/2 čajne žličke vanilijevega ekstrakta za okus

V srednje veliki posodi z ročnim mešalnikom ali metlico zmešamo mleko in sladkor, dokler se sladkor ne raztopi, približno 1 - 2 minuti pri nizki hitrosti. Zmešamo smetano in vanilijev ekstrakt po okusu.

Vklopimo aparat, nalijemo zmes v hladilno posodo in mešamo, da zmes postane trdna, približno 50 - 60 minut.

Hranilna vrednost na porcijo:

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

RAZLIČICE:

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

Pekani na maslu: na ponvici raztopimo kos nesoljenega masla.

Dodamo 1 skodelico dobro nasekljanih pekanov in 1 čajno žličko soli.

Pražimo pri srednji temperaturi, pogosto mešamo, dokler pekani ne porjavijo. Odstranimo s štedilnika, maslo odcedimo (maslo bo imelo okus po pekanih in lahko ostane za druge namene).

Pekane pustimo, da se popolnoma ohladijo. Pražene maslene pekane dodamo 5 minut pred koncem mešanja.

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

ČOKOLADNI SLADOLED

Za deset porcij po 1/2 kozarca.

1 skodelica polnomastnega mleka

1/2 skodelice kristalnega sladkorja

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

1 in 1/2 skodelice smetane

1 čajna žlička vanilijevega ekstrakta

Segrejemo mleko, dokler se ne začne dvigovati (na štedilniku ali v mikrovalovni pečici). V mešalniku s kovinskim možem obdelajte sladkor s čokolado, da se čokolada naseklja na drobno. Dodamo vroče mleko, mešamo, da zmes postane gladka. Prelijemo v srednje veliko skledo in pustimo, da se ohladi. Zmešamo smetano in vanilijev ekstrakt po okusu. Vključimo aparat, nalijemo zmes v hladilno posodo in mešamo, da zmes postane trdna, približno 50 - 60 minut.

Hranilna vrednost na porcijo:

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

RAZLIČICE:

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

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

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

SVEŽ JAGODOV SLADOLED

Za deset porcij po 1/2 kozarca.

250 g svežih zrelih jagod,

1 in 1/2 velike žlice svežega limoninega soka

1 skodelica sladkorja

1 skodelica polnomastnega mleka

2 skodelici smetane

1 čajna žlička vanilijevega ekstrakta

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

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

Zmešamo smetano in sok iz jagod z vanilijo. Vkllopimo aparat, nalijemo zmes v hladilno posodo in mešamo, da zmes postane trdna, približno 50 - 60 minut.

Narezane jagode dodamo 5 minut pred koncem mešanja. Opomba: ta sladoled bo imel naravno svetlo roza barvo; če želimo močnejšo barvo, lahko dodamo nekaj kapljic rdečega živilskega barvila.

Hranilna vrednost na porcijo:

Kalorije 222 (61 % maščob), ogljikovi hidrati 20 g, beljakovine 2 g,

maščobe 15 g, nasičene maščobe 10 g, holesterol 57 mg, natrij 26 mg

SVEŽ LIMONIN SORBET

Za deset porcij po 1/2 kozarca.

2 skodelici sladkorja

2 skodelici vode

1 skodelica svežega limoninega soka

1 velika žlica na drobno nasekljane limonine lupine *

Zmešamo sladkor in vodo v ponvici ter zavrite na srednji temperaturi.

Nato zmanjšamo plamen in kuhamo počasi 3-5 minut, brez mešanja.

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

Pustimo, da se ohladi, preden ga uporabimo.

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

vklopimo aparat, nalijemo zmes v hladilno posodo in mešamo, da zmes postane trdna, približno 50 - 60 minut.

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

Hranilna vrednost na porcijo:

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

RAZLIČICE:

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

ČOKOLADNI JOGURTNI SLADOLED

Za deset porcij po 1/2 kozarca.

1 skodelica polnomastnega mleka

180 g grenko sladke ali polsladke čokolade,

2 skodelici delno posnetega vanilijevega jogurta

1/4 skodelice sladkorja

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

Vklopimo aparat, nalijemo zmes v hladilno posodo in mešamo, da zmes postane trdna, približno 50 - 60 minut.

Hranilna vrednost na porcijo:

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

Garancijski rok in pogoji

Garancija za napravo je 24 mesecev od dneva nakupa izdelka.

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

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

Omejitev

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

- je napravo uporabljala nepooblaščen oseba
- se je naprava nepravilno uporabljala, hranila ali prenašala.

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

Informacije o odlaganju odpadne električne opreme (zasebna gospodinjstva)



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

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

Za poslovne uporabnike v Evropski uniji

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

Informacije o odlaganju v državah izven Evropske unije

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

Read this booklet thoroughly before using and save it for future reference.

This is an automatic self-refrigerated frozen ice cream & sorbet maker. For your safety and continued enjoyment of this product, always read the instruction book carefully before using.

SPECIFICATIONS

Model Number:	ICE-1528
Capacity:	1.5 Litre
Voltage:	220-240V
Frequency:	50 Hz
Power Consumption:	150 W
Cooling Temperature:	-18~-35 Degrees
Unit Dimensions:	385X292.5X312(mm)
Packing Dimensions:	460X354X376(mm)
N.W:	12.2 Kg
G.W:	13.9 Kg

IMPORTANT NOTICES

When using an electrical appliance, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury, including the following:

1. Read all instructions before using.
2. Ensure the voltage is compliant with the voltage range stated on the rating label, and ensure the earthing of the socket is in good condition.
3. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
4. Do not upend this product or incline it over a 45°C angle.
5. To protect against risk of electric shock, do not pour water on cord, plug and ventilation, immerse the appliance in water or any other liquid.
6. Unplug the appliance after using or before cleaning.

7. Keep the appliance 8cm from other objects to ensure the good heat releasing.
8. Do not use the accessories which are not recommended by Manufacturer.
9. This appliance is not intended for use by persons(including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
10. Do not use the appliance close by flames, hot plates or stoves.
11. Do not switch on the power button frequently (ensure 5min. interval at least) to avoid the damage of compressor.
12. Metal sheet or other electric objects are not allowed to be inserted into the appliance to avoid fire and short circuit.
13. When take out the ice cream, do not knock the barrel or edge of barrel to protect the barrel from damage.
14. Do not switch on the power before install well the barrel or blender blade.
15. The initial temperature of the ingredients is $25\pm 5^{\circ}\text{C}$. Do not put the ingredients into freezer for pre-freeze, as it will easily make the blender blade blocked before the ice cream is in good condition.
16. Please do not remove the blender motor while making ice cream.
17. If you want to extend the cooling function after completing ice cream making program, the blender motor must be removed firstly. Otherwise it will shorten the life of blender motor.
18. Do not use outdoors.
19. Never clean with scouring powders or hard implements.
20. Please keep the instruction manual.

PARTS & FEATURES

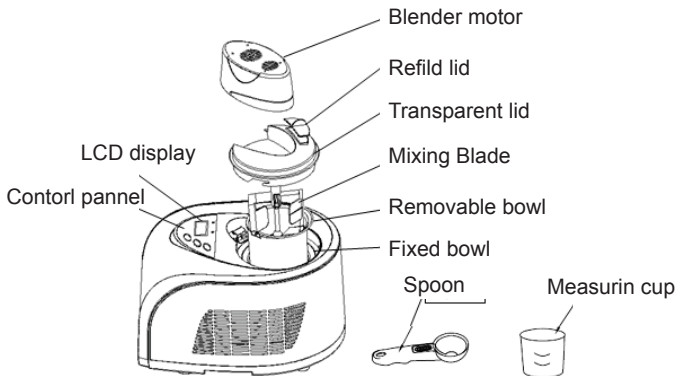


Illustration 1-Exploded View

BEFORE MAKING ICE CREAM

Cleanness

Before use, thoroughly wash all parts that will come into contact with the ice cream (including the fixed bowl, removable bowl, mixing blade, transparent lid, refill lid, measuring cup and spoon).

Prepare recipe ingredients:

Prepare recipe ingredients from your own recipe or from the recipe booklet here, and pour the well prepared recipe ingredients into the removable bowl.

Note: You do not need to freeze the bowl for hours in a freezer in advance, as this machine has a BUILT-IN COMPRESSOR that freezes the recipe ingredients in operation thus ensure the output of ice cream.

Assembly

Warning: Please be sure the power cord is unplugged.

Important: Always place the Ice Cream Maker upright on a flat surface in order that the build-in COMPRESSOR can provide best performance.

- 1) Put the removable bowl into the fixed bowl in the machine body.
- 2) Place the mixing blade into the removable bowl.
- 3) Install the transparent lid on top of the bowls and keep the mixing blade fitted in the center of the transparent lid.
- 4) Place the refill lid onto the transparent lid.
- 5) Mount the blender motor onto the transparent lid and be sure the motor axis fitted into the hole in top of mixing blade.

START MAKING ICE CREAM

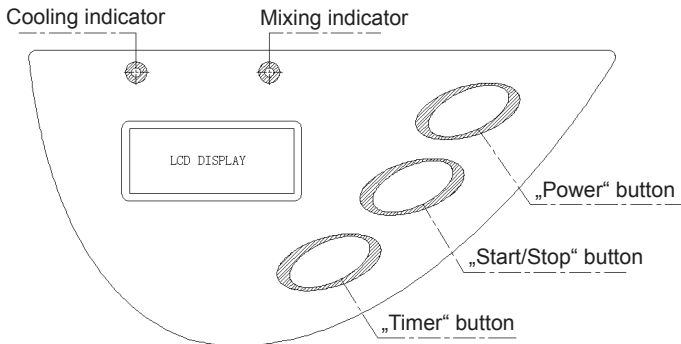


Illustration.2-Control Board

Connect to the electricity

Check voltage to be sure that the voltage indicated on the rating label agrees with your home voltage, then plug into the correct socket.

Operation of function buttons

[POWER] Button: After connecting with the electricity, press the [POWER] button to electrify the machine and the LCD displays “60:00” which means the default operating time is 60 minutes.

[TIMER] Button: 10, 20, 30, 40, 50 and 60 minutes of operation time is optional and can be preset by repeatedly pressing [TIMER] Button. You can choose different operating time to your taste. (Default operating time is 60 minutes).

[START/STOP] Button: After the time set, press [START/STOP] button to start. It begins mixing and cooling immediately and both indicators light up. When the count-down ends, the operation automatically stops and it hears 10 times of “Di Di Di” sound. The LCD displays „00:00“. If no one seems to serve the ice cream or turn off the machine in 10 minutes, it automatically enters into an “Extended Cooling Function” to keep the ice cream not defrosted.

Compressor self-protection function:

- 1) If press POWER button during ice making process, the machine will automatically begin to count down for 3 minutes. When the countdown ends, the machine starts again, the mixing function and cooling function will start synchronously. If, during the countdown, the POWER button is pressed again, the mixing function starts immediately, the cooling function will only start after the end of the countdown.

If the machine suffers a power failure or is unplugged suddenly during ice cream making, there won't be the automatic countdown function. Suggest to starting the machine after 3 minutes, otherwise it will enter into compressor self-protection status.

Extended Cooling Function

The machine runs the COOLING function (no mixing) for 10 minutes in every other 10 minutes, totally 1 hour, then returns to the initial default status (Electrified but no operation).

[Caution]: Always remember to unplug from outlet when you serve the finished ice cream to avoid an electric shock.

Adjusting Operations

Break off Operation: You can stop the machine by pressing the [START/STOP] Button for 3 seconds, or pressing the [Power] button for one time whenever the machine is running.

Operating Time Adjusting(In Operation): Whenever the machine is running, you can add the operating time by repeatedly pressing the [TIMER] Button, 5 minutes added each pressing till it reaches the maximum 60 minutes displayed on the LCD. The time can only be increased but can not be reduced.

Adding Time Operation (After Operating Time Finished)

When the preset time (60 minutes etc.) finishes and the machine stops and returns to the initial default statues, if you like a harder consistency, you can once again select an operating time (10/20/30/40/50/60 minutes) by pressing [TIMER] button, then again press the [START/STOP] button in turn, the machine will continue to run down the time you selected and then stops and again enters into the "Extended Cooling Function" to keep the ice cream not defrosted.

Controlling the Volume of the Ingredients

To avoid overflow and waste, please make sure that the ingredients do not exceed 80% of capacity of the removable bowl(Ice cream expands when being formed)

STORAGE OF ICE CREAM

Remove finished ice cream into another container using a plastic scoop or a wooden spoon, do not use a metal scoop avoiding scratch on the inside removable bowl.

NOTES



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer

where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

CREAM RECIPE MANUAL

VANILLA ICE CREAM

Makes ten 1/2-cup servings.

1 cup whole milk

3/4 cup granulated sugar

2 cups heavy cream

1/2 teaspoons pure vanilla extract, to taste

In a medium bowl, use a hand mixer or a whisk to combine the milk and granulated sugar until the sugar is dissolved, about 1 – 2 minutes on low speed. Stir in the heavy cream and vanilla to taste. Turn machine on, pour mixture into freezer bowl through ingredient spout and let mix until thickened, about 50 – 60 minutes.

Nutritional analysis per serving:

Calories 239 (68% from fat), carbo. 17 g. pro 2 g. fat 18 g. sat. fat 11 g. chol. 69 mg. sod. 30 mg

VARIATIONS:

Mint Chip: Omit the vanilla and replace with 1 to 1-1/2 teaspoons pure peppermint extract (to taste). Chop your favorite 4-ounce bittersweet or semi-sweet chocolate bar into tiny uneven pieces. Add the chopped chocolate during the last 5 minutes of mixing.

Butter Pecan: Melt 1 stick unsalted butter in a 10-inch skillet. Add 1 cup roughly chopped pecans and 1 teaspoon kosher salt. Cook over medium-low heat, stirring frequently until the pecans are lightly browned.

Remove from the heat, strain (the butter will have a pecan flavor and may be reserved for another use).

Allow the pecans to cool completely. Add the toasted buttered pecans during the last 5 minutes of mixing.

Cookies & Cream: Add 3/4 cup coarsely chopped cookies or your favorite candy (chocolate chip, Oreos., Mint Oreos., etc.) during the last 5 minutes of mixing.

BASIC CHOCOLATE ICE CREAM

Makes ten 1/2-cup servings.

1 cup whole milk

1/2 cup granulated sugar

240g or 8 ounces bittersweet or semi-sweet chocolate (your favorite), broken into 1/2-inch pieces

3/2 cups heavy cream

1 teaspoon pure vanilla extract

Heat the whole milk until it is just bubbling around the edges (this may be done on the stovetop or in a microwave). In a blender or food processor fitted with the metal blade, pulse to process the sugar with the chocolate until the chocolate is very finely chopped. Add the hot milk, process until well blended and smooth. Transfer to a medium bowl and let the chocolate mixture cool completely. Stir in the heavy cream and vanilla to taste.

Turn the machine ON, pour mixture into freezer bowl through ingredient spout and let mix until thickened, about 50 – 60 minutes.

Nutritional analysis per serving:

Calories 370 (60% from fat), carbo. 34 g. pro 3 g. fat 25g. sat. fat 11 g. chol. 65 mg. sod. 31 mg

VARIATIONS:

Chocolate Almond: Add 1/2 teaspoon pure almond extract along with the vanilla. Add 1/2 - 3/4 cup chopped toasted almonds or chopped chocolate-coated almonds during the last 5 – 10 minutes of freezing.

Chocolate Cookie: Add 1/2 - 1 cup chopped cookies during the last 5 minutes of freezing.

Chocolate Fudge Brownie: Add 1/2 - 1 cup chopped day old brownies during the last 5 minutes of freezing.

Chocolate Marshmallow Swirl: When removing the ice cream to a container for freezing, layer it with dollops of your favorite chocolate sauce and scoops of marshmallow crème (fluff).

FRESH STRAWBERRY ICE CREAM

Makes ten 1/2-cup servings.

250g or 1 pint fresh ripe strawberries, stemmed and sliced

3/2 tablespoons freshly squeezed lemon juice

1 cup sugar, divided

1 cup whole milk

2 cups heavy cream

1 teaspoon pure vanilla extract

In a small bowl, combine the strawberries with the lemon juice and 1/3 cup of the sugar; stir gently and allow to the strawberries to macerate in the juices for 2 hours.

In a medium bowl, use a hand mixer or a whisk to combine the milk and granulated sugar until the sugar is dissolved, about 1 – 2 minutes on low speed. Stir in the heavy cream plus any accumulated juices from the strawberries and vanilla. Turn the machine ON, pour mixture into freezer bowl through ingredient spout and let mix until thickened, about 50 – 60 minutes. Add the sliced strawberries during the last 5 minutes of freezing.

Note: this ice cream will have a “natural” appearance of very pale pink; if a deeper pink is desired, sparingly add drops of red food coloring until desired color is achieved.

Nutritional analysis per serving:

Calories 222 (61% from fat), carbo. 20 g. pro 2 g. fat 15 g. sat. fat 10 g. chol. 57 mg. sod. 26 mg

FRESH LEMON SORBET

Makes ten 1/2-cup servings.

2 cups sugar

2 cups water

1 cup freshly squeezed lemon juice

1 tablespoon finely chopped lemon zest *

Combine the sugar and water in a medium saucepan and bring to a boil over medium-high heat.

Reduce heat to low and simmer without stirring until the sugar dissolves, about 3 – 5 minutes. Cool completely. This is called a simple syrup, and may be made ahead in larger quantities to have on hand for making fresh lemon sorbet. Keep refrigerated until ready to use. When cool, add the lemon juice and zest; stir to combine. Turn the machine ON, pour the lemon mixture into freezer bowl through ingredient spout and mix until thickened, about 50 – 60 minutes. When zesting a lemon or lime use a vegetable peeler to remove the colored part of the citrus rind.

Nutritional analysis per serving:

Calories 204 (0% from fat), carbo. 52 g. pro 19 g. fat 0 g. sat. fat 0 g. chol. 0 mg. sod. 2 mg

VARIATION:

Fresh Pink Grapefruit Sorbet: Substitute 1-1/2 cups freshly squeezed pink grapefruit juice for the lemon juice, and 1 tablespoon finely chopped grapefruit zest for the lemon zest. Add 1/4 cup Orgeat Syrup to the mixture (Orgeat Syrup is used for cocktails such as a MaiTai or Scorpion and can be found with the drink mixers in most grocery stores).

CHOCOLATE FROZEN YOGURT

Makes ten 1/2-cup servings.

1 cup whole milk

180g or 6 ounces bittersweet or semisweet chocolate, chopped

2 cups low-fat vanilla yogurt

1/4 cup sugar

Combine the milk and chocolate in a blender or food processor fitted with the metal blade and process until well blended and smooth, 20 – 30 seconds. Add the yogurt and sugar; process until smooth, about 15 seconds. Turn the machine ON, pour mixture into freezer bowl through ingredient spout and let mix until thickened, about 50 – 60 minutes.

Nutritional analysis per serving:

Calories 222 (31% from fat), carbo. 36 g. pro 3 g. fat 8 g. sat. fat. 64 g. chol. 4 mg. sod. 46 mg

DISPOSAL OF USED ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT



This symbol on products or original documents means that used electric or electronic products must not be added to ordinary municipal waste. For proper disposal, renewal and recycling hand over these appliances to determined collection points. Alternatively, in some European Union states or other European countries you may return your appliances to the local retailer when buying an equivalent new appliance. Correct disposal of this product helps save valuable natural resources and prevents potential negative effects on the environment and human health, which could result from improper waste disposal. Ask your local authorities or collection facility for more details. In accordance with national regulations penalties may be imposed for the incorrect disposal of this type of waste.

For business entities in European Union states

If you want to dispose of electric or electronic appliances, ask your retailer or supplier for the necessary information.

Disposal in other countries outside the European Union.

This symbol is valid in the European Union. If you wish to dispose of this product, request the necessary information about the correct disposal method from the local council or from your retailer.