

**Ariete®**

Aparat za sladoled **693**  
**UPUTSTVO ZA KORIŠĆENJE**



# Važne bezbedonosne smernice

Pročitajte ovo uputstvo pre upotrebe

Pri upotrebi električnih uređaja, neophodno je preduzeti određene mere opreza, i one uključuju sledeće korake:

1. Uverite se da voltaža u Vašem domu odgovara voltaži koja je naznačena na etiketi uređaja.
2. Uređaj nikada ne ostavljajte bez nadzora kada je kabl za napajanje u utičnici; kabl izvadite iz struje nakon svake upotrebe.
3. Uređaj nikada ne stavljajte na izvore toplote, kao ni blizu njih.
4. Tokom upotrebe, uređaj uvek postavite na ravnu, nivelisanu površinu.
5. Uređaj nikada ne izlažite elementima kao što su kiša, sunce, itd.
6. Vodite računa o tome da kabl za napajanje ne dođe u kontakt sa vrućim površinama.
7. Uređaj ne smeju koristiti osobe (uključujući i decu) 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.
8. Deca se ne smeju igrati sa uređajem i delovima uređaja.
9. Telo uređaja, utikač ili kabl za napajanje nikada ne potapajte u vodu ili druge tečnosti; uređaj samo prebrišite vlažnom krpom.
10. Pre montiranja ili skidanja nastavaka, obavezno izvadite kabl iz struje, kao i pre čišćenja.
11. Uvek vodite računa o tome da su Vam ruke suve pre nego što dodirnete prekidače na uređaju, kao i pre hvatanja za kabl ili utikač.
12. Uređaj nikada ne nagnite pod uglom većim od 45 stepeni.
13. Uređaj postavite na makar 8cm udaljenosti od drugih uređaja, kako biste obezbedili slobodan protok toplote.
14. Pre nego što pokrenete uređaj, uverite se da sus vi delovi na svom mestu, kao i da poklopac dobro prijanja na bazu.
15. Ako sladoled ili sorbet sadrže sveže sastojke, onda se isti moraju pojesti u roku od jedne nedelje. Sladoled je najbolje jesti dok je hladan.
16. Ako sladoled ili sorbet sadrže jaja, ne hranite njime decu, trudnice ili starije osobe.
17. Pre nego što sjedinite sve sastojke, nikada ih ne zamrzavajte prvo, jer u suprotnom mikser neće moći da ih dobro sjedini.
18. Sladoled pravite isključivo kada je poklopac postavljen na bazu.
19. Nikada ne koristite uređaj ako je prazan.
20. Nikada ne dodirujte delove uređaja koji se kreću.
21. Dok uređaj radi, neophodno je da pribor, prsti, itd. budu na bezbednoj udaljenosti od baze; sve ovo je u cilju smanjenja štete po ljude ili sam uređaj. Unutar rezervoara na uređaju nikada ne koristite oštar ili metalan pribor. Ovi predmeti mogu oštetiti aparat za pravljenje sladoleda. Kada je uređaj ugašen, možete koristiti drveni ili silikonski pribor.
22. Nikada ne pomerajte bazu dok je sladoled u procesu pripreme.
23. Kako bi sam uređaj, kao i funkcija hlađenja što duže bili u funkciji, nakon što ste završili sa pripremom sladoleda, odmah skinite bazu sa motora.

- 24.** Kako bista izvadili kabl iz struje, uhvatite za sam utikač i izvadite ga iz struje. Nikada ne vucite za sam kabl kako biste isključili uređaj.
- 25.** Uređaj se ne sme koristiti ako su utikač ili kabl oštećeni, ili ako je sam uređaj oštećen. U tom slučaju zamenu mora sprovesti Ariete ovlašćeni servis centar.
- 26.** Sve popravke, uključujući i zamenu kabla, mora sprovesti Ariete ovlašćeni servis centar ili osoba ovlašćena od strane Ariete firme kako bi se izbegli svi potencijalni rizici.
- 27.** Ovaj uređaj je dizajniran za upotrebu isključivo u domaćinstvu i ne sme se koristiti u komercijalne i industrijske svrhe.
- 28.** Ovaj uređaj je u skladu sa 2006/95/EC i 2004/108/EC direktivama.
- 29.** Bilo kakve izmene na uređaju, koje nisu sprovedene od strane ovlašćenog lica, mogu dovesti do gubitka garancije.
- 30.** 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, uključujući i kabl za napajanje kako bi se sprečio nastanak povreda. Ne puštajte decu da se igraju sa uređajem ili delovima uređaja.
- 31.** Pakovanje ne ostavljajte u blizini dece jer predstavlja potencijalnu opasnost.

## SAČUVAJTE OVO UPUTSTVO ZA BUDUĆU UPOTREBU.

### Opis uređaja (slika 1)

- A** Telo uređaja
- B** Kontrolni panel
- C** Fiksirana posuda
- D** Posuda koji se skida
- E** Lopatica za mešanje
- F** Poklopac
- G** Poklopac za otvor u koji se ubacuju sastojci
- H** Jedinica sa napajanjem
- I** LED koja pokazuje status hlađenja
- L** Displej
- M** LED ekran koji pokazuje status mešanja
- N** Tajmer dugme
- O** Start/ stop dugme
- P** Power dugme
- Q** Čaša
- R** Kašika za sladoled

### PRE NEGO ŠTO POČNETE SA PRAVLJENJEM SLADOLEDA

**UPOZORENJE:** pre skidanja ili postavljanja dodataka, izvadite kabl za napajanje iz utičnice.

- temeljno operite sve delove koji će doći u kontakt sa sladoledom tokom upotrebe: fiksirana posuda (C), posuda koja se skida (D), lopatica za mešanje (E), poklopac (F), čaša (Q) i kašika (R).
- pripremite sastojke za Vaš recept ili za jedan od recepata iz ovog uputstva, kako biste ih kasnije sve sjedinili u velikoj posudi.

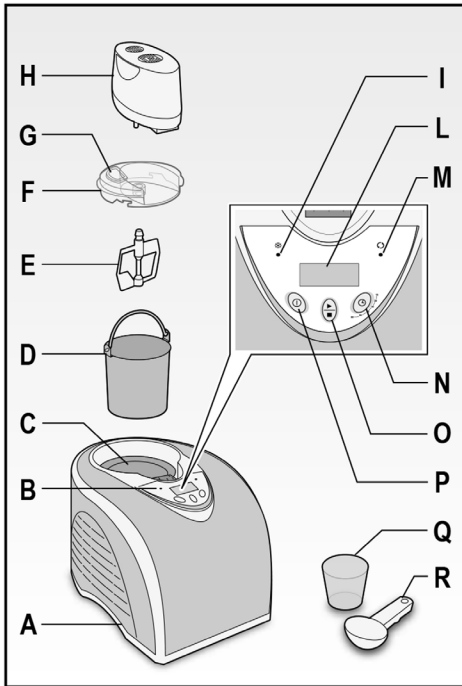
**VAŽNO: nije neophodno hlađenje posude u zamrzivaču, jer aparat za sladoled ima unutrašnji kompresor koji će sam ohladiti sastojke.**

### POSTAVLJANJE DELOVA

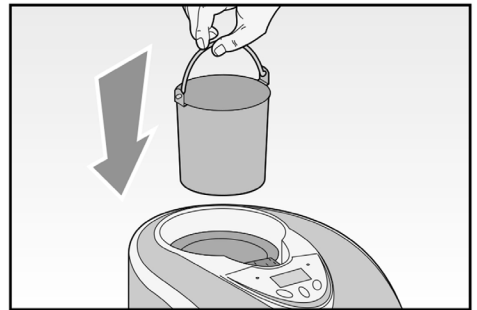
**Upozorenje:** pre skidanja ili postavljanja dodataka, izvadite kabl za napajanje iz utičnice.

**VAŽNO: aparat uvek postavite uspravno i na ravnu površinu kako biste dobili najbolje rezultate.**

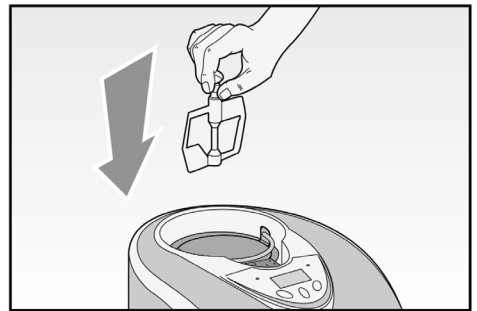
- Postavite posudu koja se skida (D) na fiksnu posudu (C) (slika 2)
- Postavite lopaticu za mešanje (E) unutar posude koja se skida (D) (slika 3)



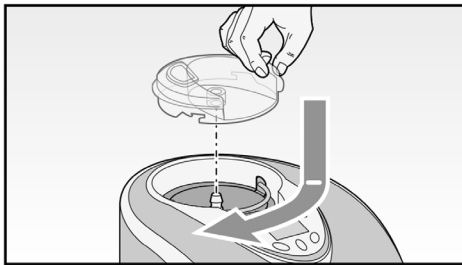
Slika 1



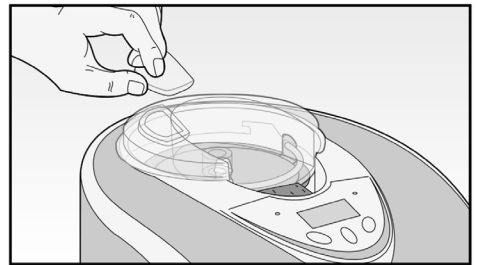
Slika 2



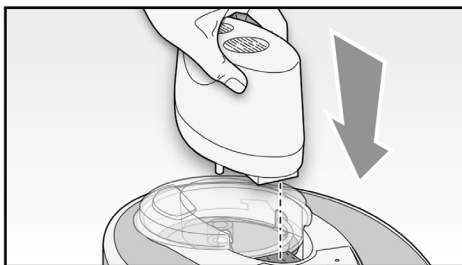
Slika 3



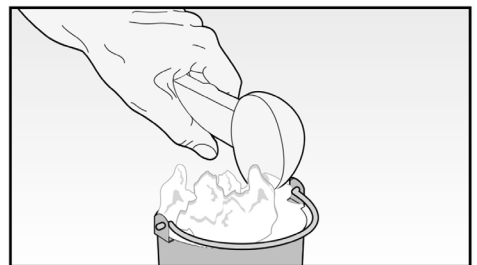
Slika 4



Slika 5



Slika 6



Slika 7

- postavite poklopac (F) na uređaj, držeći lopaticu za mešanje (E) okrenutu na gore, u centralnom delu poklopca, zaključavajući je na njeno mesto, tako što ćete je okrenuti u smeru kazaljke na satu, sve dok se zarezi ne poklope (slika 4).
- zatvorite otvor kroz koji se ubacuju sastojci pomoću posebnog poklopca (G) (slika 5)
- jedinicu za napajanje (H) postavite na poklopac (F), vodeći računa da je sve na svom mestu (slika 6).

## Uputstvo za upotrebu

**VAŽNO: pre nego što počnete sa upotrebom aparata za sladoled, proverite da li su svi delovi na mestu, ako i da li jedinica za napajanje prijanja na poklopac kako treba.**

- Ubacite kabl za napajanje u struju. Pritisnite power dugme (P), displej će prikazati znak 60.00 što znači da je podešeno vreme rada 60 minuta.
- Na osnovu recepta, pritisnite tajmer (N) kako biste podesili vreme: pritisnite isto dugme više puta, sve dok ne dođete do željenog vremenskog intervala, koji će biti prikazan na ekranu (L)
- Prethodno pripremljene sastojke sipajte kroz otvor na poklopcu (F) (slika 6).

**VAŽNO: kako biste izbegli da imate previše smese, vodite računa o tome da sastojci ne premašuju više od 80% od kapaciteta posude. Imajte u vidu da sladoled nadođe u toku spremanja.**

- Pritisnite start dugme (O) kako biste pokrenuli uređaj. U isto vreme, uređaj počinje proces mešanja i hlađenja, što će Vam oba LED ekrana i pokazati (I-M).
- Ako u toku spremanja sladoleda pritisnete power dugme (P), uređaj će

automatski započeti sa odbrojanjem od tri minuta, nakon čega će se uređaj opet upaliti; proces mešanja i hlađenja će krenuti u isto vreme. Ako tokom odbrojanja opet pritisnete power dugme (P), proces mešanja će odmah početi, dok će proces hlađenja početi tek nakon odbrojanja.

**VAŽNO: ako tokom pravljenja sladoleda nestane struje ili se iz utičnice izvuče kabl za napajanje, uređaj neće započeti automatsko odbrojanje. Preporučujemo vam da pokrenete uređaj nakon 3 minuta, jer će u suprotnom ući u auto-zaštitni režim.**

- Kada su oba procesa završena i sladoled je gotov, uređaj će automatski prestati sa radom, na šta će i ukazati zvučni signal koji će se oglasiti 10 puta. Displej (L) će pokazati znak 00.00, što označava kraj odbrojanja.

**VAŽNO: tokom pravljenja sladoleda, nikada ne pomerajte jedinicu za napajanje (H).**

- Pritisnite stop dugme (O) i izvadite kabl za napajanje iz utičnice.
- Sklonite jedinicu za napajanje (H) i poklopac (F), okrećući ga u smeru suprotnom od smera kazaljke na satu. Potom skinite i rezervoar (D). Gotov sladoled prebacite u drugu posudu, pomoću kašike (R) (slika 7). Bitno je da sladoled nikada ne vadite metalnim priborom, jer u suprotnom možete oštetiti posudu (D).
- Ako nakon završenog procesa pravljenja sladoleda (i nakon što se uređaj oglasio zvučnim signalom) niste pritisnuli stop dugme (O), uređaj će opet započeti proces hlađenja kako se sladoled ne bi otopio.

## PRODUŽENO HLAĐENJE

Uređaj počinja sa hlađenjem na svakih 10 minuta u vremenskom okviru od jednog sata, pre nego što se vrati u početno stanje (uređaj je uključen ali ne radi).  
Važno: pre serviranja sladoleda, uvek izvadite kabl za napajanje iz struje kako ne bi došlo do elektro-šoka.

## PODEŠAVANJA TOKOM UPOTREBE

- Kako biste zaustavili rad uređaja, pritisnite start/ stop dugme (O) na 3 sekunde ili pritisnite power dugme (P) jednom.
- Dok uređaj radi, moguće je i produžiti radno vreme, tako što ćete više puta pritisnuti Tajmer dugme (N); svaki pritisak na dugme dodaje 10 minuta, sve do maksimalnih 60 minuta. Vreme se samo može produžiti, ne i smanjiti.

## ČIŠĆENJE

**Upozorenje:** bazu, utikač i kabl za napajanje nikada ne poranjajte u vodu ili bilo koju drugu tečnost. Ove delove možete prebrisati vlažnom krpom.

**Upozorenje:** pre montiranja ili skidanja delova, vodite računa o tome da je kabl za napajanje izvađen iz struje.

**Važno:** kako bi aparat duže trajao, nikada ne perite delove u mašini za pranje sudova.

Rastavite aparat obrnutim redosledom od redosleda montiranja delova. Operite posudu koja se skida (D), lopaticu za mešanje (E), poklopac (F), čašu (Q) i kašiku (R) toplom vodom i sapunom. Ostavite sve delove da se temeljno osuše. Vlažnom krpom prebrišite fiksiranu posudu (C), jedinicu za napajanje (H) i telo uređaja (A).

## Recepti

### SLADOLED SA VANILOM

*Za 10 porcija (1/2 šolje):*

- 1 šolja punog mleka
  - 3/4 šolje granuliranog šećera
  - 2 šolje kreme (pavlake)
  - 1/2 kašike čistog ekstrakta vanile
- U srednje velikoj posudi izmešajte mleko i šećer pomoću ručnog miksera ili mutilice, sve dok šećer ne bude rastvoren (oko 1-2 minuta pri manjoj brzini). Pomešajte krem i vanilu. Uključiti aparat, zatim sipajte smešu u posudu koja se skida (D) kroz otvor u poklopcu (F), a zatim ostavite da se sve meša oko 40 minuta.

### *Varijacije:*

- Aroma nane: Dodajte 1- 1,5 kašike sirupa od nane umesto vanile.
- Mentol listići: dodati 100 g običnog ili poluslatkog čokoladnog čipsa sa aromom mente.
- Orah: Otopite 50 g nesoljenog putera. Dodajte šolju naseckanih oraha i 1/4 kašike soli. Kuvajte na srednje niskoj vatri dok orasi ne postanu blago braon. Ocedite puter, ostavite orahe da se ohlade i dodajte ih u mešavinu sladoleda tokom poslednjih 5 minuta.
- Keks i pavlaka: U smešu dodati 3/4 šolje keksa sa vanilom ili čokoladom

### JEDNOSTAVAN ČOKOLADNI SLADOLED

*Za 10 porcija (1/2 šolje):*

- 1 šolja punog mleka
- 1/2 šolje granuliranog šećera
- 240 g običnih ili poluslatkih čokoladnih listića
- 1,5 šolje kreme/ pavlake
- 1 kašika čistog ekstrakta vanile

Zagrejte mleko dok ne proključa. Pomoću miksera sa metalnom lopaticom sjedinite šećer i čokoladu.

Smesu dodajte u ključalo mleko, mešajte sve dok smeša ne bude ujednačena i glatka, a zatim stavite u a posudu srednje veličine i ostavite da se ohladi. Sjedinite krem i ekstrakt vanile. Uključite aparat, sipajte smesu u posudu koja se skida (D) kroz otvor u poklopcu (F), a zatim ostaviti da se sve meša oko 40 minuta.

#### **Varijacije:**

- **Čokolada i bademi:** Dodajte 1/2 kašičice čistog ekstrakta badema u vanilu. Dodajte 1/2-3/4 šolje pečenih mlevenih badema ili čokolade sa bademima tokom poslednjih 5-10 minuta hlađenja.
- Keks i čokolada: Dodajte 1/2 šolje keksa tokom poslednjih 5 minuta hlađenja.
- Čokolada i karamela: U poslednjih 5 minuta dodajte 1/2- 1 šolju seckanih mehaničkih karamel bombona.

## **SLADOLED SA SVEŽIM**

### **JAGODAMA**

#### ***Za 10 porcija (1/2 šolje):***

- 250 g svežih zrelih jagoda, opranih i iseckanih na sitne komade
- 1,5 kašika limunovog soka
- 1 šolja šećera (odvojeno)
- 1 šolja punog mleka
- 2 šolje kreme/ pavlake
- 1 kašika čistog ekstrakta vanile

U malu posudu stavite jagode, limunov sok i 1/3 šolje šećera. Lagano mešajte zajedno i ostavite jagode da se mariniraju u soku na oko 2 sata.

U srednje velikoj posudi sjedinite mleko i šećer pomoću ručnim mikserom ili mutilice, sve dok šećer ne rastvoren (oko 1-2 minuta pri manjoj brzini). Sjedinite krem i vanilu. Dodajte jagode i sve

sjedinite. Uključite aparat za sladoled, sipajte smešu u posudu koja se skida (D) kroz otvor u poklopcu (F), a zatim ostavite sve da se meša oko 40 minuta.

**NAPOMENA: sladoled će izgledati bledo ružičasto; za lepšu boju dodajte nekoliko kapi crvene prehrambene boje.**

#### **Varijacije:**

- Jagode se mogu zameniti drugim svežim voćem ili voćem u sirupu (maline, kupine, breskve, dinje, ananas itd ...)

## **SVEŽI SORBE OD LIMUNA**

#### ***Za 10 porcija (1/2 šolje):***

- 2 šolje šećera
- 2 šolje vode
- 1 šolja sveže iscedenog limunovog soka
- 1 kašika sitno seckane limunove kore (samo sok)

U srednjoj posudi pomešajte šećer i vodu i prokuvajte na srednje jakoj vatri. Smanjite toplotu na minimum bez mešanja sve dok se šećer ne rastopi (oko 3-5 minuta). Ostavite sve da se ohladi (ovo je osnovni sirup, koji se može napraviti u većim količinama kako bi se kasnije koristio za pravljenje svežeg sorbea od limuna; čuvajte ga u frižideru).

Kad se sirup ohladio, dodajte limunov sok i kora. Uključite aparat, sipajte smešu u posudu koja se skida (D) kroz otvor u poklopcu (F), a zatim ostavite da se sve meša oko 40 minuta.

#### **Varijacije:**

- Sorbe od ružičastog grejpfruta: limun zamenite sa 1-1,5 šoljicom sveže iscedenog ružičastog grejpa i zamenite limunovu koricu kašikom sitno narendanog grejpfruta.

- **Narandžasti sorbe:** limun zamenite 1-1,5 šoljicom sveže iscedene narandže, a limunovu koru zamenite sitno rendanom narandžom.

## **SLADOLED SA ČOKOLADOM I JOGURTOM**

**Za 10 porcija (1/2 šolje):**

- 1 šolja punog mleka  
180 g. obični / mlečni čokoladni listići, itd.
- 2 šolje jogurta sa vanilom sa niskim procentom masti
- 1/4 šolje šećera.

Mleko i čokoladu stavite u blender sa metalnim lopaticama i zajedno mešajte dok smesa ne postane glatka (oko 20-30 sekundi). Dodajte jogurt i šećer i mešajte sve zajedno oko 15 sekundi. Uključite aparat za sladoled, sipajte smešu u posudu koja se skida (D) kroz otvor u poklopcu (F), a zatim ostavite da se sve meša oko 40 minuta.

---

Primerak deklaracije i potvrde o usaglašenosti može se preuzeti sa sajta [www.refot.com](http://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](mailto: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](mailto:servis@bgelektronik.com)  
[www.bgelektronik.rs](http://www.bgelektronik.rs)