

# Qilive



## Ice cream maker

Q.5446

- FR Sorbetière
- ES Sorbetera
- PT Máquina de gelados
- PL Maszynka do lodów
- HU Szorbetkészítő
- RO Aparat pentru înghețată
- RU Мороженица
- UA Морожениця

|           |                                 |        |
|-----------|---------------------------------|--------|
| <b>EN</b> | <b>User manual</b>              | P. 4   |
| <b>FR</b> | <b>Manuel d'utilisation</b>     | P. 16  |
| <b>ES</b> | <b>Manual del usuario</b>       | P. 30  |
| <b>PT</b> | <b>Manual do utilizador</b>     | P. 44  |
| <b>PL</b> | <b>Instrukcja użytkownika</b>   | S. 57  |
| <b>HU</b> | <b>Használati útmutató</b>      | 71. o. |
| <b>RO</b> | <b>Manual de utilizare</b>      | P. 84  |
| <b>RU</b> | <b>Руководство пользователя</b> | C. 97  |
| <b>UA</b> | <b>Посібник користувача</b>     | C. 111 |

EN

FR

ES

PT

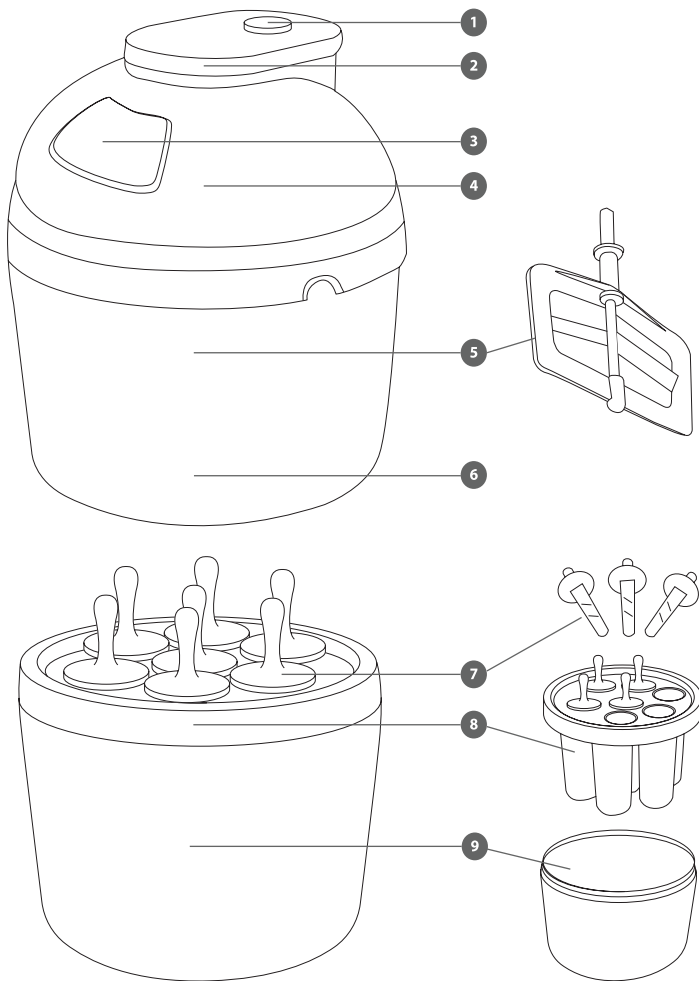
PL

HU

RO

RU

UA



## TABLE OF CONTENTS:

|  |       |
|--|-------|
| 1. SAFETY INSTRUCTIONS                     | P. 4  |
| 2. TECHNICAL SPECIFICATIONS                | P. 8  |
| 3. PRODUCT DESCRIPTION                     | P. 8  |
| 4. USE                                     | P. 8  |
| 5. MAINTENANCE AND CLEANING                | P. 10 |
| 6. RECEIPE BOOK                            | P. 10 |
| 7. GUARANTEES AND LIMITATIONS OF LIABILITY | P. 14 |



### 1. SAFETY INSTRUCTIONS

Before using this product, carefully read these instructions and keep the user manual for future reference.

1. This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.
2. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
3. Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
4. Children shall not play with the appliance.
5. Refer to the **5. MAINTENANCE AND CLEANING** for information on how to clean the surfaces having contact with food.
6. Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
7. **WARNING:** Do not use accessories other than those supplied with the appliance.

8. Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
9. Regularly check the power plug and supply cord for damage. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
10. **WARNING:** Misuse may lead to injury. Use this appliance solely in accordance with these instructions. Do not attempt to modify the appliance in any way.
11. Follow the information pertaining to the disassembly, assembly, handling, servicing and disposal of the appliance given in this manual.
12. **WARNING:** Keep ventilation openings, in the appliance enclosure or in the built-in structure, clear of obstruction.
13. Never leave the appliance unattended when in use.
14. **WARNING:** Do not damage the refrigerant circuit.
15. **WARNING:** Do not use electrical appliances inside the food storage compartments of the appliance, unless they are of the type recommended by the manufacturer.
16. Only use this appliance with ingredients appropriate for making ice cream, sorbet, popsicle. These include base ingredients such as cream, milk, yogurt and sugar, and additional ingredients like vanilla extract, chocolate chips, melted chocolate, chopped nuts or pieces of fruit. If in doubt, please follow the included recipes.
17. Avoid contact with moving parts. Keep hands, hair and clothing, as well as spatulas and other utensils, away during operation to reduce the risk of injury and/or damage to the appliance.
18. Do not fill the cooling bowl more than 450 ml of its capacity to prevent overflowing. The ingredients will expand in volume through being stirred.

19. Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.
20. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - bed and breakfast type environments.
21. For household, indoor use only. Do not use outdoor.
22. **WARNING:** Keep hands and utensils out of cooling bowl and the lid while in use to reduce the risk of injury to persons or to the appliance itself. **DO NOT USE SHARP OBJECTS OR UTENSILS INSIDE THE COOLING BOWL!** Sharp objects will scratch and damage the inside of the cooling bowl. A rubber spatula or wooden spoon may be used when the appliance is in the OFF position and disconnected from supply.
23. Never place the cooling bowl in an oven, on top of a stove or in a microwave. Do not expose to a heat source. Do not wash in dishwasher; doing so may cause risk of fire, electric shock or injury.
24. Before each use, check that the cooling bowl is not damaged. Do not mishandle the cooling bowl.
25. When the cooling bowl is cold, do not touch it while your hands are wet. It is recommended to use over mitts or cloth to avoid chilblains.
26. Never place the power unit in the cooling! Never immerse into water or other liquids.
27. Never refreeze any ice cream that has been fully or partially defrosted.
28. Any ice cream or sorbet containing raw ingredients should be consumed within one week.
29. Never use the cooling bowl if it is damaged or leaking.
30. Do not puncture or heat the cooling bowl.

31. Ice cream or sorbet containing raw or partially cooked eggs should not be given to young children, pregnant women, the elderly or unwell people.
32. **Danger of electric shock!** Do not tamper with the product. Never attempt to service, dismantle the product yourself, or push objects of any kind into the products, as this may result in fire, electric shock, or equipment damage and will also invalidate the warranty. In case of malfunction, repairs are to be conducted by qualified personnel only.
33. **WARNING:** When positioning the appliance, ensure the supply cord is not trapped or damaged.
34. Do not operate the appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Prior to operation, check the device for physical damage.
35. Do not let the cord hang over the edge of table or counter, or touch hot surfaces.
36. Remove all packaging materials before using the appliance. Keep the packaging materials away from children they pose a risk of swallowing and suffocation.
37. Ensure the rated voltage shown on the rating label corresponds with the voltage of the power supply.
38. Do not open the housing under any circumstances. Do not insert fingers or foreign objects in any opening of the appliance and do not obstruct the air vents.
39.  This marking indicates that this product should not be disposed of with other household wastes.  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 environmentally safe recycling.

## 2. TECHNICAL SPECIFICATIONS

|                                 |                  |
|---------------------------------|------------------|
| Rated voltage/frequency         | 230 V~, 50-60 Hz |
| Rated power                     | 12 W             |
| Cooling bowl capacity           | 1 L              |
| Popsicle mold capacity          | 50 ml x 7        |
| Cable length                    | 80 cm            |
| Operating times for accessories | 12 hours         |
| Speed settings for accessories  | 1 speed          |
| Operating temperature           | -18 °C           |

## 3. PRODUCT DESCRIPTION

- |                  |                       |
|------------------|-----------------------|
| 1. Power button  | 6. Cooling bowl       |
| 2. Power unit    | 7. Popsicle sticks    |
| 3. Funnel        | 8. Popsicle molds     |
| 4. Lid           | 9. Popsicle container |
| 5. Mixing paddle |                       |

## 4. USE

### 4.1 Before each use of the product

Clean thoroughly the appliance before each using. Disassemble the appliance to clean it.

#### 4.1.1 Cleaning

Refer to the **5. MAINTENANCE AND CLEANING** for information on how to clean the surfaces having contact with food.

#### 4.1.2 Disassembling

1. Unplug the appliance if it is plugged in.
2. Remove the lid by turning it clockwise or anti-clockwise to unlock and lift up. The circular recess should be in the center of the groove.
3. Separate the mixing paddle from the power unit by pulling it towards you.
4. Press the release levers on the sides of the power unit, lift and remove the power unit from the lid.

#### 4.1.3 Assembling

1. Attache the power unit into the lid and press down firmly. It will click into place.
2. Simply put the mixing paddle in the power unit. It does not to be screwed in.
3. Place the lid with the power unit on the cooling bowl and turn clockwise or anti-clockwise to lock it into position.



## 4.2 Cooling bowl preparation and freezing time

- The cooling bowl must be completely frozen beforehand each time you begin to prepare ice cream.
- Before freezing, hand wash and dry the cooling bowl thoroughly. Do not place wet cooling bowl to the freezer!
- The length of time needed to reach the frozen state depends on how cold your freezer is. It is recommended that you place the cooling bowl in the back of your freezer where it is coldest. Be sure to place the cooling bowl on a flat surface in its upright position for even freezing. Generally, the freezing time is between 16 and 24 hours.
- Shake the bowl to determine whether it is completely frozen. If you do not hear the liquid within the bowl moving, the cooling liquid is therefore frozen.
- Use the bowl immediately after removing it from the freezer. It will begin to quickly defrost once it has been removed from the freezer.
- For the most convenient frozen desserts, leave your cooling bowl in the freezer at all times.
- **Reminder:** Your freezer should be set to at least  $-18^{\circ}\text{C}$  to ensure proper freezing of all foods. In the summer season, the set temperature should be slightly increased.

## 4.3 Making ice cream

### Important notes:

- Prepare the ice cream mixture at least 4 hours beforehand and refrigerate.
  - The cooling bowl is intended for up to 450 ml of liquid mixture. Do not exceed 3 cups when preparing your ice cream mixture.
  - When adding ingredients into the cooling bowl, control the amount of the mixture. The mixture cannot exceed the rim of the bowl. The mixture will expand as it churns, requiring more space.
  - Do not stop and start the machine during the freezing process, as the mixture may freeze in contact with the bowl and prevent movement of the paddle.
1. When the cooling bowl is sufficiently frozen, place it on a stable, cold resistance surface.
  2. Assemble the ice cream maker quickly to avoid thawing the insulated bowl.
  3. Plug the power unit into an easily accessible wall outlet.
  4. Press the power button to start the appliance.
  5. Slowly pour the prepared and well-chilled ice cream mixture into the funnel as the appliance is churning.
  6. When the mixture is fully frozen and rises to fill the freeze bowl, the ice cream is ready to serve.
  7. Unlock and lift up the lid. Use a wooden or silicone utensil to remove the ice cream. There are up to 4 cups of fresh, homemade ice cream.

## 4.4 Making popsicles

1. Slowly pour the popsicle mixture into the popsicle mold, leaving room in the popsicle slots so that the popsicles do not overflow when the sticks are inserted.
2. Place popsicle sticks into popsicle slots.
3. Freeze your popsicles until solid.

**Note:** Be sure to place the popsicle container with popsicle mold on a flat surface in its upright position for even freezing. The minimum freezing time is 5 hours, but this time may vary based on your recipe.

4. Remove the popsicle mold from the popsicle container and run the popsicle mold under warm water to loosen the popsicles.

## 5. MAINTENANCE AND CLEANING

### Notes:

- After use, disconnect from supply and always wait until the cooling bowl has reached room temperature before cleaning it.
  - This appliance is NOT dishwasher safe.
  - Clean the appliance immediately after use.
1. **WARNING:** Never immerse the power unit in water or other liquids.
  2. Use a soft, damp cloth to wipe the power unit, if necessary. Dry thoroughly.
  3. Disassemble the appliance and thoroughly wash the cooling bowl, lid, mixing paddle in hot soapy water. Then rinse clean with hot water. Thoroughly clean the inside of the cooling bowl using hot (up to 40°C) soapy water and a damp cloth. Dry all parts completely.
  4. Thoroughly wash the popsicle container, popsicle mold and its sticks in hot soapy water. Then rinse clean with hot water. Dry all parts completely.

### 5.1 Storage

Ensure all pieces are clean and dry before storing. Store the appliance in its box or in a dry, clean place.

## 6. RECIPE BOOK

### Notes:

- It is very important that the ice cream mixture is completely chilled before churning.
- The ice cream cooling bowl can be refrigerated for up to 4 days before churning.
- **IMPORTANT: In all recipes: 1 cup = 150 ml**

### 6.1 Classic vanilla ice cream

#### INGREDIENTS:

1. 1 cup heavy cream
2. ½ cup milk
3. ¾ cup sugar
4. 1 tbsp vanilla extract

#### DIRECTIONS:

Prepare the ice cream mixture:

1. In a bowl, stir together the cream and milk.
2. Add the sugar and whisk until the sugar is dissolved, 3 to 4 minutes. Test for graininess by tasting a small amount of the liquid; it should feel smooth on the tongue and there should be no sugar visible on the bottom of the bowl when it is stirred or spooned out. Continue whisking, if necessary, to ensure that the texture of the finished ice cream will be smooth.
3. Stir in the vanilla.
4. Chill the mixture in the refrigerator until you are ready to make your ice cream.
5. Turn on your ice cream maker, then while the machine is churning, pour in your ice cream mixture through the funnel at the top.

### 6.2 Chocolate ice cream

#### INGREDIENTS:

1. 1 cup heavy cream
2. ½ cup milk
3. ¾ cup sugar
4. 1 tbsp vanilla extract
5. ⅓ cup unsweetened cocoa powder

**DIRECTIONS:**

Prepare the ice cream mixture:

1. In a bowl, stir together the cream and milk.
2. Add the sugar and whisk until the sugar is dissolved, 3 to 4 minutes. Continue whisking, if necessary, to ensure that the texture of the finished ice cream will be smooth.
3. Stir in the vanilla and cocoa powder.
4. Chill the mixture in the refrigerator until you are ready to make your ice cream.
5. Turn on your ice cream maker, then while the machine is churning, pour in your ice cream mixture through the funnel at the top.

**6.3 Mint chocolate chip ice cream****INGREDIENTS:**

1. 1 cup heavy cream
2. ½ cup milk
3. ¾ cup sugar
4. 1 tbsp vanilla extract
5. 6 tbsp water
6. 1 tbsp sugar
7. ⅔ cup fresh mint leaves, packed

**DIRECTIONS:**

Prepare the ice cream mixture:

1. In a bowl, stir together the cream and milk.
2. Add the sugar and whisk until the sugar is dissolved, 3 to 4 minutes. Continue whisking, if necessary, to ensure that the texture of the finished ice cream will be smooth.
3. In a food processor, combine the mint leaves, water, and 1 tbsp of sugar, then pulse until the mixture is as puréed as possible. Next, strain through a fine-mesh sieve then skims the foam off the top of the strained liquid so that you are left with the mint juices. Lastly, whisk the liquid mint into the ice cream mixture, combining well.
4. Chill the mixture in the refrigerator until you are ready to make your ice cream.
5. Turn on your ice cream maker, then while the machine is churning, pour in your ice cream mixture through the funnel at the top.

**6.4 S'mores ice cream****INGREDIENTS:**

Graham Cracker Ice Cream Base

1. 1 package graham crackers (9 crackers total)
2. 1 ¼ cup whole milk
3. 1 ¼ cup heavy cream
4. 4 egg yolks
5. ¼ cup white sugar
6. ½ tsp kosher salt

S'mores Ice Cream

1. ½ cup milk chocolate chips
2. melted 1 cup mini marshmallows

**DIRECTIONS:**

1. Crumble graham crackers into a fine powder with hands or food processor.
2. Combine graham cracker with milk and heavy cream.
3. Let sit in refrigerator 8 hours or overnight.
4. Strain graham crackers from milk mixture through cheesecloth, coffee filter or fine mesh strainer.
5. Whisk together egg yolks and sugar until well combined.

6. Heat graham cracker milk in a suitably sized pot over low heat until the mixture begins to bubble lightly.
7. Ladle warm milk into yolk mixture slowly, whisking continuously, to combine.
8. Transfer mixture back into pot and continue heating on low heat, whisking continuously, until the mixture thickens to the consistency of pancake batter.
9. Remove from heat and whisk in salt.
10. Transfer to airtight container.
11. Chill the mixture in the refrigerator until you are ready to make your ice cream.
12. Turn on your ice cream maker, then while the machine is churning, pour in the graham cracker ice cream base through the funnel at the top.
13. While ice cream maker is spinning, pour in melted chocolate and mini marshmallows into the base.
14. Transfer ice cream from ice cream maker to an airtight container and freeze another 2 hours to firm up completely.

## 6.5 Peach sorbet

### INGREDIENTS:

1. 8-10 yellow peaches, skin on, pitted
2. 1 cup simple syrup\*
3. ¼ tsp kosher salt
4. ½ lemon, juiced

### DIRECTIONS:

1. Combine peaches, simple syrup, salt and lemon juice in a blender.
2. Puree until smooth.
3. Chill the mixture in the refrigerator until you are ready to make your sorbet.
4. Turn on your ice cream maker, then while the machine is churning, pour in your sorbet mixture through the funnel at the top.

\* Simple syrup is equal parts white sugar (by weight) and water (by volume), dissolved over low heat to make a syrup.

**PRO TIP:** Infuse simple syrup with rosemary for an easy herbaceous twist on this sorbet!

## 6.6 Honeydew mint sorbet

### INGREDIENTS:

1. 2 cups honeydew melon, seeded, chopped
2. ¼ cup mint, leaves only
3. ½ cup simple syrup\*
4. ½ lemon, juiced
5. ¼ tsp kosher salt

### DIRECTIONS:

1. Combine honeydew, mint, simple syrup, lemon juice and salt in a blender.
2. Puree until smooth.
3. Chill the mixture in the refrigerator until you are ready to make your sorbet.
4. Turn on your ice cream maker, then while the machine is churning, pour in your sorbet mixture through the funnel at the top.

\* Simple syrup is equal parts white sugar (by weight) and water (by volume), dissolved over low heat to make a syrup.

**PRO TIP:** Fresh basil is also a great substitute for mint in this recipe!

## 6.7 Strawberry sorbet

### INGREDIENTS:

1. 500 g ripe and well-flavored strawberries (300 g of stewed pulp)
2. 125 g caster sugar
3. 1 tbsp lemon, juiced
4. 65 ml water

### DIRECTIONS:

1. Make a syrup from water and sugar. Stir the sugar until fully dissolved and let it boil for 2 minutes. Allow to cool.
2. Rinse and hull the strawberries. Mix them, then pass them through a thin conical strainer to remove the seeds.
3. Mix the cooled syrup and lemon juice with the strawberry puree.
4. Pour the mixture into the ice cream maker and let set for at least 2 hours.

## 6.8 Watermelon mint popsicles

### INGREDIENTS:

1. 3 cups seedless watermelon, cubed
2. ¼ cup simple syrup\*
3. 1 tbsp mint, minced

### DIRECTIONS:

1. Puree watermelon with simple syrup until smooth.
2. Stir in mint.
3. Pour into popsicle molds and freeze 8 hours or overnight.
4. Let popsicles thaw 1-2 minutes or run under hot water for easy removal from molds.

\* Simple syrup is equal parts white sugar (by weight) and water (by volume), dissolved over low heat to make a syrup.

## 6.9 Strawberry orange creamsicle

### INGREDIENTS:

1. 1 cup strawberries, hulled
2. ½ cup plain yogurt
3. ¼ cup simple syrup
4. ½ cup fresh orange juice

### DIRECTIONS:

1. Combine strawberries, yogurt, simple syrup and orange juice in blender.
2. Puree together until smooth.
3. Pour into popsicle molds and freeze 8 hours or overnight.
4. Let popsicles thaw 1-2 minutes or run under hot water for easy removal from molds.

## 6.10 Greek yogurt and blueberry popsicles

### INGREDIENTS:

1. 1 cup blueberries
2. 2 tbsp simple syrup or honey (optional)
3. 1 cup nonfat Greek yogurt

### DIRECTIONS:

1. Puree blueberries and simple syrup in blender.
2. Add yogurt and either mix by hand (to produce swirls) or puree together until combined.
3. Pour into popsicle molds and freeze 8 hours or overnight.
4. Let popsicles thaw 1-2 minutes or run under hot water for easy removal from molds.

## 6.11 Mixed berry popsicles

### INGREDIENTS:

1. ½ cup strawberries, hulled
2. ½ cup blueberries
3. ½ cup raspberries or blackberries
4. ¼ cup simple syrup
5. ½ cup coconut water

### DIRECTIONS:

1. Combine strawberries, blueberries, raspberries, simple syrup and coconut water in blender.
2. Puree together until smooth.
3. Pour into popsicle molds and freeze 8 hours or overnight.
4. Let popsicles thaw 1-2 minutes or run under hot water for easy removal from molds.

## 6.12 Chocolate pudding popsicles

### INGREDIENTS:

#### Ice Cream Base

1. 1 cup whole milk
2. 1 packet gelatin (1 ¼ tsp)
3. ¼ cup white sugar
4. ¼ tsp kosher salt
5. 2/3 cup semisweet chocolate chips

#### Magic Shell

1. 1 cup semisweet chocolate chips
2. 3 tbsp refined (not virgin) coconut oil, measured when solid

### DIRECTIONS:

1. Whisk together milk and gelatin to dissolve any lumps. Let bloom 5 minutes. Transfer to suitably sized pot and bring to a simmer.
2. Add sugar and salt. Add chocolate chips and continue to stir until melted and smooth\*. Let boil 1 minute and remove from heat.
3. Pour into popsicle molds and freeze 8 hours or overnight. Let popsicles thaw 1-2 minutes or run under hot water for easy removal from molds.

\* Chocolate will first seize when melting, but will eventually melt down and incorporate into milk.

4. For magic shell, microwave chocolate chips until melted, approximately 1 minute, in 15-second bursts. Melt coconut oil in microwave until melted, approximately 30 seconds. Mix together until smooth.
5. When still warm, dip popsicles into magic shell and quickly dip again in desired toppings before chocolate in magic shell hardens.

**PRO TIP:** For a vegan chocolate pudding, substitute milk for coconut milk.

**PRO TIP:** Magic shell can be saved in the refrigerator and melted again for reuse.

## 7. GUARANTEES AND LIMITATIONS OF LIABILITY

This product is guaranteed for a period of 36 months (including the legal guarantee of 24 months as defined by local law as well as a commercial guarantee of 12 additional months offered by the brand) from the date of purchase, against any failure resulting from a manufacturing or material defect.

This guarantee does not cover damage resulting from a faulty installation, incorrect use, or normal wear and tear. More specifically, the guarantee does not cover:

- Damage or problems caused by incorrect use, accidents, modifications or an electrical connection with the wrong current or voltage.

- Products that have been modified or whose tamper evident seal or serial number has been damaged, altered, removed or rusted.
- Replaceable batteries and accessories are guaranteed for 6 months.
- Battery failure, as a result of over-charging or non-compliance with the safety instructions set out in the manual
- Cosmetic damage, including scratches, bumps and any other element.
- Damage caused by any servicing operations carried out by non-authorized persons.
- Faults caused by normal wear and tear or the normal ageing of the product
- Software updates as a consequence of changes to network settings
- Product failure resulting from the use of third party software to modify, change or adapt the product as supplied
- Product failure resulting from its use without manufacturer-approved accessories
- Rusted products

The manufacturer is not liable for the loss of data stored on the hard drive. Similarly, the manufacturer is not required to check that SIM/SD cards have been removed from returned products.

Repaired or replaced products may include new and/or repackaged hardware and components.

### **IMPLEMENTATION METHODS**

To make a claim under the guarantee, please return your product to the reception desk of your local sales outlet with the proof of purchase (receipt, invoice, etc.) of the product and accessories supplied, along with the original packaging.

The following information will be required: date of purchase, model and serial or IMEI number (this information generally features on the product, the packaging or proof of purchase).

Failing this, you must return the product with all accessories needed for it to work properly (power cable, adapter etc.).

If your product is covered by the guarantee, the after-sales service will (within the bounds of the local legislation):

- Repair or replace the faulty parts
- Exchange the returned product with a product which has the same features or better and is equivalent in terms of performance.
- Refund the product at the price stated on the proof of purchase.

In the case of a repair covered by the guarantee, your guarantee period will be extended by 6 months. This period cannot be combined in the event of repeated failures.

# SOMMAIRE :

|  |       |
|--|-------|
| 1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ                 | P. 16 |
| 2. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES           | P. 21 |
| 3. DESCRIPTION DU PRODUIT                | P. 21 |
| 4. UTILISATION                           | P. 21 |
| 5. ENTRETIEN ET NETTOYAGE                | P. 23 |
| 6. LIVRE DE RECETTES                     | P. 23 |
| 7. GARANTIE ET LIMITES DE RESPONSABILITÉ | P. 28 |

## 1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'utiliser cet accessoire, lisez attentivement ces instructions et conservez la notice d'utilisation comme référence.



1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans s'ils sont surveillés ou ont reçu des instructions relatives à l'utilisation sécurisée de l'appareil et comprennent les risques y relatifs. Les enfants ne doivent pas être autorisés à nettoyer ou entretenir l'appareil à moins d'être surveillés et d'avoir au moins 8 ans.
2. Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
3. Les appareils peuvent être utilisés par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes ou manquant de connaissances ou d'expérience si celles-ci sont surveillées ou ont été informées quant à l'utilisation sûre de l'appareil et des risques existants.
4. Les enfants ne doivent pas prendre cet accessoire pour un jouet.
5. Référez-vous à **5. ENTRETIEN ET NETTOYAGE** pour savoir comment nettoyer les surfaces en contact avec les aliments.
6. Éteignez l'appareil et débranchez-le du secteur avant de changer d'accessoire ou d'approcher des pièces qui sont en mouvement pendant que l'appareil est en marche.



7. **MISE EN GARDE** : N'utilisez pas d'autres accessoires que ceux fournis avec l'appareil.
8. Débranchez toujours l'appareil du secteur s'il est laissé sans surveillance et avant toute opération de montage, démontage ou nettoyage.
9. Vérifiez régulièrement que la fiche secteur et le câble d'alimentation ne sont pas endommagés. Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent d'entretien ou une personne qualifiée pour éviter tout danger.
10. **MISE EN GARDE** : Une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures. Utilisez cet appareil en respectant strictement ces instructions. N'essayez de modifier cet appareil en aucun cas.
11. Suivez les informations relatives au démontage, au montage, à la manipulation, à la réparation et à la mise au rebut contenues dans ce manuel.
12. **MISE EN GARDE** : Les ouvertures d'aération doivent rester exemptes de toute obstruction, à l'intérieur ou à l'extérieur de l'appareil.
13. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lors de son utilisation.
14. **MISE EN GARDE** : N'endommagez pas le circuit réfrigérant.
15. **MISE EN GARDE** : N'utilisez pas d'appareils électriques à l'intérieur des compartiments dédiés au stockage des aliments, sauf s'ils font partie de ceux conseillés par le fabricant.
16. N'utilisez l'appareil qu'avec les ingrédients appropriés pour fabriquer de la glace, de sorbets ou des sucettes glacées. Il s'agit d'ingrédients de base tels que la crème, le lait, le yaourt et le sucre, et d'autres ingrédients tels que l'extrait de vanille, les pépites de chocolat, le chocolat fondu, les noix hachées ou des morceaux de fruits. En cas de doute, suivez les recettes incluses.

17. Évitez tout contact avec des pièces mobiles. Tenez les mains, les cheveux et les vêtements, ainsi que les spatules et autres ustensiles, loin durant le fonctionnement de l'appareil afin de réduire le risque de blessure ou de dommages sur celui-ci.
18. Ne remplissez pas le bol de refroidissement à plus de 450 ml de sa capacité pour éviter tout débordement. Les ingrédients prennent du volume pendant qu'ils sont mélangés.
19. Ne stockez pas de substances explosives comme des bombes aérosol contenant du gaz inflammable dans cet appareil.
20. Cet appareil est destiné à un usage domestique et pour des applications similaires telles que :
  - coin cuisine dédié aux employés dans une boutique, un bureau et tout autre environnement de travail ;
  - fermes ;
  - pour les clients des hôtels, motels et autres environnements résidentiels ;
  - environnements de type bed-and-breakfast.
21. Pour une utilisation domestique, en intérieur uniquement ! Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
22. **MISE EN GARDE** : Gardez les mains et les ustensiles hors du bol de refroidissement et du couvercle pendant l'utilisation de l'appareil afin d'éviter tout risque de l'endommager ou de blesser des personnes. **N'UTILISEZ PAS D'OBJETS OU D'USTENSILES POINTUS DANS LE BOL DE REFROIDISSEMENT** ! Les objets pointus éraillent et endommagent l'intérieur du bol de refroidissement. Vous pouvez utiliser une spatule en caoutchouc ou une louche en bois lorsque l'appareil est en position ARRÊT et débranché de l'alimentation.
23. Ne placez jamais le bol de refroidissement dans un four, sur un foyer ou dans un micro-ondes. Ne l'exposez à aucune source de chaleur. Ne le lavez pas au lave-vaisselle, car cela pourrait entraîner un incendie, une décharge électrique ou des blessures.

24. Avant chaque utilisation de l'appareil, vérifiez que le bol de refroidissement n'est pas endommagé. Ne manipulez pas maladroitement le bol de refroidissement.
25. Lorsque le bol de refroidissement est froid, ne le touchez pas avec des mains humides. Il est recommandé d'utiliser des moufles ou un tissu pour éviter les engelures.
26. Ne placez jamais l'unité d'alimentation au frais. Ne l'immergez jamais dans de l'eau ni dans d'autres liquides.
27. Ne recongelez jamais de crème glacée ayant déjà totalement ou partiellement dégivrée.
28. Les crèmes glacées ou sorbets contenant des ingrédients crus doivent être consommés dans un délai d'une semaine.
29. N'utilisez jamais le bol de refroidissement s'il est endommagé ou s'il fuit.
30. Ne percez pas et ne chauffez pas le bol de refroidissement.
31. Les crèmes glacées ou sorbets contenant des œufs crus ou partiellement cuits ne doivent pas être donnés aux jeunes enfants, aux femmes enceintes, aux vieillards ou aux malades.
32. **Danger d'électrocution !** N'altérez pas le produit. N'essayez jamais de réparer ou de démonter le produit vous-même ou d'introduire tout type d'objet dans le produit, car cela peut entraîner des départs de feu, des électrocutions ou endommager le produit, ce qui rendra également la garantie nulle. Tout défaut de fonctionnement doit impérativement être réparé par une personne qualifiée.
33. **MISE EN GARDE :** Lorsque vous placez l'appareil, assurez-vous que le câble d'alimentation n'est pas coincé ou endommagé.

34. Ne faites pas fonctionner l'appareil avec une fiche secteur ou un câble d'alimentation endommagé, après un dysfonctionnement ou si l'appareil tombe ou est endommagé de quelque façon que ce soit. Avant tout fonctionnement, vérifiez si l'appareil ne présente pas des dégâts physiques.
35. Ne laissez pas le câble pendre de la table ou du plan de travail ou toucher des surfaces chaudes.
36. Enlevez tous les matériaux d'emballage avant d'utiliser l'appareil. Éloignez les matériaux d'emballage des enfants pour éviter tout risque d'ingestion et d'étouffement.
37. Assurez-vous que la tension nominale indiquée sur l'étiquette correspond à la tension de la prise électrique.
38. N'ouvrez pas le boîtier, quel qu'en soit le cas. N'introduisez ni vos doigts, ni corps étrangers dans l'ouverture de l'appareil et ne bouchez pas les évacuations d'air.
39.  Ce marquage indique que ce produit ne doit pas être jeté avec les autres déchets ménagers.  Par mesure de prévention pour l'environnement et pour la santé humaine, veuillez le recycler de façon responsable, conformément au principe de réutilisation des ressources matérielles. Pour renvoyer votre ancien accessoire, veuillez utiliser les systèmes de renvoi et de collecte ou contacter le revendeur auprès duquel vous avez acheté l'accessoire. Ils pourront procéder au recyclage de ce produit en toute sécurité.

## 2. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

|                                       |                  |
|---------------------------------------|------------------|
| Tension nominale / fréquence          | 230 V~, 50-60 Hz |
| Puissance assignée                    | 12 W             |
| Capacité du bol de refroidissement    | 1 l              |
| Capacité du moule à sucettes glacées  | 50 ml x 7        |
| Longueur du câble                     | 80 cm            |
| Durée d'utilisation des accessoires   | 12 heures        |
| Réglage de la vitesse des accessoires | 1 vitesse        |
| Température de fonctionnement         | -18 °C           |

## 3. DESCRIPTION DU PRODUIT

- |                          |                                    |
|--------------------------|------------------------------------|
| 1. Bouton d'alimentation | 6. Bol de refroidissement          |
| 2. Unité d'alimentation  | 7. Baguettes pour sucettes glacées |
| 3. Entonnoir             | 8. Moules à sucettes glacées       |
| 4. Couvercle             | 9. Récipient à sucettes glacées    |
| 5. Palette de mélange    |                                    |

## 4. UTILISATION

### 4.1 Avant chaque utilisation du produit

Nettoyez minutieusement l'appareil avant chaque utilisation. Démontez l'appareil pour le nettoyer.

#### 4.1.1 Nettoyage

Référez-vous à **5. ENTRETIEN ET NETTOYAGE** pour savoir comment nettoyer les surfaces en contact avec les aliments.

#### 4.1.2 Désassemblage

- Débranchez l'appareil s'il est branché.
- Retirez le couvercle en le tournant dans le sens horaire ou antihoraire pour le déverrouiller et le soulever. La cavité circulaire doit se trouver au centre de la rainure.
- Séparez la palette de mélange de l'unité d'alimentation en la tirant vers vous.
- Appuyez sur les leviers de libération au niveau de l'unité d'alimentation, puis levez l'unité d'alimentation pour la retirer du couvercle.

#### 4.1.3 Montage

- Fixez l'unité d'alimentation dans le couvercle et pressez-la fermement. Elle se fixe en émettant un clic.
- Replacez simplement la palette de mélange dans l'unité d'alimentation. Elle n'a pas besoin d'être vissée.
- Placez le couvercle avec l'unité d'alimentation sur le bol de refroidissement et tournez-le dans le sens horaire ou antihoraire pour le verrouiller à sa position.

## 4.2 Préparation du bol de refroidissement et temps de congélation

- Le bol de refroidissement doit être complètement congelé au préalable chaque fois que vous commencez à préparer de la crème glacée.
- Avant de congeler, lavez à la main et séchez soigneusement le bol de refroidissement. Ne le placez pas au congélateur s'il est mouillé.
- La durée requise pour atteindre l'état de congélation dépend du degré de froid de votre congélateur. Il est recommandé de placer le bol de refroidissement à l'arrière de votre congélateur, là où la température est la plus froide. Assurez-vous de placer le bol de refroidissement sur une surface plane et en position droite pour une congélation uniforme. En général, la durée de congélation est comprise entre 16 et 24 heures.
- Secouez le bol pour savoir s'il est complètement congelé. Le bol est complètement congelé lorsque, en le secouant, vous n'entendez plus de liquide bouger à l'intérieur.
- Utilisez-le immédiatement après l'avoir retiré du congélateur. Il se dégivre rapidement dès qu'il est retiré du congélateur.
- Pour qu'il soit plus pratique de préparer des desserts congelés, laissez toujours votre bol de refroidissement dans le congélateur.
- **Rappel** : Votre congélateur doit être réglé au moins à  $-18^{\circ}\text{C}$  pour que les aliments puissent congeler correctement. En été, la température de réglage doit être légèrement augmentée.

## 4.3 Fabriquer de la glace

### Notes importantes :

- Préparez le mélange de la glace au moins 4 heures au préalable et placez-le au réfrigérateur.
  - Le bol de refroidissement peut contenir 450 ml de mélange liquide. Ne dépassez pas trois verres lorsque vous préparez le mélange pour la glace.
  - Lorsque vous mélangez les ingrédients dans le bol de refroidissement, contrôlez la quantité du mélange. Le mélange ne doit pas dépasser le bord du bol. Le mélange va s'épaissir pendant que l'appareil baratte, et il va prendre plus d'espace.
  - N'arrêtez pas l'appareil pour le remettre en marche durant le processus de congélation, car le mélange pourrait congeler en contact avec le bol et bloquer la palette.
1. Lorsque le bol de refroidissement est assez congelé, placez-le sur une surface stable et résistante au froid.
  2. Montez rapidement la sorbetière pour éviter de décongeler le bol isotherme.
  3. Branchez l'unité d'alimentation à une prise murale facilement accessible.
  4. Appuyez sur l'interrupteur d'alimentation pour mettre en marche l'appareil.
  5. Versez lentement le mélange de crème glacée préparé et bien refroidi dans l'entonnoir pendant que l'appareil baratte.
  6. Lorsque le mélange est complètement congelé et qu'il s'est épaissi jusqu'à remplir le bol de congélation, la crème glacée est prête pour consommation.
  7. Déverrouillez et levez le couvercle pour le retirer. Utilisez une spatule en bois ou en silicone pour retirer la crème glacée. Vous obtenez jusqu'à 4 tasses de crème fraîche et faite maison.

## 4.4 Fabrication des sucettes glacées

1. Versez doucement le mélange pour sucettes glacées dans le moule à sucettes glacées, en laissant de l'espace dans les fentes des sucettes glacées pour que celles-ci ne débordent pas lors de l'insertion des baguettes.
2. Placez les baguettes pour sucettes glacées dans les fentes des sucettes glacées.
3. Laissez vos sucettes glacées congeler jusqu'à solidification.

**Remarque** : Assurez-vous de placer le récipient à sucettes glacées avec le moule à sucettes glacées sur une surface plane et en position droite pour une congélation uniforme. La durée de congélation minimale est de 5 heures, mais cette durée peut varier en fonction de votre recette.

4. Retirez le moule à sucettes glacées du récipient à sucettes glacées et passez-le à de l'eau chaude pour démouler les sucettes glacées.

## 5. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

### Remarques :

- Après utilisation, débranchez l'appareil et attendez toujours que le bol de refroidissement ait atteint la température ambiante avant de le nettoyer.
  - Cet appareil ne doit pas être lavé au lave-vaisselle.
  - Nettoyez l'appareil immédiatement après utilisation.
1. **MISE EN GARDE** : N'immergez jamais l'unité d'alimentation dans de l'eau ou d'autres liquides.
  2. Utilisez un chiffon doux et mouillé pour nettoyer l'unité d'alimentation si nécessaire. Séchez bien.
  3. Démontez l'appareil et lavez minutieusement le bol de refroidissement, le couvercle et la palette de mélange dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez bien ensuite avec de l'eau chaude. Nettoyez correctement l'intérieur du bol de refroidissement à l'aide d'une eau chaude (40 °C maximum) savonneuse et d'un chiffon humide. Séchez bien toutes les pièces.
  4. Lavez minutieusement le récipient à sucettes glacées, le moules à sucettes glacées et ses baguettes dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez bien ensuite avec de l'eau chaude. Séchez bien toutes les pièces.

### 5.1 Rangement

Assurez-vous que toutes les pièces de l'appareil sont propres et sèches avant de le ranger. Rangez l'appareil dans son carton ou dans un endroit sec et propre.

## 6. LIVRE DE RECETTES

### Remarques :

- Il est très important que le mélange pour crème glacée soit complètement refroidi avant de le baratter.
- Le bol de refroidissement pour crème glacée peut être refroidi jusqu'à 4 jours avant le barattage.
- **IMPORTANT** : Dans toutes les recettes : 1 tasse/verre = 150 ml

### 6.1 Crème glacée classique à la vanille

#### INGRÉDIENTS :

1. 1 verre de crème lourde
2. ½ verre de lait
3. ¾ verre de sucre
4. 1 cuillère à soupe d'extrait de vanille

#### CONSIGNES :

Préparez le mélange pour crème glacée :

1. Dans un bol, mélangez la crème et le lait.
2. Ajoutez le sucre et fouettez le tout jusqu'à ce que le sucre se dissolve, soit 3 à 4 minutes. Testez la granularité en goûtant une petite quantité du liquide ; le mélange doit être lisse au toucher et il ne doit pas y avoir de sucre visible au fond du bol lorsqu'on le remue ou qu'on le dépose à la cuillère. Continuez à fouetter, si nécessaire, pour vous assurer que la texture de la crème glacée finie sera lisse.
3. Incorporez la vanille.
4. Mettez le mélange au réfrigérateur jusqu'à ce que vous soyez prêt à faire votre crème glacée.
5. Mettez votre sorbetière en marche et, pendant qu'elle tourne, versez votre mélange de crème glacée par l'entonnoir situé sur le dessus.

## 6.2 Crème glacée au chocolat

### INGRÉDIENTS :

1. 1 verre de crème lourde
2. ½ verre de lait
3. ¾ verre de sucre
4. 1 cuillère à soupe d'extrait de vanille
5. ⅓ verre de cacao en poudre non sucré

### CONSIGNES :

Préparez le mélange pour crème glacée :

1. Dans un bol, mélangez la crème et le lait.
2. Ajoutez le sucre et fouettez le tout jusqu'à ce que le sucre se dissolve, soit 3 à 4 minutes. Continuez à fouetter, si nécessaire, pour vous assurer que la texture de la crème glacée finie sera lisse.
3. Incorporez la vanille et la poudre de cacao.
4. Mettez le mélange au réfrigérateur jusqu'à ce que vous soyez prêt à faire votre crème glacée.
5. Mettez votre sorbetière en marche et, pendant qu'elle tourne, versez votre mélange de crème glacée par l'entonnoir situé sur le dessus.

## 6.3 Glace aux pépites de chocolat à la menthe

### INGRÉDIENTS :

1. 1 verre de crème lourde
2. ½ verre de lait
3. ¾ verre de sucre
4. 1 cuillère à soupe d'extrait de vanille
5. 6 cuillères à soupe d'eau
6. 1 cuillère à soupe de sucre
7. ⅔ tasse de feuilles de menthe fraîches, emballées

### CONSIGNES :

Préparez le mélange pour crème glacée :

1. Dans un bol, mélangez la crème et le lait.
2. Ajoutez le sucre et fouettez le tout jusqu'à ce que le sucre se dissolve, soit 3 à 4 minutes. Continuez à fouetter, si nécessaire, pour vous assurer que la texture de la crème glacée finie sera lisse.
3. Dans un robot de cuisine, mélangez les feuilles de menthe, l'eau et 1 cuillère à soupe de sucre, puis pulsez jusqu'à ce que le mélange soit réduit en purée autant que possible. Passez ensuite au tamis à mailles fines, puis écumez la mousse sur le dessus du liquide filtré de façon à ce qu'il vous reste le jus de menthe. Enfin, incorporez la menthe liquide au mélange de crème glacée, en mélangeant bien.
4. Mettez le mélange au réfrigérateur jusqu'à ce que vous soyez prêt à faire votre crème glacée.
5. Mettez votre sorbetière en marche et, pendant qu'elle tourne, versez votre mélange de crème glacée par l'entonnoir situé sur le dessus.

## 6.4 Crème glacée à la guimauve

### INGRÉDIENTS :

Ingrédients de base pour la crème glacée aux biscuits Graham

1. 1 paquet de biscuits Graham (9 biscuits au total)
2. 1 ¼ verre de lait entier
3. 1 ¼ verre de crème épaisse
4. 4 jaunes d'œuf
5. ¼ verre de sucre blanc
6. ½ cuillère à café de sel kosher



### Crème glacée à la guimauve

1. ½ verre de pépites de chocolat au lait
2. 1 verre de guimauve fondue

#### CONSIGNES :

1. Émiettez les biscuits Graham en une poudre fine avec les mains ou le robot de cuisine.
2. Mélangez les biscuits Graham avec le lait et la crème épaisse.
3. Laissez reposer au réfrigérateur pendant 8 heures ou toute la nuit.
4. Passer les biscuits Graham du mélange de lait à l'étamine, au filtre à café ou à une passoire à mailles fines.
5. Fouetter ensemble les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés.
6. Chauffez le lait de biscuits Graham dans une casserole de taille appropriée à feu doux jusqu'à ce que le mélange commence à bouillonner légèrement.
7. Versez lentement le lait chaud dans le mélange de jaunes d'œufs, en fouettant continuellement, pour mélanger le tout.
8. Remettez le mélange dans la casserole et continuez à chauffer à feu doux, en fouettant continuellement, jusqu'à ce que le mélange épaississe jusqu'à la consistance d'une pâte à crêpes.
9. Retirez du feu et ajoutez du sel en fouettant.
10. Transférer le contenu dans un récipient étanche.
11. Mettez le mélange au réfrigérateur jusqu'à ce que vous soyez prêt à faire votre crème glacée.
12. Mettez votre sorbetière en marche et, pendant qu'elle tourne, versez votre mélange de crème glacée aux biscuits Graham par l'entonnoir situé sur le dessus.
13. Pendant que la sorbetière tourne, versez le chocolat et la guimauve fondus dans la base.
14. Transférez la crème glacée de la sorbetière dans un récipient étanche et laissez encore congeler pendant 2 heures pour bien l'affermir.

## 6.5 Sorbet aux pêches

#### INGRÉDIENTS :

1. 8 à 10 pêches jaunes, avec la peau, dénoyautées
2. 1 verre de sirop simple\*
3. ¼ de cuillère à café de sel kosher
4. ½ citron, avec son jus

#### CONSIGNES :

1. Mélangez les pêches, le sirop simple, le sel et le jus de citron dans un mixeur.
2. Réduisez le tout en purée jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
3. Mettez le mélange au réfrigérateur jusqu'à ce que vous soyez prêt à faire votre sorbet.
4. Mettez votre sorbetière en marche et, pendant qu'elle tourne, versez votre mélange de sorbet par l'entonnoir situé sur le dessus.

\* Le sirop simple est composé de parties égales de sucre blanc (en poids) et d'eau (en volume), dissoutes à feu doux pour obtenir un sirop.

**CONSEIL DE PRO :** Infusez le sirop simple avec du romarin pour donner une touche herbacée à ce sorbet !

## 6.6 Sorbet à la menthe et au melon

#### INGRÉDIENTS :

1. 2 tasses de melon mielleux, épépiné et haché
2. ¼ tasse de menthe, en feuilles uniquement
3. ½ verre de sirop simple\*
4. ½ citron, avec son jus
5. ¼ de cuillère à café de sel kosher

**CONSIGNES :**

1. Mélangez le melon mielleux, la menthe, le sirop simple, le jus de citron et le sel dans un mixeur.
2. Réduisez le tout en purée jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
3. Mettez le mélange au réfrigérateur jusqu'à ce que vous soyez prêt à faire votre sorbet.
4. Mettez votre sorbetière en marche et, pendant qu'elle tourne, versez votre mélange de sorbet par l'entonnoir situé sur le dessus.

\* Le sirop simple est composé de parties égales de sucre blanc (en poids) et d'eau (en volume), dissoutes à feu doux pour obtenir un sirop.

**CONSEIL DE PRO :** Le basilic frais est également un excellent substitut à la menthe dans cette recette !

**6.7 Sorbet à la fraise****INGRÉDIENTS :**

1. 500 g de fraises mûres et bien parfumées (300 g de pulpe comprimée)
2. 125 g de sucre semoule
3. 1 cuillère à soupe de jus de citron
4. 65 ml d'eau

**CONSIGNES :**

1. Faites un sirop avec de l'eau et du sucre. Remuez le sucre jusqu'à ce qu'il soit complètement dissous et laissez-le bouillir pendant 2 minutes. Laissez refroidir.
2. Rincez et équeutez les fraises. Mixez-les, puis passez-les dans une passoire conique fine pour enlever les graines.
3. Mélangez le sirop refroidi et le jus de citron avec la purée de fraises.
4. Versez le mélange dans la sorbetière et laissez prendre pendant au moins 2 heures.

**6.8 Sucettes glacées à la menthe et à la pastèque****INGRÉDIENTS :**

1. 3 tasses de pastèque sans pépins, coupée en cubes
2. ¼ verre de sirop simple\*
3. 1 cuillère à soupe de menthe, émincée

**CONSIGNES :**

1. Réduisez la pastèque en purée avec le sirop simple jusqu'à ce qu'elle soit lisse.
2. Incorporez la menthe.
3. Versez dans des moules à sucettes glacées et laissez congeler pendant 8 heures ou toute la nuit.
4. Laissez décongeler les sucettes glacées pendant 1 à 2 minutes ou passez-les à de l'eau chaude pour les démouler facilement.

\* Le sirop simple est composé de parties égales de sucre blanc (en poids) et d'eau (en volume), dissoutes à feu doux pour obtenir un sirop.

**6.9 Sorbet aux fraises et à l'orange****INGRÉDIENTS :**

1. 1 tasse de fraises, équeutées
2. ½ verre de yaourt nature
3. ¼ de verre de sirop simple
4. ½ verre de jus d'orange frais

**CONSIGNES :**

1. Mélangez les fraises, le yogourt, le sirop simple et le jus d'orange dans le mixeur.
2. Réduisez le tout en purée jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
3. Versez dans des moules à sucettes glacées et laissez congeler pendant 8 heures ou toute la nuit.
4. Laissez décongeler les sucettes glacées pendant 1 à 2 minutes ou passez-les à de l'eau chaude pour les démouler facilement.

**6.10 Sucettes glacées au yaourt grec et aux myrtilles****INGRÉDIENTS :**

1. 1 tasse de myrtilles
2. 2 cuillères à soupe de sirop simple ou de miel (facultatif)
3. 1 verre de yaourt grec sans matières grasses

**CONSIGNES :**

1. Réduisez en purée les myrtilles et le sirop simple dans le mixeur.
2. Ajoutez le yaourt et mélangez à la main (pour produire des tourbillons) ou réduisez en purée jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
3. Versez dans des moules à sucettes glacées et laissez congeler pendant 8 heures ou toute la nuit.
4. Laissez décongeler les sucettes glacées pendant 1 à 2 minutes ou passez-les à de l'eau chaude pour les démouler facilement.

**6.11 Sucettes glacées aux petits fruits****INGRÉDIENTS :**

1. ½ tasse de fraises, équeutées
2. ½ tasse de myrtilles
3. ½ tasse de framboises ou de mûres
4. ¼ de verre de sirop simple
5. ½ verre d'eau de coco

**CONSIGNES :**

1. Mélangez les fraises, les myrtilles, les framboises, le sirop simple et l'eau de coco dans le mixeur.
2. Réduisez le tout en purée jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
3. Versez dans des moules à sucettes glacées et laissez congeler pendant 8 heures ou toute la nuit.
4. Laissez décongeler les sucettes glacées pendant 1 à 2 minutes ou passez-les à de l'eau chaude pour les démouler facilement.

**6.12 Sucettes glacées au pudding et au chocolat****INGRÉDIENTS :****Ingrédients de base pour la crème glacée**

1. 1 verre de lait entier
2. 1 sachet de gélatine (1 ¼ de cuillerée à soupe)
3. ¼ verre de sucre blanc
4. ¼ de cuillère à café de sel kosher
5. 2/3 de verre de pépites de chocolat semi-sucrées

**Coquillage magique**

1. 1 gobelet de pépites de chocolat semi-sucrées
2. 3 cuillères à soupe d'huile de noix de coco raffinée (non vierge), mesurée à l'état solide

**CONSIGNES :**

1. Fouettez ensemble le lait et la gélatine pour dissoudre les éventuels grumeaux. Laissez fleurir pendant 5 minutes. Transférez le contenu dans un pot de capacité appropriée, et portez le tout à ébullition.
2. Ajoutez du sucre et du lait. Ajoutez les pépites de chocolat et continuez à remuer jusqu'à ce que les ingrédients aient complètement fondu et soient tendres\*. Laissez bouillir pendant 1 minute et retirez du feu.
3. Versez dans des moules à sucettes glacées et laissez congeler pendant 8 heures ou toute la nuit. Laissez décongeler les sucettes glacées pendant 1 à 2 minutes ou passez-les à de l'eau chaude pour les démouler facilement.

\* Le chocolat se grille d'abord en fondant, mais il finit par fondre et s'incorporer au lait.

4. Pour le coquillage magique, passez les pépites de chocolat au micro-ondes jusqu'à ce qu'elles aient fondu, soit pendant environ 1 minute, en tranches de 15 secondes. Faites fondre l'huile de noix de coco dans le micro-ondes pendant environ 30 secondes. Mélangez l'ensemble jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
5. Avec le mélange encore chaud, trempez les sucettes glacées dans le coquillage magique et trempez-les encore rapidement dans les garnitures désirées avant que le chocolat du coquillage magique ne durcisse.

**CONSEIL DE PRO :** Pour un pudding de chocolat végétalien, remplacez le lait par le lait de coco.

**CONSEIL DE PRO :** Le coquillage magique peut être conservé au réfrigérateur et refondu pour être réutilisé.

## 7. GARANTIE ET LIMITES DE RESPONSABILITÉ

Ce produit est garanti pour une période de 36 mois (incluant la garantie légale de 24 mois telle que définie par la législation locale ainsi qu'une garantie commerciale de 12 mois supplémentaires offerts par la marque) à partir de la date d'achat, contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de matériau.

Cette garantie ne couvre pas les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte, ou de l'usure normale de l'accessoire. Plus précisément, la garantie ne couvre pas :

- Les dommages ou problèmes causés par une utilisation incorrecte, un accident, une altération ou un branchement électrique d'intensité ou de tension inappropriée.
- Les accessoires modifiés, ceux dont le scellé de garantie ou le numéro de série ont été endommagés, altérés, supprimés ou oxydés.
- Les batteries remplaçables et les accessoires sont garantis pour une période de 6 mois.
- La défaillance de la batterie, survenue par un chargement trop long ou par le non-respect des consignes de sécurité expliquées dans la notice.
- Les dommages esthétiques, y compris rayures, bosses et tout autre élément.
- Les dommages causés par toute intervention effectuée par une personne non agréée.
- Les défauts causés par une usure normale ou dus au vieillissement normal de l'accessoire.
- Les mises à jour de logiciel, dues à un changement de paramètres réseau.
- Les défaillances de l'accessoire dues à l'utilisation de logiciels tiers pour modifier, changer ou adapter l'existant.
- Les défaillances de l'accessoire dues à l'utilisation sans les accessoires homologués par le fabricant.
- Les accessoires oxydés.

En aucun cas, le fabricant ne peut être responsable de la perte de données stockées sur le disque. De même, le fabricant n'est pas tenu de vérifier que les cartes SIM/SD soient bien retirées des accessoires retournés.

Les accessoires réparés ou remplacés peuvent inclure des composants et des équipements nouveaux et/ou reconditionnés.

### **MODALITÉS DE MISE EN PLACE**

Pour obtenir un service de garantie, vous êtes priés de rapporter votre produit à l'accueil de votre lieu de vente muni de votre preuve d'achat (ticket de caisse, facture...), du produit et de ses accessoires fournis, avec son emballage d'origine.

Il est important d'avoir comme information la date d'achat, le modèle et le numéro de série ou d'IMEI (ces informations apparaissent généralement sur l'accessoire, l'emballage ou votre preuve d'achat).

À défaut, vous devez rapporter le produit avec les accessoires nécessaires à son bon fonctionnement (alimentation, adaptateur, etc.)

Dans le cas où votre réclamation est couverte par la garantie, le service après-vente pourra, dans les limites de la législation locale, soit :

- Réparer ou remplacer les pièces défectueuses.
- Échanger l'accessoire retourné avec un accessoire qui a au moins les mêmes fonctionnalités et qui est équivalent en termes de performance.
- Rembourser l'accessoire au prix d'achat de l'accessoire mentionné sur la preuve d'achat.

Dans le cas d'une réparation couverte par la garantie, votre durée de garantie se verra prolongée de 6 mois. Mais ne sera en aucun cas cumulable en cas de pannes répétées.

# ÍNDICE:

|   |       |
|---|-------|
| 1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD             | P. 30 |
| 2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS              | P. 35 |
| 3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO               | P. 35 |
| 4. USO                                    | P. 35 |
| 5. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA               | P. 37 |
| 6. LIBRO DE RECETAS                       | P. 37 |
| 7. GARANTÍAS Y LÍMITES DE RESPONSABILIDAD | P. 42 |

ES

## 1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Antes de usar este producto, lea atentamente estas instrucciones y conserve el manual del usuario para futuras consultas.


1. Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años si se les supervisa o si han recibido instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y si entienden los peligros que conlleva. Los niños no deben realizar la limpieza ni el mantenimiento, a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
2. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
3. Los aparatos pueden ser utilizados por personas con facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, siempre que sea bajo supervisión o siguiendo las instrucciones relativas al uso seguro del aparato, y que comprendan los peligros existentes.
4. Los niños no deben jugar con el aparato.
5. Consulte la sección **5. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA** para obtener información sobre cómo limpiar las superficies que están en contacto con los alimentos.
6. Apague el aparato y desconéctelo de la red antes de cambiar los accesorios o acercarse a piezas que se muevan durante su funcionamiento.

7. **ADVERTENCIA:** No utilice accesorios distintos a los suministrados con el aparato.
8. Desconecte siempre el aparato de la corriente si queda desatendido y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
9. Compruebe habitualmente la toma y el cable de alimentación en busca de daños. En caso de que el cable de alimentación esté dañado debe ser reemplazado por el fabricante, el servicio técnico autorizado u otra persona con una cualificación similar para evitar accidentes.
10. **ADVERTENCIA:** El uso indebido del aparato puede producir lesiones. Utilice este aparato únicamente siguiendo estas instrucciones. No intente modificar el aparato de ninguna manera.
11. Siga las indicaciones que figuran en este manual relativas al desmontaje, montaje, manejo, mantenimiento y eliminación del aparato.
12. **ADVERTENCIA:** Mantenga los orificios de ventilación (del aparato o de la estructura integrada) libres de obstáculos.
13. No deje el aparato sin supervisión mientras esté en funcionamiento.
14. **ADVERTENCIA:** No dañe el circuito refrigerante.
15. **ADVERTENCIA:** No utilice aparatos eléctricos dentro de los compartimentos de almacenamiento de alimentos, a no ser que se trate de aquellos recomendados por el fabricante.
16. Utilice este aparato únicamente con ingredientes apropiados para elaborar helados, sorbetes y polos. Entre estos se incluyen ingredientes básicos como nata, leche, yogur y azúcar, e ingredientes adicionales como extracto de vainilla, pepitas de chocolate, chocolate fundido, frutos secos picados o trozos de fruta. Si tiene alguna duda, siga las recetas incluidas.

17. Evite el contacto con las piezas en movimiento. Mantenga el cabello, las manos y la ropa alejados, así como espátulas y otros utensilios, durante el funcionamiento para disminuir el riesgo de lesiones y/o daños en el aparato.
18. No llene el bol de refrigeración por encima de 450 ml de su capacidad para impedir que se desborde. Los ingredientes aumentarán de volumen al ser batidos.
19. No almacene en el aparato sustancias explosivas, como latas de aerosol con propulsores inflamables.
20. Este aparato está destinado al uso doméstico y a aplicaciones similares como las siguientes:
  - cocinas de personal en tiendas, oficinas y otros entornos laborales;
  - granjas;
  - en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial.
  - entornos tipo pensión u hostel.
21. Solo para uso doméstico en interiores. No utilizar en el exterior.
22. **ADVERTENCIA:** Mantenga las manos y los utensilios fuera del bol de refrigeración y de la tapa mientras se estén utilizando, para reducir el riesgo de daños personales o al propio aparato. **NO USE OBJETOS NI UTENSILIOS AFILADOS DENTRO DEL BOL DE REFRIGERACIÓN.** Los objetos afilados rayarán y dañarán el interior del bol de refrigeración. Puede utilizarse una espátula de goma o una cuchara de madera cuando el aparato está en posición APAGADO y desconectado de la red eléctrica.
23. Nunca ponga el bol de refrigeración en un horno, sobre un fogón o en un microondas. No lo exponga a una fuente de calor. No lo lave en el lavavajillas; si lo hace, esto puede entrañar riesgos de incendio, de descargas eléctricas o de lesiones.



24. Antes de cada uso, compruebe que el bol de refrigeración no está dañado. No manipule incorrectamente el bol de refrigeración.
25. Cuando el bol de refrigeración esté frío, no lo toque si tiene las manos mojadas. Se aconseja utilizar guantes térmicos o paños para evitar la formación de sabañones.
26. No coloque jamás la unidad motriz en la zona refrigeración. No la sumerja jamás en agua u otros líquidos.
27. Nunca vuelva a congelar un helado que se ha descongelado total o parcialmente.
28. Cualquier helado o sorbete que contenga ingredientes crudos debe consumirse en el plazo de una semana.
29. No emplee nunca el bol de refrigeración si está dañado o tiene fugas.
30. No perforo ni caliente el bol de refrigeración.
31. Los helados o sorbetes que contengan huevos crudos o parcialmente cocidos no deben ofrecerse a niños pequeños, mujeres embarazadas, ancianos ni a personas enfermas.
32. **¡Peligro de descarga eléctrica!** No manipule el producto. No intente nunca reparar o desmontar el producto usted mismo, ni introducir objetos de ningún tipo en los productos, ya que esto puede provocar un incendio, una descarga eléctrica o daños en el equipo, además de invalidar la garantía. En caso de avería, las reparaciones deben ser realizadas por personal cualificado.
33. **ADVERTENCIA:** Al colocar el aparato, asegúrese de que el cable de alimentación no quede atrapado ni esté dañado.
34. No utilice el aparato si el cable o enchufe están dañados, ni tampoco en caso de avería, golpe o desperfectos. Compruebe que el aparato no presenta daños físicos antes de ponerlo en funcionamiento.

35. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador, ni que entre en contacto con superficies calientes.
36. Retire todos los materiales de embalaje antes de utilizar el aparato. Mantenga los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños, ya que representan un riesgo de ingestión y asfixia.
37. Asegúrese de que la tensión nominal indicada en la etiqueta de características coincide con la tensión de la fuente de alimentación.
38. No abra la carcasa bajo ninguna circunstancia. No introduzca los dedos ni objetos extraños en ninguna de las aberturas del aparato y no obstruya las salidas de aire.
39.  Este símbolo indica que este producto no se debe eliminar junto con otros desechos domésticos. Con el fin de evitar posibles daños al medio ambiente o a la salud por la eliminación descontrolada de residuos, recíclelo con responsabilidad, promoviendo así una reutilización sostenible de los recursos materiales. Si desea desprenderse de su dispositivo utilice los puntos de recogida habilitados para tal fin o póngase en contacto con el distribuidor al que compró el producto. Estos profesionales se encargarán de desechar el aparato de forma sostenible.

## 2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

|   |                  |
|---|------------------|
| Tensión nominal/frecuencia                    | 230 V~, 50-60 Hz |
| Potencia asignada                             | 12 W             |
| Capacidad del bol de refrigeración            | 1 L              |
| Capacidad del molde de polos                  | 50 ml x 7        |
| Longitud del cable                            | 80 cm            |
| Tiempos de funcionamiento para los accesorios | 12 horas         |
| Ajustes de velocidad para los accesorios      | 1 velocidad      |
| Temperatura de funcionamiento                 | -18 °C           |

ES

## 3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

- |                        |                         |
|------------------------|-------------------------|
| 1. Botón de encendido  | 6. Bol de refrigeración |
| 2. Unidad motriz       | 7. Palos de polos       |
| 3. Orificio de llenado | 8. Moldes de polos      |
| 4. Tapa                | 9. Recipiente de polos  |
| 5. Paleta mezcladora   |                         |

## 4. USO

### 4.1 Antes de cada uso del producto

Limpie a fondo el aparato antes de cada uso. Desmonte el aparato para limpiarlo.

#### 4.1.1 Limpieza

Consulte la sección **5. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA** para obtener información sobre cómo limpiar las superficies que están en contacto con los alimentos.

#### 4.1.2 Desmontaje

1. Desenchufe el aparato si está enchufado.
2. Retire la tapa girándola en el sentido horario o antihorario para desbloquearla y levantarla. La hendidura circular debe estar en el centro de la ranura.
3. Desmonte la paleta mezcladora de la unidad motriz tirando de ella hacia usted.
4. Presione las palancas de desbloqueo de los laterales de la unidad motriz, levante y retire la unidad motriz de la tapa.

#### 4.1.3 Montaje

1. Instale la unidad motriz en la tapa y presione hacia abajo con fuerza. Encajará en su sitio haciendo clic.
2. Ahora, simplemente coloque la paleta mezcladora en la unidad motriz. No hay que atornillarla.
3. Coloque la tapa con la unidad motriz en el bol de refrigeración y gire en sentido horario o antihorario para fijarla en su posición.

## 4.2 Preparación del bol de refrigeración y tiempo de congelación

- El bol de refrigeración debe estar totalmente congelado previamente, cada vez que comience a preparar helado.
- Antes de congelar, lave a mano el bol de refrigeración y séquelo bien. ¡No meta el bol de refrigeración húmedo en el congelador!
- El periodo de tiempo necesario para alcanzar el estado de congelación depende de lo frío que esté su congelador. Se recomienda poner el bol de refrigeración en la parte trasera del congelador, donde está la zona más fría. Asegúrese de colocar el bol de refrigeración en una superficie plana y en posición vertical para lograr una congelación uniforme. Normalmente, el tiempo de congelación es de entre 16 y 24 horas.
- Agite el bol para determinar si está totalmente congelado. Si no oye líquido moviéndose dentro del bol, entonces, el líquido refrigerante está congelado.
- Use el bol inmediatamente después de sacarlo del congelador. Comenzará a descongelarse rápidamente en cuanto se saque del congelador.
- Para elaborar postres congelados más fácilmente, mantenga el bol de refrigeración siempre en el congelador.
- **Recordatorio:** Su congelador debe ajustarse al menos a  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$  para asegurar la correcta congelación de todos los alimentos. En la temporada de verano, la temperatura establecida debe aumentarse ligeramente.

## 4.3 Elaborar helado

### Indicaciones importantes:

- Preparar la mezcla de helado como mínimo con 4 horas de antelación y poner a refrigerar.
  - El bol de refrigeración está concebido para un máximo de 450 ml de mezcla líquida. No supere 3 tazas cuando prepare su mezcla de helado.
  - A la hora de agregar los ingredientes en el bol de refrigeración, controle la cantidad de la mezcla. La mezcla no puede rebasar el borde del bol. La mezcla aumentará de volumen al batirse, y requerirá más espacio.
  - No pare y arranque la máquina durante el proceso de congelación, ya que la mezcla puede congelarse en contacto con el bol e impedir el movimiento de la paleta.
1. Cuando el bol de refrigeración esté suficientemente congelado, colóquelo en una superficie estable y resistente al frío.
  2. Monte la sorbetera rápidamente para evitar que el bol aislado se descongele.
  3. Enchufe la unidad motriz en una toma eléctrica de fácil acceso.
  4. Pulse el botón de encendido para encender el aparato.
  5. Vierta lentamente la mezcla de helado preparada y bien refrigerada por el orificio de llenado mientras el aparato esté batiendo.
  6. Cuando la mezcla esté totalmente congelada y aumente de volumen hasta llenar el bol de congelación, el helado estará listo para su consumo.
  7. Desbloquee la tapa y levántela. Utilice un utensilio de madera o de silicona para extraer el helado. Salen hasta 4 tazas de helado recién hecho y casero.

## 4.4 Preparar polos

1. Vierta lentamente la mezcla de polos en el molde de polos, dejando espacio en las ranuras de polos para que no se desborden al introducir los palos.
2. Coloque los palos de polos en las ranuras de polos.
3. Congele sus polos hasta que queden sólidos.

**Observación:** Asegúrese de colocar el recipiente de polos con moldes de polos en una superficie plana y en posición vertical para lograr una congelación uniforme. El tiempo mínimo de congelación es de 5 horas, aunque este periodo puede variar dependiendo de su receta.

4. Retire el molde de polos del recipiente de polos y pase el molde de polos por agua templada para soltar los polos.

## 5. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

### Notas:

- Después de su uso, desconéctelo de la corriente y espere siempre a que el bol de refrigeración alcance la temperatura ambiente antes de limpiarlo.
  - Este aparato NO es apto para lavarlo en lavavajillas.
  - Limpie el aparato inmediatamente después de usarlo.
1. **ADVERTENCIA:** Nunca sumerja la unidad motriz en agua ni en otros líquidos.
  2. Use un paño suave y húmedo para limpiar la unidad motriz, si es necesario. Séquelo bien.
  3. Desmonte el aparato y lave a fondo el bol de refrigeración, la tapa y la paleta mezcladora con agua caliente y jabón. Después, enjuáguelo bien con agua caliente. Limpie a fondo el interior del bol de refrigeración con agua caliente (hasta 40 °C), jabón y un paño húmedo. Seque por completo todas las piezas.
  4. Lave a fondo el recipiente de polos, el molde de polos y sus palos en agua caliente y jabón. Después, enjuáguelo bien con agua caliente. Seque por completo todas las piezas.

ES

### 5.1 Almacenamiento

Cerciórese de que todas las piezas estén limpias y secas antes de almacenarlas. Almacene el aparato en su caja o en un lugar seco y limpio.

## 6. LIBRO DE RECETAS

### Notas:

- Es esencial que la mezcla de helado esté totalmente refrigerada antes de batirla.
- El bol de refrigeración de helado puede mantenerse refrigerado hasta 4 días antes de batir.
- **IMPORTANTE:** En todas las recetas: 1 taza = 150 ml

### 6.1 Helado de vainilla clásico

#### INGREDIENTES:

1. 1 taza de nata para montar
2. ½ taza de leche
3. ¾ de taza de azúcar
4. 1 cucharada de extracto de vainilla

#### INSTRUCCIONES:

Preparar la mezcla de helado:

1. En un cuenco, mezcle la nata con la leche.
2. Agregue el azúcar y bata hasta que se disuelva el azúcar, de 3 a 4 minutos. Pruébela para comprobar la granulosidad probando una pequeña cantidad del líquido; debe sentirse suave en la lengua y no debe quedar azúcar visible en el fondo del cuenco cuando se bate o se saca con una cuchara. Continúe batiendo, si es necesario, para asegurar que la textura del helado acabado sea homogénea.
3. Incorpore la vainilla.
4. Ponga a refrigerar la mezcla en el frigorífico hasta que esté listo para preparar su helado.
5. Encienda la sorbetera y, luego, mientras la máquina está batiendo, vierta la mezcla de helado por el orificio de llenado de la zona superior.

### 6.2 Helado de chocolate

#### INGREDIENTES:

1. 1 taza de nata para montar
2. ½ taza de leche

3.  $\frac{3}{4}$  de taza de azúcar
4. 1 cucharada de extracto de vainilla
5.  $\frac{1}{3}$  de taza de cacao en polvo sin azúcar

#### **INSTRUCCIONES:**

Preparar la mezcla de helado:

1. En un cuenco, mezcle la nata con la leche.
2. Agregue el azúcar y bata hasta que se disuelva el azúcar, de 3 a 4 minutos. Continúe batiendo, si es necesario, para asegurar que la textura del helado acabado sea homogénea.
3. Incorpore la vainilla y el cacao en polvo.
4. Ponga a refrigerar la mezcla en el frigorífico hasta que esté listo para preparar su helado.
5. Encienda la sorbetera y, luego, mientras la máquina está batiendo, vierta la mezcla de helado por el orificio de llenado de la zona superior.

### **6.3 Helado de menta con pepitas de chocolate**

#### **INGREDIENTES:**

1. 1 taza de nata para montar
2.  $\frac{1}{2}$  taza de leche
3.  $\frac{3}{4}$  de taza de azúcar
4. 1 cucharada de extracto de vainilla
5. 6 cucharadas de agua
6. 1 cucharada de azúcar
7.  $\frac{3}{8}$  de taza de hojas de menta fresca, envasadas

#### **INSTRUCCIONES:**

Preparar la mezcla de helado:

1. En un cuenco, mezcle la nata con la leche.
2. Agregue el azúcar y bata hasta que se disuelva el azúcar, de 3 a 4 minutos. Continúe batiendo, si es necesario, para asegurar que la textura del helado acabado sea homogénea.
3. En un robot de cocina, mezcle las hojas de menta, el agua y 1 cucharada de azúcar, y pulse hasta que la mezcla quede lo más triturada posible. Después, cuele la mezcla por un colador de filtro fino y retire la espuma de la superficie del líquido colado para que solo queden los jugos de la menta. En último lugar, bata la menta líquida con la mezcla de helado, hasta que quede una mezcla homogénea.
4. Ponga a refrigerar la mezcla en el frigorífico hasta que esté listo para preparar su helado.
5. Encienda la sorbetera y, luego, mientras la máquina está batiendo, vierta la mezcla de helado por el orificio de llenado de la zona superior.

### **6.4 Helado S'mores**

#### **INGREDIENTES:**

Base de helado con galletas tipo Graham

1. 1 paquete de galletas tipo Graham (9 galletas en total)
2. 1 taza y  $\frac{1}{4}$  de leche entera
3. 1 taza y  $\frac{1}{4}$  de nata para montar
4. 4 yemas de huevo
5.  $\frac{1}{4}$  de taza de azúcar blanco
6.  $\frac{1}{2}$  cucharadita de sal kósher

Helado S'mores

1.  $\frac{1}{2}$  taza de pepitas de chocolate con leche
2. 1 taza de minimalvaviscos fundidos

**INSTRUCCIONES:**

1. Desmenuce las galletas Graham hasta que se transformen en un polvo fino, con las manos o con un robot de cocina.
2. Mezcle las galletas Graham con leche y nata para montar.
3. Deje reposar la mezcla en el frigorífico 8 horas o toda la noche.
4. Cuele las galletas Graham de la mezcla de leche usando un tamiz textil, un filtro de café o un colador de malla fina.
5. Bata las yemas y el azúcar hasta que estén bien mezclados.
6. Caliente la leche con galletas Graham en una olla de dimensiones adecuadas a fuego lento hasta que la mezcla empiece a burbujear ligeramente.
7. Vierta lentamente la leche caliente en la mezcla de las yemas, batiendo constantemente hasta que quede incorporada.
8. Vuelva a verter la mezcla en la olla y siga calentando a fuego lento, batiendo sin parar, hasta que la mezcla se espese y adquiera una consistencia de masa de tortitas.
9. Retírela del fuego y agregue sal.
10. Trásvase a un recipiente hermético.
11. Ponga a refrigerar la mezcla en el frigorífico hasta que esté listo para preparar su helado.
12. Encienda la sorbetera y, luego, mientras la máquina está batiendo, vierta la base de helado de galletas Graham por el orificio de llenado de la zona superior.
13. Mientras la sorbetera está girando, incorpore el chocolate fundido y los minimalviscosos a la base.
14. Trásvase el helado de la sorbetera a un recipiente hermético y póngalo a congelar 2 horas más para que se endurezca del todo.

**6.5 Sorbete de melocotón****INGREDIENTES:**

1. 8-10 melocotones amarillos, con piel y sin hueso
2. 1 taza de jarabe de azúcar simple\*
3. ¼ de cucharadita de sal kósher
4. ½ limón, exprimido

**INSTRUCCIONES:**

1. Junte los melocotones, el jarabe simple, la sal y el zumo de limón en una batidora.
2. Tritúrelo hasta que quede una mezcla homogénea.
3. Ponga a refrigerar la mezcla en el frigorífico hasta que esté listo para preparar su sorbete.
4. Encienda la sorbetera y, luego, mientras la máquina está batiendo, vierta la mezcla de sorbete por el orificio de llenado de la zona superior.

\* El jarabe simple se compone en partes iguales de azúcar blanco (por peso) y agua (por volumen), disueltas a fuego lento para elaborar un jarabe.

**CONSEJO PROFESIONAL:** Infusione el jarabe simple con romero para aportar fácilmente un toque herbáceo a este sorbete.

**6.6 Sorbete de menta y melón de piel lisa****INGREDIENTES:**

1. 2 tazas de melón de piel lisa, sin pepitas, troceado
2. ¼ de taza de menta, solamente hojas
3. ½ taza de jarabe de azúcar simple\*
4. ½ limón, exprimido
5. ¼ de cucharadita de sal kósher

**INSTRUCCIONES:**

1. Junte el melón, la menta, el jarabe simple, la sal y el zumo de limón en una batidora.
2. Tritúrelo hasta que quede una mezcla homogénea.
3. Ponga a refrigerar la mezcla en el frigorífico hasta que esté listo para preparar su sorbete.
4. Encienda la sorbetera y, luego, mientras la máquina está batiendo, vierta la mezcla de sorbete por el orificio de llenado de la zona superior.

\* El jarabe simple se compone en partes iguales de azúcar blanco (por peso) y agua (por volumen), disueltas a fuego lento para elaborar un jarabe.

**CONSEJO PROFESIONAL:** La albahaca fresca puede ser también una estupenda alternativa a la menta en esta receta.

**6.7 Sorbete de fresa****INGREDIENTES:**

1. 500 g de fresas maduras con mucho sabor (300 g de pulpa de fresas cocida)
2. 125 g azúcar en polvo
3. 1 cucharada de limón exprimido
4. 65 ml de agua

**INSTRUCCIONES:**

1. Prepare un jarabe con agua y azúcar. Remueva el azúcar hasta que se disuelva totalmente y déjelo hervir 2 minutos. Deje que se enfríe.
2. Lave las fresas y quíteles el pedículo y las hojas. Tritúrelas y páselas por un colador cónico de malla fina para quitar las semillas.
3. Bata el jarabe enfriado y el zumo de limón con el puré de fresas.
4. Vierta la mezcla en la sorbetera y déjela reposar durante al menos 2 horas.

**6.8 Polos de menta y sandía****INGREDIENTES:**

1. 3 tazas de sandía sin pepitas, cortada en cubitos
2. ¼ de taza de jarabe de azúcar simple\*
3. 1 cucharada de menta picada

**INSTRUCCIONES:**

1. Triture la sandía con el jarabe simple hasta que quede una mezcla homogénea.
2. Agregue la menta.
3. Vierta la mezcla en moldes de polos y póngalos a congelar 8 horas o toda una noche.
4. Deje que los polos se descongelen 1-2 minutos o páselos por agua caliente para que sea más fácil desmoldarlos.

\* El jarabe simple se compone en partes iguales de azúcar blanco (por peso) y agua (por volumen), disueltas a fuego lento para elaborar un jarabe.

**6.9 Polo cremoso de naranja y fresas****INGREDIENTES:**

1. 1 taza de fresas, sin pedículo ni hojas
2. ½ taza de yogur natural
3. ¼ de taza de jarabe de azúcar simple
4. ½ taza de zumo de naranja recién exprimido

**INSTRUCCIONES:**

1. Junte las fresas, el yogur, el jarabe simple y el zumo de naranja en una batidora.
2. Triture todos los ingredientes hasta que quede una mezcla homogénea.



- Vierta la mezcla en moldes de polos y póngalos a congelar 8 horas o toda una noche.
- Deje que los polos se descongelen 1-2 minutos o páselos por agua caliente para que sea más fácil desmoldarlos.

## 6.10 Polos de yogur griego y arándanos

### INGREDIENTES:

- 1 taza de arándanos
- 2 cucharadas de jarabe de azúcar simple o miel (opcional)
- 1 taza de yogur griego desnatado

### INSTRUCCIONES:

- Triture los arándanos y el jarabe simple en una batidora.
- Agregue el yogur y mézclelo a mano (para crear remolinos) o trítuelo todo hasta que quede mezclado.
- Vierta la mezcla en moldes de polos y póngalos a congelar 8 horas o toda una noche.
- Deje que los polos se descongelen 1-2 minutos o páselos por agua caliente para que sea más fácil desmoldarlos.

## 6.11 Polos de bayas mixtas

### INGREDIENTES:

- ½ taza de fresas, sin pedículo ni hojas
- ½ taza de arándanos
- ½ taza de frambuesas o moras
- ¼ de taza de jarabe de azúcar simple
- ½ taza de agua de coco

### INSTRUCCIONES:

- Junte las fresas, los arándanos, las moras, el jarabe simple y el agua de coco en una batidora.
- Triture todos los ingredientes hasta que quede una mezcla homogénea.
- Vierta la mezcla en moldes de polos y póngalos a congelar 8 horas o toda una noche.
- Deje que los polos se descongelen 1-2 minutos o páselos por agua caliente para que sea más fácil desmoldarlos.

## 6.12 Polos de budín de chocolate

### INGREDIENTES:

#### Base del helado

- 1 taza de leche entera
- 1 paquete de gelatina (1 cucharadita y ¼)
- ¼ de taza de azúcar blanco
- ¼ de cucharadita de sal kósher
- 2/3 de taza de pepitas de chocolate semiamargo

#### Cobertura mágica

- 1 taza de pepitas de chocolate semiamargo
- 3 cucharadas de aceite de coco refinado (no virgen), medido en sólido

### INSTRUCCIONES:

- Bata todo, la leche y la gelatina, para disolver los grumos. Deje que se desarrolle la gelatina 5 minutos. Páselo a una olla de tamaño adecuado y hiérvalo a fuego lento.
- Agregue el azúcar y la sal. Agregue las pepitas de chocolate y siga removiendo hasta que se fundan y el líquido quede homogéneo\*. Deje que hierva 1 minuto y retire del fuego.

3. Vierta la mezcla en moldes de polos y póngalos a congelar 8 horas o toda una noche. Permita que los polos se descongelen 1-2 minutos o páselos por agua caliente para que sea más fácil desmoldarlos.

\* El chocolate se apelmazará primero al fundirse, pero acabará deritiéndose e incorporándose a la leche.

4. Para la cobertura mágica, caliente en el microondas las pepitas de chocolate hasta que se fundan, 1 minuto aprox., a intervalos de 15 segundos. Caliente el aceite de coco en el microondas hasta que se funda, aprox. 30 segundos. Triture todo hasta que quede una mezcla homogénea.

5. Mientras esté caliente, sumerja los polos en la cobertura mágica y vuelva a sumergirlos rápidamente, las capas que desee, antes de que el chocolate de la cobertura mágica se endurezca.

**CONSEJO PROFESIONAL:** Para preparar un budín de chocolate vegano, sustituya la leche por leche de coco.

**CONSEJO PROFESIONAL:** La cobertura mágica puede guardarse en el frigorífico y derretirse de nuevo para volver a usarla.

## 7. GARANTÍAS Y LÍMITES DE RESPONSABILIDAD

Este producto está garantizado durante un periodo de 36 meses (que incluye la garantía legal de 24 meses, como lo establece la legislación local, así como una garantía comercial adicional de 12 meses gratis ofrecida por la marca), a partir de la fecha de compra, frente a cualquier fallo como resultado de un defecto de fabricación o de material.

Esta garantía no cubre los daños resultantes de una instalación incorrecta, de una utilización indebida o del desgaste normal del producto. De forma más precisa, la garantía no cubre:

- Los daños o problemas causados por una utilización incorrecta, un accidente, una alteración o conexión eléctrica de intensidad o tensión inadecuada.
- Productos que han sido modificados o cuyo sello o número de serie a prueba de manipulaciones ha sido dañado, alterado, eliminado u oxidado.
- Las baterías reemplazables y los accesorios están garantizados por un periodo de 6 meses.
- El fallo de la batería debido a una carga demasiado prolongada o por no respetar las instrucciones de seguridad explicadas en el manual.
- Daños cosméticos, incluidos arañazos, golpes y cualquier otro elemento.
- Los daños causados por cualquier intervención que efectúe una persona no autorizada.
- Los fallos provocados por un desgaste normal o que se deban al envejecimiento normal del producto.
- Las actualizaciones del software que se deban a un cambio de parámetros de red.
- Los fallos del producto que se deban al uso de softwares terceros para cambiar, adaptar o modificar el existente.
- Los fallos del producto que se deban a su uso sin los accesorios autorizados por el fabricante.
- Los productos oxidados.

En ningún caso, el fabricante puede ser responsable de la pérdida de datos almacenados en el disco. Asimismo, el fabricante no está obligado a comprobar que las tarjetas SIM o SD hayan sido retiradas de los productos devueltos.

Los productos reparados o reemplazados pueden incluir componentes y equipos nuevos y/o reacondicionados.

## MÉTODOS DE USO

Para conseguir un servicio de garantía, lleve el producto a la recepción del lugar de venta junto con el comprobante de la compra (resguardo, factura, etc.) del producto y los accesorios incluidos en su embalaje original.

Es importante indicar la fecha de compra, el modelo y el número de serie o de IMEI (esta información aparece, por lo general, en el producto, el embalaje o su comprobante de compra).

A falta de ello, debe llevar el producto con los accesorios necesarios para su correcto funcionamiento (alimentación, adaptador, etc.).

En caso de que la garantía cubra su reclamación, el servicio posventa podrá, dentro de los límites de la legislación local:

- Reparar o reemplazar las piezas defectuosas.
- Cambiar el producto devuelto por uno que tenga, al menos, las mismas funcionalidades y que sea equivalente en cuanto a prestaciones.
- Reembolsar el producto al precio de compra mencionado en el comprobante de compra.

En caso de que la garantía cubra su reclamación, la duración de la garantía se prolongará 6 meses; sin embargo, bajo ninguna circunstancia, es acumulable en caso de averías recurrentes.

# ÍNDICE:

|  |       |
|--|-------|
| 1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA                 | P. 44 |
| 2. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS                 | P. 49 |
| 3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO                    | P. 49 |
| 4. UTILIZAÇÃO                              | P. 49 |
| 5. MANUTENÇÃO E LIMPEZA                    | P. 51 |
| 6. LIVRO DE RECEITAS                       | P. 51 |
| 7. GARANTIAS E LIMITES DE RESPONSABILIDADE | P. 56 |

PT

## 1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA


Antes de usar este produto, leia atentamente as presentes instruções e guarde o manual de instruções para consulta futura.

1. Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos se forem supervisionadas ou se tiverem tido formação relativa à utilização do aparelho de uma forma segura e se compreenderem os perigos envolvidos. A limpeza e a manutenção por parte do utilizador não devem ser efetuadas por crianças, a menos que tenham 8 anos ou mais e estejam sob supervisão.
2. Mantenha o aparelho e o seu cabo fora do alcance das crianças com menos de 8 anos de idade.
3. Os aparelhos podem ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, se forem supervisionadas ou se tiverem recebido instruções relativas à utilização do aparelho de uma forma segura e se compreenderem os perigos envolvidos.
4. As crianças não devem brincar com o aparelho.
5. Consulte a secção **5. MANUTENÇÃO E LIMPEZA** para obter informações sobre como limpar as superfícies que entram em contacto com alimentos.

6. Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada elétrica antes de mudar os acessórios ou de se aproximar das peças móveis em utilização.
7. **AVISO:** Não utilize outros acessórios além dos fornecidos com o aparelho.
8. Desligue sempre o aparelho da tomada quando o mesmo não estiver sob supervisão e antes da montagem, desmontagem ou limpeza.
9. Verifique regularmente a existência de danos na ficha e no cabo de alimentação. Se o cabo de alimentação estiver danificado, este deve ser substituído pelo fabricante, pelo agente de serviço ou por pessoal igualmente qualificado, de modo a evitar perigos.
10. **AVISO:** Uma utilização indevida pode causar ferimentos. Utilize-o apenas de acordo com estas instruções. Não tente modificar o aparelho de modo nenhum.
11. Siga as informações relativas à desmontagem, montagem, manuseamento, manutenção e eliminação do aparelho fornecidas neste manual.
12. **AVISO:** Mantenha as aberturas da ventilação, no compartimento ou na estrutura onde o aparelho está integrado, desobstruídas.
13. Nunca deixe o aparelho sem supervisão quando o está a utilizar.
14. **AVISO:** Não danifique o circuito de refrigeração.
15. **AVISO:** Não utilize aparelhos elétricos no interior dos compartimentos para armazenamento de alimentos do aparelho, a menos que sejam do tipo recomendado pelo fabricante.
16. Apenas utilize este aparelho com ingredientes apropriados à confeção de gelados, sorvetes e gelados de água. Estes incluem ingredientes base tais como natas, leite, iogurte e açúcar, e ingredientes adicionais tais como extrato de baunilha, pepitas de chocolate, chocolate derretido, frutos secos partidos ou pedaços de fruta. Em caso de dúvida, siga as receitas incluídas.

17. Evite o contacto com as peças em movimento. Mantenha as mãos, cabelo e roupa, bem como espátulas e outros utensílios, afastados durante a operação, para reduzir o risco de lesão e/ou danos ao aparelho.
18. Não encha a tijela de arrefecimento com mais de 450 ml da capacidade para impedir o transbordamento. Os ingredientes irão aumentar de volume quando são mexidos.
19. Não armazene substâncias explosivas, tais como embalagens aerossóis com um propulsor inflamável, neste aparelho.
20. Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e similares, tais como:
  - áreas de cozinha para os funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
  - casas rurais;
  - por clientes em hotéis, motéis e outros tipos de ambientes residenciais;
  - ambientes do tipo alojamento e pequeno-almoço.
21. Para a utilização doméstica no interior. Não utilize no exterior.
22. **AVISO:** Mantenha as mãos e utensílios fora da tijela de arrefecimento e da tampa durante a utilização para reduzir o risco de lesões pessoais ou danos ao aparelho. **NÃO UTILIZE OBJETOS OU UTENSÍLIOS AGUÇADOS DENTRO DA TIJELA DE ARREFECIMENTO!** Os objetos aguçados irão riscar e danificar o interior da tijela de arrefecimento. Pode ser utilizada uma espátula de borracha ou uma colher de pau quando o aparelho se encontrar na posição "DESLIGADO" e desligada da corrente.
23. Nunca coloque a tijela de arrefecimento num forno, em cima de um fogão ou dentro de um micro-ondas. Não exponha a uma fonte de calor. Não lave na máquina de lavar louça; se o fizer poderá causar o risco de fogo, choque elétrico ou lesões.

24. Antes de cada utilização, verifique se a tija de arrefecimento não apresenta danos. Utilize a tija de arrefecimento de forma correta.
25. Quando a tija de arrefecimento está fria, não lhe toque com as mãos molhadas. É recomendada a utilização de luvas para forno ou um pano para evitar queimaduras do frio.
26. Nunca coloque a unidade de alimentação no frio! Nunca mergulhe em água ou outros líquidos.
27. Nunca volte a congelar gelado que tenha sido totalmente ou parcialmente descongelado.
28. Qualquer gelado ou sorvete com ingredientes crus deve ser consumido dentro de uma semana.
29. Nunca utilize a tija de arrefecimento se estiver danificada ou a permitir fugas.
30. Não perfure ou aqueça a tija de arrefecimento.
31. O gelado ou sorvete com ovos crus ou parcialmente cozinhados não deve ser dado a crianças pequenas, mulheres grávidas, idosos ou pessoas não saudáveis.
32. **Perigo de choque elétrico!** Não altere o produto. Nunca tente efetuar a assistência, desmontar o produto ou empurrar objetos de qualquer tipo para o interior do produto, pois isto pode resultar em fogo, choque elétrico ou danos no equipamento e também invalida a garantia. Em caso de avaria, as reparações devem ser realizadas apenas por profissionais qualificados.
33. **AVISO:** Ao posicionar o aparelho, certifique-se de que o cabo de alimentação não fica preso ou danificado.
34. Não coloque o aparelho em funcionamento se o cabo ou a ficha estiverem danificados ou se houver outra avaria ou danos no aparelho ou o mesmo tiver caído. Antes de colocar o aparelho em funcionamento, verifique se tem danos físicos.

35. Não deixe o cabo de alimentação suspenso na beira da mesa ou da bancada, nem tocar em superfícies quentes.
36. Retire todos os materiais de embalagem antes de utilizar o aparelho. Mantenha os materiais de embalagem fora do alcance das crianças, uma vez que existe risco de ingestão e asfixia.
37. Assegure-se de que a tensão indicada na etiqueta de classificação corresponde à tensão da corrente elétrica.
38. Não abra o aparelho em circunstância alguma. Não insira os dedos ou objetos estranhos em qualquer abertura do aparelho e não obstrua as aberturas de ventilação.
39.  Esta marcação indica que o produto não deve ser eliminado juntamente com os resíduos domésticos. Para prevenir potenciais danos ambientais ou riscos para a saúde humana resultantes de uma eliminação incorreta dos resíduos, opte por reciclar o aparelho de forma responsável e promova a reutilização sustentável de recursos materiais. Para devolver o seu aparelho usado, recorra aos sistemas de devolução e recolha ou contacte o revendedor que lhe vendeu o produto. Estes poderão receber o produto para a respetiva reciclagem ecologicamente segura.



## 2. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

|   |                  |
|---|------------------|
| Tensão/frequência nominal                   | 230 V~, 50-60 Hz |
| Potência atribuída                          | 12 W             |
| Capacidade da tija de arrefecimento         | 1 L              |
| Capacidade da forma dos gelados             | 50 ml x 7        |
| Comprimento do cabo                         | 80 cm            |
| Tempo de funcionamento para os acessórios   | 12 horas         |
| Definições de velocidade para os acessórios | 1 velocidade     |
| Temperatura de funcionamento                | -18 °C           |

## 3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

- |                           |                            |
|---------------------------|----------------------------|
| 1. Botão de alimentação   | 6. Tija de arrefecimento   |
| 2. Unidade de alimentação | 7. Paus de gelado          |
| 3. Funil                  | 8. Formas para gelados     |
| 4. Tapa                   | 9. Recipiente para gelados |
| 5. Pá de mistura          |                            |

## 4. UTILIZAÇÃO

### 4.1 Antes de cada utilização do produto

Limpe perfeitamente o aparelho antes de cada utilização. Desmonte o aparelho para o limpar.

#### 4.1.1 Limpeza

Consulte a secção **5. MANUTENÇÃO E LIMPEZA** para obter informações sobre como limpar as superfícies que entram em contacto com alimentos.

#### 4.1.2 Desmontar

- Desligue o aparelho da tomada se estiver ligada.
- Remova a tampa rodando-a no sentido dos ponteiros do relógio ou no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para a desbloquear e levante-a. O encaixe circular deve estar no centro do entalhe.
- Separe a pá de mistura da unidade de alimentação puxando-a na sua direção.
- Prima as alavancas de libertação nas laterais da unidade de alimentação, levante e remova a unidade de alimentação da tampa.

#### 4.1.3 Montagem

- Fixe a unidade de alimentação à tampa e pressione firmemente para baixo. Irá trancar através de um clique.
- Coloque a pá de mistura na unidade de alimentação. Não precisa de ser atarraxada.
- Coloque a tampa com a unidade de alimentação na tija de arrefecimento e rode no sentido dos ponteiros do relógio ou no sentido contrário para a bloquear.

## 4.2 Preparação da tijela de arrefecimento e tempo de congelamento

- A tijela de arrefecimento deve estar completamente congelada antes de cada vez que começa a preparar gelado.
- Antes de congelar, lave a tijela de arrefecimento à mão e seque-a bem. Não coloque a tijela de arrefecimento molhada no congelador!
- O tempo necessário para o estado congelado depende da temperatura do seu congelador. É recomendado que coloque a tijela de arrefecimento na parte de trás do congelador onde está mais frio. Certifique-se de que coloca a tijela de arrefecimento numa superfície lisa e numa posição direita para um congelamento uniforme. Normalmente, o tempo de congelamento é entre 16 e 24 horas.
- Agite a tijela para determinar se está totalmente congelada. Se não ouvir o líquido dentro da tijela a mover-se é porque está totalmente congelado.
- Utilize imediatamente a tijela depois de a remover do congelador. Irá começar a descongelar rapidamente quando for removida do congelador.
- Para as sobremesas congeladas mais convenientes, deixe sempre a tijela de arrefecimento no congelador.
- **Lembrete:** O seu congelador deve estar a uma temperatura de mais de -18 °C para garantir o congelamento correto de todos os alimentos. No verão, a temperatura deve ser ligeiramente aumentada.

## 4.3 Preparar gelado

### Notas importantes:

- Prepare a mistura para o gelado com, pelo menos 4 horas de antecedência e refrigere.
  - A tijela de arrefecimento está prevista para até 450 ml de mistura líquida. Não exceda 3 copos quando estiver a preparar a sua mistura para gelado.
  - Quando adicionar os ingredientes na tijela de arrefecimento, controle a quantidade da mistura. A mistura não pode exceder o rebordo da tijela. A mistura irá expandir à medida que é misturada, precisando de mais espaço.
  - Não pare e inicie a máquina durante o processo de congelamento, pois a mistura poderá não congelar em quando entrar em contacto com a tijela e prevenir o movimento da pá.
1. Quando a tijela de arrefecimento estiver suficientemente congelada, coloque-a numa superfície estável e resistente ao frio.
  2. Monte rapidamente a máquina para gelados para evitar descongelar a tijela isolada.
  3. Ligue a unidade de alimentação a uma tomada de parede facilmente acessível.
  4. Prima o botão de Ligar/Desligar para iniciar o aparelho.
  5. Deite lentamente a mistura para gelado previamente preparada e arrefecida no funil à medida que o aparelho está a misturar.
  6. Quando a mistura estiver totalmente congelada e subir para preencher a tigela congelada, o gelado estará pronto a servir.
  7. Destranque e levante a tampa. Utilize um utensílio de madeira ou de silicone para retirar o gelado. Pode fazer até 4 copos de gelado fresco e caseiro.

## 4.4 Fazer gelados de água

1. Deite lentamente a mistura do gelado dentro do molde, deixando espaço para que não haja transbordamento quando inserir os paus.
2. Coloque os paus dentro das ranhuras dos gelados.
3. Congele os gelados até ficarem sólidos.

**Nota:** Certifique-se de que coloca o recipiente para gelados com o molde para gelados numa superfície lisa e numa posição direita para um congelamento uniforme. O tempo de congelamento mínimo é 5 horas, mas poderá variar consoante a sua receita.

4. Remova o molde para gelados do recipiente e passe-o por água quente para soltar os gelados.

## 5. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

### Notas:

- Depois da utilização, desligue da fonte de alimentação e aguarde sempre que a tijela de arrefecimento fique na temperatura ambiente antes de limpar.
  - Este aparelho NÃO pode ser lavado na máquina de lavar louça.
  - Limpe imediatamente o aparelho depois da utilização.
1. **AVISO:** Nunca mergulhe a unidade de alimentação em água ou outros líquidos.
  2. Utilize um pano macio e húmido para limpar a unidade de alimentação, caso necessário. Seque bem.
  3. Desmonte o aparelho e lave bem a tijela de arrefecimento, a tampa, a pá de mistura com água quente e sabão. Depois passe bem por água limpa. Limpe bem o interior da tijela de arrefecimento com água quente (até 40 °C) e um pano humedecido. Seque totalmente todas as peças.
  4. Lave bem o recipiente para gelados, o molde para gelados e os paus em água quente com sabão. Depois passe bem por água limpa. Seque totalmente todas as peças.

PT

### 5.1 Armazenamento

Certifique-se de que todas as peças estão limpas e secas antes de as guardar. Guarde o aparelho dentro da embalagem num local seco e limpo.

## 6. LIVRO DE RECEITAS

### Notas:

- É muito importante que a mistura para gelados esteja bem fria antes de a misturar.
- A tijela de arrefecimento para gelado pode ser refrigerada até 4 dias antes de misturar.
- **IMPORTANTE: Em todas as receitas: 1 copo = 150 ml**

### 6.1 Gelado de baunilha clássico

#### INGREDIENTES:

1. 1 copo de natas para bater
2. ½ copo de leite
3. ¾ copo de açúcar
4. 1 colher de baunilha

#### DIREÇÕES:

Prepare a mistura para gelado:

1. Numa tijela, junte as natas e o leite.
2. Adicione o açúcar e mexa até o açúcar dissolver, 3 a 4 minutos. Prove o líquido para verificar se tem grumos, deve estar suave e não devem haver grãos de açúcar visíveis no fundo da tijela quando mexe. Se necessário, continue a mexer para garantir que a textura do gelado não possui grumos.
3. Adicione a baunilha.
4. Refrigere a mistura no frigorífico até estar pronta para fazer o gelado.
5. Ligue a máquina para gelados e, quando a máquina estiver a misturar, adicione a mistura para gelado através do funil na parte de cima.

### 6.2 Gelado de chocolate

#### INGREDIENTES:

1. 1 copo de natas para bater
2. ½ copo de leite
3. ¾ copo de açúcar
4. 1 colher de baunilha
5. ½ copo de cacau em pó sem açúcar

## **DIREÇÕES:**

Prepare a mistura para gelado:

1. Numa tigel, junte as natas e o leite.
2. Adicione o açúcar e mexa até o açúcar dissolver, 3 a 4 minutos. Se necessário, continue a mexer para garantir que a textura do gelado não possui grumos.
3. Adicione a baunilha e o cacau em pó.
4. Refrigere a mistura no frigorífico até estar pronta para fazer o gelado.
5. Ligue a máquina para gelados e, quando a máquina estiver a misturar, adicione a mistura para gelado através do funil na parte de cima.

**PT**

### **6.3 Gelado de hortelã com pepitas de chocolate**

#### **INGREDIENTES:**

1. 1 copo de natas para bater
2. ½ copo de leite
3. ¾ copo de açúcar
4. 1 colher de baunilha
5. 6 colher de água
6. 1 colher de açúcar
7. ⅔ copo bem cheio de folhas de hortelã

#### **DIREÇÕES:**

Prepare a mistura para gelado:

1. Numa tigel, junte as natas e o leite.
2. Adicione o açúcar e mexa até o açúcar dissolver, 3 a 4 minutos. Se necessário, continue a mexer para garantir que a textura do gelado não possui grumos.
3. Num processador de alimentos, combine as folhas de hortelã, a água e a colher de açúcar e pique até obter um puré. Depois, passe a mistura por um passador e retire a espuma do topo até ficar apenas com o sumo de hortelã. Por último, adicione o líquido à mistura para gelado, misturando bem.
4. Refrigere a mistura no frigorífico até estar pronta para fazer o gelado.
5. Ligue a máquina para gelados e, quando a máquina estiver a misturar, adicione a mistura para gelado através do funil na parte de cima.

### **6.4 Gelado de S'mores**

#### **INGREDIENTES:**

Base para gelado de bolachas Graham

1. 1 pacote de bolachas Graham (9 bolachas no total)
2. 1 ¼ copo de leite gordo
3. 1 ¼ copo de natas para bater
4. 4 gemas
5. ¼ copo de açúcar branco
6. ½ colher de sal

Gelado de S'mores

1. ½ copo de pepitas de chocolate de leite
2. 1 copo de mini marshmallows derretidos

#### **DIREÇÕES:**

1. Esmague as bolachas Graham até ficarem em pó com as mãos ou um processador de alimentos.
2. Misture as bolachas com o leite e as natas.
3. Coloque no frigorífico durante 8 horas ou durante a noite.
4. Passe a mistura por um passador fino, um pano de queijo ou um filtro de café para separar as bolachas da mistura do leite.
5. Misture bem as gemas e o açúcar.

6. Aqueça o leite das bolachas num recipiente com tamanho adequado, em lume brando até a mistura começar a levantar fervura.
7. Adicione lentamente o leite quente à mistura das gemas, mexendo sempre para combinar.
8. Transfira a mistura para o recipiente onde aqueceu o leite e continue a aquecer em lume brando, mexendo sempre, até a mistura engrossar até à consistência da massa para panquecas.
9. Remova do lume e adicione o sal.
10. Transfira para um recipiente estanque.
11. Refrigere a mistura no frigorífico até estar pronta para fazer o gelado.
12. Ligue a máquina para gelados e, quando a máquina estiver a misturar, adicione a base para gelado de bolachas Graham através do funil na parte de cima.
13. Quando estiver a rodar, adicione o chocolate derretido e os mini marshmallows à base.
14. Transfira o gelado da máquina para gelados para um recipiente estanque e congele durante mais 2 horas para ficar bem firme.

## 6.5 Sorvete de pêsego

### INGREDIENTES:

1. 8-10 pêsegos com pele, descaroçados
2. 1 copo de xarope simples\*
3. ¼ colher de sal
4. sumo de ½ limão

### DIREÇÕES:

1. Combine os pêsegos, o xarope simples, o sal e o sumo de limão numa misturadora.
2. Deixe misturar até obter um puré homogéneo.
3. Refrigere a mistura no frigorífico até estar pronta para fazer o sorvete.
4. Ligue a máquina para gelados e, quando a máquina estiver a misturar, adicione a mistura para sorvete através do funil na parte de cima.

\* O xarope simples é uma parte de açúcar branco (por peso) e uma parte de água (por volume) iguais, dissolvidas em lume brando até obter um xarope.

**SUGESTÃO PROFISSIONAL:** Faça uma infusão de rosmaninho no xarope para um pequeno sabor a ervas neste sorvete!

## 6.6 Sorvete de hortelã e melão doce

### INGREDIENTES:

1. 2 copos de melão doce, sem sementes e cortado
2. ¼ copo de folhas de hortelã
3. ½ copo de xarope simples\*
4. sumo de ½ limão
5. ¼ colher de sal

### DIREÇÕES:

1. Combine o melão, a hortelã, o xarope simples, o sumo de limão e o sal numa liquidificadora.
2. Deixe misturar até obter um puré homogéneo.
3. Refrigere a mistura no frigorífico até estar pronta para fazer o sorvete.
4. Ligue a máquina para gelados e, quando a máquina estiver a misturar, adicione a mistura para sorvete através do funil na parte de cima.

\* O xarope simples é uma parte de açúcar branco (por peso) e uma parte de água (por volume) iguais, dissolvidas em lume brando até obter um xarope.

**SUGESTÃO PROFISSIONAL:** O manjerição fresco é um ótimo substituto para a hortelã nesta receita!

## 6.7 Sorvete de morango

### INGREDIENTES:

1. 500 g de morangos maduros e doces (300 g de polpa cozida)
2. 125 g de açúcar de confeitado
3. 1 colher de sumo de limão
4. 65 ml água

### DIREÇÕES:

1. Prepare um xarope com a água e o açúcar. Mexa o açúcar na água até totalmente dissolvido e deixe ferver durante 2 minutos. Deixe arrefecer.
2. Lave e retire as folhas dos morangos. Misture-os e passe-os por um passador cónico para remover as sementes.
3. Misture o xarope arrefecido e o sumo de limão com o puré de morango.
4. Deite a mistura na máquina de gelados e deixe descansar durante, pelo menos, 2 horas.

## 6.8 Gelados de melancia e hortelã

### INGREDIENTES:

1. 3 copos de melancia sem sementes e cortada aos cubos
2. ¼ copo de xarope simples\*
3. 1 colher de hortelã picada

### DIREÇÕES:

1. Crie um puré com a melancia e o xarope simples até obter uma mistura homogénea.
2. Adicione a hortelã.
3. Deite nas formas de gelados e congele durante 8 horas ou deixe durante a noite.
4. Deixe os gelados descongelarem durante 1-2 minutos ou passe as formas por água quente para os retirar facilmente.

\* O xarope simples é uma parte de açúcar branco (por peso) e uma parte de água (por volume) iguais, dissolvidas em lume brando até obter um xarope.

## 6.9 Gelado de morango e laranja

### INGREDIENTES:

1. 1 copo de morangos, sem folhas
2. ½ copo de iogurte natural
3. ¼ copo de xarope simples
4. ½ copo de sumo de laranja espremida

### DIREÇÕES:

1. Junte os morangos, o iogurte, o xarope simples e o sumo de laranja numa liquidificadora.
2. Misture até obter uma mistura homogénea.
3. Deite nas formas de gelados e congele durante 8 horas ou deixe durante a noite.
4. Deixe os gelados descongelarem durante 1-2 minutos ou passe as formas por água quente para os retirar facilmente.

## 6.10 Gelados de iogurte grego e mirtilos

### INGREDIENTES:

1. 1 copo de mirtilos
2. 2 colheres de xarope simples ou mel (opcional)
3. 1 copo de iogurte grego magro

### DIREÇÕES:

1. Junte os mirtilos e o xarope simples numa liquidificadora e obtenha uma mistura homogénea.

2. Adicione o iogurte e misture à mão (para obter espirais) ou obtenha uma mistura homogênea na liquidificadora.
3. Deite nas formas de gelados e congele durante 8 horas ou deixe durante a noite.
4. Deixe os gelados descongelarem durante 1-2 minutos ou passe as formas por água quente para os retirar facilmente.

## 6.11 Gelados de frutos do bosque

### INGREDIENTES:

1. ½ copo de morangos, sem folhas
2. ½ copo de mirtilos
3. ½ copo de framboesas ou amoras
4. ¼ copo de xarope simples
5. ½ copo de água de coco

### DIREÇÕES:

1. Junte os morangos, os mirtilos, as framboesas (ou amoras), o xarope simples e a água de coco numa liquidificadora.
2. Misture até obter uma mistura homogênea.
3. Deite nas formas de gelados e congele durante 8 horas ou deixe durante a noite.
4. Deixe os gelados descongelarem durante 1-2 minutos ou passe as formas por água quente para os retirar facilmente.

## 6.12 Gelados de pudim de chocolate

### INGREDIENTES:

#### Base de gelado

1. 1 copo de leite gordo
2. 1 saco de gelatina (1 ¼ colher)
3. ¼ copo de açúcar branco
4. ¼ colher de sal
5. 2/3 copos de pepitas de chocolate negro

#### Cobertura mágica

1. 1 copo de pepitas de chocolate
2. 3 colheres de óleo de coco refinado (não virgem), medido quando sólido

### DIREÇÕES:

1. Adicione a gelatina ao leite e mexa até bem dissolvida. Deixe aquecer durante 5 minutos. Transfira para um recipiente com um tamanho adequado e deixe em lume brando.
2. Adicione o açúcar e o sal. Adicione as pepitas de chocolate e continue a mexer até derreter e ficar com uma textura uniforme\*. Deixe ferver durante 1 minuto e retire do lume.
3. Deite nas formas de gelados e congele durante 8 horas ou deixe durante a noite. Deixe os gelados descongelarem durante 1-2 minutos ou passe as formas por água quente para os retirar facilmente.

\* O chocolate irá pegar quando estiver a derreter, mas irá incorpora-se no leite depois.

4. Para a cobertura mágica, coloque as pepitas de chocolate no micro-ondas até derreter, cerca de 1 minuto, 15 segundos de cada vez. Derreta o óleo de coco no micro-ondas até totalmente derretido, cerca de 30 segundos. Misture os dois até obter uma mistura homogênea.
5. Ainda quente, mergulhe os gelados na mistura e volte a mergulhar rapidamente em coberturas preferidas antes do chocolate na cobertura mágica endurecer.

**SUGESTÃO PROFISSIONAL:** Para um pudim de chocolate vegan substitua o leite por leite de coco.

**SUGESTÃO PROFISSIONAL:** A cobertura mágica pode ser guardada no frigorífico e derretida para reutilizar.

## 7. GARANTIAS E LIMITES DE RESPONSABILIDADE

Este produto possui garantia durante um período de 36 meses (incluindo a garantia legal de 24 meses, tal como definido pela legislação local, bem como uma garantia comercial de 12 meses adicional oferecida pela marca) a partir da data de compra, contra qualquer falha resultante de um defeito de fabrico ou de material.

Esta garantia não cobre danos resultantes de má instalação, utilização incorreta ou do desgaste normal do produto. Mais precisamente, a garantia não cobre:

- Danos ou problemas causados pela utilização incorreta, acidentes, alteração ou ligação elétrica com corrente ou tensão incorretas.
- Produtos modificados, aqueles em que o selo de garantia ou o número de série tenham sido danificados, alterados, eliminados ou oxidados.
- Baterias substituíveis e acessórios que possuem uma garantia de 6 meses.
- Falha da bateria devido a um carregamento demasiado prolongado ou devido ao desrespeito das instruções de segurança explicadas no manual.
- Danos estéticos, incluindo riscos, saliências e qualquer outro elemento.
- Danos causados por qualquer intervenção efetuada por qualquer pessoa não autorizada.
- Defeitos causados pelo desgaste normal ou devidos ao envelhecimento normal do produto.
- Atualizações do programa, devido a alterações nas configurações de rede.
- Falhas no produto devido à utilização de programas de terceiros para modificar, alterar, adaptar ou modificar o já existente.
- Falhas do produto devido à utilização sem os acessórios homologados pelo fabricante.
- Produtos oxidados.

Em caso algum, o fabricante pode ser responsabilizado pela perda de dados armazenados no disco. Além disso, o fabricante não tem que verificar se os cartões SIM/SD foram devidamente retirados dos produtos devolvidos.

Os produtos reparados ou substituídos podem incluir componentes e equipamentos novos e/ou reconicionados.

### MÉTODOS DE ACIONAMENTO

Para obter um serviço de garantia, deve trazer o seu produto ao local de venda juntamente com o comprovativo de compra (talão de caixa, fatura, etc.) do produto e os respetivos acessórios fornecidos com a sua embalagem original.

É importante ter conhecimento da data de compra, do modelo e do número de série ou IMEI (estas informações aparecem habitualmente no produto, na embalagem ou no comprovativo de compra).

Caso contrário, deve trazer o produto com os acessórios necessários para o seu correto funcionamento (alimentação, adaptador, etc.).

No caso em que a sua reclamação seja coberta pela garantia, o serviço pós-venda poderá, dentro dos limites da legislação local:

- Reparar ou substituir as peças defeituosas.
- Trocar o produto entregue por um produto que tenha, pelo menos, as mesmas funcionalidades e que seja equivalente em termos de desempenho.
- Reembolsar o produto pelo preço de compra mencionado no comprovativo de compra.

No caso de uma reparação coberta pela garantia, esta estende-se por um período de 6 meses, mas não é, em caso algum, acumulável em caso de avarias repetidas.



# SPIS TREŚCI:

|   |       |
|---|-------|
| 1. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA                  | S. 43 |
| 2. SPECYFIKACJA TECHNICZNA                    | S. 48 |
| 3. OPIS PRODUKTU                              | S. 48 |
| 4. OBSŁUGA                                    | S. 48 |
| 5. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE                  | S. 50 |
| 6. KSIĄŻKA Z PRZEPISAMI                       | S. 50 |
| 7. GWARANCJA I OGRANICZENIE ODPOWIEDZIALNOŚCI | S. 55 |

PL

## 1. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA


Przed użyciem urządzenia należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi i zachować ją w celu skorzystania w przyszłości.

1. Z tego urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku od 8 lat, o ile są one nadzorowane oraz zostały pouczone o korzystaniu z urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją ryzyko. Czyszczenie i konserwacja pozostająca w zakresie użytkownika nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że są one w wieku przynajmniej 8 lat i pozostają pod opieką.
2. Urządzenie oraz jego kabel zasilania powinny znajdować się poza zasięgiem dzieci poniżej 8. roku życia.
3. Z urządzenia mogą korzystać osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, postrzegania i umysłowych lub nie posiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli pozostają pod nadzorem lub zostały poinstruowane odnośnie korzystania z urządzenia w bezpieczny sposób i jeśli rozumieją związane z tym zagrożenia.
4. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
5. Aby uzyskać informacje dotyczące czyszczenia powierzchni mających kontakt z żywnością, należy zapoznać się z sekcją **5. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE**.
6. Przed zmianą akcesoriów lub zbliżeniem się do elementów ruchomych podczas korzystania należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania.

7. **OSTRZEŻENIE:** Nie używać akcesoriów innych niż dostarczone z urządzeniem.
8. Jeśli zostawiasz urządzenie bez nadzoru, przystępujesz do jego demontażu, montażu lub czyszczenia, odłącz jego przewód od źródła zasilania.
9. Regularnie sprawdzać wtyczkę i przewód zasilający pod kątem uszkodzeń. Aby uniknąć zagrożenia w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, musi zostać on wymieniony przez producenta, serwisanta lub osobę posiadającą podobne kwalifikacje.
10. **OSTRZEŻENIE:** Niewłaściwe użytkowanie może skutkować obrażeniami ciała. Urządzenie należy użytkować wyłącznie zgodnie z niniejszą instrukcją. Nie modyfikować urządzenia w żaden sposób.
11. Należy postępować zgodnie z informacjami dotyczącymi demontażu, konserwacji, obsługi, serwisowania i utylizacji urządzenia podanymi w niniejszej instrukcji.
12. **OSTRZEŻENIE:** Otwory wentylacyjne w obudowie urządzenia lub wbudowanej konstrukcji powinny pozostać wolne od przeszkód.
13. Nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania.
14. **OSTRZEŻENIE:** Nie dopuść do uszkodzenia obwodu czynnika chłodniczego.
15. **OSTRZEŻENIE:** Wewnątrz komór przechowywania urządzenia nie wolno korzystać z urządzeń elektrycznych, chyba że są one typu zatwierdzonego przez producenta.
16. Należy korzystać z niniejszego urządzenia wyłącznie ze składnikami odpowiednimi do robienia lodów, sorbetu, lodów na patyku. Należą do nich podstawowe składniki, takie jak śmietana, mleko, jogurt i cukier, oraz dodatkowe składniki, takie jak ekstrakt waniliowy, płatki czekoladowe, roztopiona czekolada, posiekane orzechy lub kawałki owoców. W razie wątpliwości, należy przestrzegać dołączonych przepisów.

17. Należy unikać kontaktu z ruchomymi elementami. Należy upewnić się, że ręce, włosy i odzież, a także szpatułki i inne przybory nie wchodzi w kontakt z urządzeniem podczas pracy, aby zmniejszyć ryzyko obrażeń lub uszkodzenia urządzenia.
18. Nie należy napełniać miski chłodzącej zawartością o objętości większej niż 450 ml pojemności miski, aby zapobiec jej przepełnieniu. Składniki będą zwiększać objętość w trakcie mieszania.
19. W urządzeniu nie wolno przechowywać substancji wybuchowych jak pojemniki z aerosolem wypełnione łatwopalnym gazem pędnym.
20. Urządzenie jest przeznaczone do użytku w domach i podobnych miejscach, np.:
  - kuchnie pracownicze w sklepach, biurach i innych środowiskach zatrudnienia;
  - gospodarstwa rolne;
  - przez gości hotelowych, motelowych oraz innych rodzajach miejsc zamieszkania;
  - w pensjonatach.
21. Do użytku domowego. Wyłącznie do użytku wewnątrz. Nie stosować na zewnątrz.
22. **OSTRZEŻENIE:** Należy upewnić się, że ręce i przyrządy kuchenne nie znajdują się w kontakcie z miską chłodzącą ani pokrywą podczas użytkowania, aby zmniejszyć ryzyko obrażeń osób lub samego urządzenia. **NIE UŻYWAĆ OSTRYCH PRZEDMIOTÓW ANI PRZYBORÓW WEWNĄTRZ MISKI CHŁODZĄCEJ!** Ostre przedmioty zarysują wnętrze miski chłodzącej i mogą prowadzić do jej uszkodzenia. Można wykorzystać gumową szpatułkę lub drewnianą łyżkę, gdy urządzenie znajduje się w pozycji WYŁ. i jest odłączone od zasilania.
23. Nigdy nie umieszczać miski chłodzącej w piekarniku, na kuchence lub w kuchence mikrofalowej. Nie wystawiać na działanie źródła ciepła. Nie myć w zmywarce; ponieważ może to spowodować ryzyko pożaru, porażenia prądem lub obrażeń.

24. Przed każdym użyciem należy sprawdzić, czy miska chłodząca nie jest uszkodzona. Nie należy niewłaściwie użytkować miski chłodzącej.
25. Nie należy dotykać zimnej miski chłodzącej mokrymi rękoma. Zaleca się stosowanie rękawic lub taniny, aby uniknąć odmrożeń.
26. Nie należy umieszczać jednostki zasilającej w chłodziarce. Nie należy zanurzać jej w wodzie ani w innych płynach.
27. Nie należy ponownie zamrażać lodów, które zostały całkowicie lub częściowo rozmrożone.
28. Wszelkie lody lub sorbety zawierające surowe składniki należy spożyć w ciągu tygodnia.
29. Nie należy używać miski chłodzącej, jeśli jest uszkodzona lub przecieka.
30. Nie przebijać ani nie podgrzewać miski chłodzącej.
31. Lodów lub sorbetów zawierających surowe lub częściowo ugotowane jajka nie należy podawać małym dzieciom, kobietom w ciąży, osobom starszym ani chorym.
32. **Niebezpieczeństwo porażenia prądem!** Nie wolno dokonywać zmian w produkcie. Nigdy nie wolno podejmować prób samodzielnego serwisowania, demontażu produktu lub wkładania jakichkolwiek przedmiotów do produktu, ponieważ może to spowodować pożar, porażenie prądem lub uszkodzenie sprzętu, a także unieważnienie gwarancji. W razie awarii urządzenia zleć naprawę wykwalifikowanemu technikowi.
33. **OSTRZEŻENIE:** Podczas umieszczania urządzenia należy upewnić się, że kabel zasilania nie jest przytrzaśnięty lub uszkodzony.
34. Nie używać urządzenia z uszkodzonym przewodem lub wtyczką, albo gdy urządzenie działa nieprawidłowo, zostało upuszczone lub uszkodzone w jakikolwiek sposób. Przed rozpoczęciem użytkowania należy sprawdzić, czy urządzenie nie jest uszkodzone fizycznie.

35. Nie wolno dopuścić, aby przewód zwisał nad krawędzią stołu lub blatu, ani dotykał gorących powierzchni.
36. Przed użyciem urządzenia usunąć wszystkie materiały opakowaniowe. Przechowywać materiały opakowaniowe z dala od dzieci, gdyż stwarzają one ryzyko połamania i uduszenia.
37. Upewnić się, że napięcie znamionowe podane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu zasilania.
38. Pod żadnym pozorem nie wolno otwierać obudowy. Nie wkładać palców ani obcych przedmiotów do żadnego otworu urządzenia i nie zasłaniać otworów wentylacyjnych.
39.  Ten znak wskazuje, że na terenie UE produkt nie powinien być wyrzucany z odpadami domowymi. Aby uniknąć skażenia środowiska i zagrożenia zdrowia ludzi wynikającego z niekontrolowanej utylizacji odpadów, należy poddać produkt recyklingowi, który umożliwi odzyskanie części surowców. Aby poprawnie zutylizować zużyte urządzenie, należy skorzystać z systemów zwrotu i odbioru lub skontaktować się z punktem sprzedaży, w którym produkt został nabyty. Pozwoli to na zapewnienie bezpiecznego dla środowiska recyklingu urządzenia.

## 2. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

|                                   |                  |
|-----------------------------------|------------------|
| Napięcie znamionowe/częstotliwość | 230 V~, 50–60 Hz |
| Moc znamionowa                    | 12 W             |
| Pojemność komory chłodzącej       | 1 l              |
| Pojemność formy do lodów          | 50 ml x 7        |
| Długość przewodu                  | 80 cm            |
| Czasy pracy akcesoriów            | 12 godzin        |
| Ustawienia prędkości akcesoriów   | 1 prędkość       |
| Temperatura robocza               | -18°C            |

PL

## 3. OPIS PRODUKTU

1. Przycisk zasilania
2. Jednostka zasilająca
3. Lejek
4. Pokrywa
5. Łopatki do mieszania
6. Miska chłodząca
7. Patyczki do lodów na patyku
8. Foremki do lodów
9. Pojemnik do lodów

## 4. OBSŁUGA

### 4.1 Przed każdym użyciem produktu

Należy dokładnie wyczyścić urządzenie przed każdym użyciem. Należy rozłożyć urządzenie na części, aby je wyczyścić.

#### 4.1.1 Czyszczenie

Aby uzyskać informacje dotyczące czyszczenia powierzchni mających kontakt z żywnością, należy zapoznać się z sekcją **5. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE**.

#### 4.1.2 Demontaż

1. Odłączyć urządzenie, w przypadku gdy jest podłączone.
2. Zdjąć pokrywę, obracając ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara lub przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aby ją odblokować i podnieść. Okrągłe wgłębienie powinno znajdować się pośrodku rowka.
3. Wyjąć łopatkę mieszającą z jednostki napędowej, pociągając ją do siebie.
4. Nacisnąć dźwignię zwalniające po bokach jednostki zasilającej, a następnie unieść ją i wyjąć z pokrywy.

#### 4.1.3 Montaż

1. Przymocować jednostkę zasilającą do pokrywy i mocno docisnąć. Jednostka zablokuje się na swoim miejscu.
2. Umieścić łopatkę mieszającą w jednostce zasilającej. Nie należy jej wkręcać.
3. Umieścić pokrywę z jednostką zasilającą na misce chłodzącej i obrócić zgodnie z ruchem wskazówek zegara lub przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aby zablokować ją na swoim miejscu.

## 4.2 Czas przygotowania miski chłodzącej i czas zamrażania

- Miska chłodząca musi być całkowicie zamrożona przed rozpoczęciem przygotowywania lodów.
- Przed zamrożeniem miski należy dokładnie umyć i osuszyć miskę chłodzącą. Nie umieszczać mokrej miski chłodzącej w zamrażarce!
- Czas potrzebny do zamrożenia zależy od temperatury zamrażarki. Zaleca się umieszczenie miski chłodzącej z tyłu zamrażarki w miejscu, w którym jest najchłodniej. Należy pamiętać, aby umieścić miskę chłodzącą na płaskiej powierzchni w pozycji pionowej, aby zamrozić ją równomiernie. Zazwyczaj czas zamrażania wynosi od 16 do 24 godzin.
- Należy potrząsnąć miską, aby ustalić, czy została całkowicie zamrożona. Jeśli nie słycać ruchu cieczy w misce, płyn chłodzący został zamrożony.
- Użyć miskę natychmiast po wyjęciu jej z zamrażarki. Po wyjęciu z zamrażarki miska zacznie się szybko rozmrażać.
- Aby przygotowywanie deserów mrożonych było wygodne, miskę chłodzącą należy zawsze przechowywać w zamrażarce.
- **Należy pamiętać:** Zamrażarka powinna być ustawiona na co najmniej  $-18^{\circ}\text{C}$ , aby prawidłowo mrozić wszelkie produkty spożywcze. W sezonie letnim temperatura powinna zostać nieznacznie obniżona.

## 4.3 Przygotowywanie lodów

### Ważne uwagi:

- Mieszanke lodową należy przygotować co najmniej 4 godziny wcześniej i umieścić ją w lodówce.
  - Miska chłodząca może pomieścić maksymalnie do 450 ml płynnej mieszanki. Podczas przygotowywania mieszanki lodowej, nie należy przekraczać objętości 3 filiżanek.
  - Dodając składniki do miski chłodzącej, należy kontrolować ilość mieszanki. Mieszanka nie może przekraczać objętością krawędzi miski. Mieszanka będzie zwiększać objętość podczas ubijania i będzie wymagała większej ilości miejsca.
  - Nie należy zatrzymywać i ponownie uruchamiać maszyny podczas zamrażania, ponieważ mieszanka może zamarznąć w misce i uniemożliwić ruch łopatk.
1. Gdy miska chłodząca jest wystarczająco zamrożona, należy umieścić ją na stabilnej, odpornej na zimno powierzchni.
  2. Należy niezwłocznie zmontować maszynę do lodów, aby uniknąć rozmrożenia miski.
  3. Podłączyć zasilacz do łatwo dostępnego gniazdka ściennego.
  4. Nacisnąć przycisk zasilania, aby uruchomić urządzenie.
  5. Powoli wlać przygotowaną i dobrze schłodzoną mieszanke lodową do lejka, podczas gdy urządzenie będzie ją ubijało.
  6. Lody są gotowe do podania, gdy mieszanka zostanie całkowicie zamrożona, a jej poziom uniesie się w misce chłodzącej.
  7. Odblokować i podnieść pokrywę. Użyć drewnianego lub silikonowego narzędzia kuchennego, aby wyjąć lody. Urządzenie umożliwia przygotowanie maksymalnie 4 filiżanek świeżych, domowych lodów.

## 4.4 Przygotowywanie lodów na patyku

1. Powoli przelać mieszanke do lodów na patyku do formy na lody, pozostawiając miejsce w szczelinach formy, aby mieszanka nie wylała się po włożeniu patyczków.
2. Umieścić patyczki do lodów w szczelinach formy.
3. Zamrozić lody, aż będą twarde.

**Uwaga:** Należy pamiętać, aby umieścić pojemnik z formą do lodów na płaskiej powierzchni w pozycji pionowej, aby zamrozić je równomiernie. Minimalny czas zamrażania wynosi 5 godzin, ale czas ten może się różnić w zależności od przepisu.

4. Usunąć formę do lodów z pojemnika na lody i umieścić formę pod strumieniem ciepłej wody, aby z łatwością usunąć lody z foremek.

## 5. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

### Uwagi:

- Po użyciu należy odłączyć zasilacz i przed czyszczeniem należy odczekać, aż miska chłodząca osiągnie temperaturę pokojową.
  - Niniejsze urządzenie NIE nadaje się do mycia w zmywarce.
  - Należy wyczyścić urządzenie natychmiast po użyciu.
1. **OSTRZEŻENIE:** Nigdy nie zanurzać jednostki zasilającej w wodzie ani w innych płynach.
  2. W razie potrzeby użyć miękkiej, wilgotnej szmatki, aby wytrzeć jednostkę zasilającą. Dokładnie wysuszyć.
  3. Zdemontować urządzenie i dokładnie umyć miskę chłodzącą, pokrywkę, mieszadło w gorącej wodzie z płynem. Następnie spłukać do czysta gorącą wodą. Wnętrze miski chłodzącej należy dokładnie oczyścić gorącą wodą z mydłem (o temperaturze do 40°C) i wilgotną szmatką. Całkowicie wysuszyć wszystkie części.
  4. Dokładnie umyć pojemnik na lody na patyku, formę na lody i patyczki w gorącej wodzie z płynem. Następnie spłukać do czysta gorącą wodą. Całkowicie wysuszyć wszystkie części.

### 5.1 Przechowywanie

Przed odłożeniem urządzenia w celu jego przechowywania, należy upewnić się, że wszystkie elementy są czyste i suche. Przechowywać urządzenie w pudełku lub w suchym, czystym miejscu.

## 6. KSIĄŻKA Z PRZEPISAMI

### Uwagi:

- Niezwykle istotne jest, aby mieszanka lodowa była całkowicie schłodzona przed ubijaniem.
- Miskę chłodzącą na lody można przechowywać do 4 dni przed przygotowaniem lodów.
- **WAŻNE! Informacja dotyczy wszystkich przepisów: 1 szklanka = 150 ml**

### 6.1 Klasyczne lody waniliowe

#### SKŁADNIKI:

1. 1 szklanka śmietany kremówki
2. ½ szklanki mleka
3. ¾ szklanki cukru
4. 1 łyżka ekstraktu waniliowego

#### PRZYGOTOWANIE:

Przygotować mieszankę lodową:

1. W misce wymieszać śmietanę i mleko.
2. Dodać cukier i ubijać, aż się się rozpuści (3 do 4 minut). Należy przeprowadzić test na obecność grudek poprzez degustację niewielkiej ilości płynu. Płyn powinien być gładki na języku, a po wmieszaniu bądź wsypaniu cukru nie powinien być widoczny na dnie miski. Należy kontynuować ubijanie, jeśli jest to konieczne, aby upewnić się, że tekstura gotowych lodów będzie gładka.
3. Podczas mieszania dodać wanilię.
4. Schłodzić mieszankę w lodówce, do momentu przygotowywania lodów.
5. Włączyć maszynę do lodów, a następnie, gdy maszyna rozpocznie ubijanie, należy wlać mieszankę lodową przez górny lejek.



## 6.2 Lody czekoladowe

### SKŁADNIKI:

- 1 szklanka śmietany kremówki
- $\frac{1}{2}$  szklanki mleka
- $\frac{3}{4}$  szklanki cukru
- 1 łyżka ekstraktu waniliowego
- $\frac{1}{3}$  szklanki niesłodzonego kakao w proszku

### PRZYGOTOWANIE:

Przygotować mieszankę lodową:

- W misce wymieszać śmietanę i mleko.
- Dodać cukier i ubijać, aż się rozpuści (3 do 4 minut). Należy kontynuować ubijanie, jeśli jest to konieczne, aby upewnić się, że tekstura gotowych lodów będzie gładka.
- Podczas mieszania dodać wanilię i kakao w proszku.
- Schłodzić mieszankę w lodówce, do momentu przygotowywania lodów.
- Włączyć maszynę do lodów, a następnie, gdy maszyna rozpocznie ubijanie, należy włączyć mieszankę lodową przez górny lejek.

## 6.3 Lody z kawałkami czekolady miętowej

### SKŁADNIKI:

- 1 szklanka śmietany kremówki
- $\frac{1}{2}$  szklanki mleka
- $\frac{3}{4}$  szklanki cukru
- 1 łyżka ekstraktu waniliowego
- 6 łyżek wody
- 1 łyżka cukru
- $\frac{2}{3}$  szklanki świeżych liści mięty

### PRZYGOTOWANIE:

Przygotować mieszankę lodową:

- W misce wymieszać śmietanę i mleko.
- Dodać cukier i ubijać, aż się rozpuści (3 do 4 minut). Należy kontynuować ubijanie, jeśli jest to konieczne, aby upewnić się, że tekstura gotowych lodów będzie gładka.
- W robocie kuchennym połączyć liście mięty, wodę i 1 łyżkę cukru, a następnie zmiksować, aż mieszanka zostanie wymieszana na pulpe. Następnie przecedzić uzyskaną mieszankę przez sito o drobnych oczkach i usunąć zbierającą się na jej powierzchni pianę, aby uzyskać czysty sok miętowy. Mieszając dodać sok miętowy do mieszanki lodowej i upewnić się, że oba płyny się połączą.
- Schłodzić mieszankę w lodówce, do momentu przygotowywania lodów.
- Włączyć maszynę do lodów, a następnie, gdy maszyna rozpocznie ubijanie, należy włączyć mieszankę lodową przez górny lejek.

## 6.4 Lody S'more

### SKŁADNIKI:

- Baza lodowa z krakersów z razowej mąki pszennej
- 1 opakowanie krakersów z razowej mąki pszennej (łącznie 9 krakersów)
  - $1\frac{1}{4}$  szklanki pełnego mleka
  - $1\frac{1}{4}$  szklanki śmietany kremówki
  - 4 żółtka
  - $\frac{1}{4}$  szklanki białego cukru
  - $\frac{1}{2}$  łyżeczki soli koszernej

Lody S'more

- $\frac{1}{2}$  szklanki płatków z mlecznej czekolady
- 1 szklanka stopionych mini pianek

**PRZYGOTOWANIE:**

1. Pokruszyć krakersy na drobny proszek rękami lub przy użyciu robota kuchennego.
2. Połączyć krakersy z mlekiem i śmietaną kremówką.
3. Pozostawić w lodówce przez 8 godzin lub przez całą noc.
4. Przecedzić krakersy z mieszanki mlecznej przez gazę, filtr do kawy lub sitko o drobnych oczkach.
5. Ubić razem żółtka i cukier, aż zostaną dobrze połączone.
6. Podgrzewać mieszankę z mleka i krakersów w odpowiednio dużym garnku na małym ogniu, aż zacznie lekko bulgotać.
7. Powoli dodawać ciepłe mleko przy pomocy chochelki do mieszanki z żółtkami, ciągle ubijając, aby składniki się połączyły.
8. Przelać mieszankę z powrotem do garnka i kontynuować podgrzewanie na małym ogniu, ciągle ubijając, aż mieszanka zgęstnieje do konsystencji ciasta naleśnikowego.
9. Zdjąć z ognia i dodać sól ciągle mieszając.
10. Zalać do hermetycznego pojemnika.
11. Schłodzić mieszankę w lodówce, do momentu przygotowywania lodów.
12. Włączyć maszynę do lodów, a następnie, gdy maszyna rozpocznie ubijanie, należy wlać mieszankę lodową z krakersów przez górny lejek.
13. Podczas gdy maszyna do lodów się kręci, należy wlać rozpuszczoną czekoladę i dodać mini pianki do mieszanki.
14. Przelać lody z maszyny do lodów do hermetycznego pojemnika i mrozić kolejne 2 godziny, aby masa całkowicie stwardniała.

**6.5 Sorbet brzoskwiniowy****SKŁADNIKI:**

1. 8-10 żółtych brzoskwiń ze skórką i bez pestek
2. 1 szklanka syropu cukrowego\*
3. ¼ łyżeczki soli koszernej
4. sok z ½ cytryny

**PRZYGOTOWANIE:**

1. Połączyć brzoskwinie, syrop cukrowy, sól i sok z cytryny w blenderze.
2. Miksować do uzyskania gładkiej konsystencji.
3. Schłodzić mieszankę w lodówce, do momentu przygotowywania sorbetu.
4. Włączyć maszynę do lodów, a następnie, gdy maszyna rozpocznie ubijanie, należy wlać mieszankę sorbetu przez górny lejek.

\* Syrop cukrowy stanowi mieszankę jednej części białego cukru (wagowo) rozpuszczonego na małym ogniu w jednej części wody (objętościowo).

**WSKAZÓWKA:** Aby sorbet zaskoczył gości ziołowym smakiem, należy dodać do syropu rozmarynu!

**6.6 Sorbet melonowo-miętowy****SKŁADNIKI:**

1. 2 szklanki posiekanego melona miodego bez pestek
2. ¼ szklanki liści mięty
3. ½ szklanki syropu cukrowego\*
4. sok z ½ cytryny
5. ¼ łyżeczki soli koszernej

**PRZYGOTOWANIE:**

1. Połączyć melon, syrop cukrowy, sok z cytryny i sól w blenderze.
2. Miksować do uzyskania gładkiej konsystencji.
3. Schłodzić mieszankę w lodówce, do momentu przygotowywania sorbetu.
4. Włączyć maszynę do lodów, a następnie, gdy maszyna rozpocznie ubijanie, należy wlać mieszankę sorbetu przez górny lejek.

\* Syrop cukrowy stanowi mieszankę jednej części białego cukru (wagowo) rozpuszczonego na małym ogniu w jednej części wody (objętościowo).

**WSKAZÓWKA:** Świeża bazylia stanowi doskonały substytut mięty w tym przepisie!

## 6.7 Sorbet truskawkowy

### SKŁADNIKI:

1. 500 g dojrzałych i aromatycznych truskawek (300 g miazgi z truskawek)
2. 125 g drobnego cukru
3. 1 łyżka soku z cytryny
4. 65 ml wody

### PRZYGOTOWANIE:

1. Z wody i cukru sporządzić syrop. Wymieszać cukier do pełnego rozpuszczenia i gotować przez 2 minuty. Pozostawić do ostygnięcia.
2. Umyć truskawki i usunąć szypułki. Wymieszać je, a następnie przepuścić przez cienkie stożkowe sitko, aby usunąć pestki.
3. Wymieszać schłodzony syrop i sok z cytryny z puree truskawkowym.
4. Wlać mieszankę do maszyny do lodów i pozostawić na co najmniej 2 godziny.

PL

## 6.8 Arbuzowo-miętowe lody na patyku

### SKŁADNIKI:

1. 3 szklanki arbuza bez pestek pokrojonego w kostkę
2. ¼ szklanki syropu cukrowego\*
3. 1 łyżka posiekanej mięty

### PRZYGOTOWANIE:

1. Zmieszać arbuza i syrop cukrowy do uzyskania puree o gładkiej konsystencji.
2. Wmieszać miętę.
3. Wlać do foremek na lody i pozostawić do zamrożenia przez 8 godzin lub na całą noc.
4. Aby z łatwością usunąć lody z foremek, należy wyjąć je z zamrażalnika i odczekać 1-2 minuty lub połączyć strumieniem gorącej wody.

\* Syrop cukrowy stanowi mieszankę jednej części białego cukru (wagowo) rozpuszczonego na małym ogniu w jednej części wody (objętościowo).

## 6.9 Kremowe lody truskawkowo-pomarańczowe

### SKŁADNIKI:

1. 1 szklanka truskawek bez szypułek
2. ½ szklanki jogurtu naturalnego
3. ¼ szklanki syropu cukrowego
4. ½ szklanki świeżego soku pomarańczowego

### PRZYGOTOWANIE:

1. Połączyć truskawki, jogurt, syrop cukrowy i sok pomarańczowy w blenderze.
2. Wymieszać na puree o gładkiej konsystencji.
3. Wlać do foremek na lody i pozostawić do zamrożenia przez 8 godzin lub na całą noc.
4. Aby z łatwością usunąć lody z foremek, należy wyjąć je z zamrażalnika i odczekać 1-2 minuty lub połączyć strumieniem gorącej wody.

## 6.10 Lody na patyku o smaku jogurtu greckiego i jagód

### SKŁADNIKI:

1. 1 szklanka jagód
2. 2 łyżki syropu cukrowego lub miodu (opcjonalnie)
3. 1 szklanka odtłuszczonego jogurtu greckiego

## PRZYGOTOWANIE:

1. Wymieszać jagody i syrop cukrowy w blenderze na puree.
2. Dodać jogurt i wymieszać ręcznie (tworząc okręgi) lub przetrzeć razem, aż składniki się połączą.
3. Włączyć do foremek na lody i pozostawić do zamrożenia przez 8 godzin lub na całą noc.
4. Aby z łatwością usunąć lody z foremek, należy wyjąć je z zamrażalnika i odczekać 1-2 minuty lub polecić strumieniem gorącej wody.

## 6.11 Owocowe lody na patyku

### SKŁADNIKI:

1. ½ szklanki truskawek bez szypułek
2. ½ szklanki jagód
3. ½ szklanki malin lub jeżyn
4. ¼ szklanki syropu cukrowego
5. ½ szklanki wody kokosowej

### PRZYGOTOWANIE:

1. Połączyć truskawki, jagody, maliny, syrop cukrowy i wodę kokosową w blenderze.
2. Wymieszać na puree o gładkiej konsystencji.
3. Włączyć do foremek na lody i pozostawić do zamrożenia przez 8 godzin lub na całą noc.
4. Aby z łatwością usunąć lody z foremek, należy wyjąć je z zamrażalnika i odczekać 1-2 minuty lub polecić strumieniem gorącej wody.

## 6.12 Czekoladowo-budyniowe lody

### SKŁADNIKI:

#### Baza do lodów

1. 1 szklanka pełnego mleka
2. 1 opakowanie żelatyny (1¼ łyżeczki)
3. ¼ szklanki białego cukru
4. ¼ łyżeczki soli koszernej
5. ⅔ szklanki półsłodkich płatków czekoladowych

#### Szybko gęstniejący syrop czekoladowy

1. 1 szklanka półsłodkich płatków czekoladowych
2. 3 łyżki rafinowanego (nie nierafinowanego) oleju kokosowego (ilość odmierzona w stanie stałym)

### PRZYGOTOWANIE:

1. Połączyć mleko i żelatynę i wymieszać, aby rozpuścić wszelkie grudki. Pozostawić na 5 minut, aby składniki się połączyły. Przebrać do garnka o odpowiednich rozmiarach i gotować na wolnym ogniu.
2. Dodać cukier i sól. Dodać kawałki czekolady i dalej mieszać, aż się rozpuszczą, a masa będzie gładka\*. Gotować 1 minutę, po czym zdjąć z ognia.
3. Włączyć do foremek na lody i pozostawić do zamrożenia przez 8 godzin lub na całą noc. Aby z łatwością usunąć lody z foremek, należy wyjąć je z zamrażalnika i odczekać 1-2 minuty lub polecić strumieniem gorącej wody.

\* Czekolada najpierw stwardnieje podczas topnienia, a następnie stopi się i połączy z mlekiem.

4. W przypadku szybko gęstniejącego syropu, należy stopić czekoladowe płatki w kuchenke mikrofalowej (przez około 1 minutę w 15 sekundowych seriach). Rozpuścić olej kokosowy w kuchenke mikrofalowej do jego całkowitego rozpuszczenia (około 30 sekund). Wymieszać do uzyskania gładkiej konsystencji.
5. Zamoczyć lody w ciepłej polewie z syropu szybko gęstniejącego i szybko zanurzyć ponownie w wybranych dodatkach, zanim czekolada znajdująca się w szybko gęstniejącym syropie zastygnie.

**WSKAZÓWKA:** W przypadku konieczności przygotowania wegańskiego budyniu czekoladowego, zastąpić mleko mlekiem kokosowym.

**WSKAZÓWKA:** Szybko gęstniejący syrop można przechowywać w lodówce, a następnie stopić w celu ponownego użycia.

## 7. GWARANCJA I OGRANICZENIE ODPOWIEDZIALNOŚCI

Na ten produkt udzielana jest 36-miesięczna gwarancja (w tym 24-miesięczna gwarancja prawna według prawa miejscowego oraz dodatkowa 12-miesięczna gwarancja handlowa oferowana przez markę) od daty zakupu na wszelkie uszkodzenia wynikające z wady wykonania lub wady materiału.

Niniejsza gwarancja nie obowiązuje w przypadku uszkodzeń wynikających z nieprawidłowej instalacji, niewłaściwego użytkowania lub normalnego zużycia produktu. W ujęciu bardziej szczegółowym, gwarancja nie obowiązuje:

- w przypadku uszkodzeń lub problemów spowodowanych niewłaściwym użytkowaniem, wypadkiem, przeprowadzeniem jakichkolwiek przeróbek urządzenia lub podłączeniem go do zasilania elektrycznego o nieprawidłowych parametrach natężenia lub napięcia,
- w przypadku przeprowadzenia modyfikacji urządzeń, których plomba gwarancyjna lub numer seryjny zostały uszkodzone, naruszone, usunięte lub uległy oksydacji,
- w odniesieniu do baterii przeznaczonych do wymiany i akcesoriów, okres gwarancji wynosi 6 miesięcy,
- w przypadku uszkodzeń baterii, spowodowanych zbyt długim ładowaniem lub brakiem przestrzegania zamieszczonych w instrukcji obsługi wskazówek bezpieczeństwa,
- uszkodzeń o charakterze estetycznym, takich jak zarysowania, wybrzuszenia lub podobne uszkodzenia,
- w przypadku uszkodzeń spowodowanych przeprowadzeniem jakichkolwiek prac przez osoby nieuprawnione,
- w przypadku uszkodzeń spowodowanych normalnym zużyciem lub starzeniem się produktu,
- w przypadku aktualizacji oprogramowania związanych z modyfikacją parametrów sieci,
- w przypadku uszkodzeń produktu spowodowanych użyciem oprogramowania innych producentów w celu zmodyfikowania, adaptacji lub modyfikacji oprogramowania istniejącego,
- w przypadku uszkodzeń produktu spowodowanych jego użyciem bez akcesoriów zatwierdzonych przez producenta,
- w odniesieniu do produktów, które uległy działaniu oksydacji.

Producent nie ponosi w żadnym wypadku odpowiedzialności za utratę danych przechowywanych na dysku. Analogicznie, producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za sprawdzenie, czy ze zwracanych produktów zostały wyjęte karty SIM/SD.

W produktach naprawionych lub wymienionych mogą znajdować się komponenty oraz wyposażenie nowe i/lub wykorzystywane ponownie.

### SPOSOBY ZGŁASZANIA ROSZCZENIA GWARANCYJNEGO

Aby skorzystać z praw gwarancyjnych, należy odnieść produkt, zapakowany w oryginalne opakowanie, do miejsca, w którym został zakupiony, wraz z dowodem jego zakupu (paragon kasowy, faktura itp.) oraz dostarczanych akcesoriów.

Należy również dysponować takimi informacjami jak data zakupu, model i numer seryjny lub numer IMEI (informacje te znajdują się najczęściej na produkcie, jego opakowaniu lub dokumencie stanowiącym dowód zakupu).

Jeśli brak tych informacji, należy dostarczyć produkt z wszystkimi akcesoriami niezbędnymi do jego prawidłowego funkcjonowania (zasilacz, adapter itd.).

W przypadku, gdy reklamacja jest objęta gwarancją, w zależności od obowiązujących przepisów miejscowych, serwis naprawczy może:

- przeprowadzić naprawę lub wymienić uszkodzone części,
- zamienić zwracany produkt na inny o co najmniej takiej samej funkcjonalności i równoważnych parametrach wydajnościowych,
- zwrócić cenę zakupu produktu, określoną w dokumencie stanowiącym dowód zakupu.

W przypadku naprawy objętej gwarancją okres gwarancji zostanie przedłużony o 6 miesięcy, ale nie będzie się kumulował w przypadku powtarzających się awarii.

# TARTALOMJEGYZÉK:

|                                     |        |
|-------------------------------------|--------|
| 1. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK            | 71. o. |
| 2. MŰSZAKI ADATOK                   | 76. o. |
| 3. TERMÉKLEÍRÁS                     | 76. o. |
| 4. HASZNÁLAT                        | 76. o. |
| 5. KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS        | 78. o. |
| 6. RECEPTEGYŰJTEMÉNY                | 78. o. |
| 7. GARANCIA ÉS JÓTÁLLÁSI FELTÉTELEK | 83. o. |

## 1. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

HU

A termék használata előtt olvassa el figyelmesen az alábbi utasításokat, és őrizze meg a felhasználói kézikönyvet későbbi használatra.


1. A készüléket 8 évnél idősebb gyermekek felügyelet mellett használhatják, vagy ha a készülék biztonságos használatáról oktatást kaptak, és a készülék használatából adódó veszélyeket megértették. Tisztítást és felhasználói karbantartást gyermekek csak 8 éves kortól, felügyelet mellett végezhetnek.
2. Tartsa a készüléket és annak tápkábelét a 8 évesnél fiatalabb gyerekektől távol.
3. A készüléket korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű személyek, valamint megfelelő tudással vagy ismeretekkel nem rendelkező személyek kizárólag felügyelet mellett, illetve abban az esetben használhatják, ha a készülék biztonságos kezeléséről tájékoztatást kaptak, és tisztában vannak az ahhoz kapcsolódó kockázatokkal.
4. A készülékkel gyermekek nem játszhatnak.
5. Lásd az **5. KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS** részt, ahol tájékoztatást kap arról, hogyan tisztítsa az élelmiszerral érintkező felületeket.
6. A tartozékok cseréjét, vagy a mozgó alkatrészek érintését megelőzően kapcsolja ki a készüléket, és csatlakoztassa le az elektromos hálózatról.

7. **FIGYELMEZTETÉS:** A készülékhez csak a hozzá mellékelt tartozékokat használja.
8. Akészüléket mindig húzza ki az elektromos hálózatból, ha felügyelet nélkül hagyja, illetve az összeszerelést, a szétszerelést és a tisztítás megelőzően.
9. Rendszeresen ellenőrizze a csatlakozódugasz és a tápkábel sértetlenségét. Ha a tápkábel sérült, a balesetek elkerülése érdekében a gyártónak, az értékesítés utáni szervizszolgáltató cég képviselőjének, vagy hasonlóan képzett szakembernek kell kicserélnie.
10. **FIGYELMEZTETÉS:** A nem megfelelő használat sérüléshez vezethet. A készüléket kizárólag ezekkel az utasításokkal összhangban használja. Semmilyen formában ne próbálja meg módosítani a készüléket.
11. Tartsa be az ebben a kézikönyvben a készülék szétszerelésére, összeszerelésére, kezelésére, szervizelésére és leselejtezésére vonatkozó utasításokat.
12. **FIGYELMEZTETÉS:** A készülék burkolatán vagy a beépítési szerkezeten lévő szellőzőnyílásokat tartsa szabadon.
13. Üzemelés közben soha ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
14. **FIGYELMEZTETÉS:** Ne sértse meg a hűtőközeg csővezetékét.
15. **FIGYELMEZTETÉS:** Ne használjon elektromos készülékeket a berendezés élelmiszertároló rekeszeiben, kivéve, ha azok a gyártó által ajánlott típusok.
16. A készüléket csak jégkrém, szorbet és pálcikás jégkrém készítéséhez megfelelő összetevőkkel használja. Ezek lehetnek olyan alapösszetevők, mint a tejszín, a tej, a joghurt és a cukor, továbbá olyan kiegészítő összetevők, mint a vaníliakivonat, a csokoládéforgács, az olvasztott csokoládé, vagy a mogyoró- és gyümölcsdarabok. Ha bizonytalan, kövesse a mellékelt recepteket.



17. Kerülje a mozgó alkatrészekkel való érintkezést. A személyi sérülés és/vagy a készülékben keletkező kár kockázatának csökkentése érdekében tartsa a kezeit, a haját, és a ruházatát, valamint a spatulákat és egyéb eszközöket a működő készüléktől távol.
18. Ne töltse meg a hűtőtálat az 450 ml-es kapacitásánál jobban, hogy ne csorduljon túl a tartalma. Az összetevők térfogata a keverés során megnövekszik majd.
19. Ne tároljon robbanásveszélyes anyagokat, például gyúlékony hajtóanyagokkal töltött aeroszol flakonokat a készülékben.
20. A készülék rendeltetészerűen háztartási célokra, vagy hasonló körülmények között használható, például:
  - üzletek, irodák és más munkahelyek személyzeti konyháiban;
  - gazdasági épületekben;
  - szállodák, motelek ügyfelei által, vagy egyéb lakóhelyeken;
  - reggelit is biztosító szálláshelyeken.
21. Kizárólag háztartási, beltéri használatra. Ne használja kültéren.
22. **FIGYELMEZTETÉS:** A készülék használata közben ne tegye a kezeit vagy konyhai eszközöket a hűtőtálba, illetve a fedélre, hogy csökkentse kockázatát a személyi sérülésnek, illetve annak, hogy a készülékben kár keletkezik. **NE HASZNÁLJON ÉLES TÁRGYAKAT VAGY KONYHAI ESZKÖZÖKET A HŰTŐTÁLBAN!** Az éles tárgyak megkaristolják a hűtőtál belső felületét, és ezzel kárt okoznak benne. Kikapcsolt, és az elektromos hálózatról lecsatlakoztatott készüléknél használhat gumispatulát vagy fakanalat.
23. Soha ne tegye a hűtőtálat sütőbe, tűzhelyre vagy mikrohullámú sütőbe. Ne tegye ki hőforrásnak. Ne mossa mosogatógépben, mert az tűz, áramütés vagy személyi sérülés kockázatát vonhatja maga után.

24. Minden használat előtt ellenőrizze, hogy a hűtőtál nem sérült-e meg. Ügyeljen arra, hogy a hűtőtálat az utasításoknak megfelelően használja.
25. Ha a hűtőtál hideg, ne érintse meg nedves kézzel. Javasoljuk, hogy használjon sütőkesztyűt vagy konyharuhát, hogy elkerülje a fagyási sérüléseket.
26. Soha ne tegye a hajtóegységet hűtőbe! Soha ne merítse vízbe vagy más folyadékba.
27. Soha ne fagyasszon le újra olyan jégkrémet, amely előzetesen már teljesen vagy részlegesen kiolvadt.
28. A nyers összetevőket tartalmazó jégkrémeket és szorbeteket egy héten belül el kell fogyasztani.
29. Soha ne használja a hűtőtálat, ha sérült vagy szivárog.
30. Ne lyukassza ki vagy hevítse a hűtőtálat.
31. Ne adjon nyers vagy csak félig főtt tojást tartalmazó jégkrémet és szorbetet gyermekeknek, terhes nőknek, időseknek vagy betegeknek.
32. **Áramütés veszélye!** Ne végezzen módosításokat a terméken. Soha ne kísérelje meg saját maga szervizelni vagy szétszerelni a terméket, vagy bármilyen tárgyat belenyomni a termékbe, mivel ez tüzet, áramütést vagy a készülék károsodását eredményezheti, és a garancia is érvényét veszti. Hibás működés esetén a javítást csak szakképzett személyzet végezheti.
33. **FIGYELMEZTETÉS:** A készülék elhelyezésekor biztosítsa, hogy a tápkábel ne akadjon be és ne sérüljön meg.
34. Ne használja a készüléket sérült tápkábellel vagy csatlakozódugasszal, vagy ha hibásan kezd működni, illetve leesik, vagy bármilyen más módon sérül. A használat előtt ellenőrizze a készüléken, hogy nincs-e rajta fizikai sérülés.
35. Ne hagyja, hogy a tápkábel lelógjon az asztal vagy konyhapult széléről, vagy forró felületekhez érjen.

36. A készülék használata előtt távolítsa el róla az összes csomagolóanyagot. A csomagolóanyagokat tartsa gyermekektől távol, mert lenyelhetik őket, illetve fulladásveszélyt jelenthetnek a számukra.
37. Győződjön meg arról, hogy a meglévő hálózati feszültség megegyezik a készülék típustábláján megadottal.
38. Semmilyen körülmények között ne nyissa fel a burkolatot. Ne dugja az ujját és semmilyen tárgyat sem a készülék belsejébe, és soha ne takarja le a szellőzőnyílásokat.
39.  Ez a jelzés azt mutatja, hogy a termék nem helyezhető a háztartási hulladékba. A nem megfelelő hulladékkezelés okozta lehetséges környezeti károk, vagy emberi egészségkárosodás elkerülése érdekében felelősséggel, a természeti erőforrások újrahasznosítását segítő módon végezze a termék hulladékkezelését. A használt eszköz hulladékkezeléséhez használja a visszaszállítási és hulladékgyűjtő rendszereket, vagy vegye fel a kapcsolatot a kereskedővel, akitől beszerezte a terméket. A kereskedők gondoskodnak a termék környezetvédelmi szempontból biztonságos újrahasznosításáról.

## 2. MŰSZAKI ADATOK

|  |                  |
|--|------------------|
| Névleges feszültség / frekvencia             | 230 V~, 50–60 Hz |
| Névleges teljesítmény                        | 12 W             |
| Hűtőtál kapacitása                           | 1 l              |
| Pálcikás jégkrémek öntőformájának kapacitása | 50 ml x 7        |
| Kábel hossza                                 | 80 cm            |
| A tartozékok működési ideje                  | 12 óra           |
| A tartozékok sebességfokozatainak száma      | 1 sebesség       |
| Működési hőmérséklet                         | -18 °C           |

HU

## 3. TERMÉKLEÍRÁS

- |                    |                                     |
|--------------------|-------------------------------------|
| 1. Bekapcsoló gomb | 6. Hűtőtál                          |
| 2. Hajtóegység     | 7. Pálcikák a pálcikás jégkrémekhez |
| 3. Tölcsér         | 8. Pálcikás jégkrémek öntőformája   |
| 4. Fedél           | 9. Pálcikás jégkrémek tartótálya    |
| 5. Köpülőlapát     |                                     |

## 4. HASZNÁLAT

### 4.1 A termék minden egyes használata előtt

Ellenőrizze alaposan a készüléket minden egyes használata előtt. A tisztításához szerelje szét a készüléket.

#### 4.1.1 Tisztítás

Lásd az **5. KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS** részt, ahol tájékoztatást kap arról, hogyan tisztítsa az élelmiszerral érintkező felületeket.

#### 4.1.2 Szétszerelés

- Ha a készülék csatlakoztatva van az elektromos hálózathoz, csatlakoztassa le róla.
- Távolítsa el a fedelet úgy, hogy a lezárása feloldásához elfordítja az óramutató járásával megegyező vagy azzal ellentétes irányba, majd leemeli a készülékről. A kör alakú mélyedés a horony közepén legyen.
- Válasza le a köpülőlapátot a hajtóegységről úgy, hogy saját maga felé húzza.
- Nyomja meg a kioldókarokat a hajtóegység oldalain, emelje meg a hajtóegységet, majd vegye ki a fedélből.

#### 4.1.3 Összeszerelés

- Helyezze a hajtóegységet a fedélbe, és nyomja a helyére. A fedél helyre ugrásakor kattánó hangot hall.
- Tegyé a keverőkanalat egyszerűen a hajtóegységbe. Nem kell becsavarozni.
- Helyezze a fedelet a hajtóegységgel a hűtőtálba, és fordítsa el az óramutató járásával egyező vagy azzal ellentétes irányba, hogy a helyére rögzítse.

## 4.2 A hűtőtál előkészítése és a fagyasztási idő

- Jégkrém készítése előtt a hűtőtálat mindig teljesen le kell fagyasztani.
- A fagyasztás előtt alaposan mossa el kézzel a hűtőtálat, és szárítsa meg. Ne tegye a hűtőtálat nedvesen a fagyasztóba!
- A fagyott állapot eléréséhez szükséges idő attól függ, hogy a fagyasztó mennyire hideg. Javasoljuk, hogy a hűtőtálat a fagyasztó hátuljába tegye, mert ott van a leghidegebb. Ügyeljen arra, hogy a hűtőtál lapos felületre kerüljön, álló helyzetben, hogy a fagyasztás egyenletes legyen. A fagyási idő általában 16 és 24 óra közötti.
- Rázza meg a tálat annak megállapításához, hogy már teljesen átfagyott-e. Ha a tál mozgatása közben nem hallja folyadék hangját, az azt jelenti, hogy a folyadék már megfagyott.
- Azonnal kezdje el használni a tálat, ahogy kivette a fagyasztóból, mert a fagyasztóból való kivétele után a tál nagyon gyorsan elkezd kiolvadni.
- Legkényelmesebben úgy tud fagyasztott édességeket készíteni, ha a fagyasztótálat mindig a fagyasztóban tartja.
- **Emlékeztető:** A fagyasztót állítsa legalább  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ -ra, hogy minden benne tárolt élelmiszer megfelelően megfagyjon. A nyári időszakban állítsa a hőmérsékletet egy kicsit magasabb fokozatra.

## 4.3 Jégkrém készítése

### Fontos megjegyzések:

- Készítse el legalább 4 órával előre a jégkrémhez a keveréket, és hűtse le.
  - A hűtőtál maximum 450 ml folyadékkeverék befogadására képes. A jégkrémkeverék készítése során ne használjon 3 csészénél többet.
  - Amikor összetevőket szór a hűtőtálba, ügyeljen a keverék mennyiségére. A keverék ne érjen túl a tál peremén. A keverék a köpülése során kitágul, és több helyet igényel majd.
  - Ne állítsa le vagy indítsa el a készüléket a fagyasztási folyamat során, mert a keverék megfagyhat, ha hozzáér a tálhoz, és ez akadályozná a köpülőlapát forgását.
1. Ha a hűtőtál megfelelően lehűlt, helyezze stabil, hidegálló felületre.
  2. Szerelje gyorsan össze a szorbetkészítőt, hogy a szigetelt tál ne olvadjon ki.
  3. Csatlakoztassa a hajtóegységet egy jól hozzáférhető hálózati csatlakozóhoz.
  4. Nyomja meg a bekapcsológombot a készülék bekapcsolásához.
  5. Öntse lassan az előkészített, és megfelelően lehűtött fagyaltkeveréket a bevezetőnyílásba, miközben forog a készülék köpülőlapátja.
  6. Amikor a keverék teljesen megfagyott, és kitölti a fagyasztótálat, a jégkrém fagyasztásra kész.
  7. Fordítsa nyitott állásba, és emelje fel a fedőt. A jégkrémet fa vagy szilikon konyhai eszközzel szedje ki a tálból. A készülékkel 4 csésze friss házi jégkrém készíthető.

## 4.4 Pálcikás jégkrémek készítése

1. Lassan öntse a pálcikás jégkrém keverékét a pálcikás jégkrém öntőformájába, helyet hagyva a pálcikás jégkrémek rekeszeiben annak, hogy a jégkrém ne csorduljon túl a pálcikák behelyezésekor.
2. Helyezze a pálcikás jégkrémek pálcikáit a pálcikás jégkrémek rekeszeibe.
3. Fagyassza a pálcikás jégkrémeket addig, amíg szilárdá nem válnak.

**Megjegyzés:** Ügyeljen arra, hogy a pálcikás jégkrémek öntőformáját tartalmazó tartótál lapos felületen, álló helyzetben legyen az egyenletes fagyasztáshoz. A minimális fagyasztás idő 5 óra, de ez az időtartam a recept függvényében változhat.

4. Vegye ki a pálcikás jégkrémek öntőformáját a pálcikás jégkrém tartótáljából, és tartsa a pálcikás jégkrémek öntőformáját meleg csapvíz alá, hogy a pálcikás jégkrémeket ki lehessen venni belőle.

## 5. KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS

### Megjegyzés:

- Használat után csatlakoztassa le a készüléket a tápellátásról, és mindig várja meg, hogy a lehűlő tál elérje a szobahőmérsékletet, mielőtt hozzákezd a megtisztításához.
  - Ez a készülék mosogatógépen NEM mosható.
  - Használat után haladéktalanul tisztítsa meg a készüléket.
1. **FIGYELMEZTETÉS:** Soha ne merítse a hajtóegységet vízbe vagy más folyadékba.
  2. Szükség esetén a hajtóegységet puha, nedves ruhával törölje át. Alaposan szárítsa meg.
  3. Szedje szét a készüléket, és forró vízben, mosogatószerrel alaposan mossa el a hűtőtálat, a fedőt, a köpülőlapátot. Ezt követően öblítse le őket forró vízzel. Alaposan tisztítsa meg a hűtőedényt forró (max. 40 °C-os) vízben, mosogatószerrel, egy nedves ruhát használva. Teljesen szárítson meg minden alkatrészt.
  4. Alaposan mosogassa el a pálcikás jégkrémek tartótájját és a pálcikás jégkrémek öntőformáját forró vízben, mosogatószerrel. Ezt követően öblítse le őket forró vízzel. Teljesen szárítson meg minden alkatrészt.

HU

### 5.1 Tárolás

Ügyeljen arra, hogy az összes alkatrész tiszta és száraz legyen, mielőtt eltárolja őket. A készüléket a dobozában, száraz, tiszta helyen tárolja.

## 6. RECEPTGYŰJTEMÉNY

### Megjegyzés:

- Nagyon fontos, hogy a jégkrémkeverék teljesen lehűljön, mielőtt köpülni kezd.
- A jégkrém hűtőtál a köpülés megkezdése előtt akár 4 napig is hűtve tartható.
- **FONTOS: Az összes receptnél: 1 csésze = 150 ml**

### 6.1 Klasszikus vanília jégkrém

#### ÖSSZETEVŐK:

1. 1 csésze magas zsírtartalmú tejszín
2. ½ csésze tej
3. ¾ csésze cukor
4. 1 evőkanál vaníliakivonat

#### UTASÍTÁSOK:

Készítse el a jégkrémkeveréket:

1. Egy tálban keverje össze a tejszínt és a tejet.
2. Adja hozzá a cukrot, és 3–4 perc alatt (amíg a cukor fel nem oldódik) keverje habosra. Kóstolja meg a keveréket, hogy nem maradt-e szemcsés. Nyelvel finomnak kell éreznie, és ne maradjon látható cukor a tál alján, amikor a felhabosított folyadékot megkeveri vagy kikanalazza. Szükség esetén folytassa a habosra keverést mindaddig, amíg a jégkrémkeverék lággyá nem válik.
3. Keverje bele a vaníliát.
4. Hűtse le hűtőszekrényben a jégkrémkeveréket, és tárolja ott addig, amíg készen nem áll arra, hogy felhasználja.
5. Kapcsolja be a szorbetkészítőt, majd miközben forog a készülék köpülő lapátja, öntse a jégkrémkeveréket a készülékbe a felső bevezetőn keresztül.

### 6.2 Csokoládés jégkrém

#### ÖSSZETEVŐK:

1. 1 csésze magas zsírtartalmú tejszín
2. ½ csésze tej
3. ¾ csésze cukor
4. 1 evőkanál vaníliakivonat
5. ½ csésze nem édesített kakaópor

## UTASÍTÁSOK:

Készítse el a jégkrémkeveréket:

1. Egy tálban keverje össze a tejszínt és a tejet.
2. Adja hozzá a cukrot, és 3–4 perc alatt (amíg a cukor fel nem oldódik) keverje habosra. Szükség esetén folytassa a habosra keverést mindaddig, amíg a jégkrémkeverék lágygyá nem válik.
3. Keverje össze a vaníliát és a kakaóport.
4. Hűtse le hűtőszekrényben a jégkrémkeveréket, és tárolja ott addig, amíg készen nem áll arra, hogy felhasználja.
5. Kapcsolja be a szorbetkészítőt, majd miközben forog a készülék köpülő lapátja, öntse a jégkrémkeveréket a készülékbe a felső bevezetőn keresztül.

## 6.3 Mentolos-csokoládéforgácsos jégkrém

### ÖSSZETEVŐK:

1. 1 csésze magas zsírtartalmú tejszín
2. ½ csésze tej
3. ¾ csésze cukor
4. 1 evőkanál vaníliakivonat
5. 6 teáskanál víz
6. 1 teáskanál cukor
7. ¾ csésze friss mentalevél, csomagolt

### UTASÍTÁSOK:

Készítse el a jégkrémkeveréket:

1. Egy tálban keverje össze a tejszínt és a tejet.
2. Adja hozzá a cukrot, és 3–4 perc alatt (amíg a cukor fel nem oldódik) keverje habosra. Szükség esetén folytassa a habosra keverést mindaddig, amíg a jégkrémkeverék lágygyá nem válik.
3. Egy konyhagépben keverje össze a mentaleveleket, a vizet, és az 1 teáskanál cukrot, majd a lehető legjobban pürésítse el a keveréket. Ezt követően szűrje át az egészet egy finomszemű szűrőn, majd fölözze le a habot az átszűrt folyadék tetejéről, hogy megkapja pusztán a mentálét. Végül keverje habosra a folyadékot a jégkrémkeveréssel együtt, ügyelve arra, hogy jól elkeveredjenek egymással.
4. Hűtse le hűtőszekrényben a jégkrémkeveréket, és tárolja ott addig, amíg készen nem áll arra, hogy felhasználja.
5. Kapcsolja be a szorbetkészítőt, majd miközben forog a készülék köpülő lapátja, öntse a jégkrémkeveréket a készülékbe a felső bevezetőn keresztül.

## 6.4 S'mores jégkrém

### ÖSSZETEVŐK:

Graham keksz jégkrémalap

1. 1 csomag graham keksz (összesen 9 db keksz)
2. 1 ¼ csésze magas zsírtartalmú tej
3. 1 ¼ csésze magas zsírtartalmú tejszín
4. 4 tojássárgája
5. ¼ csésze fehércukor
6. ½ teáskanál kóser só

S'mores jégkrém

1. ½ csésze tejszokoládé-forgács
2. 1 csésze olvasztott mini pillecukor

### UTASÍTÁSOK:

1. Törje a graham kekszet finom porrá kézzel vagy egy konyhagéppel.
2. Öntse össze a graham kekszet a tejjel és a magas zsírtartalmú tejszínnel.
3. Hagyja a keveréket 8 órán vagy egy éjszakán át hűtőszekrényben állni.

4. Szűrje ki a graham kekszszemcséket a tejkeverékből egy konyharuhán, kávészűrőn vagy finom szemű szűrőn keresztül.
5. Habosítsa fel együtt a tojássárgákat és a cukrot, amíg jól össze nem dolgozódnak.
6. Hevítse fel a graham kekszes tejet egy megfelelő méretű edényben alacsony hőfokon, amíg enyhén buborékozni nem kezd.
7. Öntsön lassan meleg tejet a tojássárgás keverékbe folyamatos habosítás mellett, hogy összedolgozódjanak.
8. Öntse vissza a keveréket az edénybe, és folytassa a melegítést alacsony hőfokon, amíg a keverék palacsintateszta állagúvá nem szilárdul.
9. Vegye le a tűzről, és habosítás közben keverje bele a sót.
10. Tegye a keveréket egy légmentesen záródó edénybe.
11. Hűtse le hűtőszekrényben a jégkrémkeveréket, és tárolja ott addig, amíg készen nem áll arra, hogy felhasználja.
12. Kapcsolja be a szorbetkészítőt, majd miközben forog a készülék köpülő lapátja, öntse a gramm jégkrémalapot a készülékbe a felső bevezetőn keresztül.
13. Miközben a szorbetkészítő forog, öntse az olvasztott csokoládét és a mini pillecukrokat az alába.
14. Tegye át a szorbetkészítőből a jégkrémet egy légmentesen záródó edénybe, és fagyassza további 2 óráig, amíg teljesen meg nem szilárdul.

## 6.5 Őszibarack szorbet

### ÖSSZETEVŐK:

1. 8–10 őszibarack, hámozott, magozott
2. 1 csésze cukorszirup\*
3. ¼ teáskanál kóser só
4. ½ citrom kifacsart leve

### UTASÍTÁSOK:

1. Tegye a barackokat, a cukorszirupot, a sót és a citromlét egy turmixgépbe.
2. Pürésítse össze őket, amíg a keverék lágygá nem válik.
3. Hűtse le hűtőszekrényben a szorbetkeveréket, és tárolja ott addig, amíg készen nem áll arra, hogy felhasználja.
4. Kapcsolja be a szorbetkészítőt, majd miközben forog a készülék köpülő lapátja, öntse a szorbetkeveréket a készülékbe a felső bevezetőn keresztül.

\* A cukorszirup fele-fele arányban fehér cukor (a tömege alapján) és víz (a térfogata alapján), melyet alacsony hőfokon olvaszthat össze sziruppá.

**PROFI TIPP:** Áztasson a cukorszirupba rozmaringot, hogy így egy csipetnyi zöld frissességet adjon a szorbetnek!

## 6.6 Sárgadinnyés-mentás szorbet

### ÖSSZETEVŐK:

1. 2 csésze sárgadinnye, magozott, szeletelt
2. ¼ csésze menta, csak a levelek
3. ½ csésze cukorszirup\*
4. ½ citrom kifacsart leve
5. ¼ teáskanál kóser só

### UTASÍTÁSOK:

1. Öntse a sárgadinnyét, a mentát, a cukorszirupot, a citromlét és a sót egy turmixgépbe.
2. Pürésítse össze őket, amíg a keverék lágygá nem válik.
3. Hűtse le hűtőszekrényben a szorbetkeveréket, és tárolja ott addig, amíg készen nem áll arra, hogy felhasználja.
4. Kapcsolja be a szorbetkészítőt, majd miközben forog a készülék köpülő lapátja, öntse a szorbetkeveréket a készülékbe a felső bevezetőn keresztül.

\* A cukorszirup fele-fele arányban fehér cukor (a tömege alapján) és víz (a térfogata alapján), melyet alacsony hőfokon olvaszthat össze sziruppá.

**PROFI TIPP:** A friss bazsalikom is nagyszerűen helyettesíti a mentát ebben a receptben!



## 6.7 Eperszorbet

### ÖSSZETEVŐK:

1. 500 g érett, ízletes eper (300 g párolt eperpép)
2. 125 g porcukor
3. 1 evőkanál facsart citromlé
4. 65 ml víz

### UTASÍTÁSOK:

1. Készítsen a vízből és a cukorból szirupot. Keverje el a cukrot, amíg teljesen fel nem oldódik, és hagyja 2 percig forni. Hagyja lehűlni.
2. Mossa meg és tisztítsa meg az epret. Keverje őket össze, majd szűrje át az elegyet egy aprószemű szűrőn, hogy eltávolítsa a magvakat.
3. Keverje össze a lehűtött szirupot és a citromlét az eperpürével.
4. Öntse a keveréket a szorbetkészítő gépbe, és hagyja legalább 2 órán keresztül állni.

## 6.8 Görögdinnyés-mentás pálcikás jégkrém

### ÖSSZETEVŐK:

1. 3 csésze magozott görögdinnye, kockára vágott
2. ¼ csésze cukorszirup\*
3. 1 teáskanál menta, darált

### UTASÍTÁSOK:

1. Pürésítse el a görögdinnyét, és keverje hozzá a cukorszirupot, amíg a keverék állaga simává nem válik.
2. Keverje hozzá a mentát.
3. Öntse a keveréket a pálcikás jégkrémek öntőformájába, és fagyassza 8 órán vagy egy éjszakán át.
4. Hagyja a pálcikás jégkrémeket 1–2 percig olvadni, vagy eresszen az öntőformára forró csapvizet, hogy könnyedén kivehesse őket a rekeszekből.

\* A cukorszirup fele-fele arányban fehér cukor (a tömege alapján) és víz (a térfogata alapján), melyet alacsony hőfokon olvaszthat össze sziruppá.

## 6.9 Epres-narancsos krémes

### ÖSSZETEVŐK:

1. 1 csésze megmosott, megtisztított eper
2. ½ csésze magas zsírtartalmú joghurt
3. ¼ csésze cukorszirup
4. ½ csésze friss narancslé

### UTASÍTÁSOK:

1. Dolgozza össze az epret, a joghurtot, a cukorszirupot és a narancslét egy turmixgépben.
2. Addig pürésítse az elegyet, amíg lágygá nem válik.
3. Öntse a keveréket a pálcikás jégkrémek öntőformájába, és fagyassza 8 órán vagy egy éjszakán át.
4. Hagyja a pálcikás jégkrémeket 1–2 percig olvadni, vagy eresszen az öntőformára forró csapvizet, hogy könnyedén kivehesse őket a rekeszekből.

## 6.10 Görög joghurtos-áfonyás pálcikás jégkrém

### ÖSSZETEVŐK:

1. 1 csésze áfonya
2. 2 evőkanál cukorszirup vagy méz (opcionális)
3. 1 csésze zsírimentes görög joghurt

## UTASÍTÁSOK:

1. Pürésítse el az áfonyát és a cukorszirupot egy turmixgépben.
2. Adja a püréhez a joghurtot, és keverje el kézzel (örvénylő csíkok létrehozásához) vagy pürésítse tovább az elegyet, amíg teljesen homogénné nem válik.
3. Öntse a keveréket a pálcikás jégkrémek öntőformájába, és fagyassza 8 órán vagy egy éjszakán át.
4. Hagyja a pálcikás jégkrémeket 1–2 percig olvadni, vagy eresszen az öntőformára forró csapvizet, hogy könnyedén kivehesse őket a rekeszekből.

## 6.11 Vegyes erdei gyümölcsös pálcikás nyalóka

### ÖSSZETEVŐK:

1. ½ csésze megmosott, megtisztított eper
2. ½ csésze áfonya
3. ½ csésze málna vagy fekete szeder
4. ¼ csésze cukorszirup
5. ½ csésze kókuszvíz

### UTASÍTÁSOK:

1. Dolgozza össze az epert, az áfonyát, a málnát, a cukorszirupot és a kókuszvizet egy turmixgépben.
2. Addig pürésítse az elegyet, amíg lággyá nem válik.
3. Öntse a keveréket a pálcikás jégkrémek öntőformájába, és fagyassza 8 órán vagy egy éjszakán át.
4. Hagyja a pálcikás jégkrémeket 1–2 percig olvadni, vagy eresszen az öntőformára forró csapvizet, hogy könnyedén kivehesse őket a rekeszekből.

## 6.12 Csokoládépuodingos pálcikás nyalóka

### ÖSSZETEVŐK:

#### Jégkrémalap

1. 1 csésze magas zsírtartalmú tej
2. 1 tasak zselatin (1 ¼ teáskanál)
3. ¼ csésze fehércukor
4. ¼ teáskanál kóser só
5. 2/3 csésze félédes csokoládéforgács

#### Csodabevonat

1. 1 csésze félédes csokoládéforgács
2. 3 teáskanál finomított (nem szűz) kókuszolaj, szilárd halmazállapotban mérve

### UTASÍTÁSOK:

1. Keverje együtt habosra a tejet és a zselatint, ügyelve arra, hogy ne maradjanak csomók. Hagyja a keveréket 5 percig állni. Helyezze át egy megfelelő méretű edénybe, és hevítse addig, amíg gyöngyözni nem kezd.
2. Adja hozzá a cukrot és a sót. Adja hozzá a csokoládéforgácsot, és keverje tovább, amíg megolvad, és lággyá nem válik\*. Hagyja 1 percig forni, majd vegye le a lángról.
3. Öntse a keveréket a pálcikás jégkrémek öntőformájába, és fagyassza 8 órán vagy egy éjszakán át. Hagyja a pálcikás jégkrémeket 1–2 percig olvadni, vagy eresszen az öntőformára forró csapvizet, hogy könnyedén kivehesse őket a rekeszekből.

\* A csokoládé az olvadása során először laza állagúvá válik, de végül beleolvad a tejbe.

4. A csodabevonathoz melegítse a csokoládéforgácsot mikrohullámú sütőben kb. 1 percig, amíg megolvad, 15 másodperces hevítésekkel. Melegítse a kókuszolajat olvadásig mikrohullámú sütőben. Ez körülbelül 30 másodpercet vesz igénybe. Keverje őket össze, amíg az elegy lággyá nem válik.
5. Merítse a pálcikás nyalókákat a csodabevonatba addig, amíg az még meleg, majd merítse őket gyorsan újra a kívánt felső rétegbe, mielőtt a csokoládé megszilárdul a csodabevonatban.

**PROFI TIPP:** Vegán csokoládépudinghoz a tejet helyettesítse kókusztejjel.

**PROFI TIPP:** A csodabevonatot a hűtőben megőrizheti, és később felolvasztva újra használhatja.

## 7. GARANCIA ÉS JÓTÁLLÁSI FELTÉTELEK

Erre a termékre a vásárlás időpontjától számított 36 hónap jótállás vonatkozik (amely tartalmazza a helyi jogszabályok által meghatározott 24 hónapos törvényes jótállást, valamint a márka által kínált 12 hónap további jótállást), minden gyártási- vagy anyaghibából eredő meghibásodásra.

Ez a jótállás nem terjed ki a rossz telepítésből, helytelen használatból, vagy a termék természetes elhasználódásából eredő károkra. A jótállás nem vonatkozik:

- A helytelen használatból, balesetből, átalakításból vagy nem megfelelő áramerősségű illetve feszültségű elektromos csatlakozásból eredő károkra vagy meghibásodásokra.
- Olyan termékekre, amelyeknek garancia címkéje vagy sorozatszama sérült, megváltozott, eltávolították vagy rozsdás.
- A cserélhető akkumulátorokra és tartozékokra 6 hónap jótállás vonatkozik.
- Az akkumulátor meghibásodására, ha a túl hosszú töltés, vagy az útmutatóban leírt biztonsági előírások figyelmen kívül hagyása miatt következett be.
- Esztétikai hibákra, ideértve a karcolást, ütésnyomokat vagy egyéb sérüléseket.
- Engedéllyel nem rendelkező személy által végzett bármilyen beavatkozásból bekövetkezett károkra.
- A természetes kopásból vagy a termék természetes elhasználódásából eredő meghibásodásokra.
- A hálózati paraméterek megváltozása miatt szükséges programfrissítésekre.
- Harmadik fél programjának módosítás, változtatás vagy adaptálás céljából történő használata következtében meghibásodott termékekre.
- A gyártó által jóváhagyott tartozékok nélküli használat következtében meghibásodott termékekre.
- A rozsdás termékekre.

A gyártó semmi esetre sem tehető felelőssé a lemezen tárolt adatok elvesztéséért. Hasonlóképpen, a gyártó nem köteles ellenőrizni, hogy a visszavitt termékből eltávolították-e a SIM / SD kártyákat.

A javított vagy cserélt termékek tartalmazhatnak új és/vagy újracsomagolt összetevőket és tartozékokat.

## CUPRINS:

|   |       |
|---|-------|
| 1. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ              | P. 84 |
| 2. SPECIFICAȚII TEHNICE                   | P. 89 |
| 3. DESCRIEREA PRODUSULUI                  | P. 89 |
| 4. UTILIZARE                              | P. 89 |
| 5. ÎNTREȚINERE ȘI CURĂȚARE                | P. 91 |
| 6. CARTE DE REȚETE                        | P. 91 |
| 7. GARANȚII ȘI LIMITE DE RESPONSABILITATE | P. 96 |

### 1. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ


Înainte de a folosi acest produs, citiți cu atenție aceste instrucțiuni și păstrați manualul pentru o utilizare ulterioară.

1. Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta de peste 8 ani dacă li s-a acordat supraveghere sau instrucțiuni privind utilizarea aparatului într-un mod sigur și dacă înțeleg pericolele implicate. Curățarea și întreținerea adresate utilizatorului pot fi efectuate de copii numai dacă aceștia au vârsta de minim 8 ani și sunt supravegheați.
2. Păstrați aparatul și cablul acestuia departe de copiii mai mici de 8 ani.
3. Aparatul poate fi utilizat de către persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, dacă au fost supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea aparatului într-un mod sigur și înțeleg riscurile implicate.
4. Copiii nu au voie să se joace cu acest aparat.
5. Consultați **5. ÎNTREȚINERE ȘI CURĂȚARE** pentru informații despre modul de curățare a suprafețelor care intră în contact cu alimentele.
6. Opriiți aparatul și deconectați-l de la sursă înainte de a schimba accesoriile sau de a vă apropia de componentele care se deplasează în uz.

7. **AVERTIZARE:** Nu folosiți alte accesorii decât cele furnizate împreună cu aparatul.
8. Dacă aparatul este lăsat nesupravegheat și înainte de montare, demontare sau curățare, deconectați-l întotdeauna de la sursa de alimentare.
9. Verificați în mod regulat ștecărul de alimentare și cablul de alimentare pentru a observa eventualele deteriorări. Dacă este deteriorat cablul de alimentare, acesta trebuie să fie înlocuit de către producător, de agentul de service sau de persoane cu calificare similară, pentru a se evita pericolele posibile.
10. **AVERTIZARE:** Utilizarea incorectă poate duce la vătămări corporale. Folosiți acest aparat doar în conformitate cu aceste instrucțiuni. Nu încercați să modificați în niciun fel aparatul.
11. Respectați informațiile referitoare la dezasamblarea, asamblarea, manipularea, întreținerea și casarea aparatului, prezentate în acest manual.
12. **AVERTIZARE:** Păstrați deschiderile de ventilație din carcasa aparatului sau din structura încorporată, libere de orice obstrucție.
13. Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat atunci când nu îl utilizați.
14. **AVERTIZARE:** Nu deteriorați circuitul de răcire.
15. **AVERTIZARE:** Nu utilizați aparate electrice în compartimentele aparatului destinate pentru depozitarea alimentelor, cu excepția cazului în care acestea sunt de tipul recomandat de producător.
16. Utilizați acest aparat numai cu ingrediente adecvate pentru a prepara înghețată, sorbet, înghețată pe băț. Acestea includ ingrediente de bază, cum ar fi smântână, lapte, iaurt și zahăr, și ingrediente suplimentare, cum ar fi extract de vanilie, fulgi de ciocolată, ciocolată topită, nuci tocate sau bucăți de fructe. Dacă aveți dubii, vă rugăm să urmați rețetele incluse.

17. Evitați contactul cu piesele mobile. Atunci când utilizați aparatul, aveți grijă ca mâinile, părul și îmbrăcămintea precum și spatulele și alte ustensile să nu se aplece în apropierea acestuia pentru a reduce riscul de rănire și/sau deteriorare a aparatului.
18. Nu umpleți recipientul de răcire cu o cantitate mai mare de 450 de ml din capacitatea acestuia pentru a preveni revărsarea. Atunci când sunt agitate, ingredientele își măresc volumul.
19. Nu depozitați în acest aparat substanțe explozive precum recipientele de aerosoli cu agent de propulsie inflamabil.
20. Acest aparat este destinat uzului casnic și aplicațiilor similare, cum ar fi:
  - bucătăria angajaților în magazine, birouri sau alte medii de lucru;
  - ferme;
  - de către clienți în hoteluri, moteluri și alte medii rezidențiale;
  - locații de cazare tip „Pat și mic dejun”.
21. Numai pentru uz casnic, în interior. Nu utilizați în exterior.
22. **AVERTIZARE:** Țineți mâinile și ustensilele la distanță de recipientul de răcire și de capac atunci când aparatul este în funcțiune pentru a reduce riscul de vătămare a persoanelor sau de deteriorare a aparatului. **NU UTILIZAȚI OBIECTE ASCUȚITE SAU USTENSILE ÎN ÎNTERIORUL RECIPIENTULUI DE RĂCIRE!** Obiectele ascuțite vor zgâria și vor deteriora interiorul recipientului de răcire. Puteți folosi o spatulă din cauciuc sau o lingură de lemn atunci când aparatul este în poziția OPRIT și este deconectat de la sursa de alimentare.
23. Nu așezați niciodată recipientul de răcire într-un cuptor, deasupra unei plite sau într-un cuptor cu microunde. Nu îl expuneți la o sursă de căldură. Nu îl spălați în mașina de spălat vase; acest lucru poate provoca incendii, electrocutare sau vătămări.

24. Înainte de fiecare utilizare verificați ca recipientul de răcire să nu fie deteriorat. Nu manipulați recipientul de răcire în mod necorespunzător.
25. Atunci când recipientul este rece, nu îl atingeți dacă aveți mâinile ude. Vă recomandăm să folosiți mănuși sau cârpe de bucătărie pentru a evita degerăturile.
26. Nu introduceți niciodată unitatea de alimentare în sistemul de răcire! Nu introduceți niciodată aparatul în apă sau în alte lichide.
27. Nu recongelați niciodată înghețata care a fost decongelată parțial sau complet.
28. Orice înghețată sau sorbet care conține ingrediente proaspete trebuie consumat în decurs de o săptămână.
29. Nu utilizați niciodată recipientul de răcire dacă este deteriorat sau dacă prezintă scurgeri.
30. Nu perforați și nu încălziți recipientul de răcire.
31. Nu trebuie să oferiți înghețată sau sorbet care conține ouă crude sau parțial gătite copiilor mici, femeilor însărcinate, persoanelor în vârstă sau persoanelor care au o stare de sănătate precară.
32. **Pericol de electrocutare!** Nu interveniți asupra produsului. Nu încercați niciodată să efectuați lucrări de service, să demontați produsul sau să introduceți obiecte de orice fel în produs, deoarece acest lucru poate duce la incendii, șocuri electrice sau deteriorarea echipamentului și va anula garanția. În caz de defecțiune, reparațiile trebuie să fie efectuate numai de către un personal calificat.
33. **AVERTIZARE:** Când poziționați acest aparat, asigurați-vă că cablul de alimentare nu este prins între alte obiecte sau deteriorat.
34. Nu folosiți aparatul dacă prezintă cablul sau ștecărul deteriorat sau după ce aparatul prezintă defecțiuni sau este deteriorat sau lovit în orice fel. Înainte de funcționare, verificați ca aparatul să nu prezinte deteriorări.

35. Nu lăsați cablul adaptorului aparatului să atârne peste muchia mesei sau a blatului sau să atingă o suprafață fierbinte.
36. Îndepărtați toate materialele de ambalare înainte de utilizarea aparatului. Nu permiteți accesul copiilor la materialele de ambalare deoarece acestea prezintă posibil risc de înghițire și sufocare.
37. Asigurați-vă că tensiunea nominală indicată în tabelul de valori corespunde cu tensiunea de alimentare.
38. Nu deschideți în nicio situație carcasa. Nu vă introduceți degetele sau obiecte străine în orificiile aparatului și nu blocați gurile de aerisire.
39.  Acest marcaj indică faptul că acest produs nu trebuie aruncat împreună cu alte deșeuri menajere. Pentru a preveni posibilele daune asupra mediului sau sănătății umane din depozitarea necontrolată a deșeurilor, reciclați-l în mod responsabil pentru a susține reutilizarea durabilă a resurselor materiale. Pentru a returna dispozitivul utilizat, utilizați sistemele de returnare și de colectare sau contactați distribuitorul unde a fost achiziționat produsul. Aceștia pot prelua acest produs pentru reciclarea ecologică.



## 2. SPECIFICAȚII TEHNICE

|  |                  |
|--|------------------|
| Tensiune / frecvență nominală            | 230 V~, 50-60 Hz |
| Putere nominală la intrare               | 12 W             |
| Capacitatea recipientului de răcire      | 1 L              |
| Capacitatea formei de înghețată pe băț   | 50 ml x 7        |
| Lungimea cablului                        | 80 cm            |
| Duratele de funcționare pentru accesorii | 12 ore           |
| Setările vitezei accesoriilor            | 1 viteză         |
| Temperatura de operare                   | -18 °C           |

## 3. DESCRIEREA PRODUSULUI

- |                           |                                      |
|---------------------------|--------------------------------------|
| 1. Butonul de pornire     | 6. Recipient de răcire               |
| 2. Unitatea de alimentare | 7. Bețe pentru înghețată             |
| 3. Pâlnie                 | 8. Forme pentru înghețată pe băț     |
| 4. Capac                  | 9. Recipient pentru înghețată pe băț |
| 5. Paletă de amestecare   |                                      |

RO

## 4. UTILIZARE

### 4.1 Înainte de fiecare utilizare a produsului

Curățați bine aparatul înainte de fiecare utilizare. Dezasamblați aparatul pentru a-l curăța.

#### 4.1.1 Curățarea

Consultați **5. ÎNTREȚINERE ȘI CURĂȚARE** pentru informații despre modul de curățare a suprafețelor care intră în contact cu alimentele.

#### 4.1.2 Demontarea

1. Scoateți aparatul din priză dacă este conectat.
2. Scoateți capacul rotindu-l spre dreapta sau spre stânga pentru a-l debloca și ridicați-l. Locașul circular trebuie să fie în centrul canelurii.
3. Separați paleta de amestecare de unitatea de alimentare trăgând-o spre dvs.
4. Apăsăți pe manetele de deblocare de pe părțile laterale ale unității alimentare, ridicați și scoateți unitatea de alimentare din capac.

#### 4.1.3 Asamblarea

1. Atașați unitatea de alimentare în capac și apăsați-o ferm în jos. Se va fixa în loc cu un clic.
2. Introduceți paleta de amestecare în unitatea de alimentare. Nu trebuie înșurubată.
3. Așezați capacul cu unitatea de alimentare pe recipientul de răcire și rotiți-l spre dreapta sau spre stânga pentru a-l fixa în poziție.

## 4.2 Timpul de preparare și de congelare în recipientul de răcire

- Recipientul de răcire trebuie să fie complet înghețat în prealabil de fiecare dată când începeți să preparați înghețată.
- Înainte de congelare, spălați manual și uscați bine recipientul de răcire. Nu introduceți recipientul de răcire în congelator dacă este umed.
- Durata de timp necesară pentru a ajunge în starea de congelare depinde de temperatura congelatorului. Vă recomandăm să puneți recipientul de răcire în partea din spate a congelatorului, unde este cel mai rece. Asigurați-vă că așezați recipientul de răcire pe o suprafață plană în poziție verticală pentru o înghețare uniformă. În general recipientul de înghețare are nevoie între 16 și 24 de ore pentru a îngheța.
- Scuturați recipientul pentru a vedea dacă este înghețat complet. Dacă nu auziți că lichidul din recipient se mișcă, lichidul de răcire este înghețat.
- Utilizați recipientul imediat ce l-ați scos din congelator. Acesta va începe să se dezghețe rapid după ce a fost scos din congelator.
- Pentru cele mai convenabile deserturi congelate, lăsați în permanență recipientul de răcire în congelator.
- **Memento:** Congelatorul trebuie să fie setat la cel puțin -18 °C pentru a asigura congelarea corespunzătoare a tuturor alimentelor. În sezonul de vară, temperatura setată trebuie să fie ușor mărită.

RO

## 4.3 Modul de preparare a înghețatei

### Observații importante:

- Pregătiți amestecul pentru înghețată cu cel puțin 4 ore înainte și lăsați-l la frigider.
  - Recipientul de răcire are o capacitate de 450 ml pentru amestecul de lichid. Nu depășiți 3 cești când preparați compoziția pentru înghețată.
  - Atunci când adăugați ingrediente în recipientul de răcire, controlați cantitatea de compoziție. Compoziția nu poate depăși marginea bolului. Compoziția se va extinde atunci când este amestecată, necesitând mai mult spațiu.
  - Nu opriți și nu porniți aparatul în timpul procesului de înghețare, deoarece compoziția poate îngheța în contact cu recipientul și poate împiedica mișcarea paletei.
1. Când recipientul de răcire este suficient de înghețat, așezați-l pe o suprafață stabilă, care rezistă la temperaturi scăzute.
  2. Asamblați rapid aparatul pentru înghețată pentru a evita dezghețarea recipientului izolat.
  3. Conectați unitatea de alimentare la o priză de perete ușor accesibilă.
  4. Apăsăți pe butonul de alimentare pentru a porni aparatul.
  5. Turnați încet compoziția pentru înghețată pregătită și bine răcită în pâlnie, pe măsură ce aparatul o amestecă.
  6. Când compoziția este complet înghețată și se ridică pentru a umple recipientul de înghețare, înghețata poate fi servită.
  7. Deblocați aparatul și ridicați capacul. Utilizați o ustensilă din lemn sau silicon pentru a scoate înghețata. Ați obținut maxim 4 cești de înghețată proaspătă, de casă.

## 4.4 Modul de preparare a înghețatei pe băț

1. Turnați ușor compoziția pentru înghețată pe băț în formele speciale, lăsând loc în formele respective astfel încât înghețata să nu se scurgă atunci când introduceți bețele.
2. Așezați bețele în fantele pentru înghețată pe băț.
3. Congelați înghețatele până când devin solide.

**Notă:** Asigurați-vă că așezați recipientul pentru înghețată pe băț cu formele de înghețată pe o suprafață plană în poziție verticală, pentru o înghețare uniformă. Timpul minim de congelare este de 5 ore, dar poate varia, în funcție de rețeta pe care ați folosit-o.

4. Se scoate forma de înghețată pe băț din recipient și se introduce sub apă caldă pentru a slăbi înghețata pe băț.

## 5. ÎNTREȚINERE ȘI CURĂȚARE

### Observații:

- După utilizare, deconectați aparatul de la sursa de alimentare și așteptați întotdeauna până când recipientul de răcire a atins temperatura camerei înainte de a-l curăța.
  - Acest aparat nu poate fi spălat în siguranță în mașina de spălat vase.
  - Curățați aparatul imediat după ce l-ați utilizat.
1. **AVERTIZARE:** Nu introduceți niciodată unitatea de alimentare în apă sau în alte lichide.
  2. Folosiți o cârpă moale și umedă pentru a șterge unitatea de alimentare, dacă este necesar. Uscați-o bine.
  3. Dezasamblați aparatul și spălați bine recipientul de răcire, capacul, paleta de amestecare în apă caldă cu detergent. Apoi clătiți-l cu apă caldă. Curățați temeinic interiorul recipientului de răcire folosind apă caldă (până la 40°C) cu detergent și o cârpă umedă. Uscați toate piesele complet.
  4. Spălați bine recipientul pentru înghețată pe băț, formele pentru înghețată și bețele în apă caldă cu detergent. Apoi clătiți-l cu apă caldă. Uscați toate piesele complet.

### 5.1 Depozitarea

Asigurați-vă că toate piesele sunt curate și uscate înainte de a le depozita. Depozitați aparatul în cutia sa sau într-un loc uscat și curat.

RO

## 6. CARTE DE REȚETE

### Observații:

- Este foarte important ca, compoziția pentru înghețată să fie răcită complet înainte de a fi amestecată.
- Recipientul de răcire pentru înghețată poate fi ținut la frigider maxim 4 zile înainte de a amesteca compoziția.
- **IMPORTANT: Pentru toate rețetele: 1 ceașcă = 150 ml**

### 6.1 Înghețată clasică cu aromă de vanilie

#### INGREDIENTE:

1. 1 ceașcă frișcă
2. ½ ceașcă lapte
3. ¾ ceașcă zahăr
4. 1 lingură esență de vanilie

#### MOD DE PREPARARE:

Pregătiți compoziția pentru înghețată:

1. Într-un recipient, amestecați frișca și laptele.
2. Adăugați zahărul și bateți până când zahărul se dizolvă, 3 - 4 minute. Gustați o cantitate mică de lichid pentru a vedea dacă s-a dizolvat; ar trebui să se simtă fin pe limbă și nu ar trebui să existe zahăr vizibil pe fundul recipientului atunci când amestecați sau agitați amestecul. Continuați să bateți, dacă este necesar, pentru a vă asigura că textura înghețatei finite va fi fină.
3. Adăugați esența de vanilie.
4. Răciți compoziția în frigider până când sunteți pregătit să faceți înghețată.
5. Porniți aparatul pentru înghețată, apoi, în timp ce aparatul amestecă, turnați compoziția pentru înghețată prin pâlnia din partea de sus.

### 6.2 Înghețată de ciocolată

#### INGREDIENTE:

1. 1 ceașcă frișcă
2. ½ ceașcă lapte

3.  $\frac{3}{4}$  ceașcă zahăr
4. 1 lingură esență de vanilie
5.  $\frac{1}{3}$  ceașcă de pudră de cacao neîndulcită

#### **MOD DE PREPARARE:**

Pregătiți compoziția pentru înghețată:

1. Într-un recipient, amestecați frișca și laptele.
2. Adăugați zahărul și bateți până când zahărul se dizolvă, 3 - 4 minute. Continuați să bateți, dacă este necesar, pentru a vă asigura că textura înghețatei finite va fi fină.
3. Adăugați esența de vanilie și pudra de cacao.
4. Răciți compoziția în frigider până când sunteți pregătiți să faceți înghețată.
5. Porniți aparatul pentru înghețată, apoi, în timp ce aparatul amestecă, turnați compoziția pentru înghețată prin pâlnia din partea de sus.

### **6.3 Înghețată de mentă cu ciocolată**

#### **INGREDIENTE:**

1. 1 ceașcă frișcă
2.  $\frac{1}{2}$  ceașcă lapte
3.  $\frac{3}{4}$  ceașcă zahăr
4. 1 lingură esență de vanilie
5. 6 linguri de apă
6. 1 lingură zahăr
7.  $\frac{2}{3}$  ceașcă cu frunze proaspete de mentă, ambalate

#### **MOD DE PREPARARE:**

Pregătiți compoziția pentru înghețată:

1. Într-un recipient, amestecați frișca și laptele.
2. Adăugați zahărul și bateți până când zahărul se dizolvă, 3 - 4 minute. Continuați să bateți, dacă este necesar, pentru a vă asigura că textura înghețatei finite va fi fină.
3. Într-un robot de bucătărie, introduceți frunzele de mentă, apa și 1 lingură de zahăr, și lăsați aparatul să le amestece până când compoziția este cât mai fină posibil. Apoi, strecurați compoziția printr-o sită cu ochiuri fine, apoi colectați spuma de la suprafața lichidului obținut din amestec, astfel încât să vă rămână sucul de mentă. În cele din urmă, bateți sucul de mentă lichid cu compoziția de înghețată, amestecându-le bine.
4. Răciți compoziția în frigider până când sunteți pregătiți să faceți înghețată.
5. Porniți aparatul pentru înghețată, apoi, în timp ce aparatul amestecă, turnați compoziția pentru înghețată prin pâlnia din partea de sus.

### **6.4 Înghețată cu biscuiți**

#### **INGREDIENTE:**

Înghețată pe bază de biscuiți de graham

1. 1 pachet de biscuiți de graham (9 biscuiți în total)
2. 1  $\frac{1}{4}$  ceașcă de lapte integral
3. 1  $\frac{1}{4}$  ceașcă de frișcă
4. 4 gălbenșuri
5.  $\frac{1}{4}$  ceașcă de zahăr alb
6.  $\frac{1}{2}$  linguriță de sare cușer

Înghețată cu biscuiți

1.  $\frac{1}{2}$  ceașcă de fulgi de ciocolată cu lapte
2. 1 ceașcă cu mini-bezele topite

#### **MOD DE PREPARARE:**

1. Fărâmițați biscuiții de graham manual sau cu ajutorul robotului de bucătărie astfel încât să obțineți o pudră fină.
2. Amestecați biscuiții de graham cu lapte și frișcă.
3. Lăsați să stea la frigider 8 ore sau peste noapte.

4. Strecurați biscuiții din amestecul de lapte prin tifon, filtrul de cafea sau printr-o sită fină.
5. Bateți gălbenușurile de ou și zahărul până se omogenizează bine.
6. Încălziți laptele cu biscuiții de graham într-un vas de dimensiuni adecvate la foc mic până când amestecul începe să facă bule ușor.
7. Turnați încet laptele cald în compoziția de gălbenușuri, bătând continuu, pentru a omogeniza amestecul.
8. Transferați compoziția înapoi în vas și continuați să încălziți la foc mic, bătând continuu, până când compoziția se îngroașă atingând consistența aluatului pentru prăjituri.
9. Luați vasul de pe foc și amestecați cu sare.
10. Transferați compoziția într-un recipient etanș.
11. Răciți compoziția în frigider până când sunteți pregătit să faceți înghețată.
12. Porniți aparatul pentru înghețată, apoi, în timp ce aparatul amestecă, turnați înghețata pe bază de biscuiți de graham prin pâlnia din partea de sus.
13. În timp ce aparatul pentru înghețată se rotește, turnați ciocolata topită și mini-bezele la bază.
14. Transferați înghețata din aparatul de înghețată într-un recipient etanș și congelați-o încă 2 ore pentru a se întări complet.

## 6.5 Sorbet de piersici

### INGREDIENTE:

1. 8-10 piersici galbene, necojite, fără sâmburi
2. 1 ceașcă de sirop simplu\*
3. ¼ linguriță de sare cușer
4. ½ lămâie, stoarsă

### MOD DE PREPARARE:

1. Amestecați piersicile, siropul simplu, sarea și sucul de lămâie într-un blender.
2. Până când obțineți o pastă omogenă.
3. Răciți amestecul în frigider până când sunteți pregătit să faceți sorbetul.
4. Porniți aparatul pentru înghețată, apoi, în timp ce aparatul amestecă, turnați compoziția pentru sorbet prin pâlnia din partea de sus.

\* Siropul simplu se obține adăugând cantități egale de zahăr alb (în greutate) și apă (în volum), dizolvate la foc mic.

**SFAT PROFESIONIST:** Infuzați siropul simplu cu rozmarin pentru ca sorbetul să aibă o aromă plăcută de plante!

## 6.6 Sorbet de pepene verde cu mentă

### INGREDIENTE:

1. 2 cești de pepene verde, fără semințe, tocat
2. ¼ ceașcă cu mentă, numai frunze
3. ½ ceașcă cu sirop simplu\*
4. ½ lămâie, stoarsă
5. ¼ linguriță de sare cușer

### MOD DE PREPARARE:

1. Amestecați pepenele, menta, siropul simplu, sucul de lămâie și sarea într-un blender.
2. Până când obțineți o pastă omogenă.
3. Răciți amestecul în frigider până când sunteți pregătit să faceți sorbetul.
4. Porniți aparatul pentru înghețată, apoi, în timp ce aparatul amestecă, turnați compoziția pentru sorbet prin pâlnia din partea de sus.

\* Siropul simplu se obține adăugând cantități egale de zahăr alb (în greutate) și apă (în volum), dizolvate la foc mic.

**SFAT PROFESIONIST:** Busuiocul proaspăt poate înlocui cu succes menta în această rețetă!

## 6.7 Sorbet de căpșuni

### INGREDIENTE:

1. 500 g de căpșuni coapte și foarte aromate (300 g pulpă fiartă)
2. 125 g zahăr farin
3. 1 linguriță lămâie, stoarsă
4. 65 ml apă

### MOD DE PREPARARE:

1. Faceți un sirop din apă și zahăr. Amestecați zahărul până se dizolvă complet și lăsați-l să fiarbă timp de 2 minute. Lăsați-l să se răcească.
2. Clătiți căpșunile și îndepărtați frunzele verzi. Amestecați-le, apoi treceți-le printr-un filtru conic subțire pentru a îndepărta semințele.
3. Amestecați siropul răcit și sucul de lămâie cu puținel de căpșuni.
4. Turnați compoziția în aparatul pentru înghețată și lăsați-l să se stabilizeze timp de cel puțin 2 ore.

## 6.8 Înghețată pe băț cu mentă și pepene verde

### INGREDIENTE:

1. 3 cești de pepene verde, fără semințe, tăiat cubulețe
2. ¼ ceașcă de sirop simplu\*
3. 1 linguriță de mentă, tocată

### MOD DE PREPARARE:

1. Pasați pepenele verde și amestecați-l cu sirop simplu până se omogenizează.
2. Adăugați menta.
3. Turnați compoziția în formele pentru înghețată pe băț și congelați-o timp de 8 ore sau peste noapte.
4. Lăsați înghețata pe băț să se dezghețe 1-2 de minute sau lăsați apa caldă să curgă pe ea pentru a o scoate ușor din forme.

\* Siropul simplu se obține adăugând cantități egale de zahăr alb (în greutate) și apă (în volum), dizolvate la foc mic.

## 6.9 Înghețată de căpșuni și portocale

### INGREDIENTE:

1. 1 ceașcă de căpșuni, fără frunze
2. ½ ceașcă de iaurt simplu
3. ¼ ceașcă de sirop simplu
4. ½ ceașcă de sirop proaspăt de portocale

### MOD DE PREPARARE:

1. Amestecați căpșunile, iaurtul, siropul simplu și sucul de portocale în blender.
2. Amestecați-le până când obțineți o pastă omogenă.
3. Turnați compoziția în formele pentru înghețată pe băț și congelați-o timp de 8 ore sau peste noapte.
4. Lăsați înghețata pe băț să se dezghețe 1-2 de minute sau lăsați apa caldă să curgă pe ea pentru a o scoate ușor din forme.

## 6.10 Înghețată pe băț cu iaurt grecesc și afine

### INGREDIENTE:

1. 1 ceașcă afine
2. 2 linguriță de sirop simplu sau miere (opțional)
3. 1 ceașcă de iaurt grecesc degresat

### MOD DE PREPARARE:

1. Amestecați afinele și siropul simplu în blender până când obțineți o pastă omogenă.

2. Adăugați iaurtul și amestecați manual (pentru a produce vârtejuri) sau pasați împreună până se omogenizează.
3. Turnați compoziția în formele pentru înghețată pe băț și congelați-o timp de 8 ore sau peste noapte.
4. Lăsați înghețata pe băț să se dezghețe 1-2 de minute sau lăsați apa caldă să curgă pe ea pentru a o scoate ușor din forme.

## 6.11 Înghețată pe băț cu fructe de pădure

### INGREDIENTE:

1. ½ ceașcă de căpșuni, fără frunze
2. ½ ceașcă de afine
3. ½ ceașcă de zmeură sau mure
4. ¼ ceașcă de sirop simplu
5. ½ ceașcă cu lapte de cocos

### MOD DE PREPARARE:

1. Amestecați căpșunile, afinele, zmeura, siropul simplu și laptele de cocos în blender.
2. Amestecați-le până când obțineți o pastă omogenă.
3. Turnați compoziția în formele pentru înghețată pe băț și congelați-o timp de 8 ore sau peste noapte.
4. Lăsați înghețata pe băț să se dezghețe 1-2 de minute sau lăsați apa caldă să curgă pe ea pentru a o scoate ușor din forme.

RO

## 6.12 Înghețată pe băț cu budincă de ciocolată

### INGREDIENTE:

#### Baza înghețatei

1. 1 ceașcă lapte integral
2. 1 plic gelatină (1 ¼ linguriță)
3. ¼ ceașcă de zahăr alb
4. ¼ linguriță de sare cușer
5. 2/3 ceașcă de chipsuri de ciocolată semi-dulci

#### Crusta magică

1. 1 ceașcă de chipsuri de ciocolată semi-dulci
2. 3 linguri de ulei rafinat (nu virgin) de nucă de cocos, măsurat atunci când solid

### MOD DE PREPARARE:

1. Bateți laptele și gelatina pentru a dizolva orice bulgări. Lăsați să înflorească 5 minute. Transferați compoziția într-un vas de dimensiuni adecvate și fierbeți la foc mic.
2. Adăugați zahăr și sare. Adăugați fulgi de ciocolată și continuați să amestecați până se topec și se omogenizează\*. Lăsați să fiarbă 1 minut și luați vasul de pe foc.
3. Turnați compoziția în formele pentru înghețată pe băț și congelați-o timp de 8 ore sau peste noapte. Lăsați înghețata pe băț să se dezghețe 1-2 de minute sau lăsați să curgă apă caldă peste aceasta pentru a o scoate ușor din formă.

\* Veți simți mai întâi gustul de ciocolată atunci când se topește, iar apoi ciocolata topită se va încorpora în lapte.

4. Pentru a obține crusta magică, introduceți fulgii de ciocolată în cuptorul cu microunde pentru a se topi, aproximativ 1 minut, în intervale de 15 secunde. Topiți uleiul de nucă de cocos în cuptorul cu microunde aproximativ 30 secunde. Amestecați-le până când se omogenizează.
5. Când înghețatele pe băț sunt încă calde, introduceți-le în crusta magică și apoi din nou, rapid în topingurile dorite înainte ca ciocolata din crusta magică să se întărească.

**SFAT PROFESIONIST:** Pentru a obține o budincă de ciocolată vegană, înlocuiți laptele cu laptele de cocos.

**SFAT PROFESIONIST:** Puteți păstra crusta magică la frigider și o puteți topi din nou pentru a o reutiliza.

## 7. GARANȚII ȘI LIMITE DE RESPONSABILITATE

Acest produs este garantat pentru o perioadă de 36 luni (incluzând garanția legală de 24 luni, așa cum este ea definită de legislația locală, dar și o garanție comercială suplimentară de 12 luni oferită de marcă) de la data cumpărării, împotriva oricărei defecțiuni care rezultă dintr-un viciu de fabricație sau problemă legată de materialele componente.

Această garanție nu acoperă daunele care rezultă dintr-o instalare eronată, din utilizarea incorectă sau din uzura normală a produsului. Mai exact, garanția nu acoperă:

- Daunele sau problemele cauzate de o utilizare incorectă, de un accident, o alterare sau de o conectare electrică de intensitate sau de tensiune neadecvate.
- Produsele care au fost modificate sau al căror sigiliu sau număr de serie au fost deteriorate, modificate, îndepărtate sau ruginite.
- Bateriile înlocuibile și accesoriile sunt garantate pentru o perioadă de 6 luni.
- Avarierea bateriei, survenită în urma operațiunilor de încărcare prea lungi sau cauzată de nerespectarea recomandărilor de siguranță explicate în instrucțiuni.
- Deteriorare a aspectului, inclusiv zgârieturi, șocuri și orice alt element.
- Daunele cauzate de orice intervenție efectuată de o persoană neautorizată.
- Defecțiunile cauzate de uzura sau de învechirea normală a produsului.
- Actualizarea programului informatic, datorate modificării parametrilor de rețea.
- Avarierea produsului cauzată de utilizarea unor alte programe informatice pentru a modifica, schimba, adapta sau pentru a modifica programul informatic existent.
- Avarierea produsului cauzată de utilizarea acestuia fără accesoriile omologate de către producător.
- Produsele oxidate.

În niciun caz, producătorul nu poate fi considerat responsabil de pierderea informațiilor stocate pe disc. De asemenea, producătorul nu este obligat să verifice dacă utilizatorul a scos cartela SIM / SD din aparat în cazul produselor returnate.

Produsele reparate sau schimbate pot include componente și echipamente noi și/sau recondiționate.

### METODE DE IMPLEMENTARE

Pentru a beneficia de un service de garanție, vă rugăm să aduceți produsul la biroul de relații cu clienții al magazinului de la care l-ați achiziționat, având asupra dumneavoastră dovada cumpărării sale (bon de casă, factură, etc...) și accesoriile furnizate, împreună cu ambalajul original.

Este important să vă amintiți data la care ați achiziționat produsul, modelul și numărul de serie sau IMEI (aceste informații figurează în general pe produs, pe ambalaj sau pe doavada de cumpărare).

În mod implicit, trebuie să aduceți produsul în magazin împreună cu accesoriile necesare funcționării sale corecte (alimentare, adaptor, etc.)

În cazul în care dauna suferită de produs este acoperită de garanție, serviciul post-vânzare va putea, în limitele legislației locale fie:

- Să repare sau să înlocuiască piesele defecte.
- Să schimbe produsul returnat cu un produs care are cel puțin aceleași funcționalități și care este echivalent în termeni de performanță.
- Să vă ramburseze valoarea produsului la prețul de achiziționare menționat pe documentul prezentat drept dovadă a cumpărării.

În eventualitatea unei reparații acoperite de garanție, durata de acordare a garanției se va prelungi cu 6 luni. Dar nu va mai fi acordată în caz de defecțiuni repetate.



## СОДЕРЖАНИЕ:

|                                       |        |
|---------------------------------------|--------|
| 1. ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ       | С. 97  |
| 2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ         | С. 102 |
| 3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ                   | С. 102 |
| 4. ЭКСПЛУАТАЦИЯ                       | С. 102 |
| 5. ОБСЛУЖИВАНИЕ И ОЧИСТКА             | С. 104 |
| 6. КНИГА РЕЦЕПТОВ                     | С. 104 |
| 7. ГАРАНТИЯ И МАСШТАБ ОТВЕТСТВЕННОСТИ | С. 109 |

### 1. ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед использованием этого изделия внимательно прочтите инструкции ниже и сохраните руководство пользователя для дальнейшего использования.


1. Этот прибор могут использовать дети в возрасте от 8 лет и старше, если они находятся под присмотром или проинструктированы относительно безопасного использования прибора и если они понимают связанные с этим опасности. Чистку и обслуживание устройства могут выполнять дети старше 8 лет под присмотром взрослых.
2. Храните прибор и шнур питания в недоступном для детей младше 8 лет месте.
3. Этим прибором могут пользоваться лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями либо с недостаточным опытом и знаниями при условии, что они находятся под присмотром или были проинструктированы относительно безопасного использования прибора и осознают потенциальную опасность.
4. Детям запрещается играть с прибором.
5. Информацию по очистке поверхностей, контактирующих с продуктами питания, см. в разделе **5. ОБСЛУЖИВАНИЕ И ОЧИСТКА**.
6. Перед заменой принадлежностей или движущихся деталей выключите прибор и отсоедините его от электропитания.

7. **ВНИМАНИЕ.** Запрещено использовать аксессуары, не входящие в комплект поставки прибора.
8. Если собираетесь оставить прибор без присмотра или собрать, разобрать или очистить его, обязательно отключите вилку от розетки.
9. Регулярно проверяйте вилку и шнур питания на наличие повреждений. Если шнур питания поврежден, то во избежание опасности он должен быть заменен представителем производителя или его официального сервиса, либо лицом, обладающим надлежащей квалификацией.
10. **ВНИМАНИЕ.** Нарушение правил эксплуатации может повлечь за собой травму. Используйте прибор только в соответствии с инструкциями. Не пытайтесь вносить какие-либо изменения в конструкцию прибора.
11. Следуйте информации по разборке, сборке, перемещению, обслуживанию и утилизации прибора в данном руководстве.
12. **ВНИМАНИЕ.** Не загромождайте вентиляционные отверстия в корпусе прибора и в отдельных его деталях.
13. Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра.
14. **ВНИМАНИЕ.** Берегите электрические цепи холодильника от повреждений.
15. **ВНИМАНИЕ.** Не пользуйтесь электроприборами внутри отсеков для хранения продуктов, если тип этих приборов отличается от рекомендованного производителем.
16. Прибор предназначен только для ингредиентов, подходящих для производства мороженого, сорбета и фруктового льда. К ним относятся базовые ингредиенты, такие как мороженое, молоко, йогурт и сахар, а также дополнительные ингредиенты, такие как ванильный экстракт, шоколадная стружка, расплавленный шоколад, дробленые орехи или кусочки фруктов. При возникновении сомнений см. приведенные рецепты.

17. Не прикасайтесь к движущимся элементам. Во время работы прибора держите руки, волосы и одежду, лопатки и другую посуду подальше от прибора, чтобы уменьшить риск получения травмы и/или повреждения прибора.
18. Во избежание переполнения не заполняйте охлаждающую чашу более чем на 450 мл. Во время перемешивания объем ингредиентов увеличится.
19. Не храните внутри прибора взрывоопасные вещества (например, баллоны с легковоспламеняющимся топливом).
20. Данный прибор предназначен для использования в бытовых и схожих условиях, таких как:
  - кухни, магазины, офисы и другие производственные условия;
  - сельскохозяйственные фермы;
  - номера в гостиницах и отелях, а также другие жилые помещения;
  - предприятия, предоставляющие услуги ночлега и завтрака.
21. Только для использования в бытовых целях внутри помещений. Запрещена эксплуатация прибора вне помещения.
22. **ВНИМАНИЕ.** Во избежание травм или повреждения прибора, во время работы держите руки и посуду подальше от охлаждающей чаши и крышки. **НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ОСТРЫЕ ПРЕДМЕТЫ ИЛИ СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ ВНУТРИ ОХЛАЖДАЮЩЕЙ ЧАШИ!** Острые предметы поцарапают и повредят внутренние поверхности охлаждающей чаши. Допускается использовать резиновую лопатку или деревянную ложку. При этом прибор должен быть выключен и отсоединен от сети.
23. Запрещается ставить охлаждающую чашу в духовку, на печь или в микроволновую печь. Не подвергать воздействию источников тепла. Не мыть в посудомоечной машине; в

противном случае возможен пожар, поражение электрическим током или травма.

24. Перед каждым использованием осматривайте охлаждающую чашу на предмет повреждений. Не допускайте неправильного обращения с охлаждающей чашей.
25. Не прикасайтесь влажными руками к холодной охлаждающей чаше. Во избежание обморожения рекомендуется использовать перчатки для печи или ткань.
26. Запрещается класть блок привода охлаждающую чашу! Не погружать в воду или другие жидкости.
27. Недопускается повторно замораживать мороженое, которое частично или полностью растаяло.
28. Мороженое или сорбет, содержащие сырые ингредиенты, должны быть употреблены в течение одной недели.
29. Запрещается охлаждающую чашу, если в ней имеются повреждения или течь.
30. Не допускается прокалывать или нагревать охлаждающую чашу.
31. Мороженое или сорбет, содержащие сырые или частично приготовленные яйца, не предназначены для употребления детьми младшего возраста, беременными женщинами, людьми старшего возраста или больными людьми.
32. **Опасность поражения электрическим током!** Не пытайтесь самостоятельно вносить изменения в работу устройства. Никогда не пытайтесь ремонтировать, разбирать устройство самостоятельно или вставлять какие-либо предметы в устройство, так как это может привести к возгоранию, поражению электрическим током или повреждению оборудования. Также в этом случае гарантия будет аннулирована. В случае неисправности все ремонтные работы должен производить только квалифицированный персонал.

33. **ВНИМАНИЕ.** Размещая этот прибор в помещении, убедитесь, что кабель питания не зажат и не поврежден.
34. Не используйте прибор с поврежденным шнуром или вилок, а также неисправный прибор после падения или какого-либо повреждения. Перед эксплуатацией проверьте прибор на наличие физических повреждений.
35. Не допускайте свисания шнура с края стола или столешницы, а также контакта с горячими поверхностями.
36. Перед эксплуатацией прибора удалите все упаковочные материалы. Во избежание проглатывания и удушья необходимо ограничить доступ детей к упаковочным материалам.
37. Убедитесь, что номинальное напряжение на паспортной табличке соответствует напряжению источника питания.
38. Ни при каких обстоятельствах не вскрывайте корпус прибора. Не вставляйте пальцы или посторонние предметы в отверстия на корпусе прибора; не загромождайте вентиляционные отверстия.
39.  Данная маркировка означает, что устройство не следует выбрасывать вместе с другими бытовыми отходами. Чтобы предотвратить возможный вред окружающей среде или здоровью человека от неконтролируемой утилизации отходов, необходимо ответственно относиться к их вторичной переработке и способствовать энергоэффективному повторному использованию материальных ресурсов. Чтобы вернуть отработавшее устройство, обратитесь в пункт возврата и сбора или к розничному торговцу, у которого было приобретено изделие. Они передадут изделие на экологически безопасную переработку.

## 2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

|                                       |                  |
|---------------------------------------|------------------|
| номинальное напряжение/частота        | 230 В~, 50–60 Гц |
| Номинальная мощность                  | 12 Вт            |
| Вместимость охлаждающей чаши          | 1 л              |
| Вместимость формы для фруктового льда | 50 мл x 7        |
| Длина кабеля                          | 80 см            |
| Время работы аксессуаров              | 12 часов         |
| Настройки скорости для аксессуаров    | 1 скорость       |
| Рабочая температура                   | -18°C            |

## 3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

- |                        |                                |
|------------------------|--------------------------------|
| 1. Кнопка питания      | 6. Охлаждающая чаша            |
| 2. Блок привода        | 7. Палочки для фруктового льда |
| 3. Воронка             | 8. Формы для фруктового льда   |
| 4. Крышка              | 9. Емкость для фруктового льда |
| 5. Смешивающая лопатка |                                |

## 4. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

### 4.1 Перед каждым использованием изделия

Тщательно очищайте прибор перед каждым использованием. Для очистки прибора его необходимо разобрать.

#### 4.1.1 Очистка

Информацию по очистке поверхностей, контактирующих с продуктами питания, см. в разделе **5. ОБСЛУЖИВАНИЕ И ОЧИСТКА**.

#### 4.1.2 Разборка

1. Если прибор подключен к розетке, отключите его.
2. Поверните крышку по часовой или против часовой стрелки для разблокировки, поднимите и уберите ее. Круглая выемка должна располагаться по центру паза.
3. Отделите смешивающую лопатку от блока привода, потянув ее на себя.
4. Нажмите на рычаги отсоединения с боков блока привода, поднимите и снимите блок привода с крышки.

#### 4.1.3 Сборка

1. Присоедините блок привода к крышке и нажмите на него. Он зафиксируется на месте со щелчком.
2. Вставьте смешивающую лопатку в блок привода. Ее не нужно вкручивать.
3. Поместите крышку с блоком привода на охлаждающую чашу и зафиксируйте ее, повернув по часовой или против часовой стрелки.

## 4.2 Подготовка охлаждающей чаши и время замерзания

- Охлаждающую чашу необходимо полностью замораживать перед каждым приготовлением мороженого.
- Перед замораживанием вымойте чашу вручную и тщательно просушите. Не помещайте влажную охлаждающую чашу в морозильную камеру!
- Время, необходимое для полного замерзания, зависит от температуры в морозильной камере. Рекомендуется помещать охлаждающую чашу вглубь морозильной камеры, где самая низкая температура. Для равномерного замораживания располагайте чашу на плоской поверхности в вертикальном положении. В общем случае время замерзания составляет от 16 до 24 часов.
- Чтобы определить, замерзла ли чаша, встряхните ее. Если звуки перемещения жидкости в чаше отсутствуют, это означает, что охлаждающая жидкость замерзла.
- Используйте чашу сразу же после извлечения из морозильной камеры. После извлечения она начнет быстро размораживаться.
- Чтобы десерт оставался замороженным, держите охлаждающую чашу в морозильной камере.
- **Напоминание:** Для надлежащего замораживания всех продуктов заданная температура в морозилке должна быть не ниже  $-18^{\circ}\text{C}$ . В летний сезон заданную температуру следует несколько увеличить.

## 4.3 Приготовление мороженого

### Важные замечания:

- Подготовьте смесь для мороженого не менее чем за 4 часа и заморозьте ее.
  - Охлаждающая чаша рассчитана на 450 мл жидкой смеси. При подготовке смеси для мороженого не превышайте объем в 3 чашки.
  - При добавлении ингредиентов в охлаждающую чашу, контролируйте объем смеси. Смесь не должна быть выше края чаши. Во время перемешивания смесь увеличится в объеме и будет занимать больше места.
  - Не останавливайте и перезапускайте прибор в процессе замерзания, поскольку смесь может примерзнуть к чаше, и лопатка не сможет двигаться.
1. Когда охлаждающая чаша достаточно хорошо промерзнет, поместите ее на устойчивую, холодостойкую поверхность.
  2. Незамедлительно соберите мороженицу, чтобы не допустить оттаивания изолированной чаши.
  3. Подключите блок привода к легкодоступной розетке.
  4. Нажмите кнопку питания, чтобы включить прибор.
  5. Медленно влейте подготовленную и хорошо охлажденную смесь для мороженого в воронку по мере работы прибора.
  6. Когда смесь полностью замерзнет и поднимется, заполнив замерзшую чашу, мороженое можно подавать к столу.
  7. Отсоедините и поднимите крышку. Извлеките мороженое деревянным или силиконовым столовым прибором. Прибор может приготовить до 4 чашек свежего, домашнего мороженого.

## 4.4 Приготовление фруктового льда

1. Медленно влейте смесь для фруктового льда в форму, оставляя в ячейках место для того, чтобы они не переполнились, когда вы вставите палочки.
2. Вставьте палочки для фруктового льда в пазы.
3. Заморозьте фруктовый лед до твердого состояния.

**Примечание.** Для равномерного замораживания располагайте емкость с формой для фруктового льда на плоской поверхности в вертикальном положении. Минимальное время замерзания 5 часов; однако оно может варьироваться в зависимости от рецепта.

4. Удалите форму для фруктового льда из емкости и поместите ее под струю теплой воды, чтобы отделить фруктовый лед.

## 5. ОБСЛУЖИВАНИЕ И ОЧИСТКА

### Примечания.

- После использования отключите прибор от сети питания, подождите, пока охлаждающая чаша не достигнет комнатной температуры, а затем очистите его.
  - Этот прибор НЕ подходит для посудомоечных машин.
  - Очищайте прибор сразу после использования.
1. **ВНИМАНИЕ.** Запрещено погружать блок привода в воду или другие жидкости.
  2. При необходимости очистите блок привода мягкой влажной тканью. Тщательно просушите.
  3. Разберите прибор и тщательно промойте охлаждающую чашу, крышку и смешивающую лопатку в горячей мыльной воде. После этого промойте все начисто в горячей воде. Тщательно очистите внутреннюю часть охлаждающей чаши горячей мыльной водой (до 40 °С) и влажной тканью. Полностью высушите все детали.
  4. Тщательно промойте емкость для фруктового льда, форму для фруктового льда и палочки в горячей мыльной воде. После этого промойте все начисто в горячей воде. Полностью высушите все детали.

### 5.1 Хранение

Перед хранением убедитесь, что все детали очищены и высушены. Храните прибор в коробке в сухом чистом месте.

RU

## 6. КНИГА РЕЦЕПТОВ

### Примечания.

- Очень важно полностью охладить смесь для мороженого перед перемешиванием.
- Чашу для мороженого можно держать в морозильной камере до 4 дней перед перемешиванием.
- **ВАЖНО! Во всех рецептах: 1 чашка = 150 мл**

### 6.1 Классическое ванильное мороженое

#### ИНГРЕДИЕНТЫ:

1. 1 чашка густых сливок
2. ½ чашки молока
3. ¾ чашки сахара
4. 1 столовая ложка ванильного экстракта

#### ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Подготовьте смесь для мороженого:

1. Перемешайте сливки и молоко в чаше.
2. Добавьте сахар и взбивайте до растворения сахара (3-4 минуты). Убедитесь в отсутствии зернистости, попробовав небольшое количество жидкости. Она должна ощущаться однородной, и при перемешивании или черпании ложкой на дне чаши не должно быть видимого сахара. При необходимости продолжайте взбивать, чтобы добиться однородной структуры мороженого.
3. Добавьте ваниль при перемешивании.
4. Охладите смесь в холодильнике до готовности к изготовлению мороженого.
5. Включите мороженицу, и когда она начнет перемешивание, влейте смесь для мороженого через воронку в верхней части.

### 6.2 Шоколадное мороженое

#### ИНГРЕДИЕНТЫ:

1. 1 чашка густых сливок
2. ½ чашки молока



3.  $\frac{3}{4}$  чашки сахара
4. 1 столовая ложка ванильного экстракта
5.  $\frac{1}{2}$  чашки неподслащенного какао-порошка

#### **ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ:**

Подготовьте смесь для мороженого:

1. Перемешайте сливки и молоко в чаше.
2. Добавьте сахар и взбивайте до растворения сахара (3-4 минуты). При необходимости продолжайте взбивать, чтобы добиться однородной структуры мороженого.
3. Добавьте ваниль и какао-порошок при перемешивании.
4. Охладите смесь в холодильнике до готовности к изготовлению мороженого.
5. Включите мороженицу, и когда она начнет перемешивание, влейте смесь для мороженого через воронку в верхней части.

### **6.3 Мороженое со стружкой шоколада с мятой**

#### **ИНГРЕДИЕНТЫ:**

1. 1 чашка густых сливок
2.  $\frac{1}{2}$  чашки молока
3.  $\frac{3}{4}$  чашки сахара
4. 1 столовая ложка ванильного экстракта
5. 6 столовых ложек воды
6. 1 столовая ложка сахара
7.  $\frac{2}{3}$  чашки свежих листьев мяты, спрессованных

#### **ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ:**

Подготовьте смесь для мороженого:

1. Перемешайте сливки и молоко в чаше.
2. Добавьте сахар и взбивайте до растворения сахара (3-4 минуты). При необходимости продолжайте взбивать, чтобы добиться однородной структуры мороженого.
3. Смешайте листья мяты, воду и 1 столовую ложку сахара в кухонном комбайне, затем в импульсном режиме превратите их в как можно более качественное пюре. Затем процедите полученную смесь через мелкое сито, уберите пену с процеженной жидкости. Должен остаться только мятный сок. Наконец, влейте мятный раствор в смесь для мороженого и хорошо перемешайте.
4. Охладите смесь в холодильнике до готовности к изготовлению мороженого.
5. Включите мороженицу, и когда она начнет перемешивание, влейте смесь для мороженого через воронку в верхней части.

### **6.4 Мороженое S'mores**

#### **ИНГРЕДИЕНТЫ:**

Основа для мороженого из крекеров из грубой муки

1. 1 упаковка крекеров из грубой муки (9 крекеров в сумме)
2. 1  $\frac{1}{4}$  чашки цельного молока
3. 1  $\frac{1}{4}$  чашки густых сливок
4. 4 желтка
5.  $\frac{1}{4}$  чашки белого сахара
6.  $\frac{1}{2}$  столовой ложки поваренной соли

Мороженое S'mores

1.  $\frac{1}{2}$  чашки стружки молочного шоколада
2. 1 чашка расплавленных мини-маршмэллоу

#### **ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ:**

1. Измельчите крекеры из грубой муки в порошок руками или кухонным комбайном.
2. Смешайте крекер с молоком и густыми сливками.

3. Оставьте смесь в холодильнике на 8 часов или на ночь.
4. Отделите крекеры от молочной смеси с помощью марли, кофейного фильтра или мелкого сита.
5. Взболтайте желтки и сахар до однородности.
6. Нагрейте молоко с крекерами в подходящей по размеру кастрюле до начала появления пузырей.
7. Медленно влейте теплое молоко в смесь желтков, непрерывно взбивая до однородности.
8. Перелейте смесь обратно в кастрюлю и продолжите нагревание на малом огне, непрерывно взбивая, до тех пор пока смесь не загустеет до консистенции теста для блинов.
9. Снимите кастрюлю с огня и добавьте соль, взбивая смесь.
10. Перелейте в герметичную емкость.
11. Охладите смесь в холодильнике до готовности к изготовлению мороженого.
12. Включите мороженицу, и когда она начнет перемешивание, влейте смесь для мороженого на основе крекеров из грубой муки через воронку в верхней части.
13. Во время работы мороженицы влейте в смесь расплавленный шоколад и мини-marshmallows.
14. Переместите мороженое из мороженицы в герметичный контейнер и оставьте в морозильной камере еще на 2 часа для полного затвердевания.

## 6.5 Персиковый сорбет

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

1. 8-10 желтых персиков со шкуркой, без косточек
2. 1 чашка простого сиропа\*
3. ¼ столовой ложки поваренной соли
4. Сок из ½ лимона

### ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Поместите персики, простой сироп, соль и лимонный сок в блендер.
2. Приготовьте однородное пюре.
3. Охладите смесь в холодильнике до готовности к изготовлению сорбета.
4. Включите мороженицу, и когда она начнет перемешивание, влейте смесь для сорбета через воронку в верхней части.

\* Для приготовления простого сиропа возьмите равные части белого сахара (по весу) и воды (по объему) и растворите при нагревании на малом огне.

**РЕКОМЕНДАЦИЯ ПРОФЕССИОНАЛА:** Для придания сорбету легкого травянистого аромата введите в простой сироп розмарин.

## 6.6 Сорбет с дыней и мятой

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

1. 2 чашки очищенной от семян и измельченной дыни
2. ¼ чашки листьев мяты
3. ½ чашки простого сиропа\*
4. Сок из ½ лимона
5. ¼ столовой ложки поваренной соли

### ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Поместите дыню, мяту, простой сироп, лимонный сок и соль в блендер.
2. Приготовьте однородное пюре.
3. Охладите смесь в холодильнике до готовности к изготовлению сорбета.
4. Включите мороженицу, и когда она начнет перемешивание, влейте смесь для сорбета через воронку в верхней части.

\* Для приготовления простого сиропа возьмите равные части белого сахара (по весу) и воды (по объему) и растворите при нагревании на малом огне.

**РЕКОМЕНДАЦИЯ ПРОФЕССИОНАЛА:** Отличным заменителем мяты в этом рецепте является свежий базилик!

## 6.7 Клубничный сорбет

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

1. 500 г свежей и ароматной клубники (300 г тушеной мякоти)
2. 125 г сахарной пудры
3. Сок из 1 лимона
4. 65 мл воды

### ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Приготовьте сироп из воды и сахара. Перемешивайте сахар до полного растворения и оставьте кипеть на 2 минуты. Дайте смеси остыть.
2. Промойте клубнику и удалите кожицу. Смешайте клубнику и пропустите через тонкий конический фильтр, чтобы удалить семена.
3. Смешайте охлажденный сироп и лимонный сок с клубничным пюре.
4. Залейте смесь в мороженицу и охлаждайте не менее 2 часов.

## 6.8 Фруктовый лед с арбузом и мятой

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

1. 3 чашки арбуза, нарезанного кубиками
2. ¼ чашки простого сиропа\*
3. 1 столовая ложка измельченной мяты

### ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Приготовьте однородное пюре из арбузов с простым сиропом.
2. Введите мяту при перемешивании.
3. Влейте смесь в формы для фруктового льда и поставьте в морозильную камеру на 8 часов или на ночь.
4. Для упрощения извлечения из форм дайте фруктовому льду оттаять 1-2 минуты или подержите форму под струей горячей воды.

\* Для приготовления простого сиропа возьмите равные части белого сахара (по весу) и воды (по объему) и растворите при нагревании на малом огне.

## 6.9 Сливочное мороженое с клубникой и апельсином

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

1. 1 чашка клубники без кожицы
2. ½ чашки простого йогурта
3. ¼ чашки простого сиропа
4. ½ чашки свежего апельсинового сока

### ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Поместите клубнику, йогурт, простой сироп и апельсиновый сок в блендер.
2. Приготовьте однородное пюре.
3. Влейте смесь в формы для фруктового льда и поставьте в морозильную камеру на 8 часов или на ночь.
4. Для упрощения извлечения из форм дайте фруктовому льду оттаять 1-2 минуты или подержите форму под струей горячей воды.

## 6.10 Сливочное мороженое с греческим йогуртом и черникой

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

1. 1 чашка черники
2. 2 столовые ложки простого сиропа или меда (опционально)
3. 1 чашка нежирного греческого йогурта

### ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Приготовьте пюре из черники и простого сиропа в блендере.

2. Добавьте йогурт и либо перемешайте вручную (чтобы сделать завитки), либо приготовьте пюре.
3. Влейте смесь в формы для фруктового льда и поставьте в морозильную камеру на 8 часов или на ночь.
4. Для упрощения извлечения из форм дайте фруктовому льду оттаять 1-2 минуты или подержите форму под струей горячей воды.

## 6.11 Сливочное мороженое с ягодной смесью

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

1. ½ чашки клубники без кожицы
2. ½ чашки черники
3. ½ чашки малины или ежевики
4. ¼ чашки простого сиропа
5. ½ чашки кокосового молока

### ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Поместите клубнику, ежевику, малину, простой сироп и кокосовое молоко в блендер.
2. Приготовьте однородное пюре.
3. Влейте смесь в формы для фруктового льда и поставьте в морозильную камеру на 8 часов или на ночь.
4. Для упрощения извлечения из форм дайте фруктовому льду оттаять 1-2 минуты или подержите форму под струей горячей воды.

RU

## 6.12 Сливочное мороженое с шоколадным пудингом

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

#### Основа для мороженого

1. 1 чашка цельного молока
2. 1 упаковка желатина (1 ¼ столовой ложки)
3. ¼ чашки белого сахара
4. ¼ столовой ложки поваренной соли
5. 2/3 чашки стружки полусладкого шоколада

#### Волшебная оболочка

1. 1 чашка стружки полусладкого шоколада
2. 3 столовые ложки очищенного (не сырого) кокосового масла (отмерять в твердом виде)

### ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Взболтайте молоко и желатин до растворения комочков. Оставьте набухать на 5 минут. Перелейте в кастрюлю подходящих размеров и поставьте на малый огонь.
2. Добавьте сахар и соль. Добавьте шоколадную стружку и продолжайте перемешивать до расплавления и формирования однородной смеси\*. Дайте покипеть 1 минуту и снимите с огня.
3. Влейте смесь в формы для фруктового льда и поставьте в морозильную камеру на 8 часов или на ночь. Для упрощения извлечения из форм дайте фруктовому льду оттаять 1-2 минуты или подержите форму под струей горячей воды.

\* При расплавлении шоколад сначала схватится, но потом расплавится и смешается с молоком.

4. Для получения волшебной оболочки шоколадную стружку необходимо расплавить в микроволновой печи в течение приблизительно 1 минуты интервалами по 15 секунд. Расплавьте кокосовое масло в микроволновой печи (приблизительно 30 секунд). Смешайте до однородности.
5. Не дожидаясь остывания, окуните фруктовый лед в волшебную оболочку и быстро окуните в желаемый топпинг, пока шоколад оболочки не затвердел.

**РЕКОМЕНДАЦИЯ ПРОФЕССИОНАЛА:** Для приготовления веганского шоколадного пудинга замените обычное молоко кокосовым молоком.

**РЕКОМЕНДАЦИЯ ПРОФЕССИОНАЛА:** Волшебную оболочку можно оставить в холодильнике и расплавить снова в следующий раз.

## 7. ГАРАНТИЯ И МАСШТАБ ОТВЕТСТВЕННОСТИ

На данный продукт распространяется гарантия сроком 36 месяцев (включая юридическую гарантию сроком 24 месяцев, предусмотренную местным законодательством, и дополнительную коммерческую гарантию сроком 12 месяца, предлагаемую производителем) со дня покупки на любые неисправности, вызванные дефектом производства или материала.

Данная гарантия не покрывает ущерб, причиненный неправильной установкой, неправильным использованием либо обычным износом. Точнее, гарантия не распространяется на:

- повреждения или проблемы, возникшие в результате неправильной эксплуатации, несчастных случаев, физического воздействия или подключения к электросети с несоответствующей силой тока или напряжением;
- изделия с признаками изменения конструкции или поврежденными, измененными, удаленными или выцветшими гарантийными пломбами или серийными номерами;
- сменные аккумуляторы и аксессуары, гарантийный срок для которых составляет 6 месяцев;
- отказ в работе батареи, возникший в результате чересчур продолжительной зарядки или несоблюдения правил техники безопасности, приведенных в руководстве пользователя;
- эстетические дефекты, включая царапины, вмятины и повреждения иного характера;
- повреждения, вызванные вмешательством неуполномоченных специалистов;
- неисправности, вызванные естественным износом или старением устройства;
- обновления программного обеспечения вследствие изменения параметров сети;
- неисправности в работе устройства вследствие использования стороннего программного обеспечения, направленного на изменение, модификацию или адаптацию установленных программ;
- неисправности в работе устройства вследствие его использования с аксессуарами, не утвержденными производителем;
- подверженные окислению изделия.

Ни в каких случаях производитель не несет ответственность за утерю данных, хранящихся на диске. Помимо того, производитель не обязан проверять, были ли извлечены SIM-карты и карты SD из изделий, подлежащих возврату.

Отремонтированные и замененные изделия могут содержать как новые, так и бывшие в употреблении компоненты и технические принадлежности.

### МЕТОДЫ РЕАЛИЗАЦИИ

Чтобы воспользоваться гарантийным обслуживанием, следует отнести изделие в место покупки и предоставить документ, подтверждающий приобретение изделия и дополнительных принадлежностей (например, кассовый или товарный чек и т. д.), а также оригинальную упаковку.

На изделия, упаковке или в документе, свидетельствующем о факте покупки, должна фигурировать такая важная информация, как дата покупки, модель и серийный номер или номер IMEI.

За неимением таковых предоставьте вместе с изделием элементы, необходимые для его правильной работы, такие как шнур питания, адаптер и т.д.

Если гарантия распространяется на вашу претензию, отдел послепродажного обслуживания в рамках местного законодательства может предпринять следующие меры:

- починить или заменить неисправные детали;
- обменять возвращенный продукт на аналогичный с как минимум такими же возможностями и равнозначный по эффективности;
- возместить покупателю сумму, равную цене покупки, указанной в документе, являющемся доказательством факта покупки.

Если изделие подлежит гарантийному ремонту, срок гарантийного обслуживания будет продлен на 6 месяцев, но ни в коем случае не будет суммироваться в случае возникающих впоследствии неисправностей.

## ЗМІСТ:

|                                      |        |
|--------------------------------------|--------|
| 1. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ      | С. 111 |
| 2. ТЕХНІЧНІ СПЕЦИФІКАЦІЇ             | С. 116 |
| 3. ОПИС ПРИСТРОЮ                     | С. 116 |
| 4. ВИКОРИСТАННЯ                      | С. 116 |
| 5. ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ЧИЩЕННЯ         | С. 118 |
| 6. КНИГА РЕЦЕПТІВ                    | С. 118 |
| 7. ГАРАНТІЯ ТА МЕЖІ ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ | С. 123 |

### 1. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Перед використанням цього пристрою уважно ознайомтеся з цими інструкціями та зберігайте цей посібник користувача для використання в майбутньому.


1. Цей пристрій можуть використовувати діти віком старше 8 років, але лише під наглядом або після проведення з ними інструктажу щодо безпечного використання цього пристрою та усвідомлення ними небезпеки, що впливає з використання цього пристрою. Чищення та користувацьке обслуговування не мають виконуватися дітьми, якщо вони не досягли 8-річного віку та не перебувають під наглядом.
2. Зберігайте сам пристрій і кабель до нього в місці, недоступному для дітей віком до 8 років.
3. Приладами можуть користуватися особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, а також особи без досвіду і знань, за умови що за ними здійснюється належний нагляд або вони пройшли інструктаж щодо безпечного користування приладом і розуміють відповідні ризики.
4. Діти не повинні гратися з цим пристроєм.
5. Див. розділ **5. ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ЧИЩЕННЯ** для отримання інформації про те, як чистити поверхні, що контактують із харчовими продуктами.

6. Перед заміною аксесуарів або в разі, якщо необхідно отримати доступ до деталей, що рухаються під час роботи приладу, вимикайте приладі і від'єднуйте його від джерела живлення.
7. **УВАГА.** Не використовуйте аксесуари, крім тих, що постачаються з приладом.
8. Завжди від'єднуйте прилад від джерела живлення, якщо він залишається без нагляду, а також перед його збиранням, розбиранням або очищенням.
9. Регулярно перевіряйте вилку та шнур живлення на наявність пошкоджень. Щоб запобігти виникненню небезпечних ситуацій, заміна пошкодженого кабелю живлення має виконуватися виробником, його представником з технічного обслуговування або особами з відповідною кваліфікацією.
10. **УВАГА.** Неправильне використання може призвести до травмування. Використовуйте цей прилад виключно відповідно до цих інструкцій. Не намагайтеся будь-яким чином модифікувати прилад.
11. Виконуйте вказівки щодо розбирання, збирання, використання, обслуговування та утилізації пристрою, наведені в цьому посібнику.
12. **УВАГА.** Не закривайте вентиляційні отвори на корпусі приладу чи у конструкціях, куди він встановлюється.
13. Ніколи не залишайте цей пристрій без нагляду під час використання.
14. **УВАГА.** Не пошкоджуйте контур холодоагенту.
15. **УВАГА.** Не використовуйте електричні пристрої всередині відділення для зберігання продуктів харчування, окрім випадків, коли це такі типи пристроїв, що рекомендовані виробником.
16. Використовуйте цей пристрій лише з інгредієнтами для приготування морозива, шербету або фруктового льоду. До них належать базові інгредієнти, такі як вершки, молоко, йогурт та цукор, а також додаткові інгредієнти – ванільний



- екстракт, шоколадна стружка, розтоплений шоколад, подрібнені горіхи або шматочки фруктів. За наявності сумнівів дивіться наведені рецепти.
17. Уникайте контакту з частинами, що рухаються. Тримайте руки, волосся та одягу, а також лопатки та інше кухонне приладдя подалі від пристрою для зменшення ризику травмування та/або пошкодження пристрою.
  18. Не заливайте в чашу для охолодження більше 450 мл, щоб уникнути переповнення. Під час перемішування інгредієнти збільшуються в об'ємі.
  19. Не зберігайте у морозниці вибухові речовини, такі як аерозольні пляшки з горючими сумішами.
  20. Цей прилад призначений для використання в домашніх господарствах та інших подібних умовах, наприклад:
    - у зонах для приготування їжі в магазинах, офісах та інших робочих приміщеннях;
    - на фермах;
    - клієнтами в готелях, мотелях та інших приміщеннях житлового типу;
    - ужитлових приміщеннях типу «ліжко та сніданок».
  21. Цей пристрій призначений лише для побутового використання у приміщенні. Не використовуйте на відкритому повітрі.
  22. **УВАГА.** Тримайте руки та кухонне приладдя на відстані від чаші для охолодження та кришки під час експлуатації, щоб уникнути ризику травмування або пошкодження пристрою. **НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ ГОСТРІ ПРЕДМЕТИ АБО ПРИЛАДДЯ ВСЕРЕДИНИ ЧАШІ ДЛЯ ОХОЛОДЖЕННЯ!** Гострі предмети подряпають та пошкодять внутрішню частину чаші для охолодження. Коли пристрій вимкнений та від'єднаний від мережі живлення, можна використовувати гумову або дерев'яну ложку.

23. Ніколи не ставте чашу для охолодження у духовку, на кухонну плиту або у мікрохвильову піч. Уникайте впливу від джерел тепла. Не мийте у посудомийній машині. Це може призвести до займання, ураження електричним струмом або травмування.
24. Перед кожним використанням перевіряйте чашу для охолодження на відсутність пошкоджень. Поводьтеся з чашею для охолодження належним чином.
25. Коли чаша для охолодження холодна, не торкайтеся до неї вологими руками. Щоб уникнути обмороження, рекомендується вдягати рукавиці для духовки або користуватися ганчіркою.
26. Ніколи не кладіть кабель живлення у чашу для охолодження! Ніколи не занурюйте у воду або інші рідини.
27. Ніколи не заморожуйте повторно морозиво, яке було повністю або частково розморожене.
28. Будь-які види морозива або шербету, виготовлені з сирих інгредієнтів, слід вжити протягом одного тижня.
29. Ніколи не використовуйте чашу для охолодження, якщо вона пошкоджена або протікає.
30. Не протикайте чашу для охолодження та не нагрівайте її.
31. Морозиво або шербет, які містять сирі або частково зварені яйця, заборонено їсти малим дітям, вагітним жінкам, людям похилого віку або хворим людям.
32. **Небезпека ураження струмом!** Не пошкоджуйте цілісність пристрою. Ніколи не намагайтеся ремонтувати, розбирати його самостійно або проштовхувати в нього будь-які предмети. Це може призвести до пожежі, ураження електричним струмом або пошкодження пристрою, а також до недійсності гарантії. У разі несправності всі ремонтні роботи повинен виконувати лише кваліфікований персонал.

33. **УВАГА.** Під час встановлення цього приладу уникайте затискання чи пошкодження шнура живлення.
34. Не вмикайте прилад із пошкодженим шнуром або вилкою, а також після того, як прилад вийшов із ладу, впав або був пошкоджений. Перед початком роботи перевірте пристрій на наявність фізичних пошкоджень.
35. Стежте за тим, щоб шнур не звисав із краю столу або робочої поверхні, а також не торкався гарячих поверхонь.
36. Перед використанням приладу видаліть усі пакувальні матеріали. Зберігайте пакувальні матеріали в недоступному для дітей місці, оскільки діти можуть проковтнути їх і задихнутися.
37. Переконайтеся, що номінальна напруга на паспортній табличці відповідає напрузі джерела живлення.
38. У жодному разі не відкривайте корпус пилососа. Не вставляйте пальці або сторонні предмети в отвори приладу та не закривайте вентиляційні отвори.
39.  Це маркування вказує, що даний виріб заборонено викидати зі звичайним побутовим сміттям. Щоб уникнути небезпеки для навколишнього середовища або здоров'я людей від неконтрольованої утилізації відходів, здавайте їх на переробку, яка дозволяє знову використовувати відновлювані матеріали. Для повернення вашого пристрою скористайтесь системою повернення та приймання, або зверніться за інформацією до продавця, в якого ви придбали даний виріб. Вони можуть прийняти даний пристрій для його безпечної переробки.

## 2. ТЕХНІЧНІ СПЕЦИФІКАЦІЇ

|                                      |                  |
|--------------------------------------|------------------|
| Номінальна напруга / частота         | 230 В~, 50–60 Гц |
| Номінальна потужність                | 12 Вт            |
| Місткість чаші для охолодження       | 1 л              |
| Місткість форми для фруктового льоду | 50 мл x 7        |
| Довжина кабелю                       | 80 см            |
| Час роботи                           | 12 годин         |
| Налаштування швидкості               | 1 швидкість      |
| Робоча температура                   | -18 °С           |

## 3. ОПИС ПРИСТРОЮ

1. Кнопка живлення
2. Блок привода
3. Лійка
4. Кришка
5. Лопатка-мішалка
6. Чаша для охолодження
7. Палички для фруктового льоду
8. Форми для фруктового льоду
9. Контейнер для фруктового льоду

UA

## 4. ВИКОРИСТАННЯ

### 4.1 Перед кожним використанням пристрою

Ретельно очищуйте пристрій перед кожним використанням. Розбирайте пристрій, щоб очистити його.

#### 4.1.1 Чищення

Див. розділ **5. ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ЧИЩЕННЯ** для отримання інформації про те, як чистити поверхні, що контактують із харчовими продуктами.

#### 4.1.2 Розбирання

1. Відключіть пристрій від розетки.
2. Поверніть кришку за годинниковою стрілкою або проти годинникової стрілки для розблокування, підніміть та зніміть її. Кругле заглиблення має знаходитися посередині канавки.
3. Потягніть до себе та від'єднайте від блоку привода лопатку-мішалку.
4. Натисніть фіксатори з боків блоку привода, підійміть та зніміть блок привода з кришки.

#### 4.1.3 Збирання

1. Установіть блок привода у кришку та міцно притисніть його вниз. Він зафіксується на місці з клацанням.
2. Вставте лопатку-мішалку в блок привода. Закручувати її не треба.
3. Установіть кришку з блоком привода на чашу для охолодження і поверніть її за годинниковою стрілкою чи у зворотному напрямку для фіксації на місці.

## 4.2 Підготовка та час заморожування чаші для охолодження

- Чашу для охолодження необхідно повністю заморожувати кожного разу перед початком приготування морозива.
- Перед заморожуванням ретельно промийте руками чашу для охолодження і потім просушіть її. Не встановлюйте вологу чашу для охолодження у морозильну камеру!
- Час на замороження відрізняється від температури у вашій морозильній камері. Чашу для охолодження рекомендується встановлювати ближче до задньої стінки морозильної камери, тому що температура там найнижча. Для забезпечення рівномірного заморожування встановлюйте чашу на пласку поверхню у вертикальному положенні. Загалом на замороження витрачається від 16 до 24 годин.
- Струсіть чашу, щоб перевірити, чи вона повністю заморозилася. Якщо ви не чуєте руху рідини у чаші, тоді охолоджуюча рідина повністю заморозена.
- Використовуйте чашу для охолодження одразу після виймання з морозильної камери. Після виймання з морозильної камери чаша починає швидко розморожуватися.
- Щоб зручно готувати заморожені десерти, постійно тримайте чашу для замороження у морозильній камері.
- **Зверніть увагу:** Для правильного заморожування всіх видів продуктів температура в морозильній камері має бути встановлена мінімум на  $-18^{\circ}\text{C}$ . Влітку температуру треба зробити трохи вищою.

## 4.3 Приготування морозива

### Важливі зауваження:

- Підготуйте суміш для морозива щонайменше за 4 години і заморозьте її.
  - Чаша для охолодження призначена для макс. 450 мл рідкої суміші. Під час приготування суміші для морозива не використовуйте більше 3 склянок.
  - Коли додаєте інгредієнти до чаші для охолодження, контролюйте кількість суміші. Суміш не повинна виходити за ободок чаші. У процесі перемішування суміш буде розширюватися і займати більше місця.
  - Не зупиняйте та не вмикайте пристрій під час процесу заморожування, тому що суміш може замерзнути в контакт з чашею та унеможливити рух мішалки.
1. Коли чаша для охолодження достатньо заморозена, встановіть її на стійку поверхню, яка здатна витримувати холод.
  2. Швидко зберіть морозеницю, щоб уникнути розтавання чаші.
  3. Підключіть блок привода до легкодоступної розетки.
  4. Натисніть кнопку запуску, щоб почати роботу пристрою.
  5. Повільно заливайте підготовлену та достатньо охолоджену суміш морозива у лійку, коли пристрій виконує перемішування.
  6. Коли суміш повністю замерзає та заповнює всю чашу для охолодження, морозиво можна подавати на стіл.
  7. Розблокуйте та підійміть кришку. Вийміть морозиво за допомогою дерев'яного або силіконового приладдя. За один раз можна приготувати до 4 стаканчиків свіжого домашнього морозива.

## 4.4 Приготування фруктового льоду

1. Повільно виливайте суміш для фруктового льоду у форму для фруктового льоду, при цьому залишайте простір у пазах, щоб суміш не виливалася після вставлення палички.
2. Вставте палички у відповідні пази.
3. Заморожуйте фруктовий лід, доки він не стане твердим.

**Примітка:** Для забезпечення рівномірного заморожування встановлюйте контейнер із формами для фруктового льоду на пласку поверхню у вертикальному положенні. Мінімальний час заморожування складає 5 годин, проте цей час може відрізнятись залежно від вашого рецепта.

4. Вийміть форму для фруктового льоду з контейнера і помістіть її під теплу воду, щоб вивільнити фруктовий лід.

## 5. ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ЧИЩЕННЯ

### Примітки:

- Після використання відключайте пристрій від мережі живлення і завжди чекайте, доки чаша для охолодження нагріється до кімнатної температури, перш ніж очистити її.
  - Цей пристрій НЕ призначений для миття у посудомийній машині.
  - Очищуйте пристрій одразу після використання.
1. **УВАГА.** В жодному разі не занурюйте блок привода у воду або інші рідини.
  2. Щоб очистити блок привода, протріть його м'якою вологою ганчіркою. Ретельно просушіть.
  3. Розберіть пристрій і ретельно промийте чашу для охолодження, кришку та лопатку-мішалку в гарячій воді з милом. Потім промийте гарячою водою. Ретельно очищуйте чашу для охолодження зсередини за допомогою гарячої води (до 40°C) та вологої ганчірки. Повністю просушіть усі компоненти.
  4. Ретельно промийте контейнер для фруктового льоду, форму та палички у гарячій воді з милом. Потім промийте гарячою водою. Повністю просушіть усі компоненти.

### 5.1 Зберігання

Перед зберіганням перевірте, що усі компоненти чисті та сухі. Зберігайте пристрій у своїй коробці у сухому та чистому місці.

UA

## 6. КНИГА РЕЦЕПТІВ

### Примітки:

- Дуже важливо, щоб суміш для морозива була повністю охолодженою до початку перемішування.
- Чашу для охолодження можна заморозувати максимум за 4 дні до перемішування.
- **ВАЖЛИВО:** Для всіх рецептів: 1 склянка = 150 мл

### 6.1 Класичне ванільне морозиво

#### ІНГРЕДІЄНТИ:

1. 1 склянка жирних вершків
2. ½ склянки молока
3. ¾ склянки цукру
4. 1 столова ложка ванільного екстракту

#### ПРОЦЕС ПРИГОТУВАННЯ:

Підготуйте суміш для морозива:

1. Перемішайте у чаші молоко та вершки.
2. Додайте цукор та збивайте, доки цукор не розчиниться, приблизно 3–4 хвилини. З'їжте невелику кількість цієї рідини, щоб перевірити зернистість. Рідина має відчуватися рівномірною на язичку, а на дні чаші не повинно бути цукру, коли суміш перемішується або вичерпується ложкою. Продовжуйте збивати за необхідності, щоб отримати рівномірну текстуру готового морозива.
3. Додайте і перемішайте ваніль.
4. Поставте суміш охолоджуватися в холодильник, доки ви не будете готові робити морозиво.
5. Увімкніть морозеницю, і заливайте суміш для морозива через лійку зверху, коли морозениця виконує перемішування.

## 6.2 Шоколадне морозиво

### ІНГРЕДІЄНТИ:

- 1 склянка жирних вершків
- ½ склянки молока
- ¾ склянки цукру
- 1 столова ложка ванільного екстракту
- ½ склянки непідсолодженого какао-порошку

### ПРОЦЕС ПРИГОТУВАННЯ:

Підготуйте суміш для морозива:

1. Перемішайте у чаші молоко та вершки.
2. Додайте цукор та збивайте, доки цукор не розчиниться, приблизно 3–4 хвилини. Продовжуйте збивати за необхідності, щоб отримати рівномірну текстуру готового морозива.
3. Додайте і перемішайте ваніль та какао-порошок.
4. Поставте суміш охолоджуватися в холодильник, доки ви не будете готові робити морозиво.
5. Увімкніть морозеницю, і заливайте суміш для морозива через лійку зверху, коли морозениця виконує перемішування.

## 6.3 М'ятне морозиво з шоколадною стружкою

### ІНГРЕДІЄНТИ:

- 1 склянка жирних вершків
- ½ склянки молока
- ¾ склянки цукру
- 1 столова ложка ванільного екстракту
- 6 столових ложок води
- 1 столова ложка цукру
- ⅔ склянки свіжого листа м'яти, утрамбованого

### ПРОЦЕС ПРИГОТУВАННЯ:

Підготуйте суміш для морозива:

1. Перемішайте у чаші молоко та вершки.
2. Додайте цукор та збивайте, доки цукор не розчиниться, приблизно 3–4 хвилини. Продовжуйте збивати за необхідності, щоб отримати рівномірну текстуру готового морозива.
3. У кухонному комбайні зробіть суміш з листа м'яти, води та 1 столової ложки цукру, щоб вона була максимально наближена за консистенцією до пюре. Потім злийте крізь сито з дрібною сіткою і зніміть пінку зверху зливої рідини, щоб залишився м'ятний сік. І тепер збивайте рідку м'яту в суміш морозива, щоб вони добре перемішалися.
4. Поставте суміш охолоджуватися в холодильник, доки ви не будете готові робити морозиво.
5. Увімкніть морозеницю, і заливайте суміш для морозива через лійку зверху, коли морозениця виконує перемішування.

## 6.4 Морозиво Смор

### ІНГРЕДІЄНТИ:

Основа морозива з крекерів Грехем

- 1 упаковка крекерів Грехем (9 крекерів)
- 1 ¼ склянки молока звичайної жирності
- 1 ¼ склянки жирних вершків
- 4 яєчних жовтка
- ¼ склянки білого цукру
- ½ столової ложки повареної солі

## Морозиво Смор

1. ½ склянки стружки молочного шоколаду
2. 1 склянка розтоплених міні-маршмелоу

### ПРОЦЕС ПРИГОТУВАННЯ:

1. Подрібніть крекери Грехем на дрібний порошок руками або кухонним комбайном.
2. Змішайте крекери Грехем із молоком та жирними вершками.
3. Залиште в холодильнику на 8 годин або на ніч.
4. Приберіть крекери Грехем із суміші за допомогою марлі, фільтра для кави або сита з дрібною сіткою.
5. Збийте яєчні жовтки та цукор, щоб вони добре перемішалися.
6. Нагрівайте суміш молока з крекерами Грехем у горщику відповідного розміру на повільному вогні, доки в суміші не почнуть з'являтися маленькі бульбашки.
7. Повільно вилийте тепле молоко у суміш жовтків, постійно збиваючи, щоб вона перемішувалася.
8. Поверніть суміш у горщик і продовжуйте нагрівати на повільному вогні, постійно збиваючи, доки суміш не ущільниться до консистенції тіста для млинців.
9. Зніміть з вогню і додайте сіль, постійно збиваючи суміш.
10. Перелийте суміш у герметичну ємність.
11. Поставте суміш охолоджуватися в холодильник, доки ви не будете готові робити морозиво.
12. Увімкніть морозеницю, і заливайте основу морозива з крекерів Грехем через лійку зверху, коли морозениця виконує перемішування.
13. Поки морозениця обертається, залийте в основу морозива розтоплений шоколад та міні-маршмелоу.
14. Перелийте морозиво з морозениці у герметичну ємність і заморозуйте ще 2 години до повного твердіння.

## 6.5 Персиковий шербет

### ІНГРЕДІЄНТИ:

1. 8–10 жовтих персиків, зі шкіркою, без кісточки
2. 1 склянка простого сиропу\*
3. ¼ столової ложки повареної солі
4. Вичавлений сік з ½ лимона

### ПРОЦЕС ПРИГОТУВАННЯ:

1. Покладіть персики, простий сироп, сіль та лимонний сік у блендер.
2. Збивайте до отримання однорідного пюре.
3. Поставте суміш охолоджуватися в холодильник, доки ви не будете готові робити шербет.
4. Увімкніть морозеницю, і заливайте суміш для шербету через лійку зверху, коли морозениця виконує перемішування.

\* Простий сироп складається з рівних частин білого цукру (за вагою) та води (за об'ємом), що розчиняються на повільному вогні до отримання сиропу.

**ПОРАДА ВІД ПРОФІ:** Додайте у простий сироп розмарин, щоб додати шербету трав'янисту нотку!

## 6.6 М'ятний шербет з білої дині

### ІНГРЕДІЄНТИ:

1. 2 склянки білої дині, без кісточок, подрібненої
2. ¼ склянки м'яти, лише листя
3. ½ склянки простого сиропу\*
4. Вичавлений сік з ½ лимона
5. ¼ столової ложки повареної солі



### **ПРОЦЕС ПРИГОТУВАННЯ:**

1. Покладіть білу диню, м'яту, простий сироп, лимонний сік та сіль у блендер.
2. Збивайте до отримання однорідного пюре.
3. Поставте суміш охолоджуватися в холодильник, доки ви не будете готові робити шербет.
4. Увімкніть мороженицю, і заливайте суміш для шербету через ліжку зверху, коли морожениця виконує перемішування.

\* Простий сироп складається з рівних частин білого цукру (за вагою) та води (за об'ємом), що розчиняються на повільному вогні до отримання сиропу.

**ПОРАДА ВІД ПРОФІ:** У цьому рецепті м'яту відмінно може замінити свіжий базилік!

## **6.7 Полуничний шербет**

### **ІНГРЕДІЄНТИ:**

1. 500 г стиглої та ароматної полуниці (300 г провареної пульпи)
2. 125 г цукрової пудри
3. 1 столова ложка вичавленого соку лимона
4. 65 мл води

### **ПРОЦЕС ПРИГОТУВАННЯ:**

1. Зробіть сироп з води та цукру. Перемішуйте цукор до повного розчинення і дайте йому прокипіти 2 хвилини. Зачекайте, доки він охолоне.
2. Промийте та очистьте полуницю від хвостиків. Змішайте і пропустіть крізь тонке конічне сито, щоб видалити насіння.
3. Змішайте охолоджений сироп та лимонний сік із полуничним пюре.
4. Залийте суміш у мороженицю і дайте їй постояти не менше 2 годин.

UA

## **6.8 М'ятний фруктовий лід з дині**

### **ІНГРЕДІЄНТИ:**

1. 3 склянки дині без кісточок, порізаної кубиками
2. ¼ склянки простого сиропу\*
3. 1 столова ложка подрібненої м'яти

### **ПРОЦЕС ПРИГОТУВАННЯ:**

1. Зробіть однорідне пюре з дині та простого сиропу.
2. Додайте м'яту та добре вимішайте.
3. Залийте у форми для фруктового льоду і заморозуйте 8 годин або ніч.
4. Дайте фруктовому льоду розтанути 1–2 хвилини або потримайте під гарячою водою, щоб легко виїняти його з форм.

\* Простий сироп складається з рівних частин білого цукру (за вагою) та води (за об'ємом), що розчиняються на повільному вогні до отримання сиропу.

## **6.9 Вершкове морозиво з апельсинами та полуницею**

### **ІНГРЕДІЄНТИ:**

1. 1 склянка полуниці без хвостиків
2. ½ склянки йогурту без добавок
3. ¼ склянки простого сиропу
4. ½ склянки свіжого апельсинового соку

### **ПРОЦЕС ПРИГОТУВАННЯ:**

1. Покладіть полуницю, йогурт, простий сироп та апельсиновий сік у блендер.
2. Збивайте до отримання однорідного пюре.
3. Залийте у форми для фруктового льоду і заморозуйте 8 годин або ніч.
4. Дайте фруктовому льоду розтанути 1–2 хвилини або потримайте під гарячою водою, щоб легко виїняти його з форм.

## 6.10 Фруктовий лід із грецьким йогуртом та лохиною

### ІНГРЕДІЄНТИ:

1. 1 склянка лохини
2. 2 столові ложки простого сиропу або меду (за бажанням)
3. 1 склянка нежирного грецького йогурту

### ПРОЦЕС ПРИГОТУВАННЯ:

1. Зробіть пюре з лохини та простого сиропу.
2. Додайте йогурт і можете перемішати вручну (щоб створити завитки), або до утворення однорідного пюре.
3. Залийте у форми для фруктового льоду і заморозуйте 8 годин або ніч.
4. Дайте фруктовому льоду розтанути 1–2 хвилини або потримайте під гарячою водою, щоб легко вийняти його з форм.

## 6.11 Ягідний лід

### ІНГРЕДІЄНТИ:

1. ½ склянки полуниці без хвостиків
2. ½ склянки лохини
3. ½ склянки малини або ожини
4. ¼ склянки простого сиропу
5. ½ склянки кокосового молока

### ПРОЦЕС ПРИГОТУВАННЯ:

1. Покладіть полуницю, лохину, малину, простий сироп та кокосове молоко у блендер.
2. Збивайте до отримання однорідного пюре.
3. Залийте у форми для фруктового льоду і заморозуйте 8 годин або ніч.
4. Дайте фруктовому льоду розтанути 1–2 хвилини або потримайте під гарячою водою, щоб легко вийняти його з форм.

## 6.12 Шоколадний пудинг на паличці

### ІНГРЕДІЄНТИ:

#### Основа морозива

1. 1 склянка молока звичайної жирності
2. 1 пакет желатину (1 ¼ столової ложки)
3. ¼ склянки білого цукру
4. ¼ столової ложки повареної солі
5. 2/3 склянки стружки напівсолодкого шоколаду

#### Чарівна оболонка

1. 1 склянка стружки напівсолодкого шоколаду
2. 3 столові ложки кокосової олії (не першого віджимання), вимірної у твердому стані

### ПРОЦЕС ПРИГОТУВАННЯ:

1. Збийте разом молоко та желатин, щоб розчинити усі грудочки. Залиште розбухати на 5 хвилин. Перелийте у горщик відповідного розміру та поставте на повільний вогонь.
2. Додайте цукор та сіль. Додайте шоколадну стружку і помішуйте до розтоплення та отримання однорідної суміші\*. Дайте прокипіти 1 хвилину і знімайте з вогню.
3. Залийте у форми для фруктового льоду і заморозуйте 8 годин або ніч. Дайте розтанути 1–2 хвилини, або потримайте під гарячою водою, щоб легко вийняти з форм.

\* Під час розтоплення шоколад спочатку схплюється, але потім розтоплюється та розчиняється у молоці.

4. Для створення чарівної оболонки поставте шоколадну стружку в мікрохвильову піч до розтоплення, приблизно на 1 хвилину з кроками по 15 секунд. Розтоплюйте кокосову олію у мікрохвильовій печі до повного розтоплення, приблизно 30 секунд. Змішайте до отримання однорідної суміші.
5. Поки він ще теплий, занурюйте десерт на паличці у чарівну оболонку і потім знову занурюйте у потрібний топінг, поки шоколад чарівної оболонки не стане твердим.

**ПОРАДА ВІД ПРОФІ:** Щоб зробити вегетаріанський пудинг, замініть молоко кокосовим молоком.

**ПОРАДА ВІД ПРОФІ:** Чарівну оболонку можна зберігати у холодильнику і потім знову розтопити для використання.

## 7. ГАРАНТІЯ ТА МЕЖИ ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ

Цей виріб має гарантію на строк до 3 років (включаючи 2-річну юридичну гарантію відповідно до місцевого законодавства, а також додаткову 12-місячну комерційну гарантію, пропонувану торговою маркою) із дня покупки на будь-які несправності, викликані дефектом виробництва чи матеріалу.

Ця гарантія не поширюється на пошкодження, що виникли в результаті неправильної установки, неправильного використання або нормального зносу виробу. Точніше, гарантія не поширюється на:

- Пошкодження чи проблеми, спричинені неправильною експлуатацією, нещасним випадком, несанкціонованим втручанням або підключенням до електромережі з невідповідною силою струму чи напругою.
- Пристрої, які були модифіковані або в яких гарантійна пломба чи серійний номер були пошкоджені, змінені, видалені або окиснені.
- Батареї, що замінюються, та аксесуари мають гарантію на 6 місяців.
- Проблеми в роботі акумулятора, викликані надто довгим зарядженням чи недотриманням правил техніки безпеки, наведених у посібнику користувача.
- Косметичні пошкодження, зокрема подряпини, вм'ятини тощо.
- Пошкодження, викликані втручанням некваліфікованих спеціалістів.
- Дефекти, викликані звичайним зношенням або старінням виробу.
- Обновлення програмного забезпечення у зв'язку зі зміною параметрів мережі.
- Проблеми в роботі виробу, викликані використанням стороннього програмного забезпечення для модифікації, зміни, адаптації чи модифікації наявного.
- Проблеми в роботі виробу, викликані експлуатацією без аксесуарів, офіційно визнаних виробником.
- Окиснені вироби.

У жодному разі виробник не відповідає за втрату даних, що зберігаються на диску. Також виробник не зобов'язаний перевіряти, чи вийняв користувач карти SIM/SD з виробів, що повертаються.

Відремонтовані чи замінені вироби можуть містити нові та/чи відновлені елементи чи обладнання.

### СПОСОБИ РЕАЛІЗАЦІЇ

Щоб скористатися гарантією, вам необхідно повернути виріб до місця його придбання разом із доказом покупки (чеком, накладною, ...) товару чи аксесуарів у комплекті та з оригінальною упаковкою.

Важливо мати інформацію стосовно дати придбання, моделі та серійного номеру чи IMEI (міжнародний ідентифікатор мобільного обладнання) (цю інформацію ви можете знайти на товарі, упаковці чи доказі покупки).

В іншому разі ви повинні принести виріб разом з аксесуарами, потрібними для його належної роботи (живлення, адаптер тощо).

Якщо гарантія поширюється на вашу претензію, відділ сервісного обслуговування в межах місцевого законодавства може:

- Полагодити або замінити несправні деталі.
- Обміняти повернений продукт на аналогічний з, як мінімум, такими ж можливостями й рівнозначний за ефективністю.
- Повернути вартість придбаного товару, вказану на документі, що підтверджує покупку.

У разі ремонту, на який поширюється гарантія, ваш гарантійний термін буде продовжений на 6 місяців, але не буде додаватися в разі повторних поломок.







**FR** - Service Clients Auchan France - 200 rue de la Recherche 59650 Villeneuve d'Ascq - 03 59 30 59 30 - [www.auchan.fr](http://www.auchan.fr)

**ES** - Alcampo, S.A. - Supermercados Sabeco, S.A. C/ Santiago de Compostela Sur, s/n - 28029 Madrid - e-mail: [d.calidad@alcampo.es](mailto:d.calidad@alcampo.es)

**PT** - Serviço Auchan - Auchan Portugal Hipermercados, S.A., Travessa Teixeira Júnior, n.º 1, 1300 – 553 Lisboa, E-mail: [info.MarcaAuchan@auchan.pt](mailto:info.MarcaAuchan@auchan.pt)

**PL** - Dystrybutor: Auchan Polska Sp. z o.o., ul. Puławska 46, 05-500 Piaseczno - [www.auchan.pl](http://www.auchan.pl)

**HU** - Forgalmazza: Auchan Magyarország Kft, 2040 Budaörs, Sport u. 2-4. - [www.auchan.hu](http://www.auchan.hu)

**RO** - Auchan România SA, Str. Braşov nr.25, Sector 6, Cod poştal 061444, Bucureşti, România - [www.auchan.ro](http://www.auchan.ro)

600104730

42882AO

 **Auchan**

SAS OIA, 200, rue de la Recherche, Le Colibri  
BP 169, 59650 Villeneuve d'Ascq, France  
[www.auchan-retail.com/contact](http://www.auchan-retail.com/contact)

Made in China

