

Ariete®

Aparat za sladoled 631
UPUTSTVO ZA KORIŠĆENJE



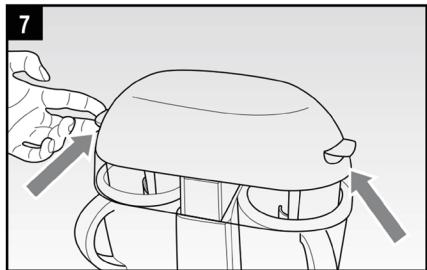
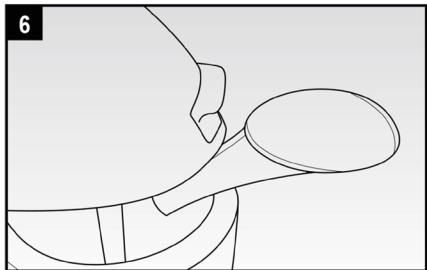
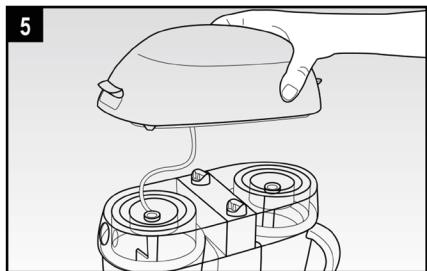
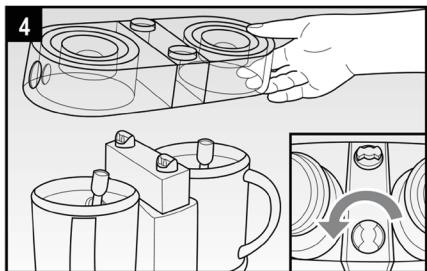
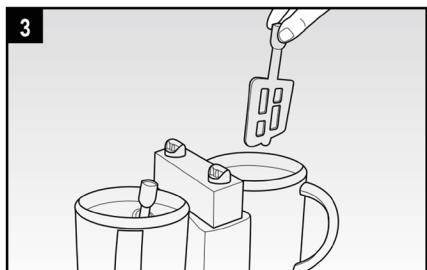
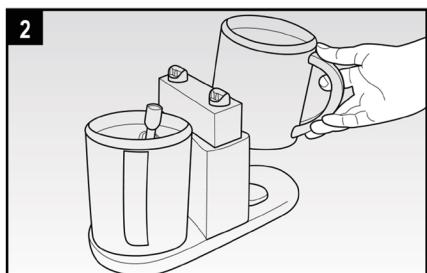
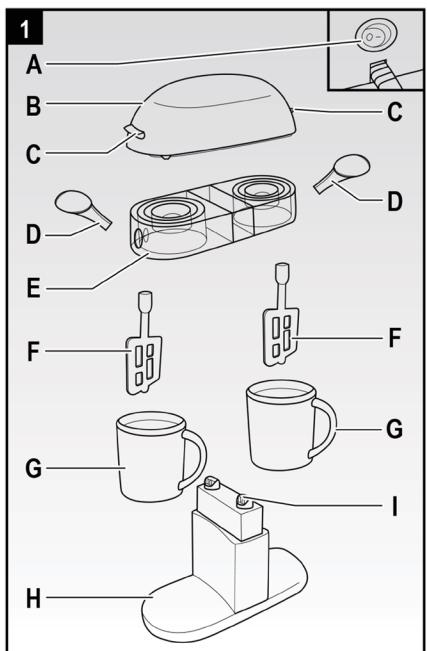
Važne mere zaštite

Pre upotrebe pročitajte sledeće instrukcije

Potrebno je sprovesti ove mere predostrožnosti pri upotrebi električnih uređaja i to uključuje sledeće korake:

1. Uverite se da voltaža označena na etiketi uređaja odgovara voltaži u Vašem domu.
2. Uređaj nikada ne ostavljate bez nadzora kada je uključen u struju, kabl izvadite iz struje čim završite sa upotrebotom uređaja.
3. Uređaj nikada ne ostavljajte blizu vrućih površina, kao ni na same vruće površine.
4. Tokom upotrebe, UREĐAJ uvek postavite na ravnu, nivelišanu površinu.
5. Uređaj nikada ne izlažite elementima kao što su kiša, sunce, itd.
6. Uverite se da kabl za napajanje ne dođe u kontakt sa vrućim površinama.
7. Uređaj smeju koristiti osobe od 8 godina i starije, osobe sa smanjenom fizičkom, senzornom i mentalnom sposobnošću, kao i osobe koje nemaju dovoljno iskustva i znanja pod uslovom da su pod odgovarajućim nadzorom, kao i da su dobile odgovarajuće instrukcije koje se tiču bezbedne upotrebe uređaja, razumevajući sve opasnosti. Ne dozvoljavajte deci da se igraju ovim uređajem. Čišćenje i održavanje ne smeju sprovoditi deca sem ako nemaju nadzor osoba starijih od 8 godina.
8. Deca ispod 8 godina ne bi smelo da rukuju uređajem, a kabl uređaja mora stajati van domaćaja dece.
9. Poklopac motora, utikač i kabl nikada ne poranjajte u vodu ili druge tečnosti. Za čišćenje koristite vlažnu krpu.
10. Pre postavljanja i skidanja nastavaka, kao i pre čišćenja uređaja, uvek izvadite kabl iz struje.
11. Uvek vodite računa o tome da su Vam ruke u potpunosti suve pre nego što počnete sa upotrebotom uređaja, pre pritiskanja prekidača na uređaju, kao i pre izvlačenja kabla iz struje.
12. Kako biste izvadili kabl iz struje, uhvatite sam utikač i direktno ga izvadite iz struje. Kabl uređaja nikada ne vadite iz struje tako što ćete vući za sam kabl.
13. Ne upotrebljavajte uređaj ako su kabl i utikač oštećeni, kao i ako je sam uređaj oštećen; sve popravke, uključujući i zamenu kabla mora sprovesti isključivo Ariete korisnički servis centar ili tehničar ovlašćen od strane Ariete firme kako bi se izbegli svi potencijalni rizici.
14. U slučaju da koristite produžne kablove, oni moraju odgovarati snazi uređaja kako bi se izbegle potencijalne opasnosti po korisnika, kao i po okolini u kojoj se uređaj koristi. Produžni kablovi koji nisu odgovarajući, mogu dovesti do anomalija pri upotrebi.

15. Nikada ne dozvoljavajte da kabl visi na onim mestima gde ga mogu dohvatiti deca.
16. Ne ugrožavajte bezbednost uređaja upotrebor delova koji nisu originalni, kao i upotrebor delova koji nisu odobreni od strane proizvođača.
17. Ovaj uređaj je namenjen upotrebi ISKLJUČIVO U DOMAĆINSTVU i ne sme se koristiti u komercijalne i industrijske svrhe.
18. Ovaj uređaj je u skladu sa direktivama 2006/96/EC i EMC 2004/108/EC, kao i sa regulativama (EC) broj 1935/2004 od 27/10/2004 koje se tiču materijala koji dolaze u kontakt sa hranom.
19. Sve promene na ovom uređaju koje nisu eksplisitno odobrene od strane proizvođača mogu dovesti do poništenja i gubitka garancije .
20. U slučaju da odlučite da odložite uređaj, savetujemo da ga onesposobite tako što ćete mu iseći kabl za napajanje. Preporučujemo da uklonite sve delove koji mogu biti opasni i koji mogu dovesti do nezgoda, što se posebno odnosi na decu koja bi se igrala uređajem ili njegovim delovima.
21. Pakovanje se nikada ne sme ostaviti blizu dece jer predstavlja potencijalnu opasnost.
22. NE DODIRUJTE DELOVE KOJI SE POMERAJU.
23. Prste, tkaninu koja se nalazi u kuhinji itd. držite dalje od posude za zamrzavanje dok je ista u upotrebi kako biste sprečili rizik po osobe, kao i po sam uređaj. NE KORISTITE OŠTRA POMAGALA NA UNUTRAŠNOSTI UREĐAJA. Ovo može dovesti do oštećenja na mašini za sladoled. Gumeni ili drveni pribor se može koristiti kada je uređaj ugašen.
24. Nikada ne palite uređaj kada je prazan.
25. Nakon što ste uređaj upotrebili za spremanje sladoleda, u kontinuitetu i bez prekida, ostavite ga da se ohladi na najmanje 30 minuta pre sledeće upotrebe.
26. Uređaj ne koristite duže od 40 minuta u kontinuitetu.
27. Ako sladoled ili sorbe sadrže svežе sastojke, on se mora pojesti u roku od nedelju dana. Sladoled je ukusniji kada je hladan.
28. Ako sladoled ili sorbe sadrže sirova jaja, ne treba ga davati deci, trudnicama kao ni starijim osobama.
29. Ako rastvor za hlađenje iscuri iz činije, prekinite upotrebu uređaja. Rastvor za hlađenje nije otrovan.
30. Mašinu za sladoled koristite samo kada je poklopac postavljen na svoje mesto.
31. Kako biste uređaj odložili u skladu sa Evropskom direktivom 2009/96/CE, pročitajte brošuru koja dolazi u pakovanju sa proizvodom.



SAČUVAJTE OVO UPUTSTVO ZA BUDUĆU UPOTREBU.

OPIS UREĐAJA

- A On / Off prekidač
- B Poklopac motora
- C Ručice za otključavanje poklopca
- D Levak
- E Adapter
- F Mikseri
- G Činije za zamrzavanje
- H Baza
- I Ručice za otključavanje/ zaključavanje

VAŽNO: kada uređaj sastavljate, rastavljate ili čistite, uvek se uverite da je uređaj isključen, kao i da je kabl izvađen iz struje.

Pre upotrebe uređaja, preporučljivo je oprati sve delove uređaja koji se skidaju (činije i mikser), kao i poklopac, uz pomoć vode i deterdženta za sudove.

UPUTSTVO ZA UPOTREBU

Pre pravljenja sladoleda

- Adekvatno zamrznite činije za zamrzavanje (G) pre svake upotrebe; činija ima duplo izolovani kontejner koji je neophodno ohladiti u potpunosti (na otprilike 12 sati), za optimalne rezultate. Preporučljivo je da činiju stavite u zadnji deo zamrzivača, gde je temperatura najniža (zamrzivač koji koristite mora dostizati minimum temperaturu od -18 stepeni). Poželjno je da činiju stavite u plastičnu kesu kako ne bi pokupila druge mirise, kao i da ne bi došla u kontakt sa ledom, postavljajući je otvorom na gore. Preporučljivo je da činiju uvek držite u zamrzivaču kako bi bila spremna za svaku sledeću upotrebu.

- Pripremite sastojke za Vaš recept i stavite ih i u dovoljno veliku činiju kako bi se što bolje izmešali. "Vruće" recepte je neophodno ostaviti da se ohlade na sobnoj temperaturi. Svi recepti, "vrući" ili "hladni", moraju biti ohlađeni u frižideru na 3-4 sata pre nego što ih ubacite u mašinu za sladoled.

PRAVLJENJE SLADOLEDA

- Izvadite činije za hlađenje (G) iz zamrzivača i postavite ih na bazu (H), upotrebljavajući ih odmah nakon što ste ih izvadili iz zamrzivača jer će se u suprotnom odmrznuti (Slika 2). Uverite se da činije savršeno naležu u zareze na bazi (H).

NAPOMENA: uređaj se može koristiti i sa samo jednom činjom (G) imajući u vidu količinu sladoleda koju treba pripremiti.

- Svaki mikser (F) staviti u činiju (G), vodeći računa o tome da otvor bude okrenut na gore (Slika 3).
 - Providni poklopac (E) staviti preko činija (G) tako da mikseri (F) prolaze kroz otvore na poklopцу (E).
- Zaključajte poklopac rotiranjem dve ručice (I) na bazi (H) u horizontalnu poziciju (Slika 4).
- Postavite poklopac motora (B) na adapter (E), gurajući baga na dole dok se ne zaključa na svoje mesto (Slika 5).
 - Ubacite levke (D) u odgovarajuću poziciju na adapteru (E) (Slika 6).
 - Ubacite kabl u struju i startujte uređaj tako što ćete pritisnuti odgovarajući prekidač (A).

Sipajte pripremljeni miks odmah kroz levke (D). Činiju možete napuniti do 4cm od ivice, jer će miks dobijati na masi tokom procesa smrzavanja.

UPOZORENJE

Uređaj uvek uključite pre sisanja sladoleda ili sorbea kako biste izbegli da se sastojci zamrznu odmah pošto ih sipate u činiju.

- Ostavite uređaj da radi maksimum 30-40 minuta ili sve dok smesa ne dobije odgovrajuću gustinu. Sladoled treba da ima gustinu mekog krema. Za čvršći sladoled, izvadite miks iz činije i stavite ga u zamrzivač na kraći period- ne duže od 30 minuta.

UPOZORENJE

Nikada ne uključujte i isključujte uređaj tokom procesa zaledavanja, jer se miks može zamrznuti ako dođe u kontakt sa činjom, ugrožavajući pokret lopatica.

- Moguće je dodavati i druge sastojke (čokoladne mrvice, lešnike, karamel) tako što ćete ih sipati kroz levak (D) tokom 5 zadnjih minuta.
- Kada miks dobije željenu gustinu, isključite uređaj pritiskom na odgovarajući prekidač (A) i izvadite kabl iz struje.
- Skinite poklopac motora (B), vukući odgovarajuće ručice za otključavanje (C) na gore (Slika 7).
- Skinite adapter (E) rotirajući dve ručice (I) na bazi (H), slika 4, kao i miksere (F) na gore.
- Koristite običnu kašiku ili onu za sladoled kako biste izvadili sladoled iz činje (G).

UPOZORENJE

Ne koristite metalni pribor ili objekte jer to može oštetiti površinu uređaja.

KORISNI SAVETI

- Što je u sladoledu više masti, to će sladoled biti bogatiji, kao i mekši za sjedinjavanje.
- Dodavanjem umućenog jajeta u završnici, dobićete na volumenu smese.
- Domaći sladoled se sme čuvati jedino u zamrzivaču. Za svaki slučaj, nemojte čuvati sladoled na duže od 2 dana.
- Dodavanje alkohola u recept će sprečiti proces smrzavanja.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE UREĐAJA

VAŽNO

Očistite činije za zamrzavanje (G), miksere (F) i adapter (E) temeljno pre sledeće upotrebe. Bilo kakvi ostaci uticu na higijenske uslove koji su jako bitni kada se pravi sladoled. Jaja, mleko i generalno sva sveža hrana se lako može pokvariti, zbog čega je bitno da delovi budu uvek čisti kako bi garantovali najbolje rezultate u pogledu higijene i bezbednosti sladoleda.

- Operite sve delove topлом vodom i deterdžentom.
- Poklopac motora (B) samo prebrišite mokrim sunđerom ili krpom.

VAŽNO

Nikada ne koristite abrazivna sredstva. Isperite i osušite sve delove temeljno.

Ne započinjite procesa zamrzavanja ako je činija mokra.

Plastične delove nikada ne držite u frižideru.

Kako biste produžili radni vek uređaja, nikada ne perite delove u mašini za sudove.

RECEPTI

Fiordilatte sladoled

Sastojci:

- 400ml punomasnog mleka
- 200ml sveže pavlake
- 80g šećera
- 1 bočica ekstrakta vanile

1. Sjedinite pavlaku i šećer u činiju sve dok se šećer ne rastopi.
2. Dodajte mleko i nastavite sa mešanjem.
3. Ohladite u frižideru na 3-4 sata i potom pratite uputstvo.

Čokoladni sladoled

Sastojci:

- 200ml sveže pavlake
- 300ml mleka
- 85g šećera
- 2 jajeta
- 1 bočica ekstrakta vanile
- 45/60 nezaslađenog kakao praha (po ukusu)

1. Sjedinite kakao i šećer u činiju.
2. Dodajte jaja i vanilu i sve dobro izmešajte.
3. Dodajte pavlaku i mleko i izmešajte
4. Ohladite u frižideru na 3-4 sata i pratite uputstvo.

Vanila sladoled

Sastojci:

- 3 žumanceta
- 85g šećera
- 150ml pavlake
- 1 bočica ekstrakta vanile

1. Umutite jaja i šećer u velikom tiganju.
2. Dodajte mleko i pavlaku pomalo naizmenično i stalno mešajte na tihoj vatri dok se smesa na zgušne. Miks bi trebalo da stoji u kašici ako je dovoljno gust.
3. Ostavite da se ohladi, dodajte vanilu, sve dobro promešajte.
4. Ohladite i pratite uputstvo.

Voćni sorbe

Sastojci:

- 500/ 600g voća (jagode, maline, borovnice ili sveži ananas)
- 60g šećera

1. Sjedinite sastojke kuhinjskim mikserom kako biste sjedinili voće
2. Ohladite u frižideru na 3-4 sata i pratite uputstvo.

Primerak deklaracije i potvrde o usaglašenosti
može se preuzeti sa sajta www.refot.com
Dokument je podležan izmenama u slučaju
tipografskih grešaka



Ekskluzivni uvoznik i distributer Refot B

Pčinjska 15a, 11 000 Beograd, tel: 011 6456 151, 3087 004
e-mail: info@refot.com

OVLAŠĆENI SERVIS: BG ELEKTRONIC DOO

Dragoslava Srejovića 1b, 11000 Beograd, Srbija
tel.: 011/208-6666; 066/8100-216
e-mail: servis@bgelektronik.com
www.bgelektronik.rs