

## INSTRUCTION MANUAL

## РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

## ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

## ЖАБДЫҚ НҰСҚАУЫ

GB	ICE-CREAM MAKER .....	4
RUS	МОРОЖЕНИЦА .....	6
UA	МОРОЖЕНИЦЯ .....	9
KZ	БАЛМҰЗДАҚ ДАЙЫНДАУ АРНАЛҒАН АСПАП .....	11
EST	JÄÄTISEMASIN .....	14
LV	SALDĒJUMA PAGATAVOŠANAS IERĪCE .....	16
LT	LEDAINĖ .....	19
H	FAGYLALKÉSZÍTŐ GÉP .....	21
RO	APARAT DE ÎNGHEȚATA .....	24



[www.scarlett.ru](http://www.scarlett.ru)



010

**EAC**

**GB DESCRIPTION**

1. Base Unit
2. ON/OFF Switch (O/I)
3. Agitator Shaft
4. Transparent Lid
5. Latch
6. Paddle
7. Freezing Chamber Container

**KZ БҰЙЫМНЫҢ ҚҰРЫЛЫСЫ**

1. Негізгі блок
2. «ҚОСУ/СӨНДІРУ» (O/I) ауыстырғышы
3. Қалақты араластырғыштың білігі
4. Мөлдір қақпақ
5. Ілмек
6. Күрекше
7. Мұздатқыш камераға арналған контейнер

**EST TOOTE EHNITUS**

1. Baasplokk
2. Lüliti „SISSE/VÄLJA“ (O/I)
3. Segamislaba võll
4. Läbipaistev kaas
5. Kinnitus
6. Labidake
7. Sügavkülma konteiner

**LT GAMINIO KONSTRUKCIJA**

1. Bazinis blokas
2. Jungiklis „ВКЛ. / ВЫКЛ.“ (Ij. / Išj.)
3. Mentinės maišyklės velenas
4. Permatomas dangtelis
5. Skląstis
6. Lopetėlė
7. Šaldymo kameros indas

**RO DESCRIEREA APARATULUI**

1. Bloc de bază
2. Comutator „Pornire/Oprire“ (O/I)
3. Arborele paletii de mixare
4. Capac transparent
5. Mecanism de blocare
6. Spatulă
7. Container pentru congelator

**RUS УСТРОЙСТВО ИЗДЕЛИЯ**

1. Базовый блок
2. Переключатель «ВКЛ./ВЫКЛ.» (O/I)
3. Вал лопастного замешивателя
4. Прозрачная крышка
5. Фиксатор крышки
6. Лопастной замешиватель
7. Контейнер для морозильной камеры

**UA УСТРІЙ ВИРОБУ**

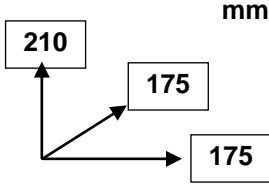
1. Базовий блок
2. Перемикач «УВІМКН./ВИМКН.» (O/I)
3. Вал лопатевої мішалки
4. Прозора кришка
5. Заскочка
6. Лопатка
7. Контейнер для морозильної камери

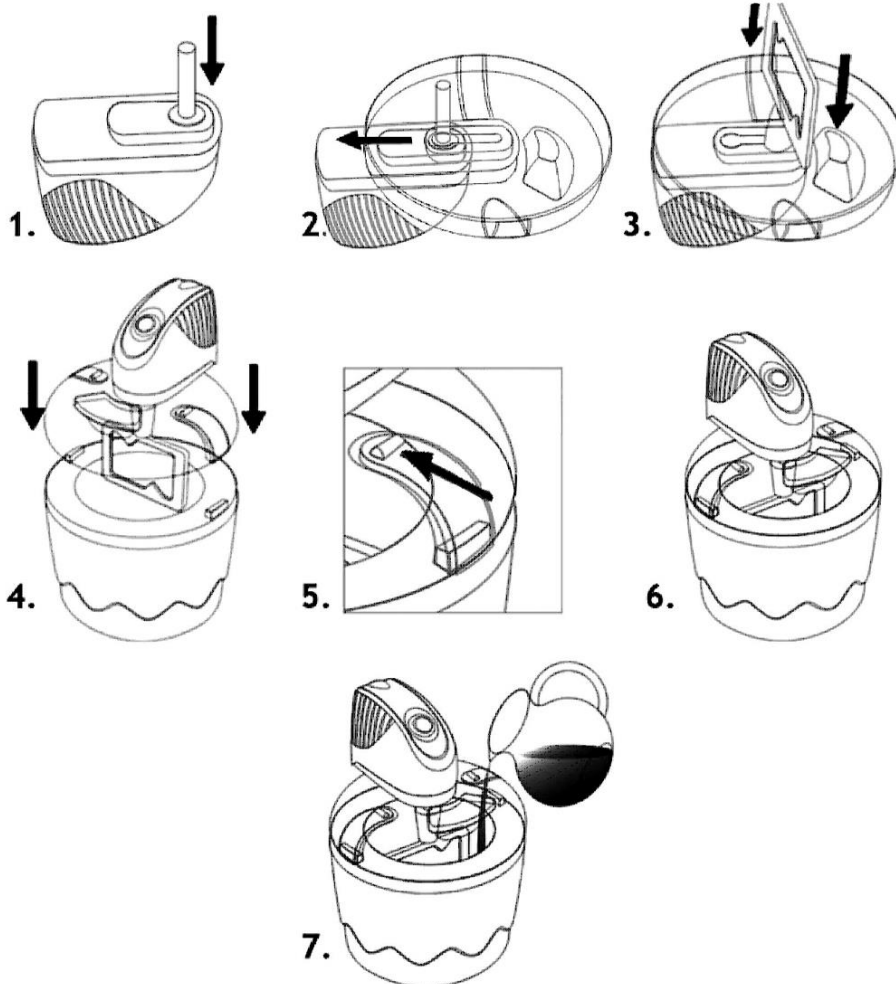
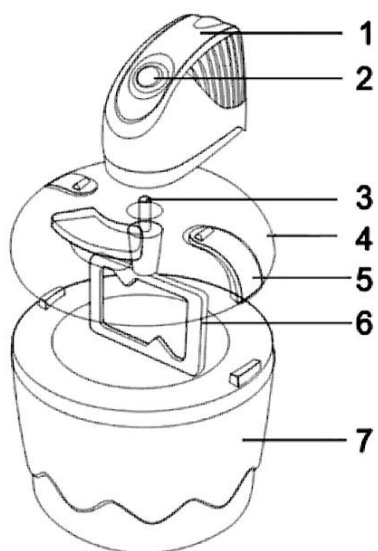
**LV IZSTRĀDĀJUMA UZBŪVE**

1. Pamata bloks
2. Slēdzis "IESL./IZSL." (O/I)
3. Lāpstiņmaisītāja vārpsta
4. Caurspīdīgs vāks
5. Fiksators
6. Lāpstiņa
7. Saldēšanas kameras konteiners

**H TERMÉK SZERKEZETE**

1. Motoregység
2. Főkapcsoló (O/I)
3. Tengely
4. Átlátszó fedél
5. Tolózár
6. Keverőlapát
7. Keverőedény

~220-240 V / 50 Hz Класс защиты II	10W	2,0/2,3 kg	 <p>mm</p>
---------------------------------------	-----	------------	------------------------------------------------------------------------------------------------



## **GB** INSTRUCTION MANUAL

### **IMPORTANT SAFEGUARDS**

- To prevent damage to the appliance, please read these instructions carefully before usage.
- Before first use check if the electrical specifications correspond to mains parameters.
- Incorrect use of the appliance may lead to damage to the appliance, property loss and personal injury.
- For domestic use only. The appliance is not designed for industrial use.
- When the appliance is not used, unplug it from the mains.
- Do not allow water to enter the base unit.
- Do not immerse the appliance, base unit or power cord in water or other liquids. If this has happened, disconnect the appliance from mains immediately and do not use it until skilled specialists verify the operating state and safety of the appliance.
- In case power cord is damaged, it should be replaced by manufacturer or service center authorized by manufacturer, or by similar skilled staff.
- Do not allow the power cord to come into contact with sharp edges or hot surfaces.
- To disconnect the power cord from mains pull out the plug, do not pull the cord.
- Place the appliance upon a dry, level surface. Do not place the appliance upon any hot surface or near any heat source (e.g. gas stove or electric oven), near curtains and under wall shelves.
- Do not leave the operating appliance unattended.
- The appliance should not be used by persons with reduced physical, sensory or mental abilities (including children), or persons having insufficient skills or knowledge, without supervision or instruction of person responsible for their safety.
- Do not allow children to play with the appliance! Do not leave the appliance unattended in presence of children!
- Never try to repair this appliance or replace its parts on your own. In case of failure, contact the nearest service center.
- If the appliance was placed in an area with the temperature below 0 °C, it is recommended to wait at least 2 hours after placing it in an area with room temperature before switching the appliance on.
- The manufacturer reserves the right to make minor changes in product design, which do not fundamentally affect its safety, efficiency and functionality, without notice.
- Do not touch the ice cream maker container with any sharp objects or cutlery. If the appliance is switched on (the ON/OFF switch is moved to the "O" position), a wooden or rubber paddle can be used.
- Never heat the container of ice cream maker, and never put it on stoves, conventional or microwave ovens.
- Do not place the base unit in freezers or refrigerators.
- Production date mentioned on the unit and/or on the packing materials and documentations.

### **PREPARATION FOR USE**

- Unpack the device and remove all packing materials.
- Rinse the ice cream container, the lid and the agitator with warm water, using small amount of detergent.
- Wash all components with running water and wipe them dry.
- **WARNING!** Do not immerse the base unit with the electric motor into water. Wipe the base unit with damp cloth.

### **FREEZING OF CONTAINER**

- To freeze the container, place it in refrigerator or freezing chamber with temperature about -18 °C.
- Proper freezing of containers is the key to making perfect ice cream!
- The space between walls of the double-wall container is filled with liquid. Shake the container to check if it is frozen properly. In case the container is frozen properly, this liquid will freeze as well.
- For best results, the container should be placed vertically at the back wall of the freezer, as the chamber has the minimum temperature in this area.
- The time required for the complete freezing of the container (at least 8 hours average) depends on the temperature in the freezer. Leave the ice cream container in the freezer overnight.
- **NOTE:** The container should be used immediately after removing it from the freezer. Do not allow it to be heated.

### **APPLIANCE ASSEMBLY**

- Turn the base unit upside down and insert the agitator shaft into the hole (Pic.1).
- Attach the transparent lid to the base unit. Insert the agitator shaft into the central hole of the wider side of the base unit (Pic.2).
- Attach the transparent lid to the narrower side of the base unit. Attach the lid until it clicks (Pic.3).
- Attach the agitator to the shaft and turn it back (Pic.3).
- Remove the ice cream container from the freezer.
- Place the base unit and the agitator on the ice cream container (Pic.4).
- Lock the latches (Pic.5).

### **MAKING ICE CREAM**

- Prepare a mixture according to the one of the included recipes in advance.
- Set the ON/OFF switch into the "I" position.
- Quickly pour the liquid ice cream mixture into the ice cream container through the opening.
- Leave the appliance in the operational state for about 20-40 minutes. The maximum operation time should not exceed 40 minutes.

- NOTE! Turning the appliance off during operation may lead to freezing of the mixture and may block the agitator blades.
- Remember that fresh homemade ice cream will not have the same thickness as a solid ice cream sold commercially. Although it is frozen, it will remain soft. To prepare thick ice cream, pour the ice cream from the container to a closed container or to jars with lids using a rubber or wooden paddle. Place these containers into the freezer for several hours until the ice cream gets thick. You can leave the ice cream in the freezer container, so that the ice cream gets thick, for a short period of time (over 30 minutes). After that, the ice cream will be ready.
- Note: The maximum volume of mixture that can be prepared in a container is 0.7 l. As the mixture expands during freezing, the maximum amount of ice cream, which can be obtained is approximately 700 ml.

### **CLEANING AND MAINTENANCE**

- Before disassembling or cleaning, turn off the ice cream maker and disconnect the power cord from the wall outlet.
- Do not put the appliance components into a dishwasher. Wipe the base unit (containing the motor) with a damp cloth or sponge. Never use sharp objects, scrapers or abrasive cleaners, as they may damage the appliance.
- Do not immerse the base unit with the electric motor is located into water.
- After cleaning, wipe all parts of the device dry.
- Do not put the ice cream container into the freezer not having wiped it dry.
- Do not place the agitator and its shaft into the freezer.

### **ICE CREAM RECIPES**

#### **White chocolate ice cream**

Ingredients:

White chocolate – 100 g

Cream (fat content not less than 30%) – 250 ml

Plain yogurt – 70 g

Powdered sugar – 50 g

Process Description:

Break chocolate into pieces, place in a bowl and add a half of the mentioned cream quantity. Melt the chocolate in a water bath. Let the mixture cool slightly, then add the rest of the cream and yoghurt, and whisk the mixture well. Leave the mixture at room temperature for 5 min. This is necessary for the mixture to infuse. Place the obtained mixture into the ice cream maker and agitate for 30 minutes.

#### **Raspberry sorbet**

Ingredients:

Fresh or frozen raspberries – 450 g

Sugar – 100 g

Water – 125 ml

Juice of one lemon

Process Description:

Prepare raspberry puree in a blender. If large pits are seen, strain the puree through a sieve. Mix water and sugar and boil until the syrup becomes light-yellow. Cool the syrup, and mix it with raspberry puree and lemon juice. Place the obtained mixture into the ice cream maker and agitate for 30 minutes. Serve with whole raspberries.

#### **Banana and lemon ice cream**

Ingredients:

One large ripe banana

Juice of one lemon

Milk (fat content 3.2%) – 200 ml

Cream (fat content not less than 30%) – 100 ml

Sugar – 80 g

Process Description:

Using a blender, prepare a homogeneous mixture of banana, lemon juice and sugar. Add milk and cream. Place the obtained mixture into the ice cream maker and agitate for 30 minutes. Serve the refreshing ice cream with slices of banana and strips of lemon peel.

#### **Homemade ice cream**

Ingredients:

Cream (fat content not less than 30%) – 400 ml

Milk (fat content 3.2%) – 150 ml

Sugar – 150 g

Egg yolk – 3 pcs

Vanilla sugar - 1 teaspoon

Process Description:

Start boiling milk. At the first signs of boiling, remove milk from oven and cool to the temperature 30-35 °C.

Thoroughly whisk egg yolks, sugar and vanilla sugar in a separate container. Whip until thick homogeneous white

mass with small air bubbles is obtained. Pour cooled milk in a thin trickle into the egg mixture, stirring continuously. Stir very carefully, avoiding solidification of yolk. Place a bowl with the obtained mixture on low heat and, stirring constantly, cook until thick consistency is obtained (to check the consistency swipe the blade/spoon – if the finger track is clear, the mixture is ready). Please note that at this stage the mixture should not be boiled! When the mixture is ready, stop heating it and cool it. Whisk cream into a thick foam with a mixer. Next, add the whipped cream to the egg-milk mixture and place it into the ice cream maker. Agitate for 30 minutes.

### Milk ice cream

Ingredients:

Cream (fat content not less than 30%) – 250 ml

Milk (fat content 3.2%) – 250 ml

Sugar - 4-5 table spoons

Process Description:

Mix milk, cream and sugar until a homogeneous mixture is obtained, using a mixer or a blender. Taste the mixture. Add cream or sugar, if necessary. Place the obtained mixture into the ice cream maker and agitate for 30 minutes.



The symbol on the unit, packing materials and/or documentations means used electrical and electronic units and battery's should not be tossed in the garbage with ordinary household garbage. These units should be passed to a special receiving point.

For additional information about actual system of the garbage collection address to the local authority.

Valid utilization will help to save valuable resources and avoid negative work on the public health and environment which happens with incorrect using garbage.

## **RUS** РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Внимательно прочитайте данную инструкцию перед эксплуатацией прибора во избежание поломок при использовании.
- Перед первоначальным включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики, указанные на изделии, параметрам электросети.
- Неправильное обращение может привести к поломке изделия, нанести материальный ущерб и причинить вред здоровью пользователя.
- Использовать только в бытовых целях. Прибор не предназначен для промышленного применения.
- Если устройство не используется, всегда отключайте его от электросети.
- Не допускайте попадания воды на базу питания.
- Не погружайте прибор, базу питания и шнур питания в воду или другие жидкости. Если это случилось, немедленно отключите устройство от электросети и, прежде чем пользоваться им дальше, проверьте работоспособность и безопасность прибора у квалифицированных специалистов.
- При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должен производить изготовитель или уполномоченный им сервисный центр, или аналогичный квалифицированный персонал.
- Следите за тем, чтобы шнур питания не касался острых кромок и горячих поверхностей.
- При отключении прибора от электросети, беритесь за вилку, а не тяните за шнур.
- Устройство должно устойчиво стоять на сухой ровной поверхности. Не ставьте прибор на горячие поверхности, а также вблизи источников тепла (например, электрических плит), занавесок и под навесными полками.
- Никогда не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Дети должны находиться под контролем для недопущения игры с прибором.
- Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать прибор или заменять какие-либо детали. При обнаружении неполадок обращайтесь в ближайший Сервисный центр.
- Если изделие некоторое время находилось при температуре ниже 0°C, перед включением его следует выдержать в комнатных условиях не менее 2 часов.
- Производитель оставляет за собой право без дополнительного уведомления вносить незначительные изменения в конструкцию изделия, кардинально не влияющие на его безопасность, работоспособность и функциональность.
- Не используйте острые предметы или столовые приборы при работе с контейнером мороженицы. Если устройство выключено (переключатель находится в положении «О»), можно использовать резиновую или деревянную лопатку.
- Категорически запрещается нагревать контейнер для мороженого, ставить его на плиту, в духовой шкаф или в микроволновую печь.
- Не кладите базовый блок в холодильные и морозильные камеры.
- Дата производства указана на изделии и/или на упаковке, а также в сопроводительной документации.

## ПОДГОТОВКА

- Распакуйте изделие, снимите все упаковочные материалы.
- Промойте контейнер для мороженого, крышку и замешиватель теплой водой с моющим средством для посуды.
- Тщательно промойте детали проточной водой и вытрите насухо.
- **ВНИМАНИЕ!** Не погружайте базовый блок с электродвигателем в воду. Чистку базового блока выполняйте влажной тканью.

## ЗАМОРОЗКА КОНТЕЙНЕРОВ

- Заморозку производите в морозильной камере при температуре около  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ .
- Правильная заморозка контейнеров является залогом успешного приготовления мороженого.
- Между стенками контейнера имеется жидкость. Встряхните контейнер, чтобы проверить качество его заморозки. При правильной заморозке жидкость между стенками должна замерзнуть.
- Для получения наилучших результатов контейнер следует поставить вертикально у задней стенки морозильной камеры (в этом месте температура в камере минимальная).
- Время, необходимое для полной заморозки контейнера (в среднем не менее 8 часов) зависит от температуры в морозильной камере. Рекомендуем оставить контейнер для мороженого в морозильной камере на ночь.
- **ПРИМЕЧАНИЕ!** Контейнер следует использовать сразу после его извлечения из морозильной камеры. Не допускайте его нагрева.

## СБОРКА ПРИБОРА

- Переверните базовый блок дном вверх и вставьте вал лопастного замешивателя в отверстие. (Рис.1. Стр. 3)
- Прикрепите к базовому блоку прозрачную крышку. Вал лопастного замешивателя следует вставить в центральное отверстие более широкой стороны блока. (Рис. 2)
- Сдвиньте прозрачную крышку к более узкой стороне блока, где находится кабель. Перемещайте крышку до щелчка. (Рис.3)
- Установите лопастной замешиватель на вал лопастной мешалки. (Рис. 3)
- Извлеките контейнер для мороженого из морозильной камеры.
- Установите базовый блок с замешивателем на контейнер для мороженого. (Рис. 4)
- Закрепите крышку фиксаторами. (Рис. 5)

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ МОРОЖЕНОГО

- Заранее подготовьте смесь по одному из приведенных рецептов.
- Установите переключатель «ВКЛ./ВЫКЛ.» в положение «I». Лопасты замешивателя начнут вращаться.
- Быстро залейте жидкую смесь для мороженого через отверстие в контейнер для мороженого.
- Оставьте устройство во включенном состоянии примерно на 20-40 минут. Максимальное время работы – 40 минут.
- **ПРИМЕЧАНИЕ** Выключение устройства при работе может привести к замерзанию смеси и к блокировке лопастей мешалки.
- Помните, что свежее домашнее мороженое не будет иметь такую же консистенцию, как твердое мороженое из магазина. Несмотря на то, что оно будет холодным, оно останется мягким. Чтобы получить твердое мороженое, переложите мороженое из контейнера для морозильной камеры в закрытый контейнер/в баночки с крышкой, используя резиновую или деревянную лопатку. Поместите эти контейнеры в морозильную камеру на несколько часов, до тех пор пока мороженое не затвердеет. Вы можете оставить мороженое в контейнере для морозильной камеры, так чтобы мороженое затвердело, на короткий период времени (не более 30 минут). После этого мороженое будет готово.
- **Примечание:** Максимальный объем смеси, которую можно приготовить в контейнере, составляет 0,7 л. Поскольку смесь при замерзании расширяется, максимальный объем мороженого, который можно получить, составляет примерно 700 мл.

## ОЧИСТКА И УХОД

- Перед разборкой или чисткой выключите мороженицу и извлеките шнур питания из розетки.
- Запрещается помещать детали устройства в посудомоечную машину. Базовый блок с двигателем протирайте влажной тканью или губкой. Применение острых предметов, скребков или абразивных чистящих средств может привести к повреждению устройства.
- Не погружайте базовый блок с электродвигателем в воду.
- После чистки насухо вытрите все детали устройства.
- Не кладите контейнер для мороженого в морозильную камеру, не протерев его насухо.
- Запрещается помещать взбивалку и вал лопастной мешалки в морозильную камеру.

## РЕЦЕПТЫ МОРОЖЕНОГО

### Мороженое из белого шоколада

Ингредиенты:

Белый шоколад – 100г

Сливки (жирность 30% и выше) – 250мл

Йогурт без добавок – 70г

Сахарная пудра – 50г

**Приготовление:**

Наломайте шоколад, положите в миску и добавьте половину сливок. Растопите шоколад на водяной бане. Дайте смеси немного остыть, затем добавьте остальную часть сливок и йогурт, всё хорошо взбейте. Дайте настояться при комнатной температуре 5мин. Поместите массу в мороженицу и готовьте в течение 30мин.

**Сорбет из малины****Ингредиенты:**

Свежие или мороженые ягоды малины – 450г

Сахар – 100г

Вода – 125мл

Сок одного лимона

**Приготовление:**

Приготовьте малиное пюре в блендере. Если в нем много крупных косточек, процедите его через сито. Смешайте воду с сахаром и варите пока сироп не приобретет светло-желтый цвет. Остудите сироп, смешайте его с малиновым пюре и лимонным соком. Поместите полученную массу в мороженицу и готовьте в течение 30мин. Подавайте, украсив ягодами малины.

**Бананово-лимонное мороженое****Ингредиенты:**

Один крупный спелый банан

Сок одного лимона

Молоко 3,2% – 200мл

Сливки (жирность 30% и выше) – 100мл

Сахар – 80г

**Приготовление:**

С помощью блендера сделайте однородную массу из банана, лимонного сока и сахара. Добавьте в нее молоко и сливки. Готовую смесь поместите в мороженицу и готовьте в течение 30мин. Подавайте освежающее мороженое, украсив его кусочками банана и полосками лимонной цедры.

**Домашний пломбир****Ингредиенты:**

Сливки (жирность 30% и выше) – 400мл

Молоко 3,2% – 150мл

Сахар – 150г

Яичный желток – 3шт

Ванильный сахар – 1ч.л.

**Приготовление:**

Молоко поставьте на огонь. Как только появятся первые признаки закипания, снимите с огня и остудите до температуры 30-35оС. В отдельной емкости тщательно взбейте яичные желтки, сахар и ванильный сахар. Взбивать необходимо до образования густой однородной воздушной массы белого цвета. Остывшее молоко тонкой струйкой влейте в яичную смесь, постоянно помешивая. Делайте это очень аккуратно, чтобы желток не свернулся. Получившуюся смесь поставьте на медленный огонь и, постоянно помешивая, варите до образования густой консистенции (для проверки консистенции проведите пальцем по лопатке/ложке – если след остается четким, смесь готова). Обратите внимание, что на данном этапе смесь нельзя кипятить! Готовую смесь снимите с огня и остудите. Сливки взбейте в густую пену с помощью миксера. Далее соедините взбитые сливки с яично-молочной смесью и поместите в мороженицу. Готовьте в течение 30 мин.

**Сливочное мороженое****Ингредиенты:**

Сливки (жирность 30% и выше) – 250мл

Молоко 3,2% – 250мл

Сахар – 4-5ст.л.

**Приготовление:**

Молоко, сливки и сахар перемешайте до однородного состояния в миксере или блендере. Попробуйте смесь на вкус. При необходимости, добавьте сливки или сахар. Полученную смесь загрузите в мороженицу и готовьте в течение 30 мин.



Данный символ на изделии, упаковке и/или сопроводительной документации означает, что использованные электрические и электронные изделия и батарейки не должны выбрасываться вместе с обычными бытовыми отходами. Их следует сдавать в специализированные пункты приема.

Для получения дополнительной информации о существующих системах сбора отходов обратитесь к местным органам власти.

Правильная утилизация поможет сберечь ценные ресурсы и предотвратить возможное негативное влияние на здоровье людей и состояние окружающей среды, которое может возникнуть в результате неправильного обращения с отходами.



## **UA** ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

- Шановний покупець! Ми вдячні Вам за придбання продукції торговельної марки SCARLETT та довіру до нашої компанії. SCARLETT гарантує високу якість та надійну роботу своєї продукції за умови дотримання технічних вимог, вказаних в посібнику з експлуатації.
- Термін служби виробу торгової марки SCARLETT у разі експлуатації продукції в межах побутових потреб та дотримання правил користування, наведених в посібнику з експлуатації, складає 2 (два) роки з дня передачі виробу користувачеві. Виробник звертає увагу користувачів, що у разі дотримання цих умов, термін служби виробу може значно перевищити вказаний виробником строк.

### **ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ**

- Уважно прочитайте цю інструкцію перед експлуатацією приладу, щоб уникнути поломок при використанні.
- Перед першим вмиканням перевірте, чи відповідають технічні характеристики, зазначені на виробі, параметрам електромережі.
- Неправильне поводження може привести до поломки виробу, завдати матеріального збитку і завдати шкоди здоров'ю користувача.
- Використовувати тільки у побутових цілях. Прилад не придатний для промислового використання.
- Якщо пристрій не використовується, завжди від'єднуйте його від електромережі.
- Не допускайте попадання води на базу живлення.
- Не занурюйте прилад, базу живлення і шнур живлення у воду або інші рідини. Якщо це трапилось, негайно від'єднайте пристрій від електромережі і перед подальшим його використанням перевірте працездатність і безпечність приладу у кваліфікованих спеціалістів.
- У випадку ушкодження шнура живлення, щоб уникнути небезпеки, його заміну повинен проводити виробник або уповноважений їм сервісний центр, або аналогічний кваліфікований персонал.
- Слідкуйте за тим, щоб шнур живлення не торкався гострих крайок і гарячих поверхонь.
- Від'єднуючи прилад від електромережі, беріться за вилку, а не тягніть за шнур.
- Пристрій повинен стійко стояти на сухій рівній поверхні. Не ставте прилад на гарячі поверхні, а також поблизу джерел тепла (наприклад, електричних плит), фіранок та під навісними полицями.
- Ніколи не залишайте увімкнений прилад без нагляду.
- Прилад не призначений для використання особами (в тому числі дітьми) зі зниженими фізичними, чуттєвими або розумовими здібностями або при відсутності у них досвіду або знань, якщо вони не знаходяться під контролем або не проінструктовані про використання приладу особою, яка несе відповідальність за їх безпеку.
- Діти повинні знаходитися під контролем для недопущення гри з приладом.
- Не намагайтесь самостійно ремонтувати прилад або замінити які-небудь деталі. У випадку виявлення неполадок звертайтеся у найближчий Сервісний центр.
- Якщо виріб деякий час знаходився при температурі нижче 0°C, перед увімкненням його слід витримати при кімнатних умовах не менше 2 годин.
- Виробник залишає за собою право без додаткового повідомлення вносити незначні зміни в конструкцію виробу, які кардинально не впливають на його безпечність, працездатність та функціональність.
- Не використовуйте гострі предмети або столові прибори під час роботи з контейнером морозениці. Якщо пристрій вимкнений (перемикач знаходиться у положенні «O»), можна використовувати гумову або дерев'яну лопатку.
- Категорично забороняється нагрівати контейнер для морозива, ставити його на плиту, в духовий шкаф або в мікрохвильову піч.
- Не кладіть базовий блок у холодильні і морозильні камери.
- Дата виробництва вказана на виробі та/або на упаковці, а також у супровідній документації.
- Обладнання відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні.

### **ПІДГОТОВКА**

- Розпакуйте виріб, зніміть всі пакувальні матеріали.
- Промийте контейнер для морозива, кришку і мішалку тепло водою з м'яким засобом для посуду.
- Ретельно промийте деталі проточною водою і витріть досуха.
- **УВАГА!** Не занурюйте базовий блок з електродвигуном у воду. Чистку базового блоку виконуйте вологою тканиною.

### **ЗАМОРОЗКА КОНТЕЙНЕРІВ**

- Заморозку проводьте у морозильній камері при температурі близько -18 °C.
- Правильна заморозка контейнерів є запорукою успішного приготування морозива.
- Між стінками контейнера є рідина. Струсіть контейнер, щоб перевірити якість його заморозки. У випадку правильної заморозки рідина між стінками повинна замерзнути.
- Для отримання найкращих результатів контейнер слід поставити вертикально біля задньої стінки морозильної камери (в цьому місці температура в камері є мінімальною).
- Час, необхідний для повної заморозки контейнера (у середньому не менше 8 годин), залежить від температури у морозильній камері. Залиште контейнер для морозива в морозильній камері на ніч.
- **ПРИМІТКА!** Контейнер слід використовувати одразу після витягання із морозильної камери. Не допускайте його нагріву.

## ЗБИРАННЯ ПРИЛАДУ

- Переверніть базовий блок дном вверх і вставте вал лопатевої мішалки в отвір (Рис.1).
- Прикріпіть до базового блоку прозору кришку. Вал лопатевої мішалки слід вставити в центральний отвір більш широкої сторони блока (Рис.2).
- Прикріпіть прозору кришку до більш вузької сторони блока. Переміщуйте кришку до клацання (Рис.3).
- Встановіть збивачку на вал лопатевої мішалки і поверніть її назад (Рис.3).
- Витягніть контейнер для морозива із морозильної камери.
- Встановіть базовий блок і лопатеву мішалку на контейнер для морозива (Рис.4).
- Зафіксуйте заскочки (Рис.5).

## ПРИГОТУВАННЯ МОРОЗИВА

- Завчасно приготуйте суміш по одному із наведених рецептів.
- Встановіть перемикач «УВІМКН./ВИМКН.» у положення «1».
- Швидко залийте рідку суміш для морозива через отвір у контейнер для морозива.
- Залиште пристрій увімкненим приблизно на 20-40 хвилин. Максимальний час роботи – 40 хвилин.
- ПРИМІТКА. Вимкнення пристрою під час роботи може привести до замерзання суміші і блокування лопатей мішалки.
- Пам'ятайте, що свіже домашнє морозиво не буде мати таку ж консистенцію, що і тверде морозиво з магазину. Не дивлячись на те, що воно буде холодним, воно залишається м'яким. Щоб отримати тверде морозиво, перекладіть морозиво із контейнера для морозильної камери в закритий контейнер/у баночку з кришкою, використовуючи гумову або дерев'яну лопатку. Помістіть ці контейнери в морозильну камеру на декілька годин, доки морозиво не затвердіє. Ви можете залишити морозиво в контейнері для морозильної камери, щоб морозиво затверділо, на короткий період часу (не більше 30 хвилин). Після цього морозиво буде готове.
- Примітка: Максимальний об'єм суміші, яку можна приготувати в контейнері, складає 0,7 л. Оскільки суміш при замерзанні розширюється, максимальний об'єм морозива, який можна отримати, складає приблизно 700 мл.

## ОЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД

- Перед розбиранням або очищенням вимкніть морозилку і витягніть шнур живлення із розетки.
- Забороняється класти деталі пристрою у посудомийну машину. Базовий блок із двигуном протирайте вологою тканиною або губкою. Застосування гострих предметів, скребоків або абразивних чистячих засобів може привести до пошкодження пристрою.
- Не занурюйте базовий блок із електродвигуном у воду.
- Після очищення досуха витріть всі деталі пристрою.
- Не кладіть контейнер для морозива у морозильну камеру, не протерши його досуха.
- Забороняється поміщати збивачку і вал лопатевої мішалки в морозильну камеру.

## РЕЦЕПТИ МОРОЗИВА

### Морозиво із білого шоколаду

Інгредієнти:

Білий шоколад – 100г

Вершки (жирність 30% і вище) – 250мл

Йогурт без домішок – 70г

Цукрова пудра – 50г

Приготування:

Наламайте шоколад, покладіть у миску і додайте половину вершків. Розтопіть шоколад на водяній бані.

Дайте суміші трохи охолонути, потім додайте іншу частину вершків і йогурт, все добре збийте. Дайте настоятися при кімнатній температурі 5 хв. Помістіть масу в морозилку і готуйте протягом 30 хв.

### Сорбет із малини

Інгредієнти:

Свіжі або морожені ягоди малини – 450г

Цукор – 100г

Вода – 125мл

Сік одного лимона

Приготування:

Приготуйте малинове пюре у блендері. Якщо в ньому багато великих кісточок, процідіть його через сито.

Змішайте воду з цукром і варіть доки сироп не стане світло-жовтого кольору. Остудіть сироп, змішайте його з малиновим пюре і лимонним соком. Помістіть отриману масу в морозилку і готуйте протягом 30 хв.

подавайте, прикрасивши ягодами малини.

### Бананово-лимонне морозиво

Інгредієнти:

Один великий стиглий банан

Сік одного лимона

Молоко 3,2% – 200мл

Вершки (жирність 30% і вище) – 100мл

Цукор – 80г

Приготування:

За допомогою блендера зробіть однорідну масу із банана, лимонного соку і цукру. Додайте в неї молоко і вершки. Готову суміш помістіть у морозеницю і готуйте протягом 30 хв. Подавайте освіжаюче морозиво, прикрасивши його шматочками банана і смужками лимонної цедри.

### Домашній пломбір

Інгредієнти:

Вершки (жирність 30% і вище) – 400мл

Молоко 3,2% – 150мл

Цукор – 150г

Яєчний жовток – 3шт

Ванільний цукор – 1ч.л.

Приготування:

Молоко поставте на вогонь. Як тільки з'являться перші ознаки закипання, зніміть з вогню і остудіть до температури 30-35°C. В окремій ємності ретельно збийте яєчні жовтки, цукор і ванільний цукор. Збивати необхідно до появи густої однорідної повітряної маси білого кольору. Охоловши молоко тонкою цівкою влийте в яєчну суміш, постійно перемішуючи. Робіть це дуже обережно, щоб жовток не згорнувся. Отриману суміш поставте на повільний вогонь і, постійно помішуючи, варіть до появи густої консистенції (для перевірки консистенції проведіть пальцем по лопатці/ложці – якщо слід залишається чітким, суміш готова). Зверніть увагу, що на цьому етапі суміш не можна кип'ятити! Готову суміш зніміть з вогню і остудіть. Вершки збийте в густу піну за допомогою міксеру. Потім з'єднайте збиті вершки із яєчно-молочною сумішшю і помістіть в морозеницю. Готуйте протягом 30 хв.

### Вершкове морозиво

Інгредієнти:

Вершки (жирність 30% і вище) – 250мл

Молоко 3,2% – 250мл

Цукор – 4-5ст.л.

Приготування:

Молоко, вершки і цукор перемішайте до однорідного стану в міксері або блендері. Спробуйте суміш на смак. При необхідності, додайте вершки або цукор. Отриману суміш загрузіть у морозеницю і готуйте протягом 30 хв.



Цей символ на виробі, упаковці та/або в супровідній документації означає, що електричні та електронні вироби, а також батарейки, що були використані, не повинні викидатися разом із звичайними побутовими відходами. Їх потрібно здавати до спеціалізованих пунктів прийому.

Для отримання додаткової інформації щодо існуючих систем збору відходів зверніться до місцевих органів влади.

Належна утилізація допоможе зберегти цінні ресурси та запобігти можливому негативному впливу на здоров'я людей і стан навколишнього середовища, який може виникнути в результаті неправильного поводження з відходами.

### ЖАБДЫҚ НҰСҚАУЫ

- Құрметті сатып алушы! SCARLETT сауда таңбасының өнімін сатып алғаныңыз үшін және біздің компанияға сенім артқаныңыз үшін Сізге алғыс айтамыз. Іске пайдалану нұсқаулығында суреттелген техникалық талаптар орындалған жағдайда, SCARLETT компаниясы өзінің өнімдерінің жоғары сапасы мен сенімді жұмысына кепілдік береді.
- SCARLETT сауда таңбасының бұйымын тұрмыстық мұқтаждар шеңберінде пайдаланған және іске пайдалану нұсқаулығында келтірілген пайдалану ережелерін ұстанған кезде, бұйымның қызмет мерзімі бұйым тұтынушыға табыс етілген күннен бастап 2 (екі) жылды құрайды. Аталған шарттар орындалған жағдайда, бұйымның қызмет мерзімі өндіруші көрсеткен мерзімнен айтарлықтай асуы мүмкін екеніне өндіруші тұтынушылардың назарын аударады.

### ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

- Пайдалану барысында бұзылудың алдын алу үшін, құрылғыны іске қосу алдында нұсқаулықты зейін қойып оқып шығыңыз.
- Алғашқы рет іске қосу алдында, бұйымда көрсетілген техникалық сипаттамалар электр желісінің параметрлеріне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Бұйымды дұрыс пайдаланбау оның бұзылуына, материалдық шығынға немесе пайдаланушының денсаулығына нұқсан келтіруіне әкеліп соғуы мүмкін.
- Тек қана тұрмыста қолдану қажет. Аспап өндірістікте қолдануға арналмаған.
- Егер құрылғы пайдаланылмаса, оны әрқашан электр желісінен ажыратып қойыңыз.
- Қоректендіру негізіне судың тимеуін қадағалаңыз.

- Аспапты, қоректендіру негізі мен бауын суға немесе басқа да сұйықтықтарға батырмаңыз. Егер осындай жағдай орын алғанда, құрылғыны дереу электр желісінен ажыратыңыз және аспапты одан әрі қолдану үшін оның жұмыс істеу қабілетін және қауіпсіздігін білікті маманға тексертіңіз.
- Қоректендіру бауы зақымдалған жағдайда, қауіптің алдын алу үшін өндіруші немесе оның уәкілетті қызмет көрсету орталығы немесе білікті маман оны алмастыруы қажет.
- Қоректендіру бауының үшкір жиектер мен ыстық беттерге тимеуін қадағалаңыз.
- Қоректендіру желісінен құрылғыны ажырату кезінде, ашаны қолмен ұстап тұрыңыз, қоректендіру бауынан тартпаңыз.
- Құрылғыны әрқашан құрғақ тегіс бетке орнату қажет. Аспапты ыстық тегістіктерге, сондай-ақ от көздері (мысалы, электрлі плита) мен перделердің жанына немесе ілулі сөрелердің астына орнатпаңыз.
- Қосулы аспапты ешқашан қараусыз қалдырмаңыз.
- Дене, жүйке не болмаса ақыл-ой кемістігі бар, немесе осы құрылғыны қауіпсіз пайдалану үшін тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз адамдардың (соның ішінде балалардың) қауіпсіздігі үшін жауап беретін адам қадағаламаса немесе құрылғыны пайдалану бойынша нұсқау бермесе, олардың бұл құрылғыны қолдануына болмайды.
- Балалардың құрылғымен ойнауын болдырмау үшін оларды қатаң қадағалау қажет.
- Құрылғыны өздігіңізден жөндеуге немесе оның қандай да бір бөлшектерін ауыстыруға тырыспаңыз. Ақаулық табылған жағдайда жақын Қызмет көрсету орталығына жүгініңіз.
- Егер бұйым белгілі бір уақыт аралығында 0°C-тан төмен температурада тұрған болса, оны қоспастан бұрын бөлме жағдайында 2 сағаттан кем емес уақыт ұстау қажет.
- Өндіруші қосымша ескертпестен бұйымның құрылымына, оның қауіпсіздігіне, жұмыс істеу қабілеті мен қызметіне түбегейлі әсер етпейтіндей азғантай өзгерістер енгізу құқығын сақтап қалады.
- Аспап контейнерімен жұмыс барысында үшкір заттар мен ас үй аспаптарын пайдаланбаңыз. Егер құрылғы қосулы болса, (ауыстырғыш «О» қалпында тұрған болса), резеңке немесе ағаш күрекшені қолдануға болады.
- Балмұздаққа арналған контейнерді жылытуға, плитканың үстіне қоюға, духовка шкафына немесе шағын толқынды пешке салуға қатаң тыйым салынады.
- Негізгі блокты тоңазытқыш немесе мұздатқыш камераларға салмаңыз.
- Өндірілген күні өнімде және/немесе қорапта, сондай-ақ қосымша құжаттарда көрсетілген

#### **ДАЙЫНДАУ**

- Бұйымды бумадан шығарып, барлық орауыш материалдарды алып тастаңыз.
- Балмұздаққа арналған контейнерді, қақпағы мен араластырғышын ыдыс жууға арналған сұйықтық қосып, жылы сумен жуыңыз.
- Бөлшектерін ағын сумен мұқият жуып, құрғатып сүртіңіз.
- **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ** Негізгі блок пен электр қозғалтқышын суға батырмаңыз! Негізгі блокты тазалау үшін дымқыл матаны пайдаланыңыз.

#### **КОНТЕЙНЕРЛЕРДІ ҚАТЫРУ**

- Температурасы –18 °C шамасындағы мұздатқыш камерада қатырыңыз.
- Дұрыс қатырылған контейнерлер балмұздақты сәтті дайындауға себеп болады.
- Контейнер қабырғаларының арасында сұйықтық бар. Қатыру сапасын тексеру үшін контейнерді шайқаңыз. Егер дұрыс қатырылған болса, қабырғалардың арасындағы сұйықтық қатып қалады.
- Жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін контейнерді мұздатқыш камераның артқы қабырғасына тігінен орналастыру қажет (бұл жерде камераның температурасы ең төмен).
- Контейнерді толық қатыруға қажетті уақыт (орташа алғанда 8 сағаттан кем емес) мұздатқыш камераның температурасына байланысты. Балмұздаққа арналған контейнерді мұздатқыш камераға бір түнге қойыңыз.
- **ЕСКЕРТУ!** Контейнерді мұздатқыш камерадан шығарғаннан кейін бірден қолдану қажет. Оның ысып кетуіне жол бермеңіз.

#### **АСПАПТЫ ҚҰРАСТЫРУ**

- Негізгі блоктың түбін жоғары аударып, қалақты араластырғыштың білігін саңылауға орналастырыңыз (Сур.1).
- Негізгі блокқа мөлдір қақпақты бекітіңіз. Қалақты араластырғыштың білігін ортаңғы саңылауға блоктың кеңірек тұсынан орналастыру қажет (Сур.2).
- Мөлдір қақпақты блоктың жіңішкерек тұсынан бекітіңіз. Қақпақ тырс еткенге дейін айналдырыңыз (Сур.3).
- Қалақты араластырғыштың білігіне шайқағышты орнатып, оны артқа айналдырыңыз (Сур.3).
- Мұздатқыш камерадан балмұздаққа арналған контейнерді шығарыңыз.
- Негізгі блок пен қалақты араластырғышты балмұздаққа арналған контейнерге орнатыңыз (Сур.4).
- Ілмектерді бекітіңіз (Сур.5).

#### **БАЛМҰЗДАҚ ДАЙЫНДАУ**

- Келтірілген рецептілердің ішіндегі біреуі бойынша қоспаны алдын ала дайындап алыңыз.
- «ҚОСУ./СӨНДІРУ.» ауыстырғышын «I» қалпына келтіріңіз.
- Балмұздаққа арналған сұйық қоспаны саңылау арқылы балмұздаққа арналған контейнерге тезірек құйыңыз.
- Құрылғыны қосулы күйінде шамамен 20-40 минут қойыңыз. Жұмыстың максималды уақыты – 40 минут.

- ЕСКЕРТУ. Жұмыс барысында құрылғыны сөндіру қоспаның қатып қалуына және қалақты араластырғыштың блокқа түсуіне әкеліп соғуы мүмкін.
- Есіңізде болсын, жаңа дайындалған үй балмұздағының консистенциясы дүкеннен алынған қатты балмұздақ секілді болмайды. Мұздай болғанына қарамастан, жұмсақ болады. Қатты балмұздақ алу үшін, мұздатқыш камераға арналған контейнердегі балмұздақты резеңке немесе ағаш күрекшені қолданып жабық контейнерге/қақпағы бар банкіге ауыстырыңыз. Бұл контейнерлерді мұздатқыш камераға балмұздақ қатқанға дейін бірнеше сағатқа қойыңыз. Балмұздақты мұздатқыш камераға арналған контейнерде қатыру үшін қысқа уақытқа қалдыруыңызға болады (30 минуттан көп емес). Осыдан кейін балмұздақ дайын болады.
- Ескерту: Контейнерде дайындай алатын қоспаның максималды көлемі 0,7 л. Қатыру барысында қоспаның көбеюіне байланысты шығатын балмұздақтың максималды көлемі 700 мл.

#### **ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ**

- Бөлшектеу немесе тазалар алдында аспапты сөндіріп, қоректендіру бауын ашадан ажыратыңыз.
- Құрылғы бөлшектерін ыдыс жуатын машинаға салуға тыйым салынады. Негізгі блок пен қозғалтқышты дымқыл матамен немесе сорғышпен сүртіңіз. Үшкір заттар, қырғыш немесе абразивті жуу құралдары құрылғыны зақымдауы мүмкін.
- Негізгі блок пен қозғалтқышты суға батырмаңыз.
- Тазалап болғаннан кейін құрылғының барлық бөлшектерін құрғатып сүртіңіз.
- Балмұздаққа арналған контейнерді құрғатып сүртпестен мұздатқыш камераға салмаңыз.
- Шайқағыш пен қалақты араластырғыштың білігін мұздатқыш камераға салуға тыйым салынады.

#### **РЕЦЕПТЕР**

##### **Ақ шоколадтан жасалатын балмұздақ**

Ингредиенттер:

Ақ шоколад – 100г

Кілегей (майлылығы 30% және жоғары) – 250мл

Қоспасыз йогурт – 70г

Қант ұнтағы – 50г

Дайындалу барысы:

Шоколадты сындырып, тостағанға салыңыз және кілегейдің жартысын құйыңыз. Шоколадты суда ерітіңіз.

Қоспаны аз уақытқа суытып қойыңыз. Осыдан кейін кілегейдің қалған бөлігін және йогуртты қосып, жақсылап шайқаңыз. Бөлме температурасында 5 минутқа қойыңыз. Массаны аспапқа аударып, 30 минут дайындаңыз.

##### **Таңқурайдан жасалатын шәрбет**

Ингредиенттер:

Жаңа піскен немесе мұздатылған таңқурайдың жидектері – 450г

Қант – 100г

Су – 125мл

Бір лимонның шырыны

Дайындалу барысы:

Блендерде таңқурай езбесін дайындаңыз. Егер оның ірі сүйектері көп болса, елеуштен өткізіп алыңыз. Су мен қантты араластырып, шәрбет ашық сары түске боялғанға дейін қайнатыңыз. Шәрбетті суытып, оны таңқурай езбесі және лимон шырынымен араластырыңыз. Алынған қоспаны аспапқа құйып, 30 минут шамасында дайындаңыз. Таңқурайдың жидектерін қосып, дастарқанға қойыңыз.

##### **Банан мен лимоннан жасалатын балмұздақ**

Ингредиенттер:

Піскен бір үлкен банан

Бір лимонның шырыны

Сүт 3,2% – 200мл

Кілегей (майлылығы 30% және доғары) – 100мл

Қант – 80г

Дайындалу барысы:

Блендердің көмегімен бананнан, лимон шырынынан және қанттан біркелкі масса дайындаңыз. Оған сүт пен кілегей құйыңыз. Дайын болған қоспаны аспапқа құйып, 30 мин дайындаңыз. Суыған балмұздақты бананның бөлігімен және лимон қабығының тілімдерімен әшекейлеп, дастарқанға қойыңыз.

##### **Үй пломбирі**

Ингредиенттер:

Кілегей (майлылығы 30% және жоғары) – 400мл

Сүт 3,2% – 150мл

Қант – 150г

Жұмыртқаның сарыуызы – 3 дана

Ванильді қант – 1 шәй қасық

Дайындалу барысы:

Сүтті отқа қойыңыз. Қайнаудың алғашқы белгілері пайда болған кезде оттан алып, 30-35°C температураға дейін суытыңыз. Бөлек ыдысқа жұмыртқаның сарыуызын, қант пен ванильді қантты шайқаңыз. Ақ түсті қою біркелкі үлгідеген масса болғанға дейін шайқау қажет. Жұмыртқа қоспасына суыған сүтті араластыра отырып аздап құйыңыз. Сарыуыздың бүріліп қалмауы үшін өте ұқыпты жасау керек. Дайын болған қоспаны жәй отқа қойыңыз және үнемі араластырып, қою консистенция пайда болғанға дейін қайнатыңыз. (консистенцияны тексеру үшін күрекшеге/қасыққа саусағыңызды жүргізіңіз – егер анық із қалса, қоспа дайын). Назар аударыңыз, бұл кезеңде қоспаны қайнатуға болмайды. Дайын болған қоспаны оттан алып, суытып қойыңыз. Миксердің көмегімен кілегейді қою көбік етіп шайқаңыз. Осыдан кейін шайқалған кілегей мен жұмыртқалы-сүтті қоспаны араластырып, аспапқа құйыңыз. 30 мин дайындаңыз.

### Кілегейлі балмұздақ

Ингредиенттер:

Кілегей (майлылығы 30% және жоғары) – 250мл

Сүт 3,2% – 250мл

Қант – 4-5ст.л.

Дайындалу барысы:

Сүт кілегей мен қантты миксерде немесе блендерде біркелкі қалыпқа дейін араластырыңыз. Қоспаның дәмін көріңіз. Қажет болған жағдайда, кілегей мен қант қосыңыз. Дайын болған қоспаны аспапқа құйып, 30 мин дайындаңыз.



Өнімдегі, қораптағы және/немесе қосымша құжаттағы осындай белгі қолданылған электрлік және электрондық бұйымдар мен батареялар кәдімгі тұрмыстық қалдықтармен бірге шығарылмауы керек дегенді білдіреді. Оларды арнайы қабылдау бөлімшелеріне өткізу қажет.

Қалдықтарды жинау жүйелері туралы қосымша мәліметтер алу үшін жергілікті басқару органдарына хабарласыңыз.

Қалдықтарды дұрыс көдеге жарату бағалы ресурстарды сақтауға және қалдықтарды дұрыс шығармай салдарынан адамның денсаулығына және қоршаған ортаға келетін теріс әсерлердің алдын алуға көмектеседі.

## EST KASUTUSJUHEND ETTEVAATUSABINÖUD

- Lugege tähelepanelikult antud juhendit enne seadme kasutamist, vältimaks seadme lagunemist kasutamisel.
- Enne esialgset sisselülitamist kontrollige, kas tootel näidatud tehnilised näitajad vastavad elektrivõrgu parameetritele.
- Vale kasutamise võib tuua kaasa seadme lagunemise, tuua materiaalselt kahju ning kahjustada kasutaja tervist.
- Kasutades ainult olme-eesmärgid. Seade ei ole mõeldud tööstuslikuks kasutamiseks.
- Kui seadet ei kasutata, lülitage see alati elektrivõrgust välja.
- Ärge lubage vee sattumist toitealusele.
- Ärge asetage seadet, toitealust ning toitejuhet vette või teistesse vedelikesse. Kui see juhtub, lülitage seade viivitamatult vooluvõrgust välja ning enne selle järgnevat kasutamist kontrollige seadme töökõlblikkust ning ohutust kvalifitseeritud spetsialistide juures.
- Toitejuhtme kahjustumisel peab ohu vältimiseks selle välja vahetama tootja või tema poolt volitatud teeninduskeskus või analoogiline kvalifitseeritud personal.
- Jälgige, et toitejuhe ei puudutaks teravaid ääri ning kuumasid pindasid.
- Toote eemaldamisel vooluvõrgust võtke kinni pistikust, mitte ärge tõmmake juhtmest.
- Seade peab seisma kindlalt kuival tasasel pinnal. Ärge aetage seadet kuumadele pindadele või soojaallkate (näiteks elektripliitide) lähedusse, kardinale lähedusse või riputatavate riulite alla.
- Ärge kunagi jätke sisse lülitatud seadet järelevalveta.
- Seade ei ole mõeldud kasutamiseks isikute poolt (kaasa arvatud lapsed), kellel on vähenenud füüsilised, emotsionaalsed või vaimsed võimed või puuduvad kogemus ja teadmised, kui nad ei ole kontrolli all või ei ole neid instrueeritud seadme kasutamise kohta nende turvalisuse eest vastutava isiku poolt.
- Lapsed peavad olema kontrolli all, et mitte lubada seadmega mängimist.
- Ärge püüdke toodet iseseisvalt remontida või mingeid detaile vahetada. Rikete avastamisel pöörduge lähima Teeninduskeskuse poole.
- Kui toode on mõnda aega olnud temperatuuril alla 0°C, tuleb seda enne sisse lülitamist hoida toatemperatuuril mitte alla 2 tunni.
- Tootja jätab endale õiguse ilma täiendava teavituseeta teha ebaolulisi muudatusi seadme konstruktsioonis, mis ei mõjuta kardinaalselt selle ohutust, töökindlust ja funktsionaalsust.
- Ärge kasutage teravaid esemeid või söögiriistu töös jäätisemasina konteineriga. Kui seade on välja lülitatud (lülitati asub asendis „O“), võib kasutada kummist või puidust labidakest.
- Kategooriliselt on keelatud jäätisekonteineri kuumutamine, selle pliilide, praeahju või mikroahju asetamine. Ärge
- Ärge asetage baasplokki külm- ja sügavkülmkambritesse.
- Tootmiskuupäev on ära toodud tootel ja/või pakendil, aga ka saatedokumentatsioonis.

## ETTEVALMISTUS

- Pakkige toode lahti, eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Peske jäätisekonteiner, kaas ja segamislabad puhtaks sooja vee ja nõudepesuvahendiga.
- Loputage detaile hoolikalt jooksva vee all ning kuivatage.
- TÄHELEPANU! Ärge asetage elektrimootoriga baasplokki vette. Baasplokki puhastage niiske kangaga.

## KONTEINERITE KÜLMUTAMINE

- Külmutage neid sügavkülmkambris temperatuuril umbes  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ .
- Konteinerite õige külmutamine on eduka jäätisevalmistamise tagatiseks.
- Konteineri seinte vahel on vedelik. Loksutage konteinerit, et kontrollida selle külmutamise kvaliteeti. Õige külmutamise korral peab seinte vahel olev vedelik külmuma.
- Parimate tulemuste saamiseks tuleb konteiner asetada vertikaalselt sügavkülmkambriga tagaseina juurde (selles kohas on kambri temperatuur minimaalne).
- Konteineri täielikuks külmutamiseks vajalik aeg (keskmiselt mitte alla 8 tunni) sõltub temperatuurist sügavkülmkambris. Jätke jäätisekonteiner sügavkülmkambrisse ööseks.
- MÄRKUS! konteinerit tuleb kasutada kohe peale selle väljavõtmist sügavkülmkambrist. Ärge lubage selle soojenemist.

## SEADME KOKKUPANEK

- Pöörake baasplokk põhjaga ülespoole ning asetage labaseguri võll avasse (Pilt 1).
- Kinnitage baasploki külge läbipaistev kaas. Labaseguri võll tuleb asetada ploki laiema külje keskmisesse avasse (Pilt 2).
- Kinnitage läbipaistev kaas ploki kitsama külje külge. Liigutage kaant kuni kuulete klõpsu (Pilt 3).
- Kinnitage vahustaja labaseguri võlli külge ning pöörake seda tagasi (Pilt 3).
- Võtke jäätisekonteiner sügavkülmkambrist välja.
- Asetage baasplokk ja labasegur jäätisekonteinerile (Pilt 4).
- Fikseerige kinnitused (Pilt 5).

## JÄÄTISE VALMISTAMINE

- Valmistage eelnevalt segu mõne siintoodud retsepti järgi.
- Viige lüliti „SISSE/VÄLJA“ asendisse „I“.
- Valage vedel jäätisese segu kiiresti läbi avause jäätisekonteinerisse.
- Jätke seade tööle umbes 20-40 minutiks. Maksimaalne tööaeg on 40 minutit.
- MÄRKUS Seadme väljalülitamine töö ajal võib viia segu külmumiseni ning seguri labade blokeerimiseni.
- Hoidke meeles, et värske kodune jäätis ei ole sellise konsistentsiga, nagu kõva poest toodud jäätis. Vaatamata sellele, et see on külm, jääb see pehmeks. Kõva jäätise saamiseks tõste jäätis sügavkülmkambriga konteinerist suletud konteinerisse /kaanega purkidesse, kasutades kummist või puidust labidakest. Asetage need konteinerid sügavkülmkambrisse mõneks tunniks, kuni jäätis kõveneb. Te võite jätta jäätise sügavkülmkambriga konteinerisse kõvastumiseks lühikeseks ajaks (mitte üle 30 minuti). Pärast seda on jäätis valmis.
- Märkus: Konteineris valmistatava segu maksimumkogus on 0,7 l. Kuna segu maht suureneb külmutamisel, on maksimaalselt saadav jäätise kogus umbes 700 ml.

## PUHASTAMINE JA HOOLDUS

- Enne koost lahti võtmist või puhastamist lülitage jäätisemasin välja ning eemaldage pistik pistikupesast.
- On keelatud asetada seadme detaile nõudepesumasinasse. Mootoriga baasplokki pühkige niiske kanga või käsna. Teravate esemete, kaabitsate või abrasiivsete puhastusvahendite kasutamine või tuua kaasa seadme rikkumise.
- Ärge asetage elektrimootoriga baasplokki vette.
- Pärast puhastamist kuivatage kõik seadme detailid.
- Ärge asetage kuivatamata jäätisekonteinerit sügavkülmkambrisse.
- On keelatud asetada vahustajat ja seguri võlli sügavkülmkambrisse.

## JÄÄTISE RETSEPTID

### Valgest šokolaadist jäätis

Koostisosad:

Valge šokolaad – 100g

Koor (rasvasus 30% ja kõrgem) – 250ml

Maitsestatamata jogurt – 70g

Tuhksuhkur – 50g

Valmistamine:

Tükeldage šokolaad, asetage kaussi ning lisake pool koorest. Sulatage šokolaad veevannil. Laske segul veidi jahtuda, seejärel lisage ülejäänud koor ja jogurt, vahustage hoolega. Laske seista toatemperatuuril 5 min. Asetage mass jäätisemasinasse ning valmistage 30 minutit.

### Vaarikasorbett

Koostisosad:

Värsked või külmutatud vaarikad – 450g

Suhkur – 100g

Vesi – 125ml

Ühe sidruni mahl

Valmistamine:

Valmistage vaarikapüree blenderis. Kui selles on palju uuri seemneid, laske see läbi sõela. Segage vesi suhkruga ning keetke, kuni siirup muutub helekollaseks. Jahutage siirup, segage see vaarikapüree ja sidrunimahlaga.

Asetage saadud mass jäätisemasinasse ning valmistage 30 minutit. Serveerides kaunistage vaarikatega.

### **Banaani-sidrunijäätis**

Koostisosad:

Üks suur küps banaan

Ühe sidruni mahl

Piim 3,2% – 200ml

Koor (rasvasus 30% ja kõrgem) – 100ml

Suhkur – 80g

Valmistamine:

Blenderi abil valmistage ühtlane mass banaanist, sidrunimahlast ja suhkrust. Lisage sellele piim ja koor.

Valmissegu asetage jäätisemasinasse ja valmistage 30 minutit. Serveerige värskendavat jäätist, kaunistades selle banaanitükkide ja sidrunikoore ribadega.

### **Kodune plombiir**

Koostisosad:

Koor (rasvasus 30% ja kõrgem) – 400ml

Piim 3,2% – 150ml

Suhkur – 150g

Munakollane – 3tk

Vanillisuhkur – 1tl

Valmistamine:

Asetage piim keedunõuga tulele. Esimeste keemistunnuste tekkimisel võtke tulelt ning jahutage temperatuurini 30-35 °C. Teises nõus vahustage hoolikalt munakollased, suhkur ja vanillisuhkur. Vahustada tuleb paksu ühtlase õhulise valge massi tekkimiseni. Jahtunud piim valage peene joana munasegusse, pidevalt segades. Tehke seda ettevaatlikult, et munakollane kokku ei läheks. Saadud segu pange aeglasele tulele ja keetke pidevalt segades paksu konsistentsi saavutamiseni (konsistentsi kontrollimiseks tõmmake sõrmega üle lusika – kui jälg jääb selge, on segu valmis). Pöörake tähelepanu sellele, et antud etapis ei tohi segu keeta! Valmissegu võtke tulelt ja jahutage. Vahustage koor mikseri abil tugevaks vahuks. Segage koor muna-piimasegusse ning asetage jäätisemasinasse. Valmistage 30 minuti jooksul.

### **Koorejäätis**

Koostisosad:

Koor (rasvasus 30% ja kõrgem) – 250ml

Piim 3,2% – 250ml

Suhkur – 4-5sl

Valmistamine:

Piim, koor ja suhkur segage ühtlaseks seguks mikseris või blenderis. Proovige segu maitset. Vajadusel lisage koort või suhkrut. Saadud segu asetage jäätisemasinasse ning valmistage 30 min.



Antud sümbol tootel, pakendil ja/või saatedokumentatsioonis tähendab, et kasutatud elektrilisi ja elektroonilisi tooteid ja patareisid ei tohi ära visata koos tavaliste olmejäätmetega. Need tuleb anda ära spetsialiseeritud vastuvõtupunktidesse.

Täiendava informatsiooni saamiseks olemasolevatest jäätmete kogumise süsteemidest pöörduge kohalike võimuorganite poole.

Õige utiliseerimine aitab hoida kokku hinnalisi ressursse ning ennetada võimalikku negatiivset mõju inimeste tervisele ja ümbritseva keskkonna olukorrale, mis võib tekkida jäätmete ebaõige käitlemise tulemusel.

## **LIETOŠANAS INSTRUKCIJA DROŠĪBAS PASĀKUMI**

- Pirms ierīces izmantošanas uzmanīgi izlasiet šo instrukciju, lai novērstu ierīces bojājumus.
- Pirms pirmās ieslēgšanas pārbaudiet, vai tehniskie parametri, kas norādīti uz izstrādājuma, atbilst elektrotīkla parametriem.
- Nepareiza apiešanās ar ierīci var izraisīt tās bojājumu, radīt materiālos zaudējumus un nodarīt kaitējumu lietotāja veselībai.
- Izmantot tikai sadzīves vajadzībām. Ierīce nav paredzēta ražošanas vajadzībām.
- Ja ierīce netiek izmantota, vienmēr atvienojiet to no elektrotīkla.
- Nepieļaujiet ūdens nokļūšanu uz barošanas bāzes.
- Nemērciet ierīci, barošanas bāzi un vadu ūdenī vai citos šķidrumos. Ja tas ir noticis, nekavējoties atvienojiet ierīci un, pirms lietot to tālāk, pārbaudiet ierīces darbību un drošību pie kvalificētiem speciālistiem.



- Barošanas vada bojājuma gadījumā, drošības pēc, tā nomaiņa jāuztīra ražotājam vai tā pilnvarotam servisa centram, vai arī analogiskam kvalificētam personālam.
- Sekojiet, lai barošanas vads nepieskartos asām malām un karstām virsmām.
- Atvienojot ierīci no elektrotilkla, velciet, pieturot kontaktdakšu, un nevelciet aiz vada.
- Ierīce ir stabili jānovieto uz sausas līdzenas virsmas. Nenovietojiet ierīci uz karstām virsmām, kā arī siltuma avotu (piemēram, elektriskās plīts), aizkaru tuvumā un zem piekaramiem plauktiem.
- Nekādā gadījumā neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- Ierīce nav paredzēta izmantošanai personām (ieskaitot bērnus) ar pazeminātām fiziskām, emocionālām vai intelektuālām spējām vai personām bez dzīves pieredzes vai zināšanām, ja viņas nekontrolē vai neinstruē ierīces lietošanā persona, kura atbild par viņu drošību.
- Bērni ir jākontrolē, lai nepieļautu spēlēšanos ar ierīci.
- Nemēģiniet pastāvīgi remontēt ierīci vai mainīt tās detaļas. Ja rodas ierīces darbības traucējumi, griezieties tuvākajā Servisa centrā.
- Ja izstrādājums kādu laiku ir atradies temperatūrā zem 0°C, pirms ieslēgšanas tas ir jāpatur istabas temperatūrā ne mazāk kā 2 stundas.
- Ražotājs patur sev tiesības bez papildu paziņojuma izdarīt izstrādājuma konstrukcijā nelielas izmaiņas, kas kardināli neietekmē tā drošību, darbību un funkcionalitāti.
- Darbojoties ar saldējuma ierīces konteineru, neizmantojiet asus priekšmetus vai galda piederumus. Ja ierīce ir izslēgta (slēdzis atrodas stāvoklī "O"), var izmantot gumijas vai koka lāpstiņu.
- Kategoriski aizliegts sildīt saldējuma konteineru, likt to uz plīts, cepeškrāsnī vai mikroviļņu krāsnī.
- Nelieciet pamata bloku aukstuma vai saldēšanas kamerās.
- Ražošanas datums ir norādīts uz izstrādājuma un/vai iepakojuma, kā arī pavaddokumentos.

### **SAGATAVOŠANA DARBAM**

- Atbrīvojiet izstrādājumu no visiem iepakojuma materiāliem.
- Nomazgājiet saldējuma konteineru, vāku un maisītāju ar siltu ūdeni un trauku mazgāšanas līdzekli.
- Rūpīgi noskalojiet detaļas zem ūdens strūkļas un noslaukiet sausas.
- **UZMANĪBU!** Nemērciet pamata bloku ar elektromotoru ūdenī. Pamata bloku tīriet ar mitru audumu.

### **KONTEINERU SALDĒŠANA**

- Saldēšanu veiciet saldēšanas kamerā temperatūrā ap -18°C.
- Pareiza konteineru sasaldēšana ir veiksmīgas saldējuma pagatavošanas pamats.
- Starp konteineru sienām atrodas ūdens. Sakratiet konteineru, lai pārbaudītu tā sasaldēšanas kvalitāti. Ja konteiners ir sasaldēts pareizi, ūdenim starp sienām ir jāsasalst.
- Labāku rezultātu iegūšanai konteiners ir jānovieto vertikāli pie saldēšanas kameras aizmugurējās sienas (šajā kameras vietā temperatūra ir viszemākā).
- Laiks, kas ir nepieciešams konteineru pilnīgai sasaldēšanai (vidēji ne mazāk kā 8 stundas), ir atkarīgs no temperatūras saldēšanas kamerā. Atstājiet saldējuma konteineru saldēšanas kamerā uz nakti.
- **PIEZĪME.** Konteiners ir jāizmanto uzreiz pēc tā izņemšanas no saldēšanas kameras. Nepieļaujiet tā sasilšanu.

### **IERĪCES SALIKŠANA**

- Pagrieziet pamata bloku ar dibenu uz augšu un ievietojiet lāpstiņmaisītāja vārpstu atverē (Nuot.1).
- Piestipriniet pamata blokam caurspīdīgo vāku. Lāpstiņmaisītāja vārpsta ir jāievieto bloka platākās puses centrālajā atverē (Nuot.2).
- Piestipriniet caurspīdīgo vāku pie bloka šaurākās puses. Pārvietojiet vāku līdz klikšķim (Nuot.3).
- Uzstādiet maisītāju uz lāpstiņmaisītāja vārpstas un pagrieziet to atpakaļ (Nuot.3).
- Izņemiet saldējuma konteineru no saldēšanas kameras.
- Uzstādiet pamata bloku un lāpstiņmaisītāju uz saldējuma konteineru (Nuot.4).
- Piefiksējiet fiksatorus (Nuot.5).

### **SALDĒJUMA PAGATAVOŠANA**

- Iepriekš sagatavojiet maisījumu saskaņā ar vienu no zemāk esošajām receptēm.
- Uzstādiet slēdzi "IESL./IZSL." stāvoklī "I".
- Ātri ielejiet šķidro saldējuma maisījumu caur atveri saldējuma pagatavošanas konteinerā.
- Atstājiet ierīci ieslēgtu aptuveni 20–40 minūtes. Maksimālais darbības laiks – 40 minūtes.
- **PIEZĪME** Ierīces izslēgšana darbības laikā var izraisīt maisījuma sasaldēšanu un maisītāja lāpstiņu bloķēšanu.
- Ņemiet vērā, ka svaigam mājas saldējumam nebūs tāda pat konsistence, kā cietajam veikala saldējumam. Neskatoties uz to, ka saldējums būs auksts, tas paliks mīksts. Lai iegūtu cietu saldējumu, pārliciet saldējumu no saldēšanas kameras konteineru slēgtos konteineros/ burciņās ar vāciņiem, izmantojot gumijas vai koka lāpstiņu. Ievietojiet šos konteinerus saldēšanas kamerā uz dažām stundām, kamēr saldējums sacietēs. Saldējumu var atstāt saldēšanas kamerai paredzētajā konteinerā sacietēšanai uz īsu laiku (ne vairāk kā uz 30 minūtēm). Pēc šā laika saldējums būs gatavs.
- **PIEZĪME.** Maksimālais maisījuma apjoms, kuru var pagatavot konteinerā, ir 0,7 l. Tā kā maisījums sasaldstot paplašinās, maksimālais iegūstamā saldējuma apjoms ir ap 700 ml.

### **TĪRĪŠANA UN APKOPE**

- Pirms izjaukšanas un tīrīšanas izslēdziet ierīci un izņemiet barošanas vadu no kontaktdakšas.
- Ierīces detaļas aizliegts ievietot trauku mazgāšanas mašīnā. Pamata bloku ar motoru noslaukiet ar mitru audumu vai sūkli. Asu priekšmetu, kasīkļu vai abrazīvo tīrīšanas līdzekļu izmantošana var izraisīt ierīces bojājumus.

- Nemērciet pamata bloku ar elektromotoru ūdenī.
- Pēc tīrīšanas noslaukiet visas ierīces detaļas sausas.
- Neievietojiet saldējuma pagatavošanas konteineru saldēšanas kamerā, ja tas nav noslaucīts sauss.
- Aizliegts ievietot sajaucēju un lāpstiņmaisītāja vārpstu saldēšanas kamerā.

## SALDĒJUMA RECEPTES

### Baltās šokolādes saldējums

Sastāvdaļas:

Baltā šokolāde – 100 g

Saldais krējums (30% un treknāks) – 250 ml

Jogurts bez piedevām – 70 g

Pūdercukurs – 50 g

Pagatavošana:

Salauziet šokolādi, ielieciet bļodā un pievienojiet pusi saldā krējuma. Izkausējiet šokolādi ūdens peldē. Ļaujiet maisījumam nedaudz atdzist, tad pievienojiet atlikušo saldo krējumu un jogurtu, visu labi sakuliet. Ļaujiet nostāvēties istabas temperatūrā 5 minūtes. Ievietojiet masu saldējuma pagatavošanas ierīcē un gatavojiet 30 minūtes.

### Aveņu sorbets

Sastāvdaļas:

Svaigas vai saldētas avenas – 450 g

Cukurs – 100 g

Ūdens – 125 ml

Viena citrona sula

Pagatavošana:

Pagatavojiet aveņu biezeni blenderī. Ja biezenī ir daudz lielu kauliņu, izkāšiet to caur sietu. Samaisiet ūdeni ar cukuru un vāriet, kamēr sīrups kļūst gaiši dzeltens. Atdzesējiet sīrupu, sajauciet to ar aveņu biezeni un citrona sulu. Ievietojiet iegūto masu saldējuma pagatavošanas ierīcē un gatavojiet 30 minūtes. Pasniedziet dekorētu ar aveņu ogām.

### Banānu un citrona saldējums

Sastāvdaļas:

Viens liels nogatavojies banāns

Viena citrona sula

Piens 3,2% – 200 ml

Saldais krējums (30% un treknāks) – 100 ml

Cukurs – 80 g

Pagatavošana:

Ar blendera palīdzību izveidojiet viendabīgu masu no banāna, citrona sulas un cukura. Pievienojiet tai pienu un saldo krējumu. Gatavo maisījumu ievietojiet saldējuma ierīcē un gatavojiet 30 minūtes. Pasniedziet atvēsinošu saldējumu dekorētu ar banāna gabaliņiem un citronu miziņās strēmelītēm.

### Mājas plombīrs

Sastāvdaļas:

Saldais krējums (30% un treknāks) – 400 ml

Piens 3,2% – 150 ml

Cukurs – 150 g

Olas dzeltenums – 3 gab.

Vaniļas cukurs – 1 tējk.

Pagatavošana:

Pienu uzlieciet uz uguns. Tikko parādīsies pirmās vārišanās pazīmes, noņemiet no uguns un atdzesējiet līdz temperatūrai 30–35 C. Atsevišķā traukā rūpīgi sakuliet olas dzeltenumus, cukuru un vaniļas cukuru. Jākuļ līdz biezas viendabīgas gaisīgas baltas masas veidošanās. Atdzesēto pienu ar plānu strūkliņu ielejiet olu maisījumā, pastāvīgi maisot. Tas jādara ļoti piesardzīgi, lai dzeltenums nesarecētu. Iegūto maisījumu uzlieciet uz lēnas uguns un, nemitīgi maisot, vāriet līdz biezei konsistencei (konsistences pārbaudei novelciet ar pirkstu pa lāpstiņu/ karoti – ja pēda paliek skaidra, maisījums gatavs). Ievērojiet, ka šajā posmā maisījumu nedrīkst uzvārīt! Gatavu maisījumu noņemiet no uguns un atdzesējiet. Saldo krējumu saputojiet biezu ar miksera palīdzību. Tālāk sajauciet putukrējumu ar olu un piena maisījumu un ievietojiet saldējuma ierīcē. Gatavojiet 30 minūtes.

### Krējuma saldējums

Sastāvdaļas:

Saldais krējums (30% un treknāks) – 250 ml

Piens 3,2% – 250 ml

Cukurs – 4-5 ēd.k.

Pagatavošana:

Pienu, saldo krējumu un cukuru sajauciet līdz viendabīgai masai mikserī vai blenderī. Pagaršojiet maisījumu. Ja nepieciešams, pievienojiet saldo krējumu vai cukuru. Iegūto maisījumu ievietojiet saldējuma ierīcē un gatavojiet 30 minūtes.



Šis simbols uz izstrādājuma, iepakojuma un/vai pavaddokumentiem nozīmē, ka nolietotus elektro- vai elektroniskos izstrādājumus un baterijas nedrīkst izmest kopā ar parastajiem sadzīves atkritumiem. Tie ir jānodod specializētajos pieņemšanas punktos.

Lai iegūtu papildu informāciju par esošajām atkritumu savākšanas sistēmām, vērsieties vietējā pašvaldībā.

Pareiza utilizācija palīdzēs saglabāt vērtīgus resursus un novērst iespējamo negatīvo ietekmi uz cilvēku veselību un apkārtējās vides stāvokli, kas var rasties nepareizas rīkošanās ar atkritumiem rezultātā.

## **LT EKSPLOATAVIMO VADOVAS**

### **SAUGOS PRIEMONĒS**

- Prieš naudojantis šiuo prietaisu, atidžiai perskaitykite šias instrukcijas, kad išvengtumėte gedimų.
- Prieš įjungdami prietaisą pirmąjį kartą, patikrinkite, kad maitinimo tinklas atitinka nurodytas gaminio elektrinės dalies charakteristikas.
- Netinkamai naudojantis šiuo prietaisu, galite jį sugadinti, sukelti materialinę žalą ir pakenkti vartotojo sveikatai.
- Naudokite tik buitiniems reikmėms. Prietaisas nėra skirtas pramoniniems reikmėms.
- Jei nenaudojate prietaiso, visada išjunkite jį iš maitinimo tinklo.
- Neleiskite, kad į maitinimo mazgą patektų vandens.
- Nemerškite prietaiso, maitinimo mazgo ir laido į vandenį ar kitą skystį. Jei taip įvyko, nedelsiant išjunkite prietaisą iš maitinimo tinklo ir, prieš naudojantis juo toliau, kvalifikuoti specialistai turi jį patikrinti, kaip jis veikia, bei ar saugu jį eksploatuoti.
- Siekiant išvengti pavojaus, pažeistą maitinimo laidą turi keisti gamintojas arba įgalioto techninės priežiūros centro darbuotojas ar kitas kvalifikuotas personalas.
- Sekite, kad maitinimo laidas neliestų aštrių kampų ir karštų paviršių.
- Išjungiant prietaisą iš maitinimo tinklo, imkite už šakutės, netraukite už laido.
- Prietaisas turi tvirtai stovėti ant sauso, lygaus paviršiaus. Nedėkite prietaiso ant karšto paviršiaus, taip pat arti šilumos šaltinių (pvz.: elektros plytelės), užuolaidų ir pakabinamų lentynų.
- Niekada nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- Prietaisas nėra skirtas naudoti fizinę, jutiminę ar protinę negalią turintiems asmenims (įskaitant vaikus) ar patirties ir žinių neturintiems asmenims, jei jų neprižiūri ar jų dėl eksploatavimo neinstruktuoja už prietaiso saugą atsakingas asmuo.
- Prižiūrėkite vaikus, kad jie nežaistų prietaisu.
- Nesistenkite savarankiškai remontuoti prietaiso arba pakeisti kokių nors detalių. Aptikę gedimus, kreipkitės į artimiausią techninės priežiūros centrą.
- Jei gaminį kurį laiką buvo aplinkoje, kurioje temperatūra buvo mažesnė nei 0°C, prieš jį įjungiant, palaikykite jį patalpoje ne mažiau nei 2 val.
- Gamintojas pasilieka teisę be išankstinio pranešimo atlikti nežymius gaminio konstrukcijos pakeitimus, kurie neturi įtakos jo saugumui, eksploatavimui ir funkcionalumui.
- Nenaudokite aštrių reikmenų ar stalo prietaisų, kai naudojate ledainės indu. Jei prietaisas išjungtas (jungiklis nustatytas „O“ padėtimi), galima naudoti guminę ar medinę lopetėlę.
- Kategoriškai draudžiama šildyti ledų indą, dėti jį ant plytelės, dujinę viryklę ar mikrobangų krosnelę.
- Nedėkite bazinio bloko į šaldymo kamerą.
- Gamybos data nurodyta ant gaminio ir (arba) pakuotėje, taip pat lydinčioje dokumentacijoje.

### **PARENGIMAS**

- Išpakuokite prietaisą, nuimkite visas įpakavimo medžiagas.
- Praplaukite ledų indą, dangtelį ir maišyklę šiltu vandeniu ir indų plovikliu.
- Rūpestingai praplaukite dalis tekančiu vandeniu ir sausai nuvalykite.
- **DĖMESIO!** Nemerškite bazinio bloko su elektros varikliu į vandenį. Bazinį bloką valykite drėgnu skuduru.

### **INDŲ UŽŠALDYMAS**

- Šaldykite šaldymo kameroje esant -18 °C temperatūrai.
- Teisingai užšaldydami indus, galėsite sėkmingai gaminti ledus.
- Tarp indo sienelių yra skysčio. Supurtykite indą, kad patikrintumėte jo užšaldymo kokybę. Tinkamai užšaldžius, skystis tarp sienelių turi taip pat užšalti.
- Siekiant geriausių rezultatų, indą reikia padėti vertikaliai prie galinės šaldymo kameros sienelės (šioje kameros vietoje temperatūra minimali).
- Laikas, būtinas visiškai užšaldyti indą (vidutiniškai ne mažiau nei 8 val.) priklauso nuo šaldymo kameros temperatūros. Palikite ledų indą šaldymo kameroje visai nakčiai.
- **PASTABA!** Indą naudokite iš karto išėmę jį iš šaldymo kameros. Neleiskite jam sušilti.

### **PRIETAISO SURINKIMAS**

- Apverskite bazinį bloką dugnu aukštyn ir įstatykite mentinės maišyklės veleną į angą (Bil.1).
- Uždėkite permatomą bazinio bloko dangtelį. Mentinės maišyklės veleną įdėkite į centrinę angą platesne bloko puse (Bil.2).

- Pritvirtinkite permatomą dangtelį iš siauresnės bloko pusės. Užfiksuokite dangtelį (Bil.3).
- Įstatykite į mentinės maišyklės veleną plaktuvę ir pasukite ją atgal (Bil.3).
- Ištraukite ledų indą iš šaldymo kameros.
- Sumontuokite ledų indo bazinį bloką ir mentinę maišyklę (Bil.4).
- Užfiksuokite, kol pasigirs spragtelėjimas (Bil.5).

#### **LEDŲ PARUOŠIMAS**

- Iš anksto paruoškite masę pagal vieną iš pateiktųjų receptų.
- Nustatykite jungiklį „BKЛ. / ВЫКЛ.“ „I“ padėtimi.
- Greitai įpilkite skystą ledų masę per ledų indo angą.
- Palikite įrangą įjungtą apie 20-40 min. Maksimali eksploatacinė trukmė - 40 min.
- PASTABA Naudojant išjungtą prietaisą, masė gali užšalti ir blokuoti maišyklės mentis.
- Įsidėmėkite, kad šviežesni namų gamybos ledai neturės tokios konsistencijos, kaip kieti iš paruoštos įsigyti ledai. Nepaisant to, kad jie bus šalti, jie išlieka minkšti. Norint pagaminti kietus ledus, gumine ar medine lopetėle perdėkite ledus iš indo šaldymo kamerai į uždarą indą su dangteliu. Įdėkite šiuos indus į šaldymo kamerą keletui valandų, kol ledai sukietės. Galite trumpam (ne ilgiau kaip 30 min.) palikti ledus inde šaldymo kameroje, kad ledai sukietėtų. Joms praėjus, ledai bus paruošti.
- Pastaba: maksimali masės apimtis, kurią galima paruošti inde, siekia 0,7 ltr. Kadangi šaldant masė plečiasi, maksimali gaunama ledų apimtis, sieks apie 700 ml.

#### **VALYMAS IR PRIEŽIŪRA**

- Prieš išmontavimą ar valymą, išjunkite ledainę ir ištraukite maitinimo laidą iš elektros tinklo.
- Draudžiama padėti prietaiso dalis į indaplovę. Bazinį bloką su varikliu valykite drėgnu skuduru arba kempine. Naudodami aštrius daiktus, šepetčius ar šiurkščias valymo priemones, galite pažeisti prietaisą.
- Nemerkite bazinio bloko su elektros varikliu į vandenį.
- Vėliau sausai nuvalykite visas prietaiso detales.
- Nedėkite ledų indo į šaldymo kamerą, sausai jo nenuvalę.
- Draudžiama dėti plaktuvę ir mentinės maišyklės veleną į šaldymo kamerą.

#### **LEDŲ RECEPTAI**

##### **Ledai iš baltojo šokolado**

Sudedamosios dalys:

Baltasis šokoladas – 100 gr.

Grietinė (riebumas 30% ir daugiau) – 250 ml.

Jogurtas be priedų - 70 gr.

Cukraus pudra - 50 gr.

Paruošimas:

Sulaužykite šokoladą, įdėkite į indelį ir įdėkite grietinės. Ištrpinkite šokoladą indelyje. Leiskite mišiniui šiek tiek atvėsti, tada įdėkite likusią grietinės ir jogurto dalį ir viską išplakite. Leiskite nusistovėti 5 min. esant kambario temperatūrai. Įdėkite masę į ledainę ir laikykite 30 min.

##### **Aviečių šerbetas**

Sudedamosios dalys:

Šviežios ar šaldytos avietės - 450 gr.

Cukrus - 100 gr.

Vanduo - 125 ml.

Vienos citrinos sultys

Paruošimas:

Paruoškite aviečių purę maišyklėje. Jei jame daug stambių kauliukų, juos atskirkite per tinklėlį. Sumaišykite vandenį su cukrumi ir virkite sirupą, kol jis taps šviesiai geltonos spalvos. Atvėsinkite sirupą, sumaišykite jį su aviečių piure ir citrinos sultimis. Įdėkite gautą masę į ledainę ir laikykite 30 min. Pateikite papuošę avietėmis.

##### **Bananiniai-citrininiai ledai**

Sudedamosios dalys:

Vienas stambus, prinokęs bananas

Vienos citrinos sultys

Pienas 3,2% – 200 ml.

Grietinė (riebumas 30% ir daugiau) – 100 ml.

Cukrus - 80 gr.

Paruošimas:

Maišykite paruoškite vienerūšę masę iš banano, citrinos sultys ir cukraus. Įpilkite į ją pieno ir įdėkite grietinės. Parengtą masę įdėkite į ledainę ir laikykite 30 min. Pateikite gaivinančius ledus, papuošę juos banano gręžinėliais ir citrinos žievele.

##### **Naminis plombyras**

Sudedamosios dalys:

Grietinė (riebumas 30% ir daugiau) – 400 ml.

Pienas 3,2% – 150 ml.

[www.scarlett.ru](http://www.scarlett.ru)

Cukrus - 150 gr.

Kiaušinio trynys - 3 vnt.

Vanilinis cukrus - 1 arbatinis šaukštelis

Paruošimas:

Užvirinkite pieną. Kai tik pienas užvirs, nuimkite nuo viryklės ir atvėsinkite iki 30-35°C. Atskirame inde rūpestingai išplakite kiaušinio baltymą, cukrų ir vanilinį cukrų. Plakite, kol susidarys tiršta vienaarūšė balta masė. Nuolat maišant, atvėsintą pieną srovele įpilkite į kiaušinių masę. Darykite tai labai atidžiai, kad trynys nesusitrauktų. Gautą masę padėkite ant silpnos ugnies ir, nuolat maišant, virkite kol susidarys tirštos konsistencijos medžiaga (norint patikrinti masės konsistenciją, tai darykite liesdami pirštu ant lopetėlės / šaukšto paimtą masę - jei žyma išlieka, masė paruošta). Atkreipkite dėmesį, kad šiuo metu masė neturi užvirti! Paruoštą masę nuimkite nuo ugnies ir atvėsinkite. Maišikliu išmaišykite grietinėlę. Išmaišytą grietinėlės ir kiaušinio-pieno masę įpilkite į ledainę. Laikykite 30 min.

### Grietininiai ledai

Sudedamosios dalys:

Grietinė (riebumas 30% ir daugiau) – 250 ml.

Pienas 3,2% – 250 ml.

Cukrus - 4-5 stalo šaukštai.

Paruošimas:

Pienas, maišikliu išmaišykite grietinėlę ir cukrų, kol gausite vienaarūšę masę. Paragaukite jos. Jei reikia, įdėkite grietinėlės ar cukraus. Gautą masę patalpinkite į ledainę ir laikykite 30 min.



Šis simbolis ant gaminio, pakuotėje ir (arba) lydinčioje dokumentacijoje reiškia, kad naudojami elektriniai ir elektroniniai gaminiai bei baterijos neturėtų būti išmetami (išmestos) kartu su įprastinėmis buitinėmis atliekomis. Juos (jas) reikėtų atiduoti specializuotiems priėmimo punkтам.

Norint gauti papildomos informacijos apie galiojančias atliekų surinkimo sistemas, kreipkitės į vietines valdžios institucijas.

Teisingai utilizuojant atliekas, sutaupysite vertingų išteklių ir apsaugosite žmonių sveikatą ir aplinką nuo neigiamo poveikio, galinčio kilti netinkamai apdorojant atliekas.

## HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

### BIZTONSÁGI INTÉZKEDÉSEK

- A készülék használata előtt a használat során keletkezett lehetséges meghibásodás elkerülése érdekében figyelmesen olvassa el jelen Használati útmutatót.
- Első használat előtt ellenőrizze, hogy megfelelnek-e a terméken feltüntetett műszaki adatok az elektromos hálózat paramétereinek.
- Szakszerűtlen kezelés következtében a terméket meghibásodás érheti, illetve anyagi kár vagy testi sérülés keletkezhet.
- Kizárólag háztartási célokra használható. A készülék nem alkalmas ipari használatra.
- Használaton kívül mindig áramtalanítsa a készüléket.
- Óvja a tápegységet a víztől.
- Ne merítse a készüléket, tápegységet vagy a vezetéket vízbe ill. egyéb folyadékba. Ha ez megtörtént, nyomban áramtalanítsa a készüléket, és mielőtt újból használná azt, lépjen kapcsolatba a szervizszolgálattal a gép biztonságos működése ellenőrzése céljából.
- Az elektromos vezeték sérülése esetén a kockázatok elkerülése érdekében annak helyettesítését a gyártóval vagy az általa meghatalmazott szolgáltató központtal, ill. hasonló képzettséggel rendelkező személyzet által végezze.
- Figyeljen arra, hogy az elektromos vezeték ne érintkezzen éles szélékkel és forró felületekkel.
- A készülék áramtalanításakor húzza a dugót, ne a vezetéket.
- A készüléknek stabilan kell állnia száraz egyenletes felületen. Ne állítsa fel a készüléket forró felületre, illetve hőforrás (például: villamos tűzhely), függöny közelében és függő polcok alatt.
- Soha ne hagyja a bekapcsolt készüléket felügyelet nélkül.
- A készüléket ne használják elégtelen fizikai, érzéki vagy szellemi képességű személyek (beleértve a gyerekeket is), illetve tapasztalattal vagy ismerettel nem rendelkező személyek felügyelet nélkül, illetve, amennyiben nem részesültek kioktatásban a készülék használatáról a biztonságukért felelős személy által.
- A gyerekeket tartsa felügyelet alatt a készülékkel való játszás elkerülése érdekében.
- Ne próbálja önállóan megjavítani a készüléket vagy bármely alkatrészét kicserélni. Meghibásodás előfordulása esetén forduljon a legközelebbi szervizbe.
- Amennyiben a termék 0°C alatti hőmérsékleten tartózkodott, bekapcsolás előtt legalább 2 órán belül hagyja szobahőmérsékleten állni.
- A gyártó fenntartja a jogot előzetes értesítés nélkül kisebb módosításokat végrehajtani a termék szerkezetén, alapvetően nem befolyásolva annak biztonságát, teljesítményét és funkcionalitását.

- A keverőtál használatakor ne használjon éles tárgyakat vagy konyhai eszközöket. Ha a készülék ki van kapcsolva (a főkapcsoló "O" állásban van), gumi- vagy falapát is használható.
- A keverőedényt melegíteni, tűzhelyre, sütőbe vagy mikrohullámú sütőbe rakni tilos!
- Ne helyezze a motoregységet hűtő- vagy mélyhűtőszekrénybe.
- A gyártási idő a terméken és/vagy a csomagoláson, illetve a kísérő dokumentumokban található.

### **ELŐKÉSZÍTÉS**

- A készüléket csomagolja ki, távolítsa el a csomagolóanyagot.
- Meleg vízben mosogatószer segítségével mossa meg a keverőedényt, a fedelét és keverőlapátot.
- A készülék mindegyik részét alaposan öblítse le vízszög alatt és törölje szárazra.
- FIGYELEM! A motoregységet vízbe meríteni tilos! A motoregység tisztítását nedves törölkendővel végezze.

### **KEVERŐEDÉNY MÉLYHÜTÉSÉ**

- A mélyhűtést mélyhűtőkamrában végezze körülbelül -18°C fokon.
- A keverőedény helyes mélyhűtése a sikeres fagylaltkészítés záloga.
- Az edény falai között folyadék van. Rázza meg az edényt, hogy ellenőrizhesse a mélyhűtés minőségét. A megfelelő mélyhűtésénél a falak közötti folyadék befagy.
- Legjobb eredmény elérése érdekében a tartályt helyezze függőlegesen a mélyhűtő kamra hátsó falához (ezen a helyen a mélyhűtőkamrában minimális a hőmérséklet).
- Az edény teljes mélyhűtéséhez szükséges idő (átlagosan legalább 8 óra) a mélyhűtőkamra hőmérsékletétől függ. A keverőedényt hagyja éjszakára a mélyhűtőkamrában.
- MEGJEGYZÉS! Miután kivette a keverőedényt a mélyhűtőkamrából, azonnal alkalmazza. Ne engedje, hogy felmelegedjen.

### **ÖSSZESZERELÉS**

- A motoregységet fordítsa fel és helyezze a tengelyt a nyílásba (Kép.1).
- Csatlakoztassa a motoregységhez az átlátszó fedőt. A tengelyt illeszze a motoregység szélesebb végén lévő központi nyílásba (Kép.2).
- Illeszze az átlátszó fedelet a motoregység keskenyebb végéhez. Tolja a fedelet kattanásig (Kép.3).
- Helyezze a habverőt a tengelyre és fordítsa el hátra (Kép.3).
- A keverőedényt vegye ki a mélyhűtőkamrából.
- Helyezze a motoregységet és a keverőlapátot a keverőedényre (Kép.4).
- Rögzítse a tolózárat (Kép.5).

### **FAGYLALT ELKÉSZÍTÉSE**

- Előzetesen készítse el a fagylaltkeveréket az alábbi receptek egyike szerint.
- A főkapcsolót helyezze "I" helyzetbe.
- A híg fagylaltkeveréket gyorsan öntse a keverőedénybe az adagoló nyíláson keresztül.
- Hagyja a készüléket bekapcsolva kb. 20-40 percre. A maximális működési idő: 40 perc.
- MEGJEGYZÉS. A készülék működés közbeni kikapcsolása következtében a fagylaltkeverék befagyhat, és a keverőlapát leblokkol.
- Emlékezzen arra, hogy a frissen elkészített házi fagylalt állaga különbözik az üzletben forgalmazott kemény fagylalttól. Annak ellenére, hogy le lesz hűtve, mégis puha marad. Amennyiben kemény fagylaltot kíván kapni, rakja át a fagylaltot a keverőedényből gumi- vagy falapát segítségével egy zárt edénybe/üvegbe, és rakja el a mélyhűtőbe néhány órára, amíg megkeményedik. A fagylaltot a keverőedényben is elteheti a mélyhűtőbe, de csak rövid időre, max. 30 percre. Ezután a fagylalt elkészül.
- Megjegyzés: A keverőedényben max. 0,7 l fagylaltkeverék készíthető. Mivel a fagylaltkeverék tömege mélyhűtéskor növekszik, úgy a kész fagylalt maximális úrtartalma kb. 700 ml.

### **TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS**

- Szétszerelés vagy tisztítás előtt kapcsolja ki a fagylaltkészítő gépet és húzza ki dugót a konnektorból.
- A készülék részeit mosogatógépben mosni tilos. A motoregységet törölje meg nedves törölkendővel vagy szivaccsal. Éles tárgy, kaparó vagy súrolószer használata következtében a készülék megsérülhet.
- Ne merítse vízbe a motoregységet.
- Tisztítás után a készülék részeit törölje szárazra.
- Ne helyezze a keverőedényt a mélyhűtőbe, amíg nem törölte meg szárazra.
- A habverőt és tengelyt tilos a mélyhűtőszekrénybe helyezni.

### **FAGYLALT RECEPTEK**

#### **Fehér csokoládéfagylalt**

Hozzávalók:

Fehér csokoládé – 100 g

Tejszín (30% és magasabb zsírtartalmú) – 250 ml

Joghurt adalékok nélkül – 70 g

Porcukor – 50 g

Elkészítés:

Törjük darabokra a csokoládét, helyezük a tálba és adjuk hozzá a tejszín felét. Olvasszuk fel gőzfürdőn a csokoládét. Hagyjuk a keveréket kissé kihűlni, továbbá adjuk hozzá a megmaradt tejszínt és a joghurtot, alaposan verjük fel. Hagyjuk állni szobahőmérsékleten 5 percig. Ezek után helyezük a keveréket a fagylaltkészítő gépbe és készítsük 30 perc folyamán.

**Málna sorbet**

Hozzávalók:

Friss vagy mélyhűtött málna – 450 g

Cukor – 100 g

Víz – 125 ml

Egy citrom leve

Elkészítés:

Turmixgépbe törjük péppé a málnát. Amennyiben a málnapép sok nagyobb méretű magvat tartalmaz, törjük át szűrőn. Keverjük el a vizet a cukorral és főzzük, amíg világossárga szirupot nem kapunk. Kihűtjük a szirupot, összekavarjuk a málnapéppel és citromlével. Helyezzük a kész keveréket a fagyaltkészítő gépbe és készítsük 30 perc folyamán. Málnabogyóval díszítve tálaljuk.

**Banános citromfagyalt**

Hozzávalók:

Egy egész érett banán

Egy citrom leve

3,2% zsírtartalmú tej – 200 ml

Tejszín (30% és magasabb zsírtartalmú) – 100 ml

Cukor – 80 g

Elkészítés:

Turmixgép segítségével keverjük össze a banánt, citromlevet és cukrot. A keverékhez adjuk hozzá a tejet és tejszínt. A kész pépet helyezzük a fagyaltkészítő gépbe és készítsük 30 perc folyamán. Banándarabokkal és citromhéjával díszítve tálaljuk ezt az üdítő hatású fagyaltot.

**Házi fagyalt**

Hozzávalók:

Tejszín (30% és magasabb zsírtartalmú) – 400 ml

3,2% zsírtartalmú tej – 150 ml

Cukor – 150 g

Tojássárgája – 3 db

Vaníliacukor – 1 t.k.

Elkészítés:

A tejet melegítsük meg a tűzhelyen. Amikor megjelennek a forralás első jelei, levesszük a tűzhelyről és lehűtjük 30-35°C hőmérsékletig. Külön edényben alaposan felverjük a tojássárgáját a cukorral és vaníliacukorral. Addig verjük, amíg fehér habos masszát nem kapunk. A langyos tejet állandó keverés közben lassan bevezessük a tojásos habos masszába. Nagyon óvatosan végezzük ezt a műveletet, vigyázva, hogy a tojássárgája össze ne menjen. A kapott keveréket lassú tűzre tesszük, és állandó keverés mellett besűrítjük (az állag akkor megfelelő, ha az ujjunkkal a lapáton/kanálon hagyott nyom egyben marad, nem mosódik el). Figyeljünk arra, hogy ezen a szakaszon a keveréket felfőzni tilos! A kész keveréket levesszük a tűzről és kihűtjük. A tejszínt a habverő segítségével kemény habbá verjük. Továbbá, összeadjuk a felvert tejszínhabot a tojásos-tejes keverékkel és helyezzük a fagyaltkészítő gépbe. Az elkészítési idő: 30 perc.

**Tejszínfagyalt**

Hozzávalók:

Tejszín (30% és magasabb zsírtartalmú) – 250 ml

3,2% zsírtartalmú tej – 250 ml

Cukor – 4-5 e.k.

Elkészítés:

A tejet, tejszínt és cukrot turmix vagy mixer segítségével simára keverjük. Megkóstoljuk. Szükség esetén tejszínt vagy cukrot adunk hozzá. A kapott keveréket belerakjuk a fagyaltkészítő gépbe, az elkészítési idő: 30 perc.



Ez a jel a terméken, csomagoláson és/vagy kísérő dokumentumokon azt jelenti, hogy ezeket a használt villamos és elektronikus termékeket és elemeket tilos az általános háztartási hulladékkal kidobni. E tárgyakat speciális befogadó pontokban kell leadni.

A hulladékbecfojadó rendszerrel kapcsolatos kiegészítő információért forduljon a helyi illetékes hatósághoz. A megfelelő hulladékkezelés segít megőrizni az értékes erőforrásokat és megelőzheti az olyan esetleges negatív hatásokat az emberi egészségre és a környezetre, amelyek a nem megfelelő hulladékkezelés következtében felmerülhetnek fel.

## **RO** INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE MĂSURI DE SIGURANȚĂ

- Citiți cu atenție aceste instrucțiuni înainte de operarea aparatului pentru a evita deteriorarea acestuia în timpul utilizării.
- Înainte de prima utilizare, verificați dacă caracteristicile tehnice, indicate pe aparat, corespund parametrilor rețelei electrice.
- Operarea incorectă poate duce la deteriorarea aparatului, cauza prejudicii materiale și daune sănătății utilizatorului.
- A se utiliza doar în scopuri casnice. Acest aparat nu este destinat pentru aplicare industrială.
- Întotdeauna deconectați aparatul de la rețeaua electrică dacă nu-l folosiți.
- Nu permiteți scurgerea apei pe baza de alimentare cu electricitate.
- Nu introduceți aparatul, baza de alimentare și cablul de alimentare în apă sau în alte lichide. Dacă aceasta a avut loc, deconectați imediat aparatul de la rețeaua electrică și, înainte de a continua utilizarea lui, verificați integritatea acestuia la specialiștii autorizați.
- În cazul deteriorării cablului de alimentare, pentru a evita situații periculoase, înlocuirea lui trebuie să fie efectuată de producător sau de centrul de reparații împuternicit de acesta, sau de personalul autorizat corespunzător.
- Asigurați-vă că cablul nu atinge margini ascuțite și suprafețe fierbinți.
- Pentru deconectarea aparatului de la rețea, trageți de ștecher, și nu de cablu.
- Aparatul trebuie să fie stabil, amplasat pe o suprafață plană și uscată. Nu puneți aparatul pe suprafețe fierbinți sau în apropierea surselor de căldură (de exemplu, lângă cuptorul electric), perdelelor și sub polițe suspendate.
- Niciodată nu lăsați aparatul conectat fără supraveghere.
- Aparatul nu este destinat pentru a fi utilizat de persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse sau care nu au experiența și cunoștințele necesare, dacă aceștia nu sunt supravegheați sau instruiți privitor la utilizarea aparatului de persoana, responsabilă de siguranța lor.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a nu permite jocul cu aparatul.
- Se interzice reparația sau înlocuirea de sine stătătoare a oricăror piese. Dacă depistați deficiențe, adresați-vă la cel mai apropiat Centru de Reparații.
- Dacă aparatul a fost expus la temperaturi mai joase de 0°C o anumită perioadă, este necesar să-l aduceți la temperatura camerei timp de cel puțin 2 ore, înainte de conectarea lui.
- Producătorul își rezervă dreptul, fără nicio notificare prealabilă, să introducă modificări neesențiale în construcția aparatului, care nu vor influența semnificativ siguranța, performanța și funcționalitatea acestuia.
- Nu folosiți obiecte ascuțite sau ustensile la operarea containerului aparatului de înghețată. Dacă aparatul este deconectat (comutatorul se află în poziția „O”), puteți folosi o spatulă de cauciuc sau de lemn.
- Este strict interzisă încălzirea containerului pentru înghețată, amplasarea lui pe aragaz, în cuptorul electric sau în cuptorul cu microunde.
- Nu introduceți blocul de bază în camere de răcire sau de congelare.
- Data fabricării este indicată pe produs și/sau pe ambalaj, precum și pe documentele însoțitoare.

### **PREGĂTIREA**

- Despachetați aparatul și scoateți toate materialele de ambalare.
- Spălați containerul pentru înghețată, capacul și paleta de mixare cu apă caldă și soluție de spălat vesela.
- Clătiți bine piesele cu apă curgătoare și ștergeți-le până la uscare.
- **ATENȚIE!** Nu introduceți blocul de bază cu motor electric în apă. Curățați blocul de bază cu o bucată de pânză umedă.

### **CONGELAREA CONTAINERELOR**

- Congelarea trebuie făcută în camera de congelare la temperatura de circa -18°C.
- Congelarea corectă a containerelor va garanta prepararea cu succes a înghețatei.
- Între pereții containerului este un lichid. Agitați containerul pentru a verifica calitatea congelării lui. La congelarea corectă, lichidul între pereți trebuie să înghețe.
- Pentru a obține cele mai bune rezultate, puneți containerul în poziție verticală lângă peretele din spate a congelatorului (aici temperatura camerei este cea mai joasă).
- Timpul necesar pentru congelarea completă a containerului (în mediu 8 ore cel puțin) depinde de temperatura în camera de congelare. Lăsați peste noapte containerul pentru înghețată în congelator.
- **NOTĂ!** Folosiți containerul imediat după ce-l scoateți din congelator. Nu-l lăsați să se încălzească.

### **ASAMBLAREA APARATULUI**

- Întoarceți blocul de bază cu josul în sus și introduceți în orificiu arborele paletei de mixare (Im.1).
- Fixați capacul transparent pe blocul de bază. Introduceți arborele paletei de mixare în orificiul central cu partea cea mai lată a blocului (Im.2).
- Fixați capacul transparent pe partea cea mai îngustă a blocului. Mișcați capacul până la clic (Im.3).
- Instalați accesoriul de mixare pe arborele pentru paleta de mixare și rotiți-o înapoi (Im.3).
- Scoateți containerul pentru înghețată din congelator.
- Instalați blocul de bază și paleta de mixare pe containerul pentru înghețată (Im.4).
- Fixați mecanismul de blocare (Im.5).



## PREPARAREA ÎNGHEȚATEI

- Pregătiți din timp amestecul conform uneia din rețetele de mai jos.
- Mutați comutatorul „Pornire/Oprire” în poziția „I”.
- Repede turnați prin orificiu amestecul lichid pentru înghețată în containerul pentru înghețată.
- Lăsați aparatul conectat timp de circa 20-40 de minute. Timpul maxim de funcționare – 40 de minute.
- NOTĂ! Deconectarea aparatului în timpul funcționării poate duce la înghețarea amestecului și la blocarea paletelor de mixare.
- Nu uitați că înghețata proaspătă de casă nu va avea aceeași consistență ca și cea solidă din magazin. Chiar dacă va fi rece, aceasta va rămâne moale. Pentru a obține înghețată solidă, mutați înghețata din containerul pentru congelator într-un container/vas cu capac, folosind o spatulă de cauciuc sau de lemn. Puneți aceste containere în congelator pe câteva ore, până când înghețata se va solidifica. Puteți lăsa înghețata în containerul pentru congelator, pentru ca înghețata să se solidifice, pe o perioadă scurtă de timp (cel mult 30 de minute). Apoi, înghețata va fi gata.
- Notă: Volumul maximal de amestec, care poate fi preparat în container, constituie 0,7 litri. Deoarece amestecul se dilată la înghețare, volumul maximal, pe care îl puteți obține, constituie aproximativ 700 ml.

## CURĂȚAREA ȘI ÎNGRIJIREA

- Înainte de dezamblare sau curățare, deconectați aparatul de înghețată și scoateți ștecherul din priză.
- Se interzice spălarea pieselor aparatului în mașina de spălat vesela. Ștergeți blocul de bază cu motor cu o cânză umedă sau cu un burete. Folosirea obiectelor ascuțite, racletelor sau detergenților abrazivi poate duce la deteriorarea aparatului.
- Nu introduceți blocul de bază cu motor electric în apă.
- După curățare ștergeți până la uscare toate detaliile aparatului.
- Nu puneți containerul pentru înghețată în congelator dacă acesta nu este șters până la uscare.
- Se interzice introducerea în congelator a accesoriului de mixare și a arborelui paletelor de mixare.

## REȚETE DE ÎNGHEȚATĂ

### Înghețată cu ciocolată albă

Ingrediente:

Ciocolată albă – 100g

Frișcă (grăsime 30% și peste) – 250ml

Iaurt fără adaos – 70g

Zahăr praf – 50g

Preparare:

Rupeți ciocolata, puneți-o într-un bol și adăugați jumătate din frișcă. Topiți ciocolata într-o baie de apă. Lăsați amestecul să se răcească, apoi adăugați restul friștii și iaurtul, iar apoi bateți totul bine. Lăsați-o la temperatura camerei timp de 5 minute. Puneți amestecul în aparatul de înghețată și preparați-l timp de 30 de minute.

### Șerbet de zmeură

Ingrediente:

Zmeură proaspătă sau congelată – 450g

Zahăr – 100g

Apă – 125ml

Suc de la o lămâie

Prepararea:

Pregătiți piureul de zmeură în blender. Dacă în el sunt multe semințe mari, strecurați-l printr-o sită. Amestecați apa cu zahăr și fierbeți-o până când siropul va căpăta culoarea galben deschis. Răciți siropul, apoi bateți-l cu piureul de zmeură și cu sucul de lămâie. Puneți amestecul în aparatul de înghețată și preparați-l timp de 30 de minute.

Serviți-l garnisit cu zmeură.

### Înghețată cu banane și lămâie

Ingrediente:

O banană mare și coaptă

Suc de la o lămâie

Lapte de 3,2% – 200ml

Frișcă (grăsime 30% și peste) – 100ml

Zahăr – 80g

Prepararea:

Cu ajutorul blenderului creați o masă omogenă de banane, suc de lămâie și zahăr. Adăugați în ea laptele și frișca. Puneți amestecul pregătit în aparatul de înghețată și preparați-l timp de 30 de minute. Serviți înghețata răcoritoare, garnisind-o cu felii de banane și fâșii de coajă de lămâie.

### Înghețată de casă

Ingrediente:

Frișcă (grăsime 30% și peste) – 400ml

Lapte 3,2% – 150ml

Zahăr – 150g

Gălbenuș de ou – 3 buc.

Zahăr de vanilie – 1 linguriță

Prepararea:

Puneți laptele pe foc. Când vor apărea primele semne de fierbere, luați-l de pe foc și răciți-l până la temperatura de 30-35°C. Într-un bol separat, bateți bine gălbenușurile de ou, zahărul și zahărul de vanilie. Bateți până la formarea unei mase omogene groase de culoare albă. Turnați laptele răcit prin jet subțire în amestecul cu ou, amestecând în continuu. Faceți aceasta cu grijă, pentru ca gălbenușul să nu se coaguleze. Puneți amestecul obținut la foc mic și, amestecând în continuu, fierbeți-l până la obținerea unei consistențe groase (pentru verificarea consistenței treceți cu degetul pe spatulă/lingură – dacă urma rămasă este clară, amestecul e gata). Atenție! La această etapă se interzice fierberea amestecului! Luați de pe foc amestecul pregătit și răciți-l. Bateți frișca cu ajutorul mixerului până obțineți o spumă groasă. Apoi amestecați frișca bătută cu amestecul de ouă și lapte, și introduceți-l în aparatul pentru înghețată. Preparați-l timp de 30 de minute.

### Înghețată cu frișcă

Ingrediente:

Frișcă (grăsime 30% și peste) – 250ml

Lapte 3,2% – 250ml

Zahăr – 4-5 linguri

Prepararea:

Lapte. Cu mixerul sau blenderul bateți frișca și zahărul până obțineți o masă omogenă. Gustați amestecul. Dacă este nevoie, adăugați frișcă sau zahăr. Puneți amestecul obținut în aparatul pentru înghețată și preparați-l timp de 30 de minute.



Simbolul dat pe produs, ambalaj și/sau documentele însoțitoare înseamnă că aparatele electrice și electronice, și bateriile uzate nu trebuie aruncate împreună cu deșeurile menajere. Acestea trebuie duse la punctele de colectare specializate.

Adresați-vă la autoritățile locale pentru a obține informații suplimentare referitor la sistemele existente de colectare a deșeurilor.

Reciclarea corectă va contribui la păstrarea resurselor valoroase și la prevenirea posibilelor efecte negative asupra sănătății oamenilor și a mediului înconjurător, care ar putea apărea în rezultatul reciclării incorecte a deșeurilor.