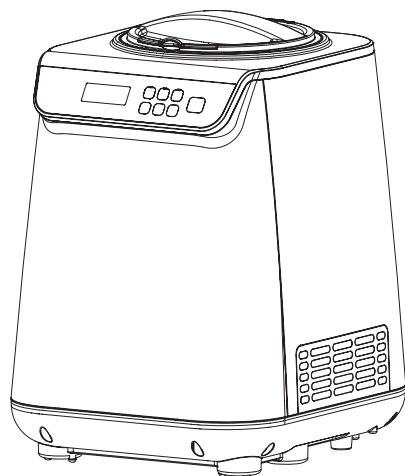




**VÝROBNÍK ZMRZLINY
VÝROBNÍK ZMRZLINY
MASZYNKA DO LODÓW
FAGYLALTGÉP
APARAT ZA PRIPRAVO SLADOLEDA
SPEISEEISMASCHINE
ICE CREAM MAKER**

GZ-151A / GZ-151W



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



Přečtěte si důkladně tento návod před použitím a uschovejte jej pro případné použití v budoucnu.

DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ

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

1. Před používáním si přečtěte všechny pokyny.
2. Ujistěte se, zda napětí na výrobním štítku odpovídá napětí v elektrické síti a ujistěte se, zda je zásuvka správně uzemněna.
3. Pokud je poškozen napájecí kabel, musí jej vyměnit výrobce nebo servisní technik nebo podobně kvalifikovaná osoba, abyste tak zabránili nebezpečí.
4. Nenaklánějte tento spotřebič v úhlu více než 45°.
5. Na ochranu před zásahem elektrickým proudem, nelijte vodu na napájecí kabel, jeho zástrčku a větrací otvory, neponořujte spotřebič do vody ani jiných tekutin.
6. Po použití nebo před čištěním opojte spotřebič od elektrické sítě.
7. Držte spotřebič nejméně 8 cm od ostatních předmětů pro zajištění dobrého odvodu tepla.
8. Nepoužívejte příslušenství, které není doporučeno výrobcem.
9. Nepoužívejte spotřebič v blízkosti ohně, horké plotny ani kamen.
10. Nezapínejte spotřebič často (zajistěte interval nejméně 5 min.), abyste zabránili poškození kompresoru.
11. Není dovoleno vkládat do spotřebiče kovové předměty ani jiná elektrická zařízení, aby nedošlo ke vzniku požáru a zkratu.
12. Při vyjímání zmrzliny neklepejte o okraj nádoby a chraňte zásobník před poškozením.
13. Nezapínejte spotřebič, pokud není vložena nádoba a lopatka na míchání.
14. Počáteční teplota ingrediencí by měla být 10–20 °C. Nevkládejte ingredience do mrazáku pro zchlazení, protože by mohly zablokovat lopatku na míchání před dokončením zmrzliny.

15. Nesundávejte míchací čepele, když je spotřebič v provozu.
16. Nepoužívejte spotřebič venku.
17. Spotřebič nikdy nečistěte pomocí drsných prášků a tvrdých předmětů.
18. Uchovejte si návod k obsluze.
19. Tento spotřebič není určen pro použití osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, senzorickými nebo mentálními schopnostmi nebo bez dostatečných zkušeností a znalostí, pokud nebyly poučeny nebo nejsou pod dozorem osoby odpovědné za jejich bezpečnost. Nedovolte dětem hrát si se spotřebičem. Čištění a uživatelskou údržbu nesmíjí provádět děti bez dozoru.
20. Děti by měly být pod dozorem na zajištění toho, aby si nehrály s tímto spotřebičem.
21. Před čištěním, údržbou nebo naplněním spotřebiče musí být opojena zástrčka napájecího kabelu.
22. Tento spotřebič je určen pro použití v domácnostech a podobných místech, jako jsou například:
 - Kuchyňky pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích;
 - Na farmách a klienty v hotelech, motelech a jiných prostředích ubytovacího typu;
 - V ubytováních s výdejem snídaní;
 - Ve stravovacích zařízeních a podobných nekomerčních zařízeních

Varování: Neskladujte v tomto spotřebiči výbušné látky, jako jsou aerosolové nádoby s hořlavým hnacím plynem.

Varování: Zachovávejte větrací otvory ve spotřebiči nebo v zabudované konstrukci bez překážek.

Varování: Nepoužívejte mechanická zařízení nebo jiné prostředky k urychlení procesu rozmrazování kromě těch, které jsou doporučené výrobcem.

Varování: Nepoškozujte chladicí okruh.

Varování: Nepoužívejte elektrické spotřebiče uvnitř přihrádek na potraviny, pokud nejde o typ doporučený výrobcem.

Varování: Likvidaci spotřebiče provádějte pouze v autorizovaném středisku na likvidaci odpadu. Neházejte spotřebič do ohně.

V chladicím okruhu spotřebiče je obsažen chladicí prostředek isobutan (R600a), což je zemní plyn s vysokou úrovní environmentální kompatibility, který je přesto hořlavý. V průběhu přepravy a instalace spotřebiče dbejte na to, aby nedošlo k poškození žádné části chladicího okruhu.

Chladicí prostředek (R600a) je hořlavý.



Upozornění: Nebezpečí vzniku požáru

Pokud by došlo k poškození chladicího okruhu:

- Vyhněte se otevřeným plamenům a zdrojům vznícení.
- Důkladně vyvětrejte místnost, ve které je spotřebič umístěn.

Režim správy napájení tohoto spotřebiče je: režim vypnutí.

Spotřeba elektrické energie: max. 0,5 W

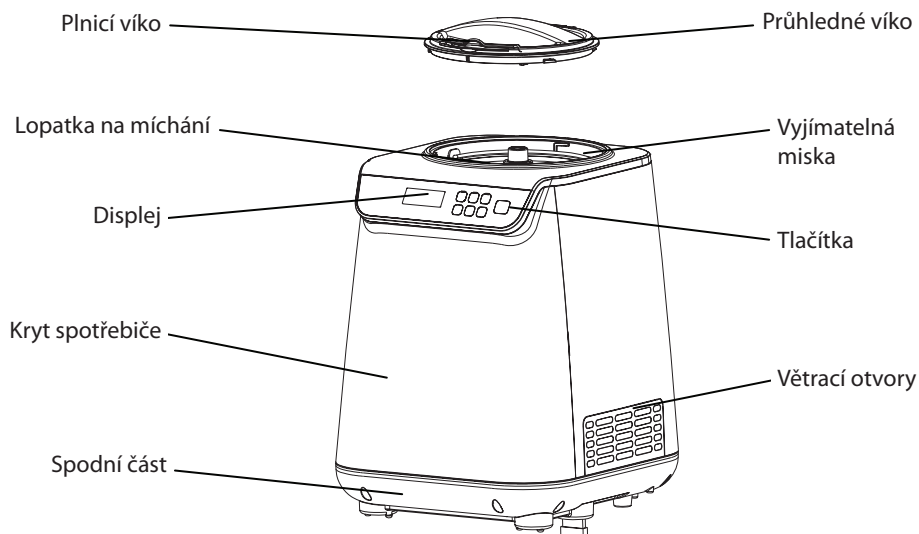
Spotřebič se vypne po 10 minutách nečinnosti uživatele (po ukončení hlavní funkce).

TECHNICKÉ ÚDAJE:

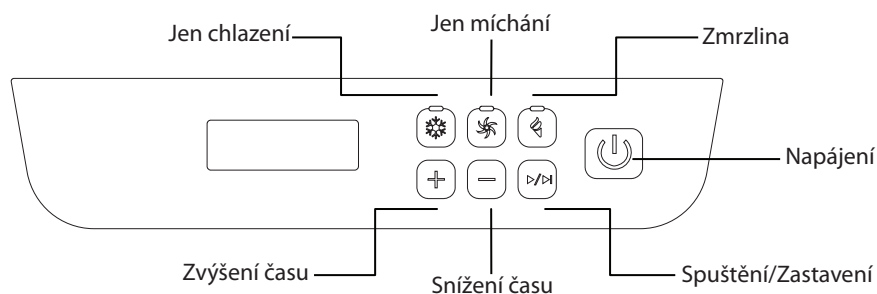
Model:	GZ-151A / GZ-151W
Objem:	1,2 litru
Napájení:	220-240 V/50 Hz
Spotřeba el. energie:	135 W
Rozměry spotřebiče:	250 (D) x 275 (Š) x 350 (V) mm
Rozměry balení:	338 (D) x 308 (Š) x 425 (V) mm

JEDNOTLIVÉ ČÁSTI A JEJICH FUNKCE

1) Konstrukce



2) Funkční tlačítka



VÝROBA ZMRZLINY

Čištění: Před použitím důkladně omyjte všechny díly, které přicházejí do kontaktu se zmrzlinou (včetně pevné misky, vyjímatelné misky, lopatky na míchání, průhledného víka, plnicího víka, odměrky a lžičky).

Varování:

Zajistěte prosím, aby byl napájecí kabel odpojen.

Důležité:

Výrobek zmrzliny vždy umístěte na rovný povrch tak, aby mohl vestavěný KOMPRESOR poskytovat nejlepší výkon.

1. krok. Příprava ingrediencí receptu:

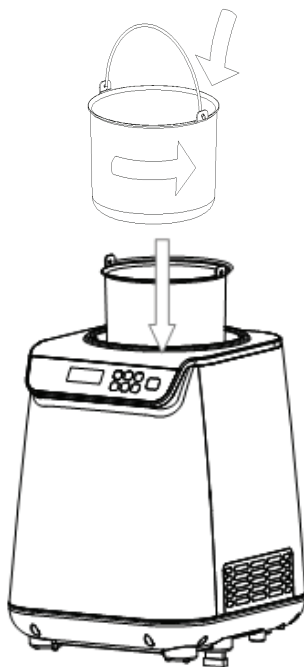
Připravte ingredience vlastního receptu nebo receptu z tohoto návodu.

Poznámka: Není třeba zmrazovat misku předem na několik hodin v mrazáku, protože spotřebič má ZABUDOVANÝ KOMPRESOR, který zmrazí ingredience receptu během provozu pro zajištění výroby zmrzliny.

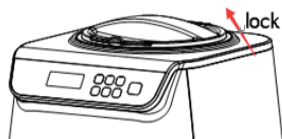
2. krok Nalijte dobře připravené ingredience receptu a teplou vodu do vyjímatelné misky a potom zajistěte jednotné míchání (viz obrázek níže).

Nalijte ingredience receptu a smíchejte je

3. krok Vložte vyjímatelnou misku do spotřebiče a mírným pootočením misky ji upevněte k pevné misce (viz obrázek níže).



4. krok Nasadte lopatku na míchání do vyjímatelné misky a zajistěte spodní otvor lopatky na míchání dobře připevněné k ose motoru. Potom položte průhledné víko na spotřebič a zajistěte ho otočením proti směru hodinových ručiček (viz obrázek níže).



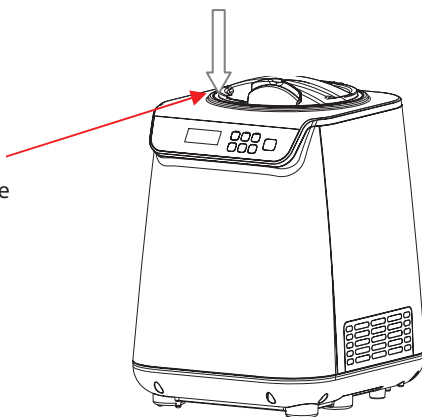
5. krok Dotykem tlačítka „Napájení“ zapnete spotřebič.

6. krok Dotykem tlačítka „Zvýšení času“ zvolte pracovní čas.

7. krok Dotykem tlačítka „Spuštění/Zastavení“ spustíte provoz spotřebiče.

8. krok Oblíbené ingredience můžete přidat otevřeným plnicím víkem (viz obrázek níže).

Otevřete víko a přidejte určité ingredience.



9. krok Po skončení provozu, nejdříve vypněte spotřebič a potom vyndejte ze spotřebiče vyjímatelnou misku.

Vytáhněte vyjímatelnou misku ze spotřebiče



PROVOZ

Funkce prodlouženého chlazení

Aby nedošlo k roztopení zmrzliny postupem času, je podporována následující funkce: Po dokončení výroby zmrzliny a pokud není provedena žádná jiná operace, spotřebič automaticky spustí funkci prodlouženého chlazení, která dokáže udržovat chlad 20 minut.

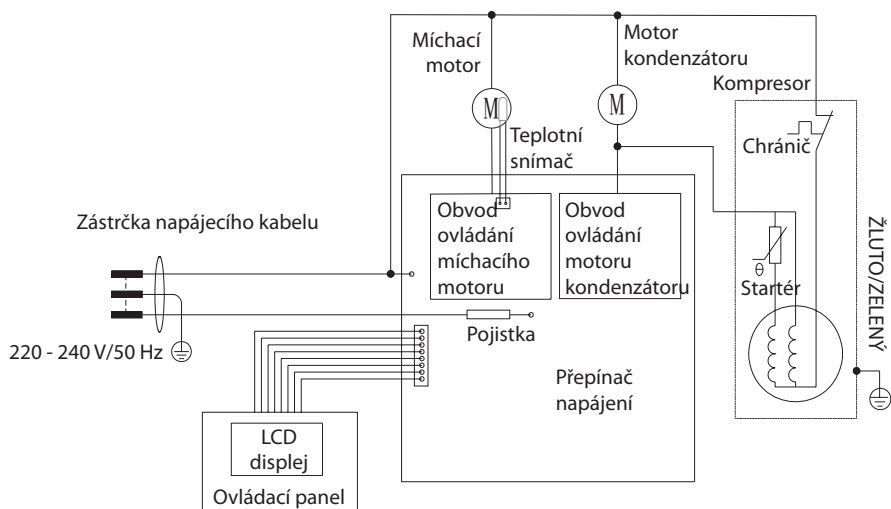
Funkce ochrany motoru

Když zmrzlina postupně tuhne, může dojít k zablokování míchacího motoru. V tom případě zařízení na ochranu motoru zastaví míchací motor detekováním jeho teploty, aby se zajistila životnost motoru.

Ovládání objemu ingrediencí

Abyste zabránili přetečení a plýtvání, zajistěte prosím, aby ingredience nepřesáhly 60 % objemu vyjímatelné misky (při výrobě zmrzlina zvětšuje svůj objem)

ELEKTRICKÉ SCHÉMA



ÚDRŽBA:

Upozornění:

Před čištěním spotřebiče, musí být odpojena zástrčka napájecího kabelu, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.

- (1) Vyndejte lopatku na míchání, utřete ji vlhkým hadříkem.
- (2) Vyndejte vyjímatelnou misku a vyčistěte ji navlhčeným měkkým hadříkem.
- (3) Utřete průhledné víko a plnicí víko vlhkým hadříkem.
- (4) Navlhčenou tkaninou odstraňte nečistoty z těla spotřebiče nebo jiných míst a nelijte vodu na napájecí kabel, zástrčku a větrací otvory, neponořujte spotřebič do vody ani jiných tekutin.
- (5) Důkladně vysušte všechny části suchou tkaninou a potom vraťte jednotlivé prvky do původní polohy.

RECEPTY NA VÝROBU ZMRZLINY

VANILKOVÁ ZMRZLINA

Výroba osmi 1/2 porcí.

1 šálek plnotučného mléka

1/2 šálku krystalového cukru

3/2 šálku smetany, zchlazené

1–2 čajové lžičky čistého vanilkového extraktu, na dochucení

Ve střední míse použijte ruční mixér nebo metličku na smíchání mléka a krystalového cukru, dokud se cukr nerozpustí, přibližně 1–2 minuty na nízké rychlosti. Přimíchejte smetanu a vanilku podle chuti. Zapněte spotřebič, nalijte směs do mrazicí mísy přes otvor na ingredience a nechte míchat do ztuhnutí, přibližně 30–40 minut.

Nutriční analýza na porci:

Kalorie 239 (68 % tuku), uhlohyd. 17 g, proteiny 2 g, tuky 18 g, nasycené tuky 11 g, cholesterol 69 mg.

VARIACE:

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

Pekanové ořechy: Rozpusťte 1 kousek nesoleného másla v pánvi. Přidejte 1 šálek nasekaných pekanových ořechů a 1 čajovou lžičku košer soli. Vařte na střední teplotě, často míchejte, dokud pekanové ořechy mírně nezžhnědou. Odstavte z plotny, nechte odtéct (máslu bude mít pekanovou příchuť a můžete ho ponechat pro jiné účely). Nechte pekanové ořechy zcela vychladnout. Přidejte opečené pekanové ořechy během posledních 5 minut míchání.

Sušenky a smetana: Přidejte 3/4 šálku nahrubo nasekaných sušenek oblíbené chuti (čokoládové lupínky, Oreo, mátové Oreo atd.) během posledních 5 minut míchání.

ZÁKLADNÍ ČOKOLÁDOVÁ ZMRZLINA

Výroba osmi 1/2 porcí.

1 šálek plnotučného mléka

1/2 šálku krystalového cukru

240 g hořkosladké nebo polosladké čokolády (vaší oblíbené), nalámejte na 1 cm kousky

1 šálek smetany, dobře vychlazené

1 čajová lžička vanilkového extraktu

Ohřejte mléko, dokud nezačne bublat okolo okrajů (na sporáku nebo v mikrovlnné troubě). V mixéru nebo kuchyňském robotu vybaveném kovovým nožem, zpracujte cukr s čokoládou, dokud není čokoláda jemně nasekaná. Přidejte horké mléko, zpracujte, dokud není směs hladká. Přelijte do středně velké mísy a nechte čokoládovou směs vychladnout. Smíchejte smetanu a vanilku podle chuti. Zapněte spotřebič, nalijte směs do mrazicí mísy a nechte míchat do ztuhnutí, přibližně 30–40 minut.

Nutriční analýza na porci:

Kalorie 370 (60 % tuku), uhlohydráty 34 g, proteiny 3 g, tuky 25 g, cholesterol 65 mg

VARIACE:

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

Čokoládové sušenky: Přidejte 1/2–1 šálek nasekaných sušenek během posledních 5 minut mrazení.

Čokoládové brownie: Přidejte 1/2–1 šálek nasekaného jeden den starého čokoládového koláče během posledních 5 minut mrazení.

Čokoládové marshmallow: Když dáváte zmrzlinu do nádoby na mrazení, pokryjte ji kapkami oblíbené čokoládové polevy a kousky marshmallow crème (pusinky).

ZMRZLINA Z ČERSTVÝCH JAHOD

Výroba osmi 1/2 porcí.

250 g čerstvých zralých jahod, odstopkovaných a nakrájených 3/2 polévkové lžíce

čerstvé citronové šťávy

1/2 šálku cukru

1 šálek plnotučného mléka

1 šálek smetany

1 čajová lžička čistého vanilkového extraktu

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

Ve středně velké míse, pomocí ručního mixéru nebo šlehače smíchejte mléko a cukr, dokud se cukr nerozpustí, přibližně 1–2 minuty na nízké rychlosti. Smíchejte smetanu a šťávu z jahod s vanilkou. Zapněte spotřebič, nalijte směs do mrazicí mísy a nechte míchat až do ztuhnutí, přibližně 30–40 minut. Přidejte nakrájené jahody během posledních minut 5 mrazení.

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

Nutriční analýza na porci:

Kalorie 222 (61 % tuku), uhlohydráty 17 g, proteiny 3 g, tuk 15 g, cholesterol 57 mg.

SORBET Z ČERSTVÝCH CITRONŮ

Výroba osmi 1/2 porcí. 3/2 šálku cukru

3/2 šálku vody

1 šálek čerstvé citronové šťávy

1 polévková lžíce jemně nasekané citronové kůry*

Smíchejte cukr a vodu ve střední velké pánvi a uveďte do varu na střední teplotě. Snižte teplotu a ohřívejte bez míchání, dokud se cukr nerozpustí, přibližně 3–5 minut. Nechte úplně vychladnout. Toto se nazývá jednoduchý sirup a můžete si ho připravit předem ve větším množství pro výrobu čerstvého citronového sorbetu.

Nechte zchladit až do použití.

Když je sirup vychlazený, přidejte citronovou šťávu a kůru; důkladně promíchejte.

Zapněte spotřebič, nalijte citronovou směs do mrazicí mísy a míchejte, dokud neztuhne, přibližně 30–40 minut.

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

Nutriční hodnoty na porci:

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

VARIACE:

Sorbet z čerstvého růžového grapefruitu: Nahradte citron 1-1/2 šálku čerstvě vylisované šťávy z růžového grapefruitu a 1 polévkovou lžící jemně nasekané grapefruitové kůry. Přidejte 1/4 šálku orgeatového sirupu do směsi (Orgeatový sirup se používá na koktejly jako je Mai Tai nebo Scorpion a můžete ho najít v oddělení míchání nápojů ve většině obchodů s potravinami).

MRAZENÝ ČOKOLÁDOVÝ JOGURT

Výroba osmi 1/2 porcí.

1 šálek plnotučného mléka

180 g hořkosladké nebo polosladké čokolády, nasekané

2 šálky nízkotučného vanilkového jogurtu

1/4 šálku cukru

Smíchejte mléko a čokoládu v mixéru nebo kuchyňském robotu vybaveném kovovým nožem a zpracujte, dokud nebude směs hladká, 20–30 sekund. Přidejte jogurt a cukr; zpracujte dohladka, přibližně 15 sekund. Zapněte spotřebič, nalijte směs do mrazicí mísy přes otvor na ingredience a nechte míchat do ztuhnutí, přibližně 50–60 minut.

Nutriční hodnoty na porci:

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

Správná likvidace tohoto výrobku



Tento symbol znamená, že tento výrobek nesmí být likvidován společně s běžným domácím odpadem v rámci zemí EU. Abyste zabránili možnému negativnímu vlivu na životní prostředí nebo lidské zdraví z nekontrolovaných skládek, recyklujte výrobek zodpovědně pro uchování přírodních zdrojů.

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

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

Záruka se nevztahuje

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

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

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

CERTES spol. s r.o.

Donínská 83

463 34 Hrádek nad Nisou

Tel./fax 482771487 - příjem oprav- servis.

Tel./fax 482718718 - náhradní díly

Mobil: 721018073, 731521116, 608719174

Pracovní doba 8 - 16,30

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



Záruční list

Tento oddíl vyplňte prosím hůlkovým písmem a přiložte k výrobku.

Odesílatel:

Příjmení/jméno:

Stát/PSČ/obec/ulice:

Telefonní číslo:

Číslo/označení (zboží) položky:

Datum/místo prodeje:

Popis závady:

.....

Dátum/podpis:

Záruka se nevztahuje.

☐

Zašlete prosím neopravený výrobek za cenu poštovného zpět.

☐

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

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



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

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

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

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

Pro podnikové uživatele v zemích Evropské unie

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

Informace k likvidaci v ostatních zemích mimo Evropskou unii

Tento symbol je platný jen v Evropské unii.

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

Dovozce:

PRIVEST s.r.o.

Na Zlatnici 301/2

Praha 4, PSČ 147 00

www: www.privest.cz

Email: info@privest.cz

Telefon: (+420) 241 410 819

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

DÔLEŽITÉ UPOZORNENIA

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

1. Pred používaním si prečítajte všetky pokyny.
2. Uistite sa, či napätie na výrobnom štítku zodpovedá napätiu v elektrickej sieti a uistite sa, či je zásuvka správne uzemnená.
3. Ak je poškodený napájací kábel, musí ho vymeniť výrobca alebo servisný technik, alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby ste tak zabránili nebezpečenstvu.
4. Nenakláňajte tento spotrebič v uhle viac ako 45°.
5. Na ochranu pred zásahom elektrickým prúdom, nelejte vodu na napájací kábel, jeho zástrčku a vetracie otvory, neponárajte spotrebič do vody ani iných tekutín.
6. Po použití alebo pred čistením, opojte spotrebič od elektrickej siete.
7. Držte spotrebič najmenej 8 cm od ostatných predmetov pre zaistenie dobrého odvodu tepla.
8. Nepoužívajte príslušenstvo, ktoré nie je odporúčané výrobcom.
9. Nepoužívajte spotrebič v blízkosti ohňa, horúcej platne ani pece.
10. Nezapínajte spotrebič často (zaistite interval najmenej 5 min.), aby ste zabránili poškodeniu kompresora.
11. Nie je dovolené vkladať do spotrebiča kovové predmety ani iné elektrické zariadenia, aby nedošlo k vzniku požiaru a skratu.
12. Pri vyberaní zmrzliny neklepte o okraj nádoby a chráňte zásobník pred poškodením.
13. Nezapínajte spotrebič, ak nie je vložená nádoba a lopatka na miešanie.
14. Počiatočná teplota ingrediencií by mala byť 10 ~ 20 °C. Nevkladajte ingrediencie do mrazničky pre schladenie, pretože by mohli zablokovat lopatku na miešanie pred dokončením zmrzliny.

15. Neskladajte miešacie čepele, keď je spotrebič v prevádzke.
16. Nepoužívajte spotrebič vonku.
17. Spotrebič nikdy nečistite pomocou drsných práškov a tvrdých predmetov.
18. Odložte si návod na obsluhu.
19. Tento spotrebič nie je určený pre použitie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami alebo bez dostatočných skúseností a znalostí, ak neboli poučené alebo nie sú pod dozorom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť. Nedovoľte deťom hrať sa so spotrebičom. Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
20. Deti by mali byť pod dozorom na zaistenie toho, aby sa nehrali s týmto spotrebičom.
21. Pred čistením, údržbou alebo naplnením spotrebiča musí byť opojená zástrčka napájacieho kábla.
22. Tento spotrebič je určený pre použitie v domácnostiach a podobných miestach, ako sú napríklad:
 - Kuchynky pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a iných pracovných prostrediach;
 - Na farmách a klientmi v hoteloch, motelloch a iných prostrediach ubytovacieho typu;
 - V ubytovaniach s výdajom raňajok;
 - V stravovacích zariadeniach a podobných nekomerčných zariadeniach

Varovanie: Neskladujte v tomto spotrebiči výbušné látky, ako sú aerosólové nádoby s horľavým hnacím plynom.

Varovanie: Zachovávajúte vetracie otvory v spotrebiči alebo v zabudovanej konštrukcii bez prekážok.

Varovanie: Nepoužívajte mechanické zariadenia alebo iné prostriedky na urýchlenie procesu rozmrazovania okrem tých, ktoré sú odporúčané výrobcom.

Varovanie: Nepoškodzuje chladiaci okruh.

Varovanie: Nepoužívajte elektrické spotrebiče vo vnútri priehradiek na potraviny, pokiaľ nejde o typ odporúčaný výrobcom.

Varovanie: Likvidáciu spotrebiča uskutočňujte len v autorizovanom stredisku na likvidáciu odpadu. Nehádzte spotrebič do ohňa.

V chladiacom okruhu spotrebiča je obsiahnutý chladiaci prostriedok izobután (R600a), čo je zemný plyn s vysokou úrovňou environmentálnej kompatibility, ktorý je aj napriek tomu horľavý. V priebehu prepravy a inštalácie spotrebiča dbajte na to, aby nedošlo k poškodeniu žiadnej časti chladiaceho okruhu.

Chladiaci prostriedok (R600a) je horľavý.



Upozornenie: Nebezpečenstvo vzniku požiaru

Ak by došlo k poškodeniu chladiaceho okruhu:

- Vyhnite sa otvoreným plameňom a zdrojom vznietenia.
- Dôkladne vyvetrajte miestnosť, v ktorej je spotrebič umiestnený.

Režim správy napájania tohto spotrebiča je: režim vypnutia.

Spotreba elektrickej energie: max. 0,5 W

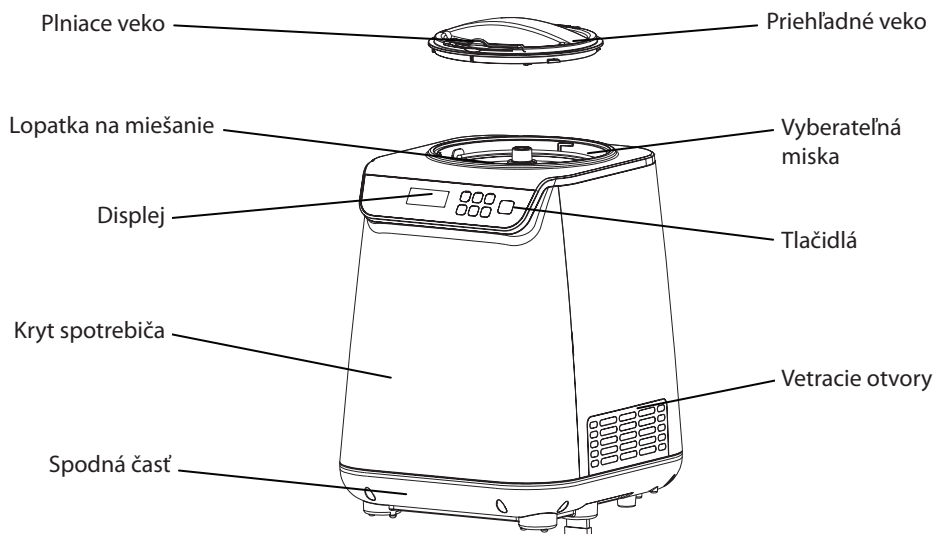
Spotrebič sa vypne po 10 minútach nečinnosti používateľa (po ukončení hlavnej funkcie).

TECHNICKÉ ÚDAJE:

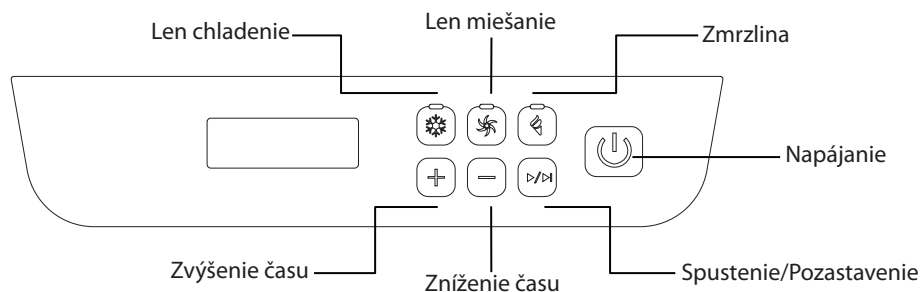
Model:	GZ-151A / GZ-151W
Objem:	1,2 litra
Napájanie:	220 - 240 V/50 Hz
Spotreba el. energie:	135 W
Rozmery spotrebiča:	250 (D) x 275 (Š) x 350 (V) mm
Rozmery balenia:	338 (D) x 308 (Š) x 425 (V) mm

JEDNOTLIVÉ ČASTI A ICH FUNKCIE

1) Konštrukcia



2) Funkčné tlačidlá



VÝROBA ZMRZLINY

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

Varovanie:

Zaistite prosím, aby bol napájací kábel odpojený.

Dôležité:

Výrobík zmrzliny vždy umiestnite na rovný povrch tak, aby mohol vstavaný KOMPRESOR poskytovať najlepší výkon.

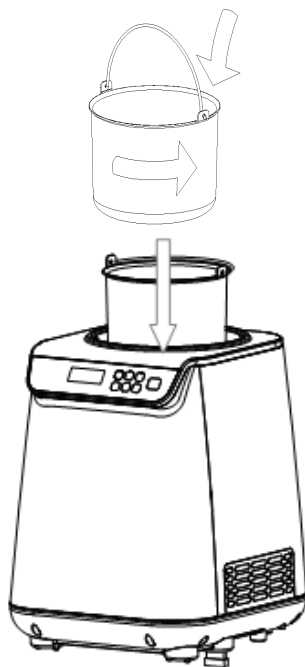
1. krok. Príprava ingrediencií receptu:

Prípravte ingrediencie vlastného receptu alebo receptu z tohto návodu.

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

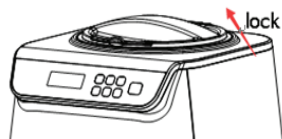
2. krok. Nalejte dobre pripravené ingrediencie receptu a teplú vodu do vyberateľnej misky a potom zaistite jednotné miešanie (Pozrite si obrázok uvedený nižšie).

Nalejte ingrediencie receptu a zmiešajte ich



Step 3. Vložte vyberateľnú misku do do spotrebiča a miernym pootočením misky ku upevníte k pevnej miske (Pozrite si obrázok uvedený nižšie).

4. krok. Nasadte lopatku na miešanie do vyberateľnej misky a zaistite spodný otvor lopatky na miešanie dobre pripevnený k osi motora. Potom položte priehľadné veko na na spotrebič a zaistite ho otočením proti smeru hodinových ručičiek (Pozrite si obrázok uvedený nižšie).



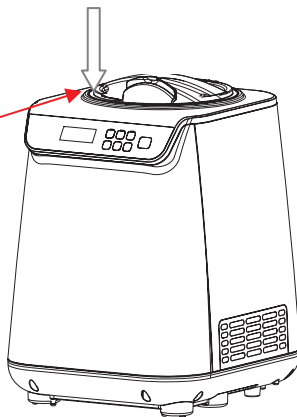
5. krok. Dotykom tlačidla „Napájanie“ zapnete spotrebič.

6. krok. Dotykom tlačidla „Zvýšenie času“ zvolíte pracovný čas.

7. krok. Dotykom tlačidla „Spustenie/Pozastavenie“ spustíte prevádzku spotrebiča.

8. krok. Oblúbené ingrediencie môžete pridať otvoreným plniaceho veka (Pozrite si obrázok uvedený nižšie).

Otvorte veko a pridajte určité ingrediencie.



9. krok. Po skončení prevádzky, najskôr vypnite spotrebič a potom vyberte zo spotrebiča vyberateľnú misku.

Vytiahnite vyberateľnú misku so spotrebiča



PREVÁDZKA

Funkcia predĺženého chladenia

Aby nedošlo k roztopeniu zmrzliny postupom času, je podporovaná nasledujúca funkcia: Po dokončení výroby zmrzliny a ak nie je vykonaná žiadna iná operácia, spotrebič automaticky spustí funkciu predĺženého chladenia, ktorá dokáže udržiavať chlad 20 minút.

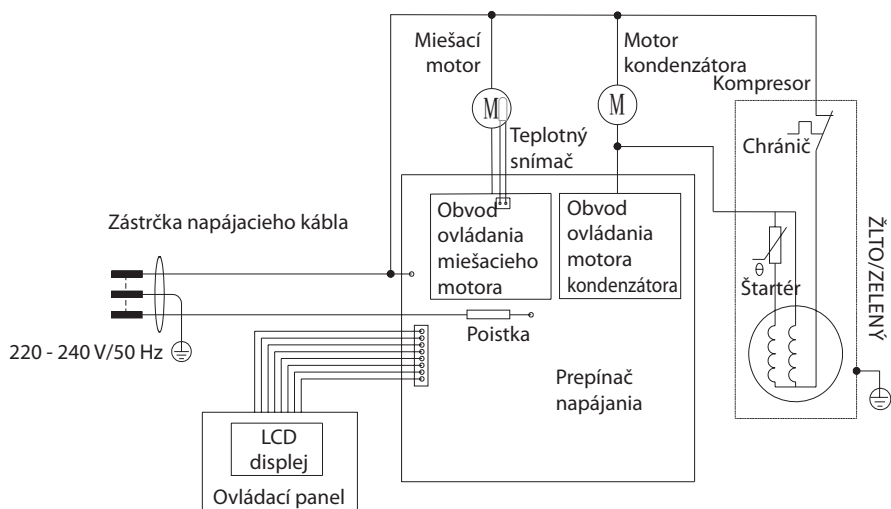
Funkcia ochrany motora

Keď zmrzlina postupne tuhne, môže dôjsť k zablokovaniu miešacieho motora. V tom prípade zariadenie na ochranu motora zastaví miešací motor detekovaním jeho teploty, aby sa zabezpečila životnosť motora.

Ovládanie objemu ingrediencií

Aby ste zabránili pretečeniu a plytvaniu, zaistíte prosím, aby ingrediencie nepresiahli 60% objemu vyberateľnej misky (pri výrobe zmrzlina zväčšuje svoj objem)

ELEKTRICKÁ SCHÉMA



ÚDRŽBA:

Upozornenie:

Pred čistením spotrebiča, musí byť odpojená zástrčka napájacieho kábla, aby nedošlo k úrazu elektrickým prúdom.

- (1) Vyberte lopatku na miešanie, vyutierajte ju navlhčenou tkaninou.
- (2) Vyberte vyberateľnú misku a vyčistite ju navlhčenou mäkkou tkaninou.
- (3) Utrite priehľadné veko a plniace veko navlhčenou tkaninou.
- (4) Navlhčenou tkaninou odstráňte nečistoty z tela spotrebiča alebo iných miest a nelejte vodu na napájací kábel, zástrčku a vetracie otvory, neponárajte spotrebič do vody ani iných tekutín.
- (5) Dôkladne vysušte všetky časti suchou tkaninou a potom vráťte jednotlivé prvky do pôvodnej polohy.

RECEPTY NA VÝROBU ZMRZLINY

VANILKOVÁ ZMRZLINA

Výroba ôsmich 1/2 porcií.

1 šálka plnotučného mlieka

1/2 šálky kryštálového cukru

3/2 šálky smotany, schladenej

1 – 2 čajové lyžičky čistého vanilkového extraktu, na dochutenie

V strednej mise použite ručný mixér alebo metličku na zmiešanie mlieka a kryštálového cukru, pokiaľ sa cukor nerozpustí, približne 1 – 2 minúty na nízkej rýchlosti. Primiešajte smotanu a vanilku podľa chuti. Zapnite spotrebič, nalejte zmes do mraziacej misy cez otvor na ingrediencie a nechajte miešať do stuhnutia, približne 30 – 40 minút.

Nutričná analýza na porciu:

Kalórie 239 (68% tuku), uhl'ohyd. 17 g . proteíny 2 g, tuky 18 g, nasýtené tuky 11 g, cholesterol 69 mg.

VARIÁCIE:

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

Pekanové orechy: Rozpustite 1 kúsok nesoleného masla v panvici. Pridajte 1 šálku nasekaných pekanových orechov a 1 čajovú lyžičku kôšer soli. Varte na strednej teplote, často miešajte pokiaľ pekanové orechy mierne nezhnednú. Odstavte z platne, nechajte odtiecť (maslo bude mať pekanovú príchuť a môžete ho ponechať pre iné účely). Nechajte pekanové orechy úplne vychladnúť. Pridajte opečené pekanové orechy počas posledných 5 minút miešania.

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

ZÁKLADNÁ ČOKOLÁDOVÁ ZMRZLINA

Výroba ôsmych 1/2 porcií.

1 šálka plnotučného mlieka

1/2 šálky kryštálového cukru

240 g horkosladkej alebo polosladkej čokolády (vašej obľúbenej), nalámte na 1 cm kúsky

1 šálka smotany, dobre vychladenej

1 čajová lyžička vanilkového extraktu

Ohrejte mlieko, pokiaľ nezačne bublať okolo okrajov (na sporáku alebo v mikrovlnnej rúre). V mixéri alebo kuchynskom robotovi vybavenom kovovým nožom, spracujte cukor s čokoládou, pokiaľ nie je čokoláda jemne nasekaná. Pridajte horúce mlieko, spracujte, pokiaľ nie je zmes hladká. Prelejte do stredne veľkej misy a nechajte čokoládovú zmes vychladnúť. Zmiešajte smotanu a vanilku podľa chuti. Zapnite spotrebič, nalejte zmes do mraziacej misy a nechajte miešať do stuhnutia, približne 30 – 40 minút.

Nutričná analýza na porciu:

Kalórie 370 (60% tuku), uhľohydráty 34 g, proteíny 3 g, tuky 25 g, cholesterol 65 mg

VARIÁCIE:

Čokoládové mandle: Pridajte 1/2 čajovej lyžičky čistého mandľového extraktu s vanilkou. Pridajte 1/2 - 3/4 šálky nasekaných ochutených mandlí alebo nasekaných mandlí v čokoláde počas posledných 5 – 10 minút mrazenia.

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

Čokoládové brownie: Pridajte 1/2 - 1 šálku nasekaného jeden deň starého čokoládového koláča počas posledných 5 minút mrazenia.

Čokoládové marshmallow: Keď dávate zmrzlinu do nádoby na mrazenie, pokryte ju kvapkami obľúbenej čokoládovej polevy a kúskami marshmallow crème (pusinky).

ZMRZLINA Z ČERSTVÝCH JAHÔD

Výroba ôsmych 1/2 porcií.

250 g čerstvých zreľých jahôd, odstopkovaných a nakrájaných

3/2 polievkovej lyžice čerstvej citrónovej šťavy

1/2 šálky cukru

1 šálka plnotučného mlieka

1 šálka smotany

1 čajová lyžička čistého vanilkového extraktu

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

V stredne veľkej mise, pomocou ručného mixéra alebo šľahača zmiešajte mlieko a cukor, pokiaľ sa cukor nerozpustí, približne 1 – 2 minúty na nízkej rýchlosti. Zmiešajte smotanu a štavu z jahôd s vanilkou. Zapnite spotrebič, nalejte zmes do mraziacej misy a nechajte miešať až do stuhnutia, približne 30 – 40 minút. Pridajte nakrájané jahody počas posledných minút 5 mrazenia.

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

Nutričná analýza na porciu:

Kalórie 222 (61% tuku), uhľohydráty 17g, proteíny 3 g, tuk 15 g, cholesterol 57 mg

SORBET Z ČERSTVÝCH CITRÓNŮV

Výroba ôsmych 1/2 porcií.

3/2 šálky cukru

3/2 šálky vody

1 šálka čerstvej citrónovej šťavy

1 polievková lyžica jemne nasekanej citrónovej kôry*

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

Znížte teplotu a ohrievajte bez miešania, pokiaľ sa cukor nerozpustí, približne 3 – 5 minút. Nechajte úplne vychladnúť. Toto sa nazýva jednoduchý sirup a môžete si ho pripraviť vopred vo väčšom množstve pre výrobu čerstvého citrónového sorbetu.

Nechajte schlaadiť až do použitia.

Keď je sirup vychladený, pridajte citrónovú šťavu a kôru; dôkladne premiešajte.

Zapnite spotrebič, nalejte citrónovú zmes do mraziacej misy a miešajte dovtedy, pokiaľ nestuhne, približne 30 – 40 minút.

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

Nutričné hodnoty na porciu:

Kalórie 204 (0% tuku), uhľohydráty 52 g, proteíny 19 g, tuk 0 g, cholesterol 0 mg

VARIÁCIE:

Sorbet z čerstvého ružového grapefruitu: Nahradte citrón 1-1/2 šálky čerstvo vylisovanej šťavy z ružového grapefruitu a 1 polievkovou lyžicou jemnej nasekanej grapefruitovej kôry. Pridajte 1/4 šálky orgeádového sirupu do zmesi (Orgeádový sirup a používa na koktejly ako je Mai Tai alebo Scorpion a môžete ho nájsť v oddelení miešania nápojov vo väčšine obchodov s potravinami).

MRAZENÝ ČOKOLÁDOVÝ JOGURT

Výroba ôsmych 1/2 porcií.

1 šálka plnotučného mlieka

180 g horkosladkej alebo polosladkej čokolády, nasekanej

2 šálky nízkotučného vanilkového jogurtu

1/4 šálky cukru

Zmiešajte mlieko a čokoládu v mixéri alebo kuchynskom robotovi vybavenom kovovým nožom a spravujte dovtedy, pokiaľ nebude zmes hladká, 20 – 30 sekúnd. Pridajte jogurt a cukor; spracujte dohľadka, približne 15 sekúnd. Zapnite spotrebič, nalejte zmes do mraziacej misky cez otvor na ingrediencie a nechajte miešať do stuhnutia, približne 50 – 60 minút.

Nutričné hodnoty na porciu:

Kalórie 222 (31% tuku), uhľohydráty 36 g, proteíny 3 g, tuk 8 g, cholesterol 4 mg

Správna likvidácia tohto výrobku



Tento symbol znamená, že tento výrobok sa nesmie likvidovať spoločne s bežným domácim odpadom v rámci krajín EÚ. Aby ste zabránili možnému negatívnemu vplyvu na životné prostredie alebo ľudské zdravie z nekontrolovaných skládok odpadu, recyklujte výrobok zodpovedne pre uchovanie prírodných zdrojov

ZÁRUČNÉ PODMIENKY

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

Záruka sa nevzťahuje na

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

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

Zodpovedný zástupca za servis pre SR

ČERTES SK, s.r.o.

Pažite č. 42

010 09 Žilina

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

mobil: +421 905 259213

+421 907 241912

Pracovná doba Po-Pia. 9:00 - 15:00

e-mail: certes.sk@gmail.com

certes@eslovakia.sk



Záručný list

Tento oddiel vyplňte prosím paličkovým písmom a priložte k výrobku.

Odosielateľ:

Priezvisko/meno:

Štát/PSČ/obec/ulica:

Telefónne číslo:

Číslo/označenie (tovaru) položky:

Dátum/miesto predaja:

Popis poruchy:

Dátum/podpis:

Záruka sa nevzťahuje.

☐

Zašlite prosím neopravený výrobok za cenu poštovného späť.

☐

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

Informácie o likvidácii opotrebovaného elektrického zariadenia (súkromné domácnosti)



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

V záujme správneho obhospodarovania, obnovy a recyklácie odveďte, prosím, tieto produkty na určené zberné miesta, kde budú prijaté bez poplatku. V niektorých krajinách je možné tieto produkty vrátiť priamo miestnemu maloobchodu v prípade, ak si objednáte podobný nový výrobok. Správna likvidácia týchto produktov pomôže ušetriť hodnotné zdroje a zabrániť možným negatívnym vplyvom na ľudské zdravie a prostredie, ktoré môžu inak vzniknúť v dôsledku nesprávneho zaobchádzania s odpadom. Bližšie informácie o najbližšom zbernom mieste získate na miestnom úrade.

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

Pre právnické osoby v Európskej únii

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

Informácie o likvidácii v krajinách mimo Európskej únie

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

Dovozca:

PRIVEST s.r.o.

Na Zlatnici 301/2

Praha 4, PSČ 147 00

www: www.privest.cz

Email: info@privest.cz

Telefón: (+420) 241 410 819

Przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję przed użyciem i zachowaj ją na wypadek używania w przyszłości.

WAŻNE OSTRZEŻENIA

Używając urządzeń elektrycznych należy dotrzymywać podstawowych zasad bezpieczeństwa, aby obniżyć niebezpieczeństwo pożaru, porażenia prądem elektrycznym lub obrażeń, w tym następujących:

1. Przed użyciem przeczytaj wszystkie wskazówki.
2. Upewnij się, czy napięcie na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu w sieci elektrycznej i upewnij się, czy gniazdko jest odpowiednio uziemione.
3. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi wymienić go producent lub technik serwisowy ewentualnie inna wykwalifikowana osoba, aby zapobiec w ten sposób niebezpieczeństwu.
4. Nie przechylaj tego urządzenia pod kątem większym niż 45°.
5. W celu ochrony przed porażeniem prądem elektrycznym, nie polewaj wodą przewodu zasilającego, wtyczki ani otworów wentylacyjnych, nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani innych cieczach.
6. Po użyciu i przed czyszczeniem odłączaj urządzenie od sieci elektrycznej.
7. Trzymaj urządzenie co najmniej 8 cm od innych przedmiotów w celu zapewnienia dobrego odpływu ciepła.
8. Nie używaj akcesoriów, które nie są polecane przez producenta.
9. Nie używaj urządzenia w pobliżu ognia, gorącej płyty lub pieca.
10. Nie włączaj urządzenia często (zapewnij przerwę co najmniej 5 min.), aby zapobiec uszkodzeniu kompresora.
11. Nie wolno wkładać do urządzenia przedmiotów metalowych ani innych urządzeń elektrycznych, aby nie doszło do wybuchu pożaru i zwarcia.
12. Wyjmując lody nie uderzaj o krawędź naczynia i chroń pojemnik przed uszkodzeniem.
13. Nie uruchamiaj urządzenia, gdy nie jest umieszczone w środku naczynia i łypatka do mieszania.
14. Temperatura początkowa składników powinna wynosić 10 ~ 20 °C. Nie wkładaj składników do zamrażarki do schłodzenia, ponieważ mogłyby zablokować łypatkę do mieszania przed dokończeniem lodów.

15. Nie zdejmuj ostrzy mieszających, gdy urządzenie pracuje.
16. Nie używaj urządzenia na zewnątrz.
17. Nigdy nie czyść urządzenia za pomocą szorstkich proszków i twardych przedmiotów.
18. Zachowaj instrukcję obsługi.
19. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o obniżonych umiejętnościach fizycznych, zmysłowych lub mentalnych lub bez wystarczającego doświadczenia i wiedzy, jeśli nie zostały pouczone lub nie są pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo. Nie pozwól dzieciom bawić się urządzeniem. Czyszczenia i konserwacji nie mogą wykonywać dzieci bez nadzoru.
20. Należy pilnować dzieci, aby nie bawiły się urządzeniem.
21. Przed czyszczeniem, konserwacją lub napełnieniem urządzenia wtyczkę przewodu zasilającego należy odłączyć.
22. Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i w podobnych miejscach, takich jak na przykład:
 - Kuchnie dla pracowników w sklepach, biurach i innych środowiskach pracowniczych;
 - Na farmach i przez klientów hoteli, motelach i innych miejscach zakwaterowania;
 - W miejscach zakwaterowania wydających śniadania;
 - W placówkach gastronomicznych i podobnych placówkach niekomercyjnych

Ostrzeżenie: Nie przechowuj w tym urządzeniu substancji wybuchowych, takich jak pojemniki z aerozolem z łatwopalnym propelentem.

Ostrzeżenie: Zachowaj otwory wentylacyjne urządzenia lub konstrukcji zabudowy bez przeszkód.

Ostrzeżenie: Nie używaj urządzeń mechanicznych lub innych środków przyspieszających proces rozmrażania oprócz tych, które poleca producent.

Ostrzeżenie: Nie uszkadzaj obwodu chłodzącego.

Ostrzeżenie: Nie używaj urządzeń elektrycznych w przegródkach na pożywienie, jeśli nie jest to rodzaj polecany przez producenta.

Ostrzeżenie: Likwiduj urządzenie tylko w autoryzowanym serwisie likwidacji odpadów. Nie wrzucaj urządzenia do ognia.

W obwodzie chłodzącym urządzenia znajduje się środek chłodzący izobutan (R600a), jest to gaz ziemny o wysokim poziomie zgodności z ochroną środowiska, który mimo to jest palny. W trakcie przewożenia i instalacji urządzenia zadbaj, aby nie doszło do uszkodzenia żadnej części obwodu chłodzącego.

Środek chłodzący (R600a) jest palny.



Ostrzeżenie: Ryzyko wybuchu pożaru

W przypadku gdy dojdzie do uszkodzenia obwodu chłodzącego:

- Unikaj otwartego ognia i źródeł zapłonu.
- Dokładnie wywietrz pomieszczenie, w którym znajduje się urządzenie.

Tryb zarządzania energią tego urządzenia to: tryb wyłączenia.

Zużycie energii: maks. 0,5 W

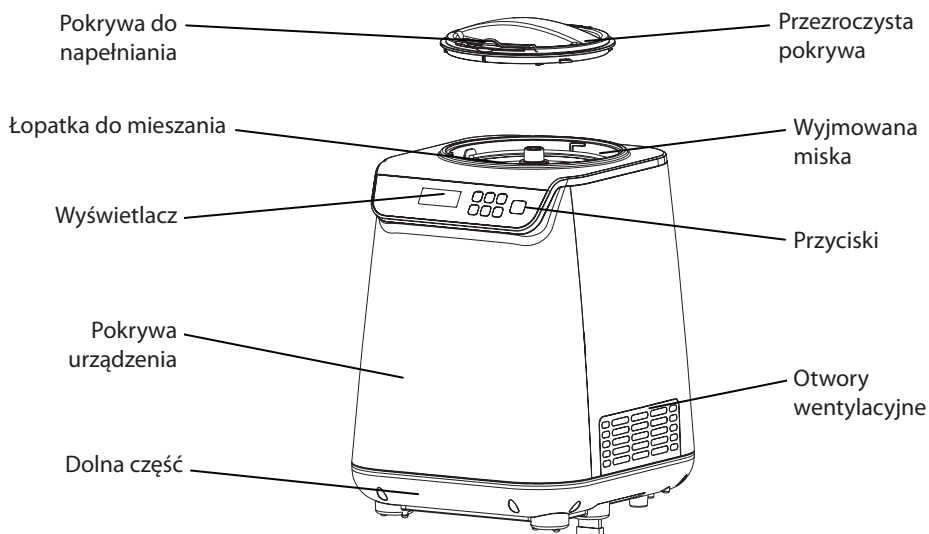
Urządzenie wyłącza się po 10 minutach bezczynności ze strony użytkownika (po zakończeniu głównej funkcji).

DANE TECHNICZNE:

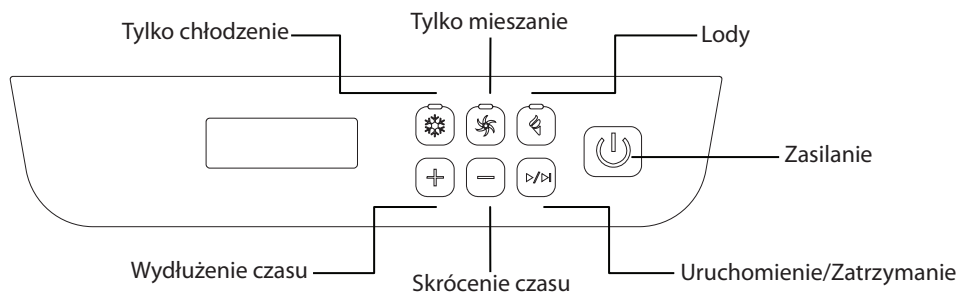
Model:	GZ-151A / GZ-151W
Objętość:	1,2 litra
Zasilanie:	220 - 240 V/50 Hz
Zużycie energii el.:	135 W
Wymiary urządzenia:	250 (dł.) x 275 (szer.) x 350 (wys.) mm
Wymiary opakowania:	338 (dł.) x 308 (szer.) x 425 (wys.) mm

CZĘŚCI I ICH FUNKCJE

1) Konstrukcja



2) Przyciski funkcyjne



PRODUKCJA LODÓW

Czyszczenie: Przed użyciem dokładnie umyj wszystkie części, które znajdują się w kontakcie z lodami (w tym z wbudowaną miską, wyjmowaną miską, łopatką do mieszania, przezroczystą pokrywą, pokrywą do napełniania, miarką i łyżeczką).

Ostrzeżenie:

Zapewnij, aby przewód zasilający był odłączony.

Ważne:

Maszynę do lodów zawsze umieszczaj na równej powierzchni, aby wbudowany KOMPRESOR mógł zapewnić najlepszą wydajność.

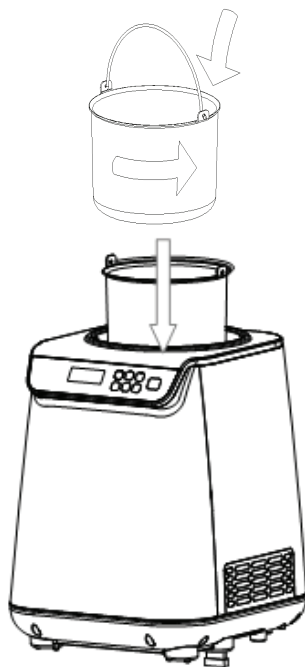
Krok 1. Przygotowanie składników przepisu:

Przygotuj składniki z własnego przepisu lub przepisu z niniejszej instrukcji.

Wskazówka: Nie trzeba mrozić miski kilka godzin wcześniej w zamrażarce, ponieważ urządzenie ma ZABUDOWANY KOMPRESOR, który zamrozi składniki w trakcie pracy aby zapewnić produkcję lodów.

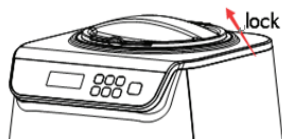
Krok 2. Nalej dobrze przygotowane składniki i ciepłą wodę do wyjmowanej miski a następnie zapewnij jednolite mieszanie (Zobacz rysunek pokazany poniżej).

Wlej składniki z przepisu i wymieszaj



Krok 3. Włóż wyjmowaną miskę do urządzenia i delikatnie obracając upewnij do wbudowanej miski (Zobacz rysunek).

Krok 4. Włóż łopatkę do mieszania do wyjmowanej miski i dobrze przymocuj dolny otwór łopatki do mieszania do osi silnika. Następnie połóż przezroczystą pokrywę na urządzeniu i umocuj ją obracając odwrotnie do ruchu wskazówek zegara (Zobacz rysunek).



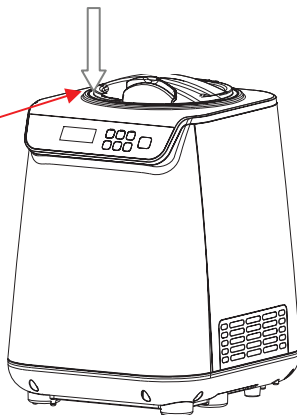
Krok 5. Dotykając przycisk „Zasilanie” włącz urządzenie.

Krok 6. Dotykając przycisk „Wydłużenie czasu” wybierz czas pracy.

Krok 7. Dotykając przycisk „Uruchomienie/Zatrzymanie” uruchomisz urządzenie.

Krok 8. Ulubione składniki dodasz otwierając pokrywę do napełniania (Zobacz rysunek poniżej).

Otwórz pokrywę i
dodaj składniki.



Krok 9. Po zakończeniu pracy, najpierw wyłącz urządzenie a następnie wyjmij z urządzenia wyjmowaną miskę.

Wyjmij wyjmowaną miskę z urządzenia



PRACA

Funkcja przedłużonego chłodzenia

Aby z czasem nie doszło do roztopienia lodów, wskazane jest użycie następującej funkcji: Po zakończeniu produkcji lodów i jeśli nie jest wykonywana żadna inna operacja, urządzenie automatycznie uruchomi funkcję przedłużonego chłodzenia, która może utrzymać zimno przez 20 minut.

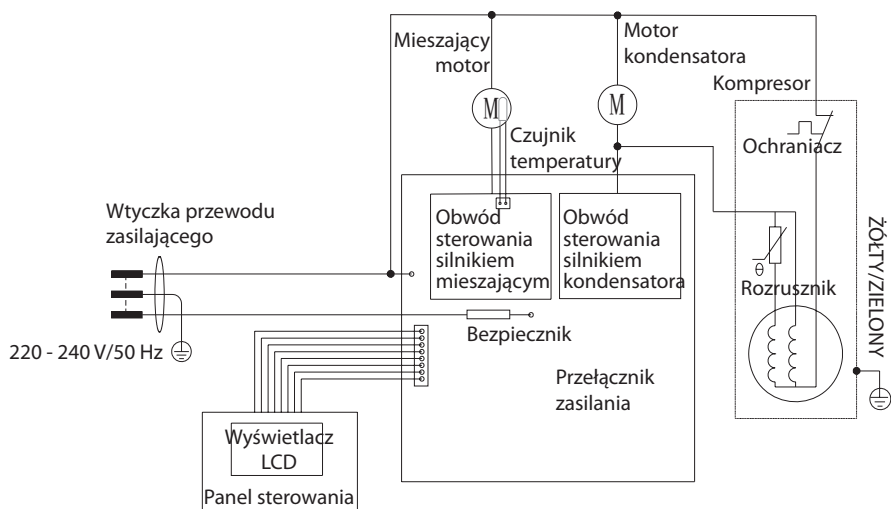
Funkcja ochrony silnika

Gdy lody stopniowo tężeją, może dojść do zablokowania silnika mieszającego. W takim przypadku urządzenie chroniące silnik zatrzyma silnik mieszający, wykrywając jego temperaturę, aby zapewnić żywotność silnika.

Objętość składników

Aby zapobiec przeciekaniu i marnowaniu, upewnij się, że składniki nie przekroczyły 60% objętości wyjmowanej miski (podczas produkcji lody zwiększają swoją objętość)

SCHEMAT ELEKTRYCZNY



KONSERWACJA:

Ostrzeżenie:

Przed czyszczeniem urządzenia, musi zostać odłączona wtyczka przewodu zasilającego, aby nie doszło do porażenia prądem elektrycznym.

- (1) Wyjmij łopatkę do mieszania, wytrzyj ją wilgotną ścierką.
- (2) Wyjmij wyjmowaną miskę i wyczyść ją wilgotną miękką ścierką.
- (3) Wytrzyj przezroczystą pokrywę i pokrywę do napełniania wilgotną ścierką.
- (4) Usuń wilgotną ścierką zanieczyszczenia z obudowy urządzenia lub innych miejsc, nie lej wody na przewód zasilający, wtyczkę ani otwory wentylacyjne, nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani innych cieczach.
- (5) Dokładnie wysusz wszystkie części suchą ścierką a następnie umieść wszystkie części w pierwotnym położeniu.

PRZEPISY NA LODY

LODY WANILIOWE

Przepis na osiem 1/2 porcji.

1 szklanka pełnotłustego mleka

1/2 szklanki cukru kryształ 3/2 szklanki śmietany, schłodzonej

1 – 2 łyżeczki czystego ekstraktu waniliowego, do smaku

W średniej misce użyj ręcznego miksera lub trzepaczki, aby wymieszać mleko i cukier, do momentu rozpuszczenia cukru, około 1 – 2 minuty na niskich obrotach. Dodaj śmietanę i wanilię do smaku. Podłącz urządzenie, wlej mieszankę do miski chłodzącej przez otwór na składniki i pozostaw do mieszania do momentu stężenia, około 30 – 40 minut.

Analiza wartości odżywczych porcji:

Kalorie 239 (68% tłuszczu), węglowodany 17 g, białka 2 g, tłuszcze 18 g, tłuszcze nasycone 11 g, cholesterol 69 mg.

WARIANTY:

Mięta: Zastąp wanilię 1 do 1-1/2 łyżeczki czystego ekstraktu mięty (do smaku). Posiekaj ulubioną gorzką lub półslodką czekoladę w nierówne kawałki. Dodaj posiekaną czekoladę podczas ostatnich 5 minut mieszania.

Orzechy pekan: Rozpuść 1 kawałek nieposolonego masła na patelni. Dodaj 1 szklankę posiekanych orzechów pekan i 1 łyżeczkę soli gruboziarnistej. Gotuj w średniej temperaturze, często mieszaj dopóki orzechy pekan delikatnie nie zbrązowieją. Odstaw z ognia, zostaw, aby odciekło (masło będzie miało smak orzechów pekan możesz je więc zostawić do innych celów). Pozostaw orzechy pekan do zupełnego ostygnięcia. Dodaj orzechy podczas ostatnich 5 minut mieszania.

Ciasteczka i śmietana: Dodaj 3/4 szklanki grubo posiekanych ulubionych ciasteczek (czekoladowe, Oreo, miętowe Oreo, itd.) podczas ostatnich 5 minut mieszania.

PODSTAWOWE LODY CZEKOLADOWE

Przepis na osiem 1/2 porcji.

1 szklanka pełnotłustego mleka

1/2 szklanki cukru kryształ

240 g gorzko-słodkiej lub półsłodkiej czekolady (twojej ulubionej), połam na kawałki o grubości 1 cm

1 szklanka śmietany, dobrze wychłodzonej 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego

Ogrzej mleko, do momentu aż zacznie bulgotać przy krawędziach (na kuchence lub kuchence mikrofalowej). W mikserze lub robocie kuchennym wyposażonym w nóż metalowy przygotuj cukier z czekoladą, do momentu, gdy czekolada będzie drobno pokrojona. Dodaj gorące mleko, wymieszaj, do gładkości. Przelej do średnio dużej miski i zostaw masę czekoladową do ostudzenia. Wymieszaj śmietanę i wanilię do smaku. Włącz urządzenie, wlej mieszankę do miski chłodzącej i zostaw ją do wymieszania do stężenia, około 30 – 40 minut.

Analiza wartości odżywczych porcji:

Kalorie 370 (60% tłuszczu), węglowodany 34 g, białka 3 g, tłuszcze 25 g, cholesterol 65 mg

WARIANTY:

Czekoladowe migdały: Dodaj 1/2 łyżeczki czystego ekstraktu migdałowego z wanilią. Dodaj 1/2 - 3/4 szklanki posiekanych doprawionych migdałów lub posiekanych migdałów w czekoladzie w trakcie ostatnich 5 – 10 minut mrożenia.

Czekoladowe ciastka: Dodaj 1/2 - 1 szklankę posiekanych ciastek w trakcie ostatnich 5 minut mrożenia.

Czekoladowe brownie: Dodaj 1/2 - 1 szklankę posiekanego jednodniowego ciasta czekoladowego w trakcie ostatnich 5 minut mrożenia.

Czekoladowe marshmallow: Gdy wkładasz lody do pojemnika na mrożenie, polej je kropkami ulubionej polewy czekoladowej i posyp kawałkami marshmallow crème (pianki).

LODY ZE ŚWIEŻYCH TRUSKAWEK

Przepis na osiem 1/2 porcji.

250 g świeżych dojrzałych truskawek, wyszypułkowanych i pokrojonych

3/2 łyżki świeżego soku z cytryny

1/2 szklanki cukru

1 szklanka pełnotłustego mleka 1 szklanka śmietany

1 łyżeczka czystego ekstraktu waniliowego

W małej misce wymieszaj truskawki z sokiem cytrynowym i 1/2 szklanki cukru; delikatnie wymieszaj i odstaw truskawki w soku na 2 godziny.

W średnio dużej misce, za pomocą ręcznego miksera lub ubijaczki wymieszaj mleko i cukier, aż do rozpuszczenia cukru, około 1 – 2 minut na niskich obrotach. Wymieszaj śmietanę i sok z truskawek z wanilią. Włącz urządzenie, wlej mieszankę do miski mrozącej i pozostaw do wymieszania aż do stężenia, około 30 – 40 minut. Dodaj pokrojone truskawki podczas ostatnich 5 minut mrożenia.

Wskazówka: Te lody będą miały „naturalny” jasnoróżowy wygląd; jeśli chcesz bardziej nasyczonego różowego koloru, dodaj kilka kropel czerwonego barwnika spożywczego.

Analiza wartości odżywczych porcji:

Kalorie 222 (61% tłuszczu), węglowodany 17g, białka 3 g, tłuszcz 15 g, cholesterol 57 mg

SORBET ZE ŚWIEŻYCH CYTRYN

Przepis na osiem 1/2 porcji.

3/2 szklanki cukru

3/2 szklanki wody

1 szklanka świeżego soku cytrynowego

1 łyżka delikatnie posiekanej skórki cytrynowej *

Wymieszaj cukier z wodą w średnio dużej patelni i doprowadź do wrzenia na średnim ogniu. Zmniejsz temperaturę i ogrzewaj bez mieszania, dopóki cukier się nie rozpuści, około 3 – 5 minut. Pozostaw do zupełnego ostudzenia. Jest to prosty syrop i możesz go przygotować z wyprzedzeniem w większej ilości do produkcji świeżego sorbetu cytrynowego.

Pozostaw do wychłodzenia aż do użycia.

Gdy syrop jest wychłodzony, dodaj sok cytrynowy i skórkę; dokładnie wymieszaj. Włącz urządzenie, nałóż masę cytrynową do miski mrozącej i mieszaj dopóki nie stężeje, około 30 – 40 minut.

Krojąc cytryny lub limonki użyj obieraczki do warzyw, aby usunąć kolorowe części skórki cytrynowej.

Analiza wartości odżywczych porcji:

Kalorie 204 (0% tłuszczu), węglowodany 52 g, białka 19 g, tłuszcz 0 g, cholesterol 0 mg

WARIANTY:

Sorbet ze świeżego różowego grapefruta: Zastąp cytrynę 1-1/2 szklanki świeżo wyciskanego soku z różowego grapefruta i 1 łyżką delikatnie posiekanej skórki grapefruta. Dodaj 1/4 szklanki syropu orszadowego do masy (Syrop orszadowy używany jest do koktajli takich jak np. Mai Tai lub Scorpion i można go znaleźć w dziale koktajli w większości sklepów spożywczych).

MROŻONY JOGURT CZEKOLADOWY

Przepis na osiem 1/2 porcji.

1 szklanka pełnotłustego mleka

180 g gorzko-słodkiej lub półsłodkiej czekolady, posiekanej

2 szklanki niskotłuszczowego jogurtu waniliowego

1/4 szklanki cukru

Wymieszaj mleko i czekoladę w mikserze lub robocie kuchennym wyposażonym w metalowe noże do momentu uzyskania gładkiej masy, około 20 – 30 sekund. Dodaj jogurt i cukier; wymieszaj do gładkości, około 15 sekund. Włącz urządzenie, wlej masę do miski mrożącej przez otwór na składniki i pozostaw do wymieszania do stężenia, około 50 – 60 minut.

Analiza wartości odżywczych porcji:

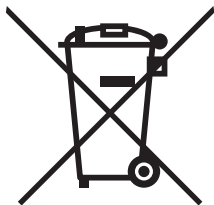
Kalorie 222 (31% tłuszczu), węglowodany 36 g, białka 3 g, tłuszcz 8 g, cholesterol 4 mg

Odpowiednia likwidacja produktu



Symbol ten oznacza, że ten produkt nie może być likwidowany razem ze zwykłym odpadem komunalnym w krajach UE. Aby zapobiegać ewentualnemu negatywnemu wpływowi na środowisko lub zdrowie ludzkie z niekontrolowanych składów odpadów, oddaj produkt do recyklingu w sposób odpowiedzialny dla zachowania zasobów naturalnych.

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



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

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

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

Dla osób prawnych w Unii Europejskiej

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

Informacje dotyczące likwidacji w państwach nie należących do Unii Europejskiej

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

Üzembe helyezés előtt olvassa el figyelmesen az útmutatót, és őrizze meg későbbi használat esetére.

FONTOS FIGYELMEZTETÉSEK

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

1. Használat előtt olvassa el figyelmesen az utasításokat.
2. Ellenőrizze, hogy az adatlapon feltüntetett paraméterek megegyeznek a helyi hálózat paramétereivel, és győződjön meg arról, hogy a fali aljzat földelve van.
3. A sérült tápkábelt a fennálló veszélyek végett csak a gyártó, szerviztechnikus vagy más, szakképzett személy cserélheti ki.
4. Ne billentse meg a készüléket 45°-nál nagyobb szögben.
5. Áramütés veszélye miatt soha ne öntsön vizet a tápkábelre, a csatlakozódugóra, se a készülék szellőzőnyílásaira, és ne merítse vízbe vagy más folyadékba a készüléket.
6. Használat után és tisztítás előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
7. Tartsa legalább 8 cm távolságban a készüléket más tárgytól, hogy biztosítva legyen a jó hőelvezetés.
8. Ne használjon a gyártó által nem javasolt tartozékokat.
9. Ne használja a készüléket, tűz, forró főzőlap vagy kályha közelében.
10. Ne kapcsolja be gyakran a készüléket (be kell biztosítani a legalább 5 perc szünetet), mert megsérülhet a kompresszor.
11. Nem szabad fémeszközöket és más elektromos készülékeket tenni a készülékbe, mert fennáll a tüzképződés és zárlat veszélye.
12. A fagyalt kiemelésénél ne ütögesse a tartály szélét, és óvja a fagyalttartót a sérülésektől.
13. Ne kapcsolja be a készüléket, ha nincs behelyezve a tartály és a keverőlapát.
14. A hozzávalók alaphőmérséklete 10 ~ 20 °C. Ne hűtse le fagyasztóban a hozzávalókat, mert megnehezítenék a keverőlapát forgását a fagyaltkészítésnél.

15. Üzemeltetés folyamán ne nyúljon a keverőkésekhez.
16. Ne használja a szabadban a készüléket.
17. A készülék tisztításánál nem szabad durva csiszolószereket és kemény tárgyakat használni.
18. Őrizze meg a használati utastást.
19. A készüléket nem használhatják korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű, valamint kellő tapasztalattal nem rendelkező személyek (és gyermekek sem), amennyiben nem felügyelnek rájuk, vagy nem kaptak kellő felvilágosítást a termék helyes használatát illetően a biztonságukért felelős személytől. Ne engedje, hogy gyerekek játszanak a készülékkel! A tisztítást és ápolást nem végezhetik 8 évnél fiatalabb gyerekek felügyelet nélkül.
20. Ügyelni kell a gyerekekre, hogy ne játszhassanak a készülékkel.
21. Tisztítás, ápolás vagy a hozzávalók betöltése előtt mindig le kell választani a készüléket az elektromos áramkörrel.
22. A készülék háztartásban, vagy hasonló helyeken történő használatra készült, mint például:
 - Alkalmazottak konyhája boltokban, irodákban és más munkahelyeken;
 - Wellness, szállodák, motelek és más szálláshelyek vendégei számára;
 - Reggelit szolgáltató panziókban;
 - Munkahelyi étkezőkben és hasonló, nem kereskedelmi jellegű helyeken.

Vigyázat: Ne tároljon robbanékony szereket, mint pl. gyúlékony gázokkal működő spray flakonokat ebben a berendezésben.

Vigyázat: Tartsa tisztán és akadálymentesen a készülék vagy a beépített szekrény szellőzőnyílásait.

Vigyázat: A gyártó által javasolt eszközökön kívül ne használjon mechanikai eszközöket vagy más szereket a leolvasztáshoz.

Vigyázat: Óvja a hűtőkört a sérülésektől!

Vigyázat: Ne használjon elektromos készülékeket az élelmiszer tároló rekeszekben, kivéve a gyártó által javasolt típust.

Vigyázat: A készülék selejtezését csak egy hulladékhasznosító telepen végezhetik el. Ne dobja tűzbe a készüléket.

A hűtőkör izobutánt (R600a) tartalmaz. Az izobután egy nagyon környezetbarát földgáz, viszont ennek ellenére is gyúlékony. A készülék szállítása és beszerelése alatt ügyelni kell, hogy ne sérüljön meg a hűtőkör.

A hűtőközeg (R600a) gyúlékony.



Figyelmeztetés: Tűzveszély!

A hűtőkör sérülése esetén:

- Kerülje a nyílt tüzet és az esetleges tűzforrásokat.
- Alaposan szellőztesse ki a helyiséget, ahol a készüléket tárolja.

A készülék energiagazdálkodási üzemmódja: kikapcsolt üzemmód.

Energiafogyasztás: legfeljebb 0,5 W

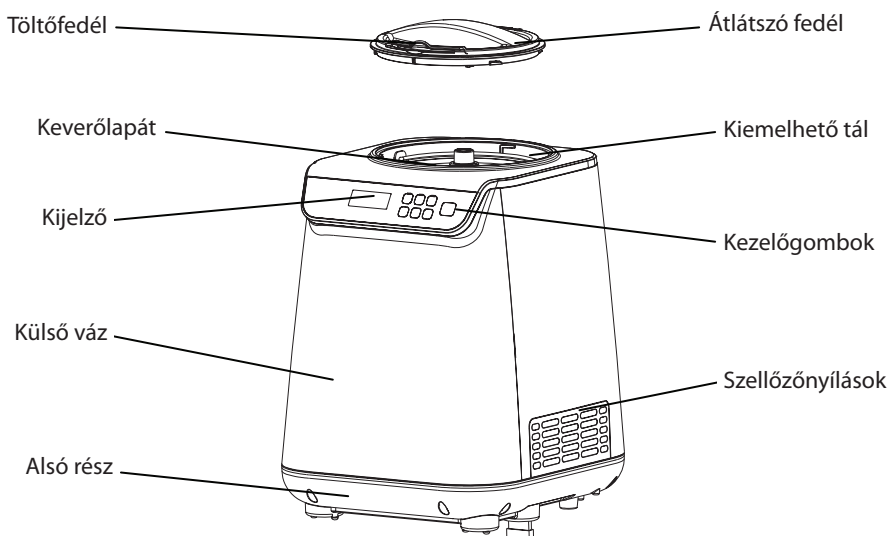
A készülék 10 perc felhasználói inaktivitás esetén (a főfunkció befejezése után) kikapcsol.

MŰSZAKI ADATOK:

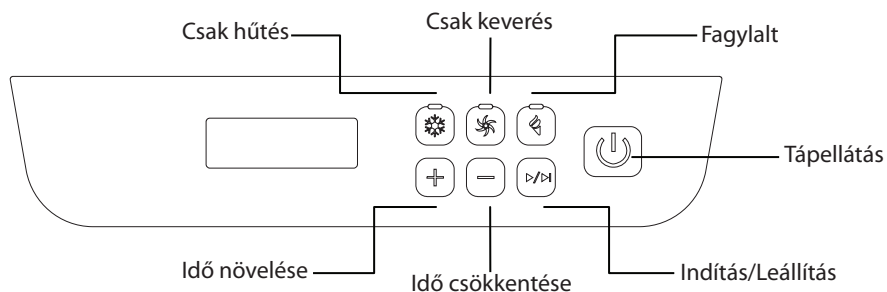
Modell:	GZ-151A / GZ-151W
Térfogat:	1,2 liter
Tápellátás:	220 - 240 V/50 Hz
El. áramfogyasztás:	135 W
A készülék méretei:	250 (H) x 275 (Sz) x 350 (M) mm
A csomag méretei:	338 (H) x 308 (Sz) x 425 (M) mm

A KÉSZÜLÉK RÉSZEI ÉS FUNKCIÓI

1) Szerkezet



2) Kezelőgombok



FAGYLALKÉSZÍTÉS

Tisztítás: Üzembe helyezés előtt gondosan mossa meg azokat a részeket, amelyek a fagyalattal érintkeznek (beépített tál, kiemelhető tál, keverőlapát, átlátszó fedél, töltő fedél, mérőkanál és kanál).

Vigyázat:

Tisztítás előtt mindig húzza ki a csatlakozót a fali aljzatból.

Fontos:

A fagyaltgépet mindig egy egyenes felületre kell állítani úgy, hogy a beépített KOMPRESSZOR a legnagyobb teljesítményen dolgozhasson.

1. lépés: A recept hozzávalóinak előkészítése

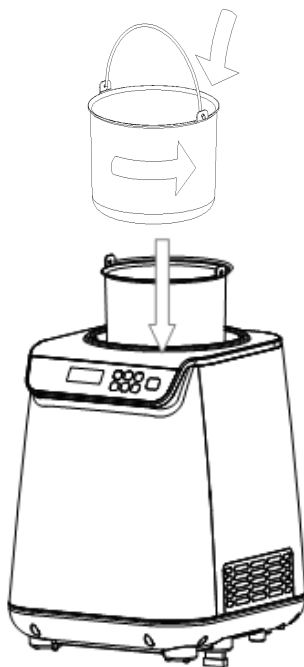
Készítse elő a hozzávalókat a saját vagy az útmutató receptje alapján.

Megjegyzés: A tartályt nem szükséges órákig a fagyasztóban hűteni használat előtt, mert a készülék egy BEÉPÍTETT KOMPRESSZORRAL rendelkezik, amely a működés folyamán fagyalt konzisztenciára fagyasztja a hozzávalókat.

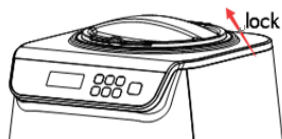
2. lépés. Töltse be a megfelelően előkészített hozzávalókat és a meleg vizet a kiemelhető tálba, és keverje el egyenletesen (Lásd lenti ábra.).

Töltse be és keverje össze a hozzávalókat.

3. lépés. Helyezze be a kiemelhető tálat a készülékbe, és a tál enyhe elfordításával rögzítse a beépített tálhoz. (Lásd lenti ábra.)



4. lépés. Helyezze a keverőlapátot a kiemelhető tálba, és a lapát alsó nyílását rögzítse gondosan a motor tengelyéhez. Helyezze az átlátszó fedelet a készülékre, és fordítsa el az óramutató járásával ellenkező irányban. (Lásd lenti ábra.)



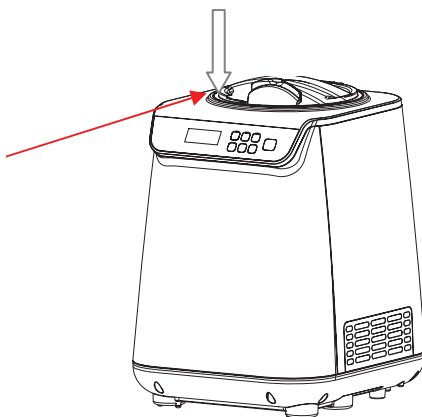
5. lépés. Érintse meg a Tápellátás gombot a készülék bekapcsolásához.

6. lépés. Az „Idő emelése” gombbal állítsa be a munkaidőt.

7. lépés. Az „Indítás/Leállítás” gomb megérintésével kapcsolja be a készüléket.

8. lépés. Kedvenc kiegészítőit betöltheti a töltőfedél felemelése után. (Lásd lenti ábra.)

Nyissa ki a fedelet és töltsd be a hozzávalókat.



9. lépés. Az üzemeltetés befejezése után kapcsolja ki a készüléket, majd vegye ki belőle a kiemelhető tálat.

Vegye ki a készülékből a kiemelhető tálat.



ÜZEMELTETÉS

Hosszabbított hűtés funkció

Az alábbi támogatott funkció bebiztosítja, hogy a fagylalt ne olvadjon el túl gyorsan: a fagylaltkészítés befejezése után, amennyiben nem kerül sor más műveletre, a készülék automatikusan aktiválja a hosszabbított hűtés funkciót, amely 20 percen át képes fenntartani a hideg hőmérsékletet.

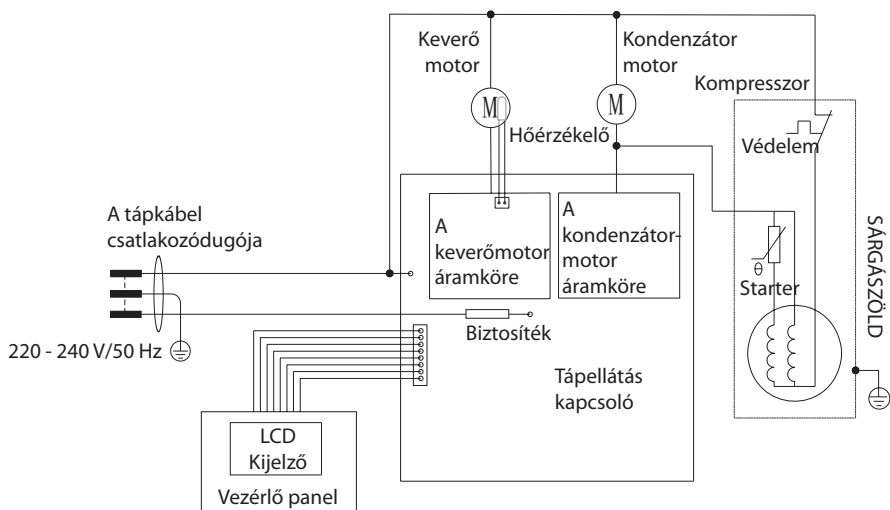
Motorvédelem funkció

Ahogy a fagylalt fokozatosan keményebb lesz, akadályozhatja a keverőmotor működését. Ha elakad a keverőmotor, a motorvédelem funkció a motor hőmérsékletének érzékelésével leállítja a keverőmotor működését, ami meghosszabbítja a motor élettartamát.

A hozzávalók térfogatának szabályozása

A kiömlés és pazarlás elkerüléséhez ügyelni kell, hogy a hozzávalók mennyisége ne lépje túl a kiemelhető tál térfogatának 60%-át (a fagylaltkészítés folyamán a fagylalt térfogata növekszik).

ELEKTROMOS RAJZ



ÁPOLÁS:

Figyelmeztetés:

Tisztítás előtt a készülék csatlakozódugóját mindig ki kell húzni a fali aljzatból, különben fennáll az áramütés veszélye.

- (1) Vegye ki a keverőlapátot, és tisztítsa meg egy nedves törlőkendővel.
- (2) Vegye ki a kiemelhető tálat, és tisztítsa meg egy nedves törlőkendővel.
- (3) Tisztítsa meg az átlátszó fedelet és a töltőfedeleket egy nedves törlőkendővel.
- (4) Törölje le a készülék házáról és más részeiről a szennyeződések. Ne öntsön vizet a tápkábelre, csatlakozódugóra, szellőzőnyílásokra, ne merítse vízbe és más folyadékokba a készüléket.
- (5) Gondosan törölje szárazra az összes részt egy szövettel, majd helyezze vissza eredeti helyükre az egyes részeket.

RECEPTEK FAGYLALTKÉSZÍTÉSHEZ

VANÍLIAFAGYLALT

Nyolc félporció készítése

1 bögre zsíros tej

1/2 bögre kristálycukor

3/2 bögre hideg tejszín

1 – 2 teáskanál tiszta vaníliakivonat az ízesítéshez

Egy tálban elektromos vagy kézi habverővel keverje el a tejet és a kristálycukrot, amíg a cukor el nem olvad, kb. 1-2 percig alacsony sebességen. Keverje hozzá a tejszínt és ízlés szerint a vaníliát. Kapcsolja be a készüléket, töltsé a keveréket a töltőnyíláson át a fagyasztótálba, és hagyja működni a gépet a kívánt konzisztencia elérésig, kb. 30 – 40 percig.

Egy adag tápértéke:

Kalória 239 (68% zsír), szénhidrátok 17 g, proteinek 2 g, zsírok 18 g, telített zsírok 11g, koleszterin 69 mg.

VARIÁCIÓK:

Borsmenta: Helyettesítse a vaníliát 1 – 1,5 teáskanál tiszta borsmenta-kivonattal (ízesítésnek). Vágja egyenetlen darabokra kedvenc keserű vagy félédes csokoládéját. A csokoládét adagolja a fagylalthoz a keverés utolsó 5 percében.

Pekándió: Egy serpenyőben olvasszon fel egy darab sótlan vajat. Keverjen hozzá egy bögre pekándiót, és egy teáskanál kóser sőt. Pirítsa közepes hőmérsékleten, állandóan kevergetve, amíg a pekándió enyhén megbarnul.

Vegye le a tűzről és szűrje le (a vaj pekándió ízű lesz, és szintén felhasználható). Hagyja teljesen kihűlni a pekándiót. Adagolja a pekándiót a fagylalthoz a keverés utolsó 5 percében.

Keks és tejszín: Tegyen a fagylalthoz 3/4 bögre durvára metélt kekszet (csokoládépehely, Oreo, mentás Oreo, stb.) a keverés utolsó 5 percében.

CSOKOLÁDÉFAGYLALT - ALAPRECEPT

Nyolc félporció készítése

1 bögre zsíros tej

1/2 bögre kristálycukor

240 g félkeserű vagy féledes csokoládé (ízlés szerint), 1 cm darabokra törve

1 bögre alaposan lehűtött tejszín

1 teáskanál vaníliakivonat

Melegítse a tejet, amíg a szélén gyöngyözni kezd (tűzhelyen vagy mikrohullámú sütőben). Egy mixerben vagy fémkessel ellátott konyharobottban keverje össze a cukrot és a csokoládét, és aprítsa finomra a csokoládét. Öntse hozzá a forró tejet, és keverje simára a hozzávalókat. Öntse a csokoládés keveréket egy közepes méretű tálba, és hagyja kihűlni. Keverje hozzá a tejszínt és ízlés szerint a vaníliát. Kapcsolja be a készüléket, töltsse a keveréket a töltőnyíláson át a fagyasztótálba, és hagyja működni a gépet a kívánt konzisztencia elérésig, kb. 30 – 40 percig.

Egy adag tápértéke:

Kalória 370 (60% zsír), szénhidrátok 34 g, proteinek 3 g, zsírok 25 g, koleszterin 65 mg.

VARIÁCIÓK:

Csokoládés mandula: Tegyen a keverékhez ½ kiskanál tiszta mandulakivonatot vaníliával. Tegyen a fagylalthoz 1/2 - 3/4 bögre darabokra vágott ízesített vagy csokoládés mandulát a fagyasztás utolsó 5 – 10 percében.

Csokoládés keksz: Tegyen a keverékhez 1/2 - 1 bögre darabokra vágott kekszet a fagyasztás utolsó 5 percében.

Csokis brownie: Tegyen a keverékhez 1/2 - 1 bögre darabokra vágott, 1 napos csokis süteményt a fagyasztás utolsó 5 percében.

Csokis pillecukor: Amikor a fagylaltot a fagyasztótálba teszi, locsolja meg a kedvenc csokis öntetével és szórja meg pillecukor darabkákkal.

FAGYLALT FRISS EPERBŐL

Nyolc félporció készítése

250 g friss, érett, megtisztított és feldarabolt eper

3/2 evőkanál friss citromlé

1/2 bögre cukor

1 bögre zsíros tej

1 bögre tejszín

1 teáskanál tiszta vaníliakivonat

Keverje el egy kis tálban az epret a citromlével és 1/2 bögre cukorral; óvatosan keverje össze, és hagyja állni 2 órán át.

Egy tálban elektromos vagy kézi habverővel keverje el a tejet és a kristálycukrot, amíg a cukor el nem olvad, alacsony sebességen kb. 1-2 percig. Keverje hozzá a tejszínt és az eper levét a vaníliával. Kapcsolja be a gépet, és hagyja működni a kívánt konzisztencia elérésig, kb. 30 – 40 percig. Töltse az epret a tálba a fagyasztás utolsó 5 percében. Megjegyzés: Ez a fagylalt természetes halványrózsaszín lesz; intenzívebb rózsaszín fagylalthoz hozzá kell adni néhány csepp piros élelmiszerfestéket.

Egy adag tápértéke:

Kalória 222 (61% zsír), szénhidrátok 17g, proteinek 3 g, zsír 15 g, koleszterin 57 mg.

SÖRBET FRISS CITROMBÓL

Nyolc félporció készítése

3/2 bögre cukor

3/2 csésze víz

1 csésze friss citromlé

1 evőkanál finomra reszelt citromhéj*

Keverje el a cukrot a vízzel egy közepes méretű edényben, és melegítse forráspontig közepes hőmérsékleten. Csökkentse a hőmérsékletet, és főzze keverés nélkül kb. 3-5 percig, amíg a cukor el nem olvad. Hagyja teljesen kihűlni. Ez egy egyszerű cukorszirup, amit nagyobb mennyiségben előre is el lehet készíteni a friss citromsörbethez.

Tárolja hűtőszekrényben egészen felhasználásig.

A már hideg szirupot gondosan keverje össze a citromlével és citromhéjjal. Kapcsolja be a készüléket, töltse a keveréket a töltőnyíláson át a fagyasztótálba, és hagyja működni a gépet a kívánt konzisztencia elérésig, kb. 30 – 40 percig.

A citrom vagy lime szeletelésénél használjon egy zöldségghámozót a citromhéj színes részének lehámozásához.

Egy adag tápértéke:

Kalória 204 (0% zsír), szénhidrátok 52 g, proteinek 19 g, zsír 0 g, koleszterin 0 mg.

VARIÁCIÓK:

Sörbet friss rózsaszín grépfrútból: Helyettesítse a citromot 1-1/2 csésze frissen préselt rózsaszín grépfrútlével és 1 teáskanál finomra reszelt grépfrúthéjjal. Adjon a keverékhez 1/4 csésze orgeádszörpöt (Az orgeádszörp olyan koktélok összetevője, mint a Mai Tai vagy Scorpion, és a legtöbb élelmiszerüzlet italrészlegén megtalálható.).

FAGYASZTOTT CSOKOLÁDÉS JOGHURT

Nyolc félpорció készítése

1 bögre zsíros tej

180 g félkесerű vagy félédes csokoládé, darabokra vágva

2 bögre zsírшеgény vaníliás joghurt

1/4 bögre cukor

Egy mixerben vagy fémкéssel еllátott konyharobотban aprítsa finomra a csokoládét kb. 20 – 30 másodperc alatt. Tegye bele a joghurtot és cukrot, és keverje simára kb. 15 másodperc alatt. Kapcsolja be a készüléket, töltse a keveréket a töltőnyíláson át a fagyasztótálba, és hagyja működni a gépet a kívánt konzisztencia elérésig, kb. 50 – 60 percig.

Egy adag tápértéke:

Kalória 222 (31% zsír), szénhidrátok 36 g, proteinek 3 g, zsír 8 g, koleszterin 4 mg.

A készülék selejtezése



Ez az ikon azt jelenti, hogy a készülék az EU államaiban nem selejtezhető a háztartási hulladékkal együtt. A felelősségteljes hulladékselejtezés és a nyersanyagok újrahasznosítása megelőzi az esetleges negatív kihatásokat a környezetre és az emberi egészségre. Szállítsa el a helyi gyűjtőtelepre a selejtezésre szánt régi készüléket.

Információk a használt elektromos készülékek likvidálásáról (magánháztartások)



Ez az ikon a készüléken vagy a mellékelt iratokon arra figyelmeztet, hogy az elektrikus és elektronikus készülékek nem likvidálhatóak háztartási hulladékkal együtt.

A helyes feldolgozás, újítás és recikláció érdekében kérjük, szállítsa az ilyen készüléket egy megfelelő gyűjtőhelyre, ahol ingyen leadható. Néhány országban ezek a készülékek az eladónál is leadhatók, amennyiben egy új, hasonló termékvásárol ott. A termékek helyes likvidálása értékes nyersanyagokat spórolhat meg, és megelőzheti az emberi egészségre és a környezetre való negatív khatásokat, amelyek a hulladék helytelen likvidálása esetében következhetnek be. A helyi hivatal részletes információkkal szolgálhat a legközelebbi gyűjtőhelyet illetően.

A helytelen likvidálás az érvényes szabályok értelmében büntetendő.

Jogi személyek az EU keretén belül

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

Információk a likvidálásról az EU tagállamokon kívül

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

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

POMEMBNA OPOZORILA

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

1. Pred uporabo preberite vsa navodila.
2. Pred priključitvijo aparata se prepričajte, če napetost v električni vtičnici ustreza napetosti, navedeni na tablici, in da je vtičnica pravilno ozemljena.
3. Iz varnostnih razlogov mora poškodovan napajalni kabel zamenjati proizvajalec, serviser ali enako usposobljena oseba.
4. Ne nagibajte aparata za več kot 45°.
5. Da ne bi prišlo do električnega udara, ne nalivajte vode na kabel, vtič ali odprtine za zračenje ter ne potaplajte aparata v vodo ali druge tekočine.
6. Po uporabi in pred čiščenjem vtič izvlecite iz vtičnice.
7. Pustite okrog aparata vsaj 8 cm prostora, da se zagotovi ustrezno odvajanje toplote.
8. Nikoli ne uporabljajte opreme, ki je ni odobril proizvajalec.
9. Ne uporabljajte aparata v bližini ognja, vročih plošč ali peči.
10. Naprave ne vklopljajte pogosto (počakajte vmes vsaj 5 min.), da preprečite poškodbe kompresorja.
11. Ne dajajte v aparat kovinskih predmetov ali električnih naprav, da ne pride do požara ali kratkega stika.
12. Pri jemanju sladoleda ne tolcite po robu posode in pazite, da posode ne poškodujete.
13. Ne vklopljajte aparata, če v njem ni posode ali mešala.
14. Začetna temperatura sestavin mora biti 10 ~ 20 °C. Ne hladite sestavin v zamrzovalniku, ker bi lahko blokirale mešalo pri izdelavi sladoleda.

15. Med delovanjem aparata ne odstranjajte mešal.
16. Ne uporabljajte naprave na prostem.
17. Nikoli ne čistite s čistili v prahu ali grobimi predmeti.
18. Shranite navodila za uporabo.
19. Naprava ni namenjena za uporabo osebam (vključno z otroki) z zmanjšanimi fizičnimi, zaznavnimi ali psihičnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj in znanja, razen če so pod nadzorom osebe, ki je odgovorna za njihovo varnost. Ne dovolite otrokom, da bi se igrali z napravo. Otroci ne smejo brez nadzora čistiti in vzdrževali aparata.
20. Otroke je treba nadzorovati, da se ne bi igrali z napravo.
21. Pred čiščenjem, vzdrževanjem in polnjenjem aparata vedno izvalcite vtič napajalnega kabla iz vtičnice.
22. Ta naprava je namenjena za uporabo v gospodinjstvu in podobnih prostorih, kot so:
 - čajne kuhinje v trgovinah, pisarnah in drugih delovnih okoljih;
 - za stranke hotelov, motelov in drugih namestitvenih objektov;
 - v nastanitvenih objektih z zajtrkom;
 - v gostinskih in podobnih nekomercialnih obratih.

Opozorilo: V aparatu ne hranite eksplozivnih snovi, kot so pločevinke z aerosoli in vnetljivim plinom.

Opozorilo: Odprtine za zračenje na aparatu oz. vgradnem elementu morajo biti vedno prehodne.

Opozorilo: Za pospešitev odtaljevanja aparata ne uporabljajte mehanskih naprav ali drugih sredstev, ki jih ni priporočil proizvajalec.

Opozorilo: Pazite, da ne poškodujete hladilnega tokokroga.

Opozorilo: V prostoru za shranjevanje živil v aparatu ne uporabljajte električnih naprav, če jih ne priporoča proizvajalec.

Opozorilo: Napravo odstranite le v pooblaščenem središču za odstranjevanje odpadkov. Ne mečite aparata v ogenj.

Hladilni sistem aparata vsebuje hladilo izobutan (R600a), ki je naravni plin in kot tak dobro združljiv z okoljem, kljub temu pa je vnetljiv. Pazite, da se med transportom in namestitvijo ne poškodujejo sestavni deli hladilnega sistema.

Hladilno sredstvo (R600a) je vnetljivo.



Opozorilo: Nevarnost požara

Če pride do poškodbe hladilnega sistema:

- Izogibajte se uporabi odprtega ognja in virom vžiga.
- Temeljito prezračite prostor, v katerem se aparat nahaja.

Način upravljanja napajanja te naprave je: način za izklop.

Poraba električne energije: najv. 0,5 W

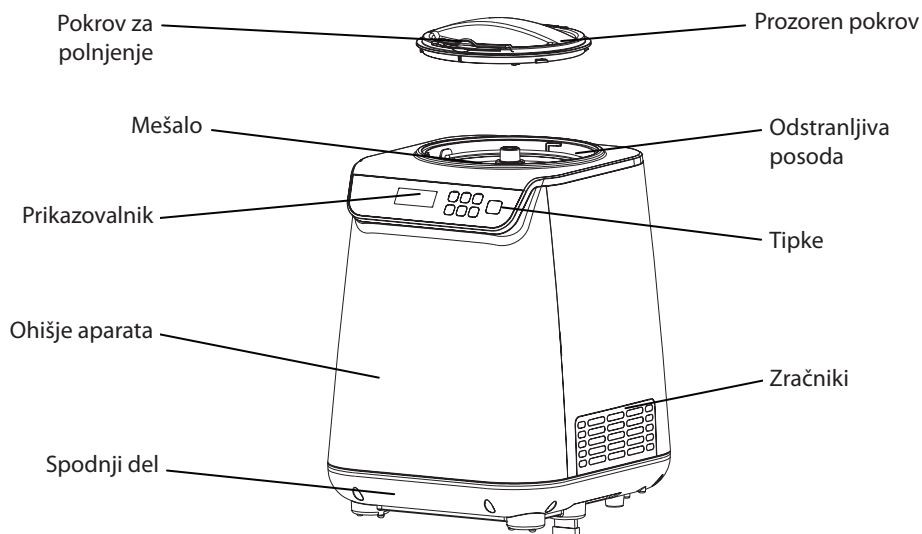
Naprava se izklopi po 10 minutah neaktivnosti uporabnika (po zaključku glavne funkcije).

TEHNIČNI PODATKI:

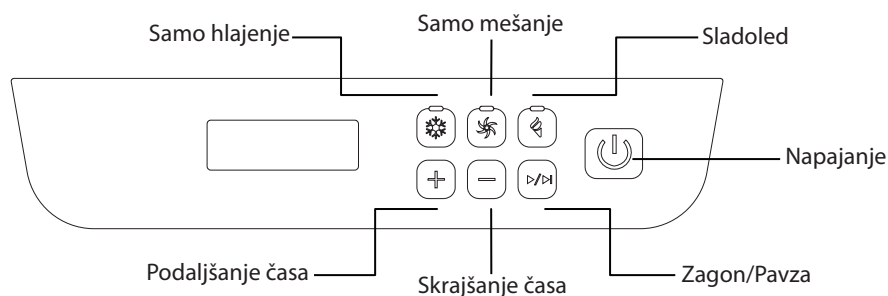
Model:	GZ-151A / GZ-151W
Prostornina:	1,2 litra
Napajanje:	220 - 240 V/50 Hz
Poraba el. energije:	135 W
Mere aparata:	250 (D) x 275 (Š) x 350 (V) mm
Mere embalaranega aparata:	338 (D) x 308 (Š) x 425 (V) mm

POSAMEZNI DELI IN FUNKCIJE

1) Konstrukcija:



2) Funkcijske tipke



PRIPRAVA SLADOLEDA

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

Opozorilo:

Pred čiščenjem vedno izključite kabel.

Pomembno:

Aparat za pripravo sladoleda postavite na ravno površino, tako da lahko vgrajen KOMPRESOR čim bolje deluje.

1. korak. Priprava sestavin:

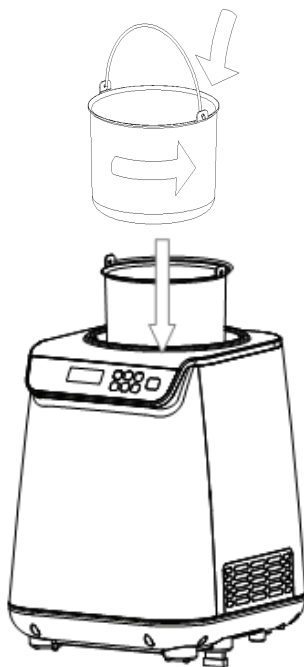
Pripravite sestavine za svoj recept ali recept iz teh navodil.

Opomba: Posode pred izdelavo sladoleda ni potrebno zamrzovati v zamrzovalniku, saj ima naprava VGRAJEN KOMPRESOR, ki med delovanjem zamrzne sestavine in izdela sladoled.

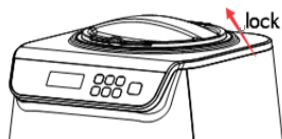
2. korak. Dobro pripravljene sestavine recepta vlijemo v odstranljivo posodo, nato pa zagotovimo enotno mešanje (glej sliko spodaj).

Vlijte sestavine za sladoled in zmešajte jih

3. korak. Odstranljivo posodo dajte v aparat, rahlo jo zavrtite in s tem pritrdite v fiksno posodo (glej sliko spodaj).



4. korak. Vstavite mešalo v odstranljivo posodo in pritrдите spodnjo izvrtino mešala, da je dobro pritrjeno na os motorja. Nato na aparat položite prozorni pokrov in ga pritrдите tako, da ga zavrtite v obratni smeri urinega kazalca (glej sliko spodaj).



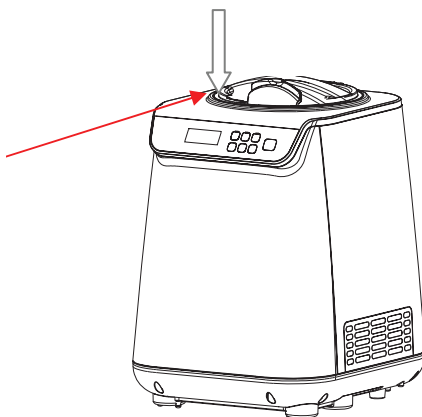
5. korak. Z dotikom tipke "Napajanje" vklopite aparat.

6. korak. Z dotikom tipke "Podaljšanje časa" izberite čas delovanja.

7. korak. Z dotikom tipke "Zagon/Pavza" vklopite delovanje aparata.

8. korak. Priljubljene sestavine lahko dodajate tako, da odprete pokrov za polnjenje (glej sliko spodaj).

Odprite pokrov in dodajte potrebne sestavine.



9. korak. Ko se delovanje konča, najprej izklopite aparat, nato pa odstranite odstranljivo posodo iz aparata.

Odstranite odstranljivo posodo iz aparata



DELOVANJE

Funkcija podaljšanega hlajenja

Da se sladoled sčasoma ne bi stopil, je podprta naslednja funkcija: Ko je sladoled pripravljen in ne vklopite nobenega drugega postopka, aparat samodejno zažene funkcijo podaljšanega hlajenja, ki vzdržuje sladoled na hladnem 20 minut.

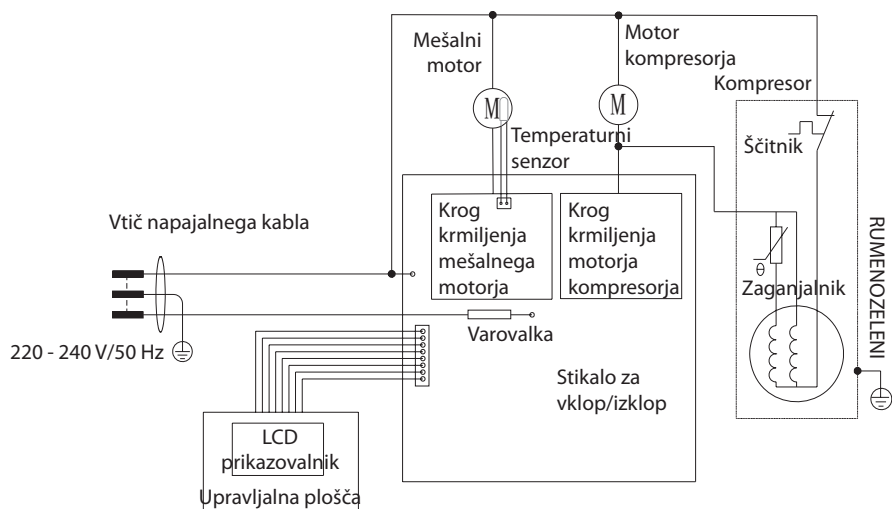
Funkcija zaščite motorja

Ko se sladoled postopoma strjuje, lahko pride do blokade mešalnega motorja. V tem primeru naprava za zaščito motorja zazna njegovo temperaturo in ustavi mešalni motor, tako da se zagotovi dolga življenjska doba motorja.

Količina sestavin

Da ne pride do razlitja in izgub, se prepričajte, da sestavine ne presegajo 60 % prostornine odstranljive posode (med izdelavo sladoled poveča prostornino)

ELEKTRIČNA SHEMA



VZDRŽEVANJE:

Opozorilo:

Pred čiščenjem aparata vedno izvlecite vtič napajalnega kabla iz vtičnice, drugače lahko pride do električnega udara.

- (1) Odstranite mešalo, obrišite ga z navlaženo krpo.
- (2) Odstranite odstranljivo posodo in jo očistite z vlažno mehko krpo.
- (3) Obrišite prozorni pokrov in pokrov za polnjenje z vlažno krpo.
- (4) Z vlažno krpo odstranite umazanijo z ohišja aparata ali drugih mest. Ne nalivajte vode na kabel, vtič ali odprtine za zračenje ter ne potapljajte aparata v vodo ali druge tekočine.
- (5) Temeljito posušite vse površine s suho krpo, nato pa vrnite posamezne elemente v prvotni položaj.

RECEPTI ZA SLADOLED

VANILIJEV SLADOLED

Za osem porcij po 1/2 kozarca.

1 skodelica polnomastnega mleka

1/2 skodelice kristalnega sladkorja

1 in 1/2 skodelice shlajene smetane

1 – 2 čajni žlički čistega vanilijevega ekstrakta, za okus

V srednje veliki posodi z ročnim mešalnikom ali metlico zmešamo mleko in sladkor, dokler se sladkor ne raztopi, približno 1 - 2 minuti pri nizki hitrosti. Primešamo smetano in vanilijev ekstrakt po okusu. Vključimo aparat, skozi odprtino za polnjenje nalijemo zmes v hladilno posodo in mešamo, da zmes postane trdna, približno 30 - 40 minut.

Hranilna vrednost na porcijo:

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

RAZLIČICE:

Okus mete: Namesto vanilije uporabimo 1 do 1 in 1/2 čajne žličke čistega ekstrakta mete (za okus). Sesečljamo priljubljeno grenko ali polsladko čokolado na neenakomerne koščke. Sesečljano čokolado dodamo 5 minut pred koncem mešanja.

Pekani: Na ponvici raztopimo kos nesoljenega masla. Dodamo 1 skodelico nasekljanih pekanov in 1 čajno žličko košer soli. Pražimo pri srednji temperaturi, pogosto mešamo, dokler pekani ne porjavijo. Odstranimo s štedilnika, maslo odcedimo (maslo bo imelo okus po pekanih in lahko ostane za druge namene). Pekane pustimo, da se popolnoma ohladijo. Oprazene pekane dodamo 5 minut pred koncem mešanja.

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

ČOKOLADNI SLADOLED

Za osem porcij po 1/2 kozarca.

1 skodelica polnomastnega mleka

1/2 skodelice kristalnega sladkorja

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

1 skodelica ohlajene smetane

1 čajna žlička vanilijevega ekstrakta

Segrejemo mleko, dokler se ne začne dvigovati (na štedilniku ali v mikrovalovni pečici).

V mešalniku s kovinskim nožem obdelamo sladkor s čokolado, da se čokolada naseklja

na drobno. Dodamo vroče mleko, mešamo, da zmes postane gladka. Prelijemo v

srednje veliko skledo in pustimo, da se ohladi. Zmešamo smetano in vanilijev ekstrakt

po okusu. Vkllopimo aparat, nalijemo zmes v hladilno posodo in mešamo, da zmes

postane trdna, približno 30 - 40 minut.

Hranilna vrednost na porcijo:

Kalorije 370 (60 % z maščob), ogljikovi hidrati 34 g, beljakovine 3 g, maščobe 25 g,

holesterol 65 mg

RAZLIČICE:

Čokoladni mandlji: dodamo 1/2 čajne žličke čistega mandljevega ekstrakta z vanilijo.

Dodamo 1/2 - 3/4 skodelice nasekljanih mandljev ali nasekljanih mandljev v čokoladi 5 minut pred koncem mešanja.

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

Čokoladni brownie: Dodamo 1/2 - 1 skodelice nasekljanega, en dan starega čokoladnega peciva 5 minut pred koncem mešanja.

Čokoladni marshmallow: Ko damo sladoled v posodo za shranjevanje, ga prelijemo s priljubljenim čokoladnim prelivom in koščki marshmallow kreme.

SLADOLED IZ SVEŽIH JAGOD

Za osem porcij po 1/2 kozarca.

250 g svežih zrelih jagod, očiščenih in narezanih

1 in 1/2 velike žlice svežega limoninega soka

1/2 skodelice sladkorja

1 skodelica polnomastnega mleka

1 skodelica smetane

1 čajna žlička čistega vanilijevega ekstrakta

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

V srednje veliki skledi s ročnim mešalnikom ali metlico zmešamo mleko in sladkor, da se sladkor stopi, približno 1 - 2 minuti na nizki hitrosti. Zmešamo smetano in sok iz jagod z vanilijo. Vključimo aparat, nalijemo zmes v hladilno posodo in mešamo, da zmes postane trdna, približno 30 - 40 minut. Narezane jagode dodamo 5 minut pred koncem mešanja.

Opomba: ta sladoled bo imel naravno svetlo roza barvo; če želimo močnejšo barvo, lahko dodamo nekaj kapljic rdečega živilskega barvila.

Hranilna vrednost na porcijo:

Kalorije 222 (61 % z maščob), ogljikovi hidrati 17 g, beljakovine 3 g, maščobe 15 g, holesterol 57 mg

SORBET IZ SVEŽE LIMONE

Za osem porcij po 1/2 kozarca.

1 in 1/2 skodelice sladkorja

1 in 1/2 skodelice vode

1 skodelica svežega limoninega soka

1 velika žlica na drobno nasekljane limonine lupine*

Zmešamo sladkor in vodo v srednje veliki ponvici ter segrevamo na srednji temperaturi, da zavre. Nato zmanjšamo temperaturo in segrevamo brez mešanja, približno 3-5 minut, dokler se sladkor ne stopi. Pustimo, da se popolnoma ohladi. Ta enostaven sirup lahko pripravimo vnaprej v večji količini za pripravo svežega limoninega sorbeta.

Pustimo, da se ohladi, preden ga uporabimo.

Ko je ohlajen, dodamo limonin sok in lupino; temeljito premešamo. Vključimo aparat, nalijemo limonino zmes v hladilno posodo in mešamo, da zmes postane trdna, približno 30 - 40 minut.

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

Hranilna vrednost na porcijo:

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

RAZLIČICE:

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

ČOKOLADNI JOGURTNI SLADOLED

Za osem porcij po 1/2 kozarca.

1 skodelica polnomastnega mleka

180 g grenko sladke ali polsladke čokolade, sesekljane

2 skodelici delno posnetega vanilijevega jogurta

1/4 skodelice sladkorja

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

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

Hranilna vrednost na porcijo:

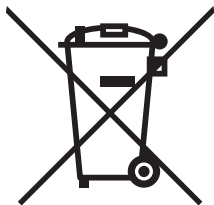
Kalorije 222 (31 % z maščob), ogljikovi hidrati 36 g, beljakovine 3 g, maščobe 8 g, holesterol 4 mg

Ustrezna odstranitev izdelka



Ta simbol pomeni, da tega izdelka ne smete zavreči skupaj z gospodinjskimi odpadki v državah članicah EU. Da bi se izognili morebitnim negativnim vplivom na okolje ali zdravje ljudi zaradi nenadzorovanih odlagališč odpadkov, oddajte izdelek za recikliranje, zaradi ohranjanja naravnih virov.

Informacije o odlaganju odpadne električne opreme (zasebna gospodinjstva)



Ta simbol na izdelkih in/ali spremnih dokumentih pomeni, da rabljene električne in elektronske opreme ne smemo zavreči skupaj z drugimi gospodinjskimi odpadki.

Za pravilno ravnanje, predelavo in reciklažo vas prosimo, da te izdelke brezplačno vrnete na določena zbirna mesta. V nekaterih državah je te izdelke mogoče vrniti neposredno prodajalcu ob nakupu podobnega novega izdelka.

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

Za poslovne uporabnike v Evropski uniji

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

Informacije o odlaganju v državah izven Evropske unije

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

Lesen Sie vor der Erstverwendung des Gerätes gründlich diese Gebrauchsanleitung und bewahren Sie sie auf einem sicheren Platz für eventuelle Verwendung in der Zukunft.

WICHTIGE HINWEISE

Bei der Verwendung von Elektrogeräten müssen Sie Basissicherheitshinweise einhalten, um Brand-, Stromunfall- oder Verletzungsrisiko zu minimalisieren, einschließlich folgender:

1. Lesen Sie vor der Verwendung sämtliche Hinweise.
2. Vergewissern Sie sich, dass die Angaben auf dem Typenschild des Gerätes der Spannung im Stromnetz entsprechen und dass die Steckdose richtig geerdet ist.
3. Das beschädigte Netzkabel darf nur vom Hersteller, Techniker des Kundendienstes oder von einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahr zu vermeiden.
4. Neigen Sie das Gerät im Winkel von max. 45°.
5. Gießen Sie kein Wasser auf das Netzkabel, den Netzstecker und die Belüftungsöffnungen und tauchen Sie das Gerät nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um Stromunfall zu vermeiden.
6. Trennen Sie das Gerät nach der Verwendung oder vor der Reinigung vom Stromnetz.
7. Halten Sie das Gerät mindestens 8 cm fern von anderen Gegenständen, um gute Wärmeableitung zu sichern.
8. Verwenden Sie nur solches Zubehör, das vom Hersteller empfohlen worden ist.
9. Verwenden Sie das Gerät nie in der Nähe von Feuer, heißem Kochfeld oder Ofen.
10. Schalten Sie das Gerät nicht allzu oft ein (achten Sie auf das Intervall von mindestens 5 Minuten), um Beschädigung des Kompressors zu vermeiden.
11. Legen Sie ins Gerät nie Metallgegenstände oder andere Elektrogeräte, ansonsten könnte es zum Brand und Kurzschluss kommen.
12. Klopfen Sie beim Herausnehmen von Eis nie mit dem Rand des Behälters um harte Oberfläche und schützen Sie den Behälter vor Beschädigung.

13. Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn es ohne Behälter und Rühreinsatz ist.
14. Die Anfangstemperatur der Zutaten sollte 10 bis 20 °C sein. Legen Sie Zutaten nie in die Tiefkühltruhe, um sie abzukühlen, denn sie könnten den Rühreinsatz noch vor dem Beenden der Eiszubereitung blockieren.
15. Demontieren Sie den Rühreinsatz nicht, wenn sich das Gerät im Betrieb befindet.
16. Verwenden Sie das Gerät nur im Innenraum.
17. Verwenden Sie zur Reinigung des Gerätes nie abrasive Pulver und harte Gegenstände.
18. Bewahren Sie diese Gebrauchsanleitung auf einem sicheren Platz für eventuelle Verwendung in der Zukunft auf.
19. Dieses Gerät dürfen Personen (einschließlich Kindern) mit begrenzten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnden Erfahrungen und Kenntnissen nicht verwenden, es sei denn, sie wurden mit der sicheren Bedienung des Gerätes vertraut gemacht oder sie befinden sich unter Aufsicht einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Kinder dürfen keine Reinigung und Benutzerwartung ohne Aufsicht durchführen.
20. Achten Sie darauf, dass Kinder mit diesem Gerät nicht spielen.
21. Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung, Wartung oder Füllung mit Zutaten vom Stromnetz.
22. Dieses Gerät ist zur Verwendung im Haushalt und im ähnlichen Milieu bestimmt, wie zum Beispiel:
 - Küchen für Angestellte in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsmilieus;
 - auf Farmen und für Klienten in Hotels, Motels und anderen Übernachtungstypen;
 - in Übernachtungseinrichtungen, wo Frühstück serviert wird;
 - in Verpflegungseinrichtungen und ähnlichen nicht-kommerziellen Einrichtungen.

Warnung: In diesem Gerät dürfen keine explosiven Stoffe aufbewahrt werden, z.B. Aerosoldosen mit brennbarem Treibgas.

Warnung: Halten Sie die Belüftungsöffnungen im Gerät oder im Einbauschrank frei von Hindernissen.

Warnung: Verwenden Sie zur Beschleunigung des Abtauprozesses keine mechanischen Einrichtungen sowie keine anderen Mittel, es sei denn, sie wurden vom Hersteller empfohlen.

Warnung: Der Kühlkreis darf nicht beschädigt werden.

Warnung: Verwenden Sie in Fächern für Lebensmittel keine Elektrogeräte, es sei denn, es handelt sich um solchen Typ, der vom Hersteller empfohlen wurde.

Warnung: Das Altgerät darf nur in einer autorisierten Sammelstelle für elektrische und elektronische Geräte entsorgt werden. Werfen Sie das Gerät nie ins Feuer.

Im Kühlkreis des Gerätes ist das Kältemittel Isobutan (R600a) enthalten. Es handelt sich um ein Erdgas mit hohem Niveau environmentaler Kompatibilität, der trotzdem brennbar ist. Achten Sie während des Transportes und der Installation des Gerätes darauf, dass kein Teil des Kühlkreises beschädigt wird.

Das Kältemittel (R600a) ist brennbar.



Warnung: Brandrisiko

Falls es zur Beschädigung des Kühlkreises kommt:

- Vermeiden Sie offene Flammen und Entflammungsquellen.
- Das Zimmer, wo sich das Gerät befindet, muss gründlich ausgelüftet werden.

Der Modus der Stromversorgungsverwaltung dieses Gerätes ist: Ausschaltmodus.

Stromverbrauch: max. 0,5 W

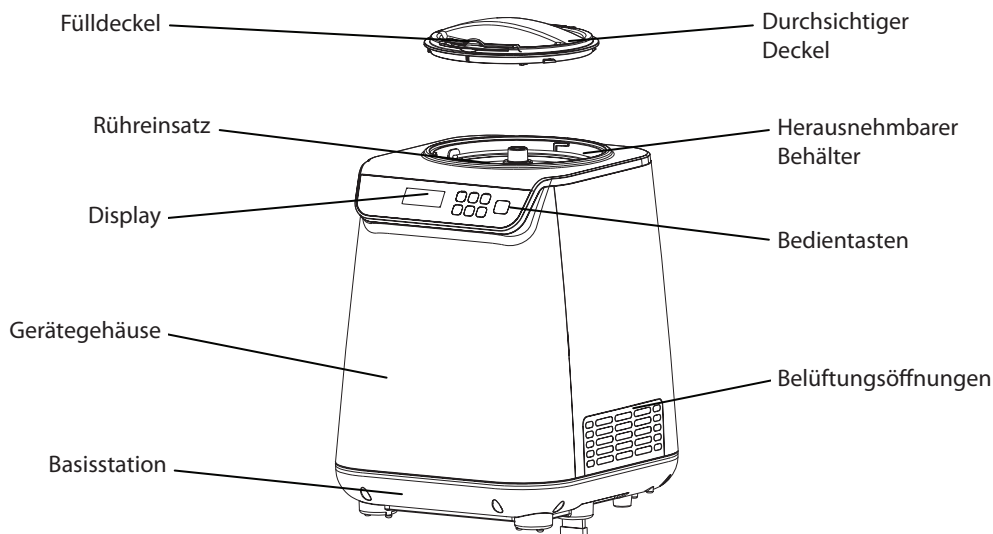
Das Gerät schaltet sich nach 10 Minuten der Benutzeruntätigkeit (nach dem Beenden der Hauptfunktion) aus.

TECHNISCHE DATEN:

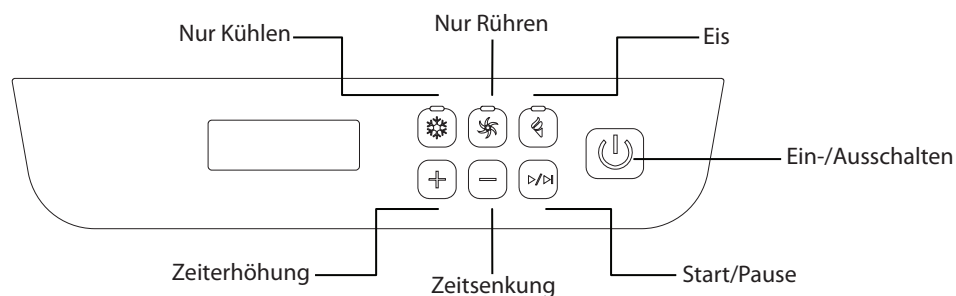
Modell:	GZ-151A / GZ-151W
Füllvolumen:	1,2 Liter
Stromversorgung:	220 - 240 V / 50 Hz
Stromverbrauch:	135 W
Abmessungen des Gerätes:	250 (L) x 275 (B) x 350 (H) mm
Abmessungen der Verpackung:	338 (L) x 308 (B) x 425 (H) mm

EINZELNE KOMPONENTEN UND IHRE FUNKTIONEN

1) Konstruktion



2) Funktionstasten



SPEISEEISZUBEREITUNG

Reinigung: Reinigen Sie vor der Verwendung gründlich alle Komponenten, die mit dem Eis in Berührung kommen (v.a. Festbehälter, herausnehmbarer Behälter, Rühreinsatz, durchsichtigen Deckel, Fülldeckel, Messbecher und Löffel).

Warnung:

Achten Sie darauf, dass das Netzkabel vom Stromnetz getrennt ist.

Wichtig:

Stellen Sie die Speiseeismaschine immer auf eine ebene Oberfläche, sodass der eingebaute KOMPRESSOR die höchste Leistung bieten kann.

1. Schritt: Zubereitung der im Rezept angegebenen Zutaten.

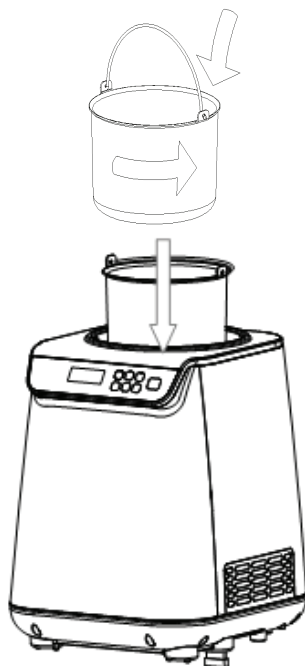
Bereiten Sie Zutaten nach Ihrem Rezept oder nach dem in dieser Gebrauchsanleitung angegebenen Rezept zu und gießen Sie die zubereitete Mischung in den herausnehmbaren Behälter.

Anmerkung: Es ist nicht notwendig, den Behälter vorher für einige Stunden in die Tiefkühltruhe zu stellen, denn das Gerät ist mit einem EINGEBAUTEN KOMPRESSOR ausgestattet, der die Zutaten während der Speiseeiszubereitung einfriert.

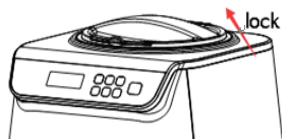
2. Schritt. Gießen Sie die gut zubereiteten Zutaten des Rezeptes zusammen mit warmem Wasser in den herausnehmbaren Behälter und vermischen Sie alles gut (siehe Abbildung rechts).

Füllen Sie den Behälter mit Zutaten und vermischen Sie sie

3. Schritt. Legen Sie den herausnehmbaren Behälter in den festen Behälter im Gerät und befestigen Sie es mit leichtem Drehen (siehe Abbildung rechts).



4. Schritt. Installieren Sie in den herausnehmbaren Behälter den Rührereinsatz. Die untere Öffnung des Rührereinsatzes muss zur Motorachse gut befestigt werden. Installieren Sie den durchsichtigen Deckel auf das Gerät und befestigen Sie ihn, indem Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn drehen (siehe Abbildung rechts).



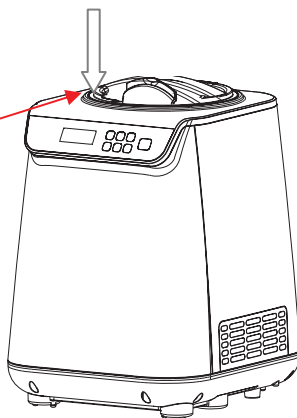
5. Schritt. Mit dem Berühren der Taste „Ein-/Ausschalten“ schalten Sie das Gerät ein.

6. Schritt. Mit dem Berühren der Taste „Zeiterhöhung“ stellen Sie die gewünschte Arbeitszeit ein.

7. Schritt. Mit dem Berühren der Taste „Start/Pause“ aktivieren Sie den Betrieb des Gerätes.

8. Schritt. Ihre Lieblingszutaten können dazugegeben werden, indem Sie den Fülldeckel öffnen (siehe Abbildung unten).

Öffnen Sie den Deckel
und geben Sie bestimmte
Zutaten dazu.



9. Schritt. Nach dem Betriebsende schalten Sie das Gerät zuerst aus und dann entfernen Sie aus dem Gerät den herausnehmbaren Behälter.

Ziehen Sie den herausnehmbaren Behälter aus dem Gerät



BETRIEB

Funktion der verlängerten Kühlung

Um Auftauen von Speiseeis zu vermeiden, ist das Gerät mit der folgenden Funktion ausgestattet: Nach dem Beenden der Speiseeiszubereitung, wenn Sie keine andere Operation durchführen, wird die Funktion der verlängerten Kühlung automatisch aktiviert. Dank dieser Funktion ist das Gerät imstande, das Speiseeis 20 Minuten kühl zu halten.

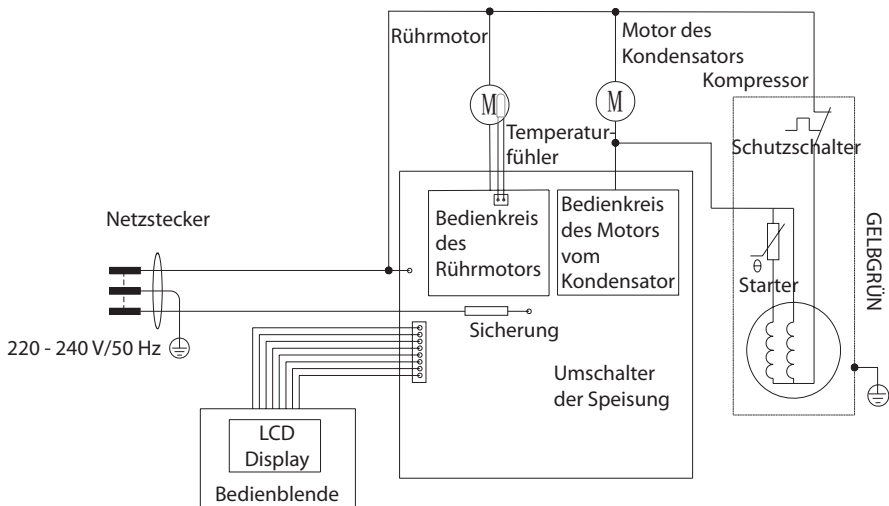
Motorschutzfunktion

Wenn das Speiseeis allmählich dick wird, kann es zur Blockierung des Rührmotors kommen. Die Motorschutzvorrichtung überwacht die Temperatur des Rührmotors. Falls die Temperatur zu viel steigt, schaltet die Motorschutzvorrichtung den Rührmotor aus, um die Lebensdauer des Motors zu sichern.

Zutatenvolumen

Die Zutaten sollten 60 % des Volumens vom herausnehmbaren Behälter nicht überschreiten, ansonsten könnte es zum Überlaufen und Verschwinden kommen (Speiseeis vergrößert während der Zubereitung sein Volumen).

ELEKTRISCHES SCHEMA



WARTUNG:

Warnung:

Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung vom Stromnetz, indem Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, um Stromunfall zu verhindern.

- (1) Demontieren Sie den Rühreinsatz und reinigen Sie ihn mit einem feuchten Tuch.
- (2) Entfernen Sie den herausnehmbaren Behälter und reinigen Sie ihn mit einem feuchten weichen Tuch.
- (3) Wischen Sie den durchsichtigen Deckel und den Fülldeckel mit einem feuchten Tuch.
- (4) Entfernen Sie mit einem feuchten Tuch sämtliche Unsauberkeiten aus dem Gerätekörper oder anderen Stellen. Gießen Sie auf das Netzkabel, den Netzstecker und die Belüftungsöffnungen kein Wasser. Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- (5) Wischen Sie alle Komponenten gründlich mit einem trockenen Tuch und installieren Sie einzelne Komponenten in die ursprüngliche Position.

REZEPTE ZUR SPEISEEISHERSTELLUNG

VANILLEEIS

Zubereitung von acht 1/2 Portionen.

1 Tasse Vollmilch

1/2 Tasse Kristallzucker

3/2 Tassen Sahne (gekühlt)

1 – 2 Teelöffel Vanilleextrakt zum Abschmecken

Milch und Kristallzucker mit einem Mixer oder Schlagbesen in einer mittelgroßen Schüssel mischen, bis sich das Zucker auflöst. Dies dauert ungefähr 1 bis 2 Minuten bei niedriger Geschwindigkeit. Sahne dazugeben und die Mischung mit Vanilleextrakt abschmecken. Das Gerät einschalten, die Mischung in den Behälter gießen und so lange mixen lassen, bis sie dick wird. Dies dauert ungefähr 30 bis 40 Minuten.

Nährwertanalyse pro Portion:

Kalorien 239 (68 % Fett), Kohlenhydrate 17 g, Proteine 2 g, Fett 18 g, gesättigtes Fett 11 g, Cholesterin 69 mg.

VARIATIONEN:

Pfefferminz: Vanille durch 1 bis 1-1/2 Teelöffel Pfefferminzextrakt ersetzen (um das Eis abzuschmecken). Beliebte Bitter- oder Vollmilchschokolade in verschiedenen große Stücke hacken. Die gehackte Schokolade während der letzten 5 Minuten des Mixens in die Mischung dazugeben.

Pekannüsse 1 Stück Butter (ungesalzen) in einer Pfanne schmelzen. 1 Tasse Pekannüsse (gehackt) und 1 Teelöffel Koscher-Salz dazugeben. Bei mittlerer Temperatur kochen und oft rühren, bis die Pekannüsse leicht braun werden.

Aus dem Kochfeld wegnehmen, Butter weg gießen (die Butter hat den Geschmack nach Pekannüssen und man kann sie zu anderen Zwecken verwenden). Die Pekannüsse vollständig abkühlen lassen. Die gebratenen Pekannüsse während der letzten 5 Minuten des Mixens dazugeben.

Kekse und Sahne: 3/4 Tassen Kekse (grob gehackt) beliebten Geschmacks (Schokoflakes, Oreo, Mint Oreo usw.) während der letzten 5 Minuten des Mixens dazugeben.

BASISREZEPT FÜR SCHOKOLADEEIS

Zubereitung von acht 1/2 Portionen.

1 Tasse Vollmilch

1/2 Tasse Kristallzucker

240 g Bitter- oder Halbbitterschokolade (nach Ihrem Geschmack), in 1 cm große Stücke hacken

1 Tasse Sahne, gut gekühlt

1 Teelöffel Vanilleextrakt

Milch erwärmen, bis kleine Bläser an den Rändern erscheinen (auf dem Herd oder in der Mikrowelle). Zucker mit Schokolade im Mixer mit Metallmesser bearbeiten, bis die Schokolade fein gehackt ist. Heiße Milch dazugeben und mischen, bis die Mischung glatt ist. In eine mittelgroße Schüssel gießen und abkühlen lassen. Sahne und Vanille je nach Geschmack vermischen. Die Speiseeismaschine einschalten, die Mischung in den Behälter gießen und mixen lassen, bis die Mischung dick ist. Dies dauert ungefähr 30 bis 40 Minuten.

Nährwertanalyse pro Portion:

Kalorien 370 (60 % Fett), Kohlenhydrate 34 g, Proteine 3 g, Fett 25 g, Cholesterin 65 mg

VARIATIONEN:

Schokomandeln: 1/2 Teelöffel Mandelnextrakt mit Vanille dazugeben. 1/2 bis 3/4 Tasse Mandeln (gehackt und abgeschmeckt oder mit Schokoladeglasur) während der letzten 5 bis 10 Minuten des Kühlens dazugeben.

Schokokekse: 1/2 bis 1 Tasse Kekse (gehackt) während der letzten 5 Minuten des Kühlens dazugeben.

Schokobrownie: Add 1/2 bis 1 Tasse Schokokuchen (einen Tag alt und in Stücke gehackt) während der letzten 5 Minuten des Kühlens dazugeben.

Schokomarsmallow: Eis mit beliebter Schokoglasur betropfen und mit Marshmallow-Stücken (Baiser) bestreuen, wenn die Mischung in den Behälter gegossen wird.

ERFRISCHENDES ERDBEEREIS

Zubereitung von acht 1/2 Portionen.

250 g frische reife Erdbeeren (geputzt und geschnitten)

3/2 Esslöffel Zitronensaft (frisch)

1/2 Tasse Zucker

1 Tasse Vollmilch
1 Tasse Sahne
1 Teelöffel Vanilleextrakt

Erdbeeren mit Zitronensaft und 1/2 Tasse Zucker in einer kleinen Schüssel vermischen; sanft umrühren und Erdbeeren 2 Stunden im Saft stehen lassen.

Milch und Zucker in einer mittelgroßen Schüssel mithilfe von Handmixer oder Schneebesen so lange mischen, bis sich der Zucker auflöst. Dies dauert ungefähr 1 bis 2 Minuten bei niedriger Geschwindigkeit. Sahne mit Erdbeersaft und Vanille vermischen. Das Gerät einschalten, die Mischung in den Behälter gießen und so lange mixen, bis das Eis dick ist; dies dauert ungefähr 30 bis 40 Minuten. Geschnittene Erdbeeren während der letzten 5 Minuten des Mixens dazugeben.

Anmerkung: Dieses Eis bekommt ein „natürliches“ leicht rosafarbiges Aussehen; wenn Sie eine kräftigere Farbe wollen, betropfen Sie das Eis mit rotem Lebensmittelfarbstoff.

Nährwertanalyse pro Portion:

Kalorien 222 (61 % Fett), Kohlenhydrate 17 g, Proteine 3 g, Fett 15 g, Cholesterin 57 mg

FRISCHER ZITRONENSORBET

Zubereitung von acht 1/2 Portionen.

3/2 Tassen Zucker

3/2 Tassen Wasser

1 Tasse Zitronensaft (frisch)

1 Esslöffel Zitronenschale (fein gehackt)*

Zucker mit Wasser auf einer mittelgroßen Pfanne vermischen und bei mittlerer Temperatur zum Sieden bringen. Temperatur senken und ohne Rühren erwärmen, bis sich der Zucker auflöst. Dies dauert ungefähr 3 bis 5 Minuten. Vollständig abkühlen lassen. Dies ist ein einfacher Sirup, den man in größerer Menge zubereiten und dann aufbewahren kann, um frischen Zitronensorbet jederzeit zuzubereiten. Bis zur Verwendung abkühlen lassen.

Zitronensaft und -schale mit dem Sirup gründlich vermischen. Die Speiseeismaschine einschalten, die Mischung in den Behälter gießen und so lange mixen, bis das Eis dick ist. Dies dauert ungefähr 30 bis 40 Minuten.

Den Gemüseschäler zur Beseitigung der Zitronenschale verwenden.

Nährwertanalyse pro Portion:

Kalorien 204 (0 % Fett), Kohlenhydrate 52 g, Proteine 19 g, Fett 0 g, Cholesterin 0 mg

VARIATIONEN:

Sorbet aus roter Grapefruit: Zitrone durch 1-1/2 Tasse Saft aus roter Grapefruit (frisch und 1 Esslöffel Grapefruitschale (fein gehackt) ersetzen. 1/4 Tasse Orgeat-Sirup in die Mischung geben (der Orgeat-Sirup wird in Cocktails wie MaiTai oder Scorpion verwendet und ist in Getränkeabteilungen der meisten Lebensmittelgeschäfte zu finden).

INGEFRORENER SCHOKOJOGHURT

Zubereitung von acht 1/2 Portionen.

1 Tasse Vollmilch

180 g Bitter- oder Halbbitterschokolade (gehackt)

2 Tassen Vanillejoghurt (fettarm)

1/4 Tasse Zucker

Milch und Schokolade im Mixer oder Rührgerät mit Metallmesser vermischen und glatt rühren; dies dauert 20 bis 30 Sekunden. Joghurt und Zucker dazugeben; glatt rühren; dies dauert ungefähr 15 Sekunden. Das Gerät einschalten, die Mischung in den Behälter gießen und verdicken lassen, was ungefähr 50 bis 60 Minuten dauert.

Nährwertanalyse pro Portion:

Kalorien 222 (31 % Fett), Kohlenhydrate 36 g, Proteine 3 g, Fett 8 g, Cholesterin 4 mg

Richtige Entsorgung des Gerätes



Dieses Symbol bedeutet, dass dieses Gerät nicht zusammen mit dem üblichen Hausmüll im Rahmen der gesamten EU entsorgt werden kann. Bringen Sie das Altgerät zur entsprechenden Sammelstelle für elektrische und elektronische Altgeräte, wo es ökologisch entsorgt wird, ohne negative Auswirkungen auf die Umwelt und menschliche Gesundheit zu haben.

Benutzerhinweise zur Entsorgung von elektrischen und elektronischen Altgeräten (im Haushalt)



Dieses Symbol auf Produkten oder in begleitenden Dokumenten besagt, dass elektrische und elektronische Altgeräte nicht zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden dürfen.

Bringen Sie diese Altgeräte zu den eigens vom Staat eingerichteten Sammelstellen, wo sie kostenlos angenommen und ökologisch entsorgt werden. Alternativ in einigen Ländern können Sie die Altgeräte Ihrem lokalen Fachhändler beim Kauf eines neuen äquivalenten Produktes zurückgeben.

Durch die sachgemäße Entsorgung dieses Produktes helfen Sie bei der Vermeidung möglicher Umwelt- und Gesundheitsgefahren durch unkontrollierte Entsorgung. Weitere Hinweise zur Entsorgung erhalten Sie bei Ihrer Ortsverwaltung, dem Entsorgungsunternehmen oder Ihrem Fachhändler.

Eine unsachgemäße Entsorgung dieser Art von Müll kann gemäß den nationalen Vorschriften bestraft werden.

Für Unternehmen in den EU-Ländern

Wenn Sie elektrische und elektronische Altgeräte entsorgen wollen, verlangen Sie erforderliche Informationen von Ihrem Fachhändler oder Lieferanten.

Hinweise zur Entsorgung in anderen Ländern außerhalb der EU

Dieses Symbol gilt nur in der EU.

Wenn Sie dieses Gerät entsorgen wollen, verlangen Sie erforderliche Informationen über die sachgemäße Entsorgung von Ihrer Ortsverwaltung oder Ihrem Fachhändler.

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

IMPORTANT NOTICES

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

1. Read all instructions before using.
2. Ensure the voltage is compliant with the voltage range stated on the rating label, and ensure the earthing of the socket is in good condition.
3. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
4. Do not upend this product or incline it over a 45 angle.
5. To protect against risk of electric shock, do not pour water on cord, plug and ventilation, immerse the appliance in water or any other liquid.
6. Unplug the appliance after using or before cleaning.
7. Keep the appliance 8cm from other objects to ensure the good heat releasing.
8. Do not use the accessories which are not recommended by Manufacturer.
9. Do not use the appliance close by flames, hot plates or stoves.
10. Do not switch on the power button frequently (ensure 5min. interval at least) to avoid the damage of compressor.
11. Metal sheet or other electric objects are not allowed to be inserted into the appliance to avoid fire and short circuit.
12. When take out the ice cream, do not knock the barrel or edge of barrel to protect the barrel from damage.
13. Do not switch on the power before install well the barrel or blender blade.
14. The initial temperature of the ingredients is 10~20. Do not put the ingredients into freezer for pre-freeze, as it will easily make the blender blade blocked before the ice cream is in good condition.

15. Do not remove the blender blade when the appliance is on working.
16. Do not use outdoors.
17. Never clean with scouring powders or hard implements.
18. Please keep the instruction manual.
19. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
20. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
21. The plug must be removed before cleaning, maintaining or filling the appliance
22. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses and by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments;
 - catering and similar non-retail applications

Warning: Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.

Warning: Keep ventilation openings, in the appliance enclosure or in the built-in structure, clear of obstruction

Warning: Do not use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process, other than those recommended by the manufacturer

Warning: Do not damage the refrigerant circuit.

Warning: Do not use electrical appliances inside the food storage compartments of the appliance, unless they are of the type recommended by the manufacturer
Warning: When disposing of the appliance, do so only at an authorized waste disposal centre. Do not expose to flame.

The refrigerant isobutene (R600a) is contained within the refrigerant circuit of the appliance, a natural gas with a high level of environmental compatibility, which is nevertheless flammable. During transportation and installation of the appliance, ensure that none of the components of the refrigerant circuit becomes damaged.

The refrigerant (R600a) is flammable.



Caution: risk of fire

If the refrigerant circuit should be damaged:

- **Avoid opening flames and sources of ignition.**
- **Thoroughly ventilate the room in which the appliance is situated.**

The power management mode of this product is: off mode.

Power consumption: Max 0.5W.

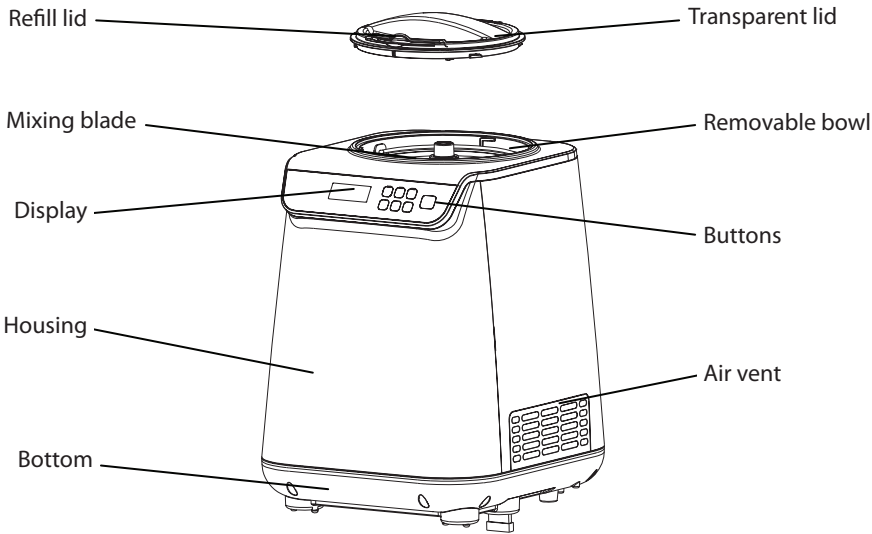
The product enters off mode after 10 minutes of no user operation (after the main function ends).

SPECIFICATIONS:

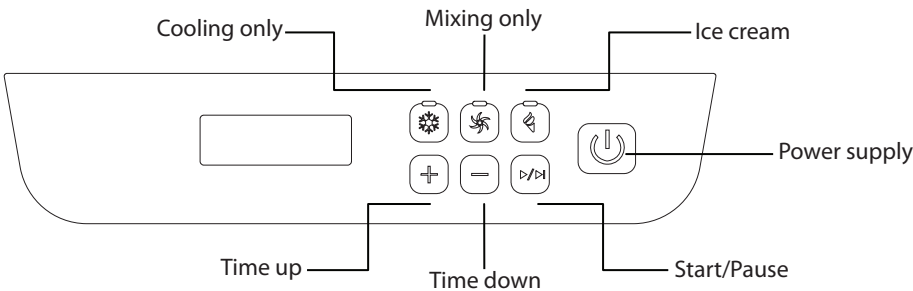
Model:	GZ-151A / GZ-151W
Capacity:	1.2L
Voltage:	220-240V/50Hz
Power Consumption:	135W
Unit Dimensions:	250 (L) x 275 (W) x 350 (H) mm
Packing Dimensions:	338 (L) x 308 (W) x 425 (H) mm

PARTS & FEATURES

1) Structure



2) Function buttons



MAKING ICE CREAM

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

Warning:

Please be sure the power cord is unplugged.

Important:

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

Step 1. Prepare recipe ingredients:

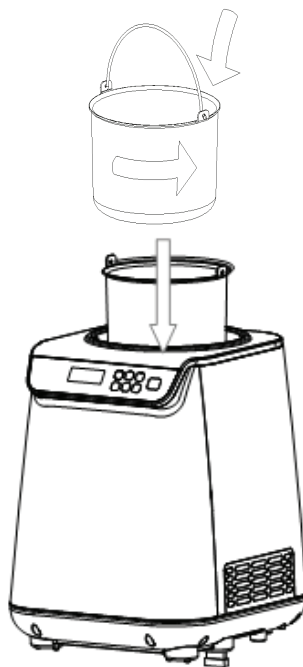
Prepare recipe ingredients from your own recipe or from the recipe booklet here.

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

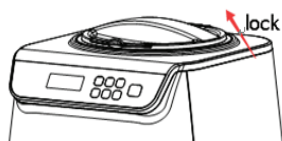
Step 2. Pour the well prepared recipe ingredients and warm water into the removable bowl, and then have a uniform mixing (See below picture).

Pour into recipe ingredients and mix it

Step 3. Put the removable bowl into the machine and slightly turn around the bowl to make it fitted well with the fixed bowl (See below picture).



Step 4. Place the mixing blade into the removable bowl and keep the mixing blade bottom hole fitted well with the motor axis. Then put the transparent lid onto the machine and lock it anticlockwise (See below picture).



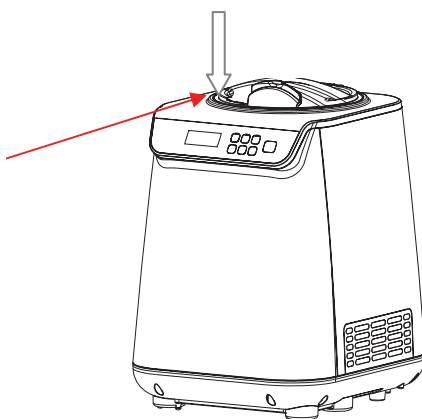
Step 5. Touch the "Power" button to make the machine electrified.

Step 6. Touch the "Time up" button to choose the working time

Step 7. Touch the "Start/pause" button to start working.

Step 8. You can add the favorite ingredients by opening the lid (See below picture).

Open the lid, and add some ingredient.



Step 9. After the operation is over, turn off the machine first, and then pull the removable bowl out.

pull out the removable bowl



OPERATON

Keep cool function

To avoid melting when the ice cream is not placed well in time, the following design is supported: After the ice cream is finished and without any other operation, the machine will start up the keep cool function automatically, which can keep cool for 20 minutes.

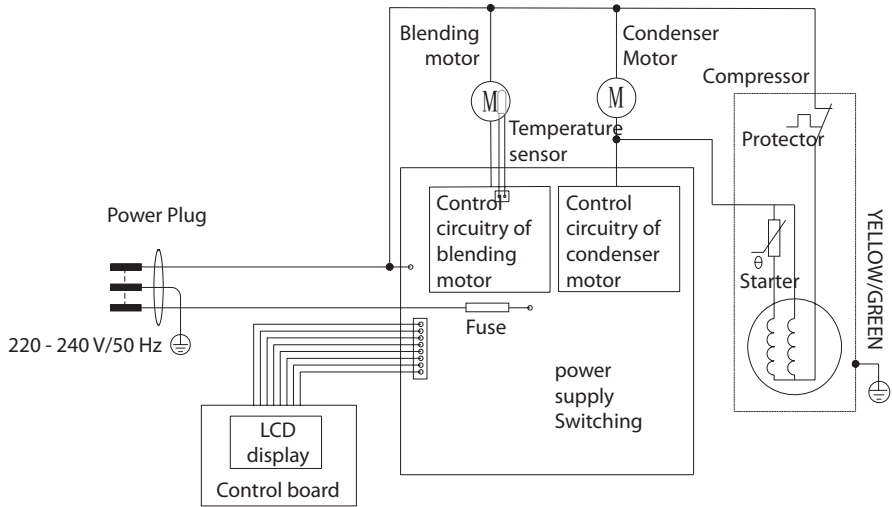
Motor self-protection function

When the ice cream becomes harder, the mixing motor might be blocked. Then the motor protection device makes the mixing motor stop working by detecting its temperature to ensure the life of the motor.

Controlling the Volume of the Ingredients

To avoid overflow and waste, please make sure that the ingredients do not exceed 60% of capacity of the removable bowl (Ice cream expands when being formed)

ELECTRICAL DIAGRAM



MAINTENANCE:

Caution:

The plug must be removed before cleaning to avoid electric shock.

- (1) Take out the mixing blade, wipe it with a dampened cloth
- (2) Take out the removable bowl, clean it with a dampened soft cloth
- (3) Wipe the transparent lid and refill lid with a dampened cloth
- (4) Remove the dirt on the body or other places with a dampened cloth, and do not pour water on cord, plug and ventilation, immerse the appliance in water or any other liquid
- (5) Allow drying thoroughly with a dry cloth, then return the component to the home position.

ICE CREAM RECIPE MANUAL

VANILLA ICE CREAM

Makes eight 1/2-cup servings.

1 cup whole milk

1/2 cup granulated sugar

3/2 cups heavy cream, well chilled

1 – 2 teaspoons pure vanilla extract, to taste

In a medium bowl, use a hand mixer or a whisk to combine the milk and granulated sugar until the sugar is dissolved, about 1 – 2 minutes on low speed. Stir in the heavy cream and vanilla to taste. Turn machine on, pour mixture into freezer bowl through ingredient spout and let mix until thickened, about 30 – 40 minutes.

Nutritional analysis per serving:

Calories 239 (68% from fat) . carbon. 17g . pro 2g . fat 18g . sat. fat 11g . chol. 69mg.

VARIATIONS:

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

Butter Pecan: Melt 1 stick unsalted butter in a 10-inch skillet. Add 1 cup roughly chopped pecans and 1 teaspoon kosher salt. Cook over medium-low heat, stirring frequently until the pecans are lightly browned. Remove from the heat, strain (the butter will have a pecan flavor and may be reserved for another use). Allow the pecans to cool completely. Add the toasted buttered pecans during the last 5 minutes of mixing.

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

BASIC CHOCOLATE ICE CREAM

Makes eight 1/2-cup servings.

1 cup whole milk

1/2 cup granulated sugar

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

1 cup heavy cream, well chilled

1 teaspoon pure vanilla extract

Heat the whole milk until it is just bubbling around the edges (this may be done on the stovetop or in a microwave). In a blender or food processor fitted with the metal blade, pulse to process the sugar with the chocolate until the chocolate is very finely chopped. Add the hot milk, process until well blended and smooth. Transfer to a medium bowl and let the chocolate mixture cool completely. Stir in the heavy cream and vanilla to taste. Turn the machine on, pour mixture into freezer bowl through ingredient spout and let mix until thickened, about 30 – 40 minutes.

Nutritional analysis per serving:

Calories 370 (60% from fat) . carbon. 34g . pro 3g . fat 25g . chol. 65mg.

VARIATIONS:

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

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

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

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

FRESH STRAWBERRY ICE CREAM

Makes eight 1/2-cup servings.

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

3/2 tablespoons freshly squeezed lemon juice

1/2 cup sugar, divided

1 cup whole milk

1 cups heavy cream

1 teaspoon pure vanilla extract

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

In a medium bowl, use a hand mixer or a whisk to combine the milk ,and granulated sugar until the sugar is dissolved, about 1 – 2 minutes on low speed. Stir in the heavy cream plus any accumulated juices from the strawberries and vanilla. Turn the machine on, pour mixture into freezer bowl through ingredient spout and let mix until thickened, about 30 – 40 minutes. Add the sliced strawberries during the last 5 minutes of freezing.

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

Nutritional analysis per serving:

Calories 222 (61% from fat) . carbo. 17g . pro 3g . fat 15g . chol.57mg.

FRESH LEMON SORBET

Makes eight 1/2-cup servings.

3/2 cups sugar

3/2 cups water

1 cup freshly squeezed lemon juice

1 tablespoon finely chopped lemon zest*

Combine the sugar and water in a medium saucepan and bring to a boil over medium-high heat. Reduce heat to low and simmer without stirring until the sugar dissolves, about 3 – 5 minutes. Cool completely. This is called a simple syrup, and may be made ahead in larger quantities to have on hand for making fresh lemon sorbet. Keep refrigerated until ready to use.

When cool, add the lemon juice and zest; stir to combine. Turn the machine on, pour the lemon mixture into freezer bowl through ingredient spout and mix until thickened, about 30 – 40 minutes.

When zests a lemon or lime use a vegetable peeler to remove the colored part of the citrus rind.

Nutritional analysis per serving:

Calories 204 (0% from fat) . carbon. 52g . pro .19g . fat 0g . chol. 0mg.

VARIATION:

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

CHOCOLATE FROZEN YOGURT

Makes eight 1/2-cup servings.

1 cup whole milk

180g or 6 ounces bittersweet or semisweet chocolate, chopped

2 cups low-fat vanilla yogurt

1/4 cup sugar

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

Nutritional analysis per serving:

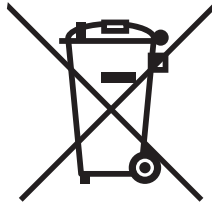
Calories 222 (31% from fat) . carbon. 36g . pro 3g . fat 8g . chol. 4mg

Correct Disposal of this product



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.

DISPOSAL OF USED ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT



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

For business entities in European Union states

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

Disposal in other countries outside the European Union.

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