

LAKELAND

INSTRUKCJA OBSŁUGI

KOMPRESOR MASZYNA DO LODÓW



Model: 61790

LAKELAND CYFROWA MASZYNA DO LODÓW

Dziękujemy za wybranie cyfrowej maszyny do lodów Lakeland.

Prosimy o poświęcenie chwili na przeczytanie tej broszury przed rozpoczęciem korzystania z maszyny do lodów. Zachowaj ją w bezpiecznym miejscu na wypadek potrzeby skorzystania z niej w przyszłości.

Maszyna do lodów Compressor jest bardzo łatwa w użyciu, nie ma potrzeby wstępnego zamrażania miski, ponieważ ta maszyna do lodów ma wbudowaną zamrażarkę. Ustaw timer zgodnie z przepisem i wlej mieszankę przez otwór. Maszyna do lodów ubije i wymiesza do kremowej, gładkiej konsystencji w ciągu godziny. Maszyna do lodów Compressor robi również gelato, sorbet i mrożony jogurt.

W Lakeland nasza wielokrotnie nagradzana firma rodzinna w dalszym ciągu oferuje tę samą doskonałą jakość, stosunek jakości do ceny i wyjątkową obsługę klienta, co w latach 60., gdy zakładaliśmy firmę.

Nasze produkty są starannie wybierane i dokładnie testowane, dzięki czemu możesz mieć pewność, że wszystko, co kupisz, będzie sprawiało przyjemność w użytkowaniu przez wiele lat.

ZAWARTOŚĆ

Cechy produktu.....	3
Środki ostrożności.....	4-5
Konfiguracja i pierwsze użycie kompresora do lodów.....	6
Programowanie kompresorowej maszyny do lodów.....	7-8
Instrukcja użytkowania	9-10
Wskazówki i porady	11
Przepisy	12-15
Adaptacja własnych przepisów.....	16
Przechowywanie lodów	16
Często zadawane pytania	17
Pielęgnacja i czyszczenie	18
Połączenia elektryczne	19
Recykling urządzeń elektrycznych	9

CECHY PRODUKTU

1. Silnik

2. Pokrywa do napełniania

3. Przezroczysta pokrywa

4. Mieszadło

5. Wymowana miska

6. Wyświetlacz LCD

7. Panel sterowania

8. Miarka

9. Łyżka do lodów



UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje i zachować je w bezpiecznym miejscu do wykorzystania w przyszłości. Zawsze przestrzegaj tych środków ostrożności podczas korzystania z urządzenia, aby uniknąć obrażeń ciała lub uszkodzenia urządzenia. To urządzenie powinno być używane wyłącznie zgodnie z opisem w niniejszej instrukcji.

• Z urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane na temat bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja użytkownika nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają więcej niż 8 lat i są nadzorowane.

- Upewnij się, że napięcie w Twojej sieci elektrycznej jest zgodne z napięciem podanym na urządzeniu.
- Upewnij się, że wszystkie materiały opakowaniowe oraz wszelkie etykiety i naklejki promocyjne zostały usunięte z urządzenia.
Przed pierwszym użyciem należy wyczyścić urządzenie.
- Zawsze sprawdzaj urządzenie przed użyciem pod kątem widocznych oznak uszkodzenia. Nie używaj, jeśli jest uszkodzone lub zostało upuszczone. W przypadku uszkodzenia lub jeśli urządzenie rozwinię usterkę, skontaktuj się z zespołem obsługi klienta Lakeland pod numerem 015394 88100.
- Nie używaj tego urządzenia, jeśli przewód jest uszkodzony. Jeśli przewód jest uszkodzony, należy go wymienić. Skontaktuj się z zespołem obsługi klienta Lakeland pod numerem 015394 88100.
- Zawsze używaj urządzenia na suchej, równej i odpornej na ciepło powierzchni.
- Odłącz od sieci, gdy nie jest używany i przed czyszczeniem. Pozostaw do ogrzania do temperaturze pokojowej przed czyszczeniem urządzenia. Aby odłączyć, ustaw gniazdo w pozycji „wyłączone” i wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Aby zapobiec pożarowi, porażeniu prądem elektrycznym lub obrażeniom ciała, nie zanurzaj przewodu, wtyczki ani urządzenia w wodzie lub innych cieczach.
- Nie pozostawiaj przewodu zwisającego z krawędzi stołu kuchennego lub blatu roboczego. Unikaj kontaktu ołowiu z gorącymi powierzchniami.
- Nie należy używać żadnych akcesoriów ani przystawek z tym urządzeniem poza tymi, które zostały polecane przez Lakeland.
- Tylko do użytku wewnątrz pomieszczeń.
- Tylko do użytku domowego. Nie nadaje się do użytku komercyjnego ani do użytku na zewnątrz.
- Urządzenie należy stosować do przygotowywania żywności zgodnie z instrukcją obsługi dołączonej do urządzenia.
- Zawsze upewnij się, że masz suche ręce, zanim wyjmiesz wtyczkę z gniazdka sieciowego. Nigdy nie wyciągaj wtyczki z gniazdka, ciągnąc za przewód.

- Aby uniknąć obrażeń ciała lub ewentualnego pożaru, nie przykrywaj urządzenia podczas użytkowania.
- Nie podłączaj tego urządzenia do zewnętrznego timera ani systemu zdalnego sterowania.
- Uziemiony przedłużacz można używać ostrożnie. Parametry elektryczne kabla powinny być co najmniej tak wysokie jak urządzenia. Nie należy pozwalać, aby kabel zwisał z krawędzi blatu roboczego lub dotykał gorących powierzchni.
- To urządzenie jest zgodne z podstawowymi wymaganiami dyrektyw 2014/30/WE (dyrektywa w sprawie kompatybilności elektromagnetycznej) i 2014/35/UE (dyrektywa niskonapięciowa).
- OSTRZEŻENIE: Włożenie odciętej wtyczki do gniazdka stwarza poważne zagrożenie bezpieczeństwa (porażenie prądem). Upewnij się, że odciętą wtyczkę zutylizujesz w bezpieczny sposób.
-  UWAGA: Plastikowe torby używane do owijania tego urządzenia lub opakowania mogą być niebezpieczne. Aby uniknąć ryzyka uduszenia, trzymaj te torby poza zasięgiem niemowląt i dzieci. Torby te nie są zabawkami.
- Maszynka do lodów kompresorowych powinna być używana w odległości co najmniej 10 cm od ścian i innych powierzchni, aby zapewnić odpowiedni przepływ powietrza.
- Trzymaj urządzenie, wtyczkę i przewód z dala od gorących piekarników, palników elektrycznych i gazowych, płomieni i gorących powierzchni.
- Nigdy nie używaj urządzenia w miejscach, w których mogą występować pewne opary. (rozcieńczalnik do farb, materiały łatwopalne, farby i lakiery na bazie oleju, łatwopalne ciecze i gazy) pod kątem ryzyka wybuchu.
- Aby zapobiec oparzeniom mrozowym, chroń dłonie podczas obsługi wyjmowanej miski. urządzenia. Nigdy nie dotykaj go mokrymi rękami.
- Nie próbuj przenosić maszyny do robienia lodów kompresorowych, gdy jest włączona, i nigdy nie wkładaj tam rąk ani żadnych przyborów.
- Jeśli jakkolwiek część ulegnie uszkodzeniu, należy zaprzestać używania urządzenia.
- Lody lub sorbety zawierające surowe składniki należy spożyć w ciągu tygodnia. Lody najlepiej smakują świeże.
- Lodów lub sorbetów zawierających surowe jaja nie należy podawać dzieciom, kobietom w ciąży i osobom starszym.
- Nigdy nie zamrażaj lodów, które zostały całkowicie lub częściowo rozmrożone.

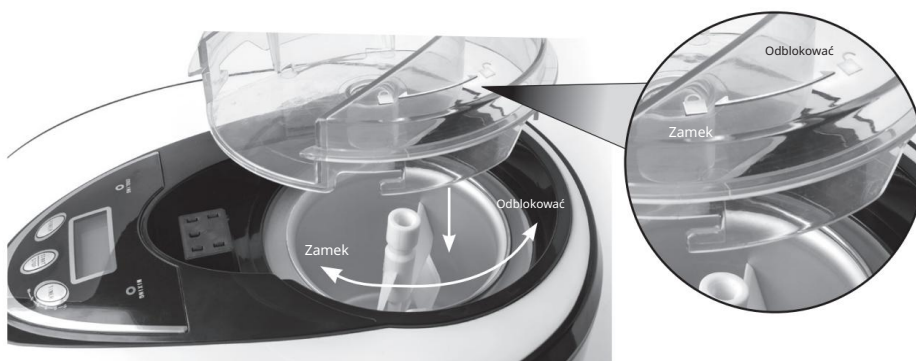
USTAWIANIE MASZYNY KOMPRESOROWEJ DO LODÓW

I UŻYWANIE PO RAZ PIERWSZY

1. Rozpakuj maszynę do lodów kompresorowych i usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
2. Wyczyść wszystkie części zgodnie z instrukcjami podanymi w części „Pielęgnacja i czyszczenie”.
3. Przed złożeniem produktu upewnij się, że wszystkie części są czyste i suche.

OSTRZEŻENIE: Nie wkładaj wtyczki do gniazdka elektrycznego ani nie włączaj urządzenia przed złożeniem maszyny do lodów.

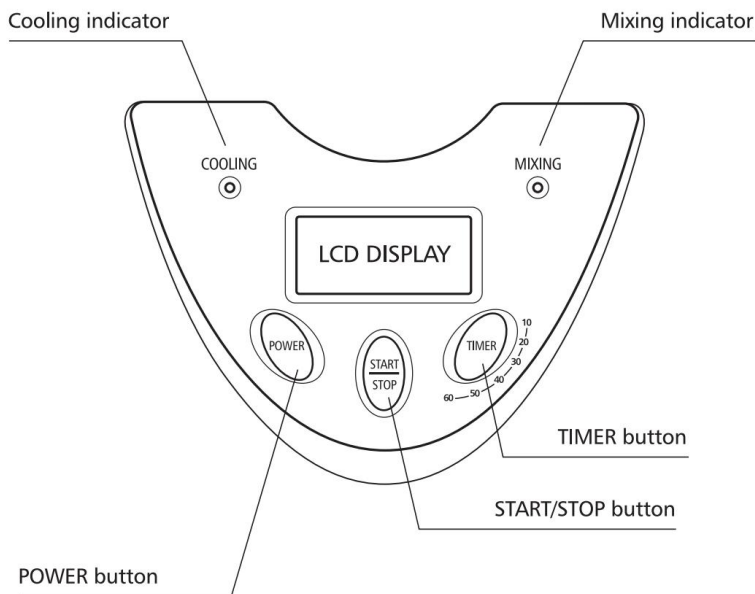
4. Umieść jednostkę główną na płaskiej i suchej powierzchni, np. na kuchennym stole.
5. Umieść wyjmowaną miskę wewnątrz stałej miski w jednostce głównej.
6. Włóż mieszadło do wyjmowanej miski.
7. Załóż przezroczystą pokrywę na górę i przekręć ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż do zablokowania na miejscu.



8. Wyrównaj mieszadło z wrzecionem silnika i opuść silnik na miejsce, podłączając go do złącza zasilania.
9. Maszynka do lodów jest teraz gotowa do użycia.

PROGRAMOWANIE TWOJEGO MASZYNA DO LODÓW KOMPRESOROWA

Włóż wtyczkę do gniazdka i włącz. Lody zapiszczą, wyświetlacz LCD zaświeci się na niebiesko, a na wyświetlaczu zacznie migać „00”. Jeśli w ciągu 15 sekund nie zostanie naciśnięty żaden przycisk, wyświetlacz LCD zgaśnie.



Przycisk ZASILANIA

Po naciśnięciu przycisku POWER na wyświetlaczu LCD pojawia się wartość „60:00”, co oznacza domyślny czas działania wynoszący 60 minut.

Przycisk TIMER

Czas (długość programu) można ustawić w odstępach 10-minutowych w zakresie od 10 do 60 minut dla czasu działania programu. Można go ustawić wstępnie, naciskając przycisk TIMER. Możesz zmienić długość czasu programu zgodnie ze swoim smakiem przepisów.

Przycisk START/STOP

Po ustawieniu czasu naciśnij przycisk START/STOP, aby rozpocząć.

Maszyna do lodów zaczyna natychmiast mieszać, a lampka „MIXING” zapala się i świeci na ZIELONO. Po 2 minutach maszyna do lodów rozpocznie proces chłodzenia, a lampka „COOLING” zapala się i świeci na CZERWONO.

Na wyświetlaczu LCD będą naprzemiennie pokazywane: pozostały czas i temperatura składników.

Po zakończeniu programu maszyna do lodów automatycznie zatrzymuje się i wydaje 10 sygnałów dźwiękowych. Na wyświetlaczu LCD pojawia się '00:00'.

Po zakończeniu pracy maszyny do lodów, jeśli przez 10 minut nie zostanie ona wyłączona ani dotknięta, automatycznie przejdzie ona w tryb „Rozszerzonego chłodzenia”, aby zapobiec rozmrożeniu lodów.

ROZSZERZONA FUNKCJA CHŁODZENIA

Urządzenie uruchomi funkcję CHŁODZENIA BEZ mieszania przez 10 minut, a następnie co kolejne 10 minut, do 1 godziny. Następnie urządzenie powróci do swojego domyślnego stanu początkowego, czyli tylko włączonego, bez żadnej operacji.

OSTRZEŻENIE: Zawsze pamiętaj, aby wyłączyć urządzenie i odłączyć je od gniazdka po zakończeniu przygotowywania lodów, aby uniknąć porażenia prądem podczas wyjmowania miski.

OPERACJE REGULACYJNE

Zatrzymanie maszyny do lodów w trakcie pracy

Urządzenie można zatrzymać, naciskając przycisk START/STOP przez 3 sekundy lub naciskając przycisk POWER raz, gdy urządzenie jest uruchomione. Wyświetlacz LCD powróci do wartości domyślnej 60:00 na wyświetlaczu.

Regulacja czasu pracy – podczas pracy

Za każdym razem, gdy urządzenie jest uruchomione, możesz dodać do czasu pracy, naciskając przycisk TIMER. Zwiększy to czas w 5-minutowych odstępach za każdym razem, gdy zostanie naciśnięty, aż do maksymalnego czasu 60 minut na wyświetlaczu.

Uwaga: Czas można tylko wydłużyć, NIE skrócić.

Dodawanie czasu operacji – po zakończeniu

Po upływie ustawionego czasu (60 minut) urządzenie zatrzymuje się i powraca do ustawień domyślnych. Jeśli chcesz, aby konsystencja lodów była twardsza, możesz wybrać czas działania (10/20/30/40/50/60 minut), naciskając przycisk TIMER, a następnie ponownie naciskając przycisk START/STOP. Urządzenie będzie kontynuować pracę przez wybrany czas i zatrzyma się, wchodząc w „funkcję rozszerzonego chłodzenia”, aby utrzymać lody w stanie zamrożonym.

Kontrola objętości składników

Aby uniknąć przepełnienia i marnotrawstwa, upewnij się, że składniki nie przekraczają 60% pojemności wyjmowanej miski, ponieważ lody zwiększają swoją objętość podczas formowania.

INSTRUKCJA UŻYCIA

PRZED UŻYCIEM:

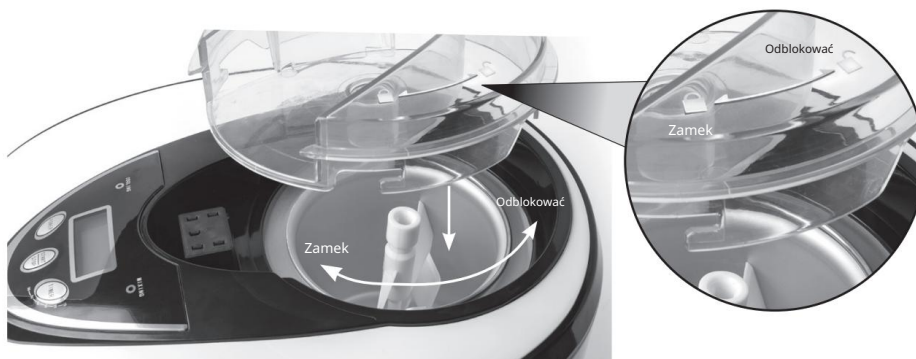
Piękno domowych lodów polega na tym, że możesz dostosować składniki do swojego gustu i wymagań dietetycznych, a także wykorzystać sezonowe owoce do nadania im smaku.

Kilka prostych pomysłów na początek znajdziesz w sekcji „Przepisy”.

1. Wybierz przepis, przygotuj mieszankę i pozostaw do ostygnięcia.

Uwaga: Przed użyciem schłódź składniki w lodówce. Ciepłe składniki lub składniki w temperaturze pokojowej wydłużą czas przygotowania.

2. Umieść wyjmowaną miskę wewnątrz stałej miski w jednostce głównej i włóż ostrze mieszające. Umieść przezroczystą pokrywę na górze, obracając ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby zablokować ją na miejscu.



3. Wyrównaj ostrze mieszające z wrzecionem silnika i opuść silnik na miejsce znajdujący się na złączu zasilania.
4. Włóż wtyczkę do gniazdka i włącz ją. Ekran zaświeci się na niebiesko i na wyświetlaczu pojawi się „00”, co oznacza, że urządzenie jest podłączone.
5. Wybierz odpowiedni czas i naciśnij przycisk START/STOP. Urządzenie rozpocznie odliczanie czasu. Wyświetlacz LCD będzie naprzemiennie pokazywał pozostały czas i temperaturę składników.

6. Wlej mieszankę do maszyny do lodów przez otwór w pokrywie do napełniania.



NIE wlewaj zbyt dużo mieszanki do miski. Pozostaw około 3 cm od góry miski, aby mieszanka mogła zwiększyć objętość podczas przygotowywania.

7. Pozostaw maszynkę do lodów włączoną, aż lody osiągną odpowiednią konsystencję.

Maszyna do lodów przestanie się obracać, gdy timer się zakończy. Czas przygotowania zależy od przepisu, temperatury składników i pomieszczenia.

- Nie wyłączaj urządzenia, dopóki lody nie będą gotowe. Jeśli tak jest, jeśli urządzenie zostanie wyłączone zbyt wcześnie, składniki mogą zamarznąć, przylegając do wewnętrznej ścianki wyjmowanej miski.
- Czas potrzebny do uzyskania pożądanej konsystencji może być krótszy lub dłuższy niż podany w przepisie ze względu na temperaturę składników lub temperatury pokojowej. Jeśli potrzebujesz mniej czasu; wyłącz urządzenie i wyjmij ostrze mieszające. Możesz ustawić maszynkę do lodów Compressor Ice Cream Maker na dłuższy czas, jeśli potrzebujesz gęstszej konsystencji.
- Użyj dostarczonej łyżki do lodów, plastikowej lub drewnianej łyżki lub szpatułki, aby zeskrobać lody z wyjmowanej miski. Metalowe łyżki lub szpatułki mogą uszkodzić miskę zamrażarki.

Po zakończeniu wyłącz maszynkę do lodów, naciskając wyłącznik zasilania i odłącz urządzenie od gniazdka. Podaj lody lub przełóż je do osobnego pojemnika i przechowuj w zamrażarce.

WSKAZÓWKI I PORADY

- Przed użyciem schłódź składniki w lodówce.
- Podane w przepisach czasy są wskazówkami. Rzeczywisty czas przygotowania zależy od użytych składników, temperatury składników i temperatury pokojowej. Monitoruj mieszankę przez przezroczystą pokrywkę i w razie potrzeby dostosuj timer.
- Przed waniem mieszanki do blendera upewnij się, że wszystkie składniki są dokładnie wymieszane, cukier całkowicie się rozpuścił, a mieszanka ostygła.
- Aby uzyskać pełny smak, wybieraj dojrzałe owoce. Dokładnie umyj, usuń wszystkie pestki, skórkę i rdzeń i pokroić na małe kawałki.

PRZEPISY

Należy pamiętać, że wszystkie pomiary łyżkowe są standardowymi jednostkami metrycznymi, więc 1 łyżeczka to 5 ml, a 1 łyżka to 15 ml. Zalecamy używanie zestawu łyżek pomiarowych, aby uzyskać dokładne wyniki.

W zestawie znajduje się miarka, której można użyć do odmierzania składników podanych poniżej.

1 miarka to 250 ml.

LODY WANILIOWE – Wydajność ok. 1 litra

Składniki	Ilość
Pełne mleko	1 filiżanka
Cukier granulowany	$\frac{3}{4}$ szklanki
Śmietana podwójna	2 filiżanki
Ekstrakt waniliowy	Smak

CO ROBISZ

Ubij mleko i cukier granulowany w średniej misce, używając miksera ręcznego lub trzepaczki, aż cukier się rozpuści. Zazwyczaj około 1 – 2 minuty na niskich obrotach.

Dodaj śmietanę kremówkę i wanilię do smaku.

Włącz urządzenie, wlej mieszankę do wyjmowanej miski przez pokrywkę do napełniania i mieszaj, aż zgęstnieje, około 50–60 minut.

WARIANTY:

Miętowe chipsy: Zastąp wanilię 1 do 1½ łyżeczki czystego ekstraktu z mięty pieprzowej (według smaku). Pokrój około 110 g tabliczki gorzkiej czekolady na drobne, nierówne kawałki. Dodaj posiekaną czekoladę w ciągu ostatnich 5 minut zamrażania.

Masło z orzechami pekan: Rozpuść kawałek niesolonego masła na patelni. Dodaj 1 szklankę grubo posiekanych orzechów pekan i 1 łyżeczkę soli koszernej. Gotuj na średnio-niskim ogniu, często mieszając, aż orzechy pekan lekko się zrumienią. Zdejmij z ognia, odcedź (masło będzie miało smak orzechów pekan i można je zachować do innego użytku). Pozostaw orzechy pekan do całkowitego ostygnięcia. Dodaj prażone orzechy pekan z masłem w ciągu ostatnich 5 minut zamrażania.

Ciasteczka i krem: W ciągu ostatnich 5 minut zamrażania dodaj $\frac{3}{4}$ szklanki grubo posiekanych ciasteczek.

PODSTAWOWE LODY CZEKOLADOWE - Wydajność ok. 1 litra

Składniki	Ilość
Pełne mleko	1 filiżanka
Cukier granulowany	½ szklanki
Gorzka czekolada (twoja ulubiona)	240g, połamane na kawałki 2cm
Śmietana podwójna	2 filiżanki
Ekstrakt waniliowy	1 łyżeczka

CO ROBISZ

Całe mleko wlać do garnka i zagotować, tak aby lekko bulgotało na brzegach.

Umieść cukier i czekoladę w malakserze z metalowym ostrzem i miksuj, aż czekolada zostanie bardzo drobno posiekana.

Dodaj to do gorącego mleka i mieszaj, aż składniki się połączą i powstanie gładka masa.

Przenieś do średniej miski i pozwól całkowicie ostygnąć. Wymieszaj z podwójną śmietaną i wanilią według smaku.

Włącz urządzenie, wlej mieszankę do wyjmowanej miski przez pokrywkę do napełniania i mieszaj, aż zgęstnieje, około 50–60 minut.

WARIANTY:

Czekolada z migdałami: Dodaj ½ łyżeczki czystego ekstraktu migdałowego wraz z wanilią.

W ciągu ostatnich 5–10 minut zamrażania dodaj ½–¾ szklanki posiekanych prażonych migdałów lub posiekanych migdałów w czekoladzie.

Ciasteczka czekoladowe: W ciągu ostatnich 5 minut zamrażania dodaj ½–1 szklanki pokrojonych ciasteczek.

Brownie z polewą czekoladową: W ciągu ostatnich 5 minut zamrażania dodaj ½–1 szklanki pokrojonych, jednolitych brownie.

Czekoladowo-piankowe lody: Przekładając lody do pojemnika w celu zamrożenia, nakładaj na nie porcje ulubionego sosu czekoladowego i pianki.

ŚWIEŻY SORBET CYTRYNOWY - Wydajność ok. 1 litra

Składniki	Ilość
Cukier	2 filiżanki
Woda	2 filiżanki
Skórka cytrynowa	1 łyżka, drobna
Sok z cytryny	1 szklanka świeżo wyciśniętego

CO ROBISZ

Cukier i wodę wsypać do rondla i zagotować na średnio-wysokim ogniu.

Zmniejsz ogień do małego i gotuj na wolnym ogniu bez mieszania, aż cukier się rozpuści, około 3–5 minut.

Pozostaw do całkowitego ostygnięcia. To nazywa się syropem prostym i można go przygotować wcześniej w większych ilościach, aby mieć pod ręką do zrobienia świeżego sorbetu cytrynowego. Przechowuj w lodówce do momentu użycia.

Po ostygnięciu dodać skórkę i sok z cytryny, wymieszać.

Włącz urządzenie, wlej mieszankę do wyjmowanej miski przez pokrywkę do napełniania i mieszaj, aż zgęstnieje, około 50–60 minut.

MROŻONY JOGURT CZEKOLADOWY - Wydajność ok. 1 litra

Składniki	Ilość
Pełne mleko	1 filiżanka
Czekolada ciemna	180g, posiekane
Jogurt waniliowy o niskiej zawartości tłuszczu	2 filiżanki
Cukier	¼ szklanki

CO ROBISZ

Wymieszaj mleko i czekoladę w robocie kuchennym z metalowym ostrzem i miksuj, aż dobrze się połączą i będą gładkie, 20–30 sekund. Dodaj jogurt i cukier, miksuj, aż będą gładkie, około 15 sekund.

Włącz urządzenie, wlej mieszankę do wyjmowanej miski przez pokrywkę do napęnlania i mieszaj, aż zgęstnieje, około 50–60 minut.

ADAPTACJA WŁASNYCH PRZEPISÓW

Po wypróbowaniu niektórych przepisów z tej broszury możesz zdecydować się na ich modyfikację, korzystając z naszych sugestii.

Czas schładzania będzie się różnić w zależności od wybranych produktów. Zatrzymaj maszynkę do lodów i podnieś silnik oraz przezroczystą pokrywę, aby sprawdzić. Schłódź jeszcze przez kilka minut, jeśli to konieczne.

Przed użyciem schłódź składniki w lodówce.

Podane w przepisach czasy są wskazówkami. Rzeczywisty czas przygotowania zależy od użytych składników, temperatury składników i pomieszczenia temperatura. Monitoruj mieszankę przez przezroczystą pokrywę i w razie potrzeby dostosuj timer.

Przed waniem mieszanki do maszyny do lodów upewnij się, że wszystkie składniki są dokładnie wymieszane, cukier całkowicie się rozpuścił i mieszanka jest już schłodzona.

Aby uzyskać pełny smak, wybieraj dojrzałe owoce. Dokładnie umyj, usuń wszystkie pestki, skórki i rdzeń i pokroić na małe kawałki.

PRZECHOWYWANIE LODÓW

Wyjmij gotowe lody do innego pojemnika za pomocą plastikowej łyżki lub drewnianej łyżki. Nie używaj metalowej łyżki, aby uniknąć zarysowania wewnętrznej wyjmowanej miski.

NAJCZĘŚCIEJ ZADAWANE PYTANIA

Pytanie: Po złożeniu urządzenia i naciśnięciu przycisku zasilania urządzenie się nie uruchamia?

Odpowiedź: Sprawdź, czy urządzenie jest podłączone do gniazdka i włączone.

Silnik może nie być prawidłowo osadzony w przyłączy. Podnieś silnik i sprawdź, czy jest prawidłowo osadzony.

Pytanie: Dlaczego konsystencja mojej mieszanki jest zbyt miękka?

Odpowiedź: Sprawdź składniki, uruchom maszynkę do lodów Compressor na kolejne 10 minut, aby zobaczyć, czy konsystencja będzie taka, jaką lubisz.

PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE

- Zawsze wyłączaj i odłączaj maszynkę do lodów kompresorowych od gniazdka ściennego. przed czyszczeniem.
- Przed czyszczeniem odczekaj, aż wyjmowana miska osiągnie temperaturę pokojową.
- Umyj pokrywkę wkładu, przezroczystą pokrywkę, ostrze mieszące, wyjmowaną miskę, miarkę i łyżkę do lodów w ciepłej wodzie z mydłem, a następnie dokładnie wypłucz i osusz.
- Nie myj żadnych części w zmywarce.
- Wytrzyj jednostkę główną i silnik wilgotną szmatką, a następnie osusz.
- UWAGA: Nigdy nie zanurzaj jednostki głównej, silnika ani przewodu zasilającego w wodzie ani żadnym innym innym płynie.
- Przed pierwszym użyciem i po każdym kolejnym dokładnie wyczyść.
- Po każdym użyciu należy sprawdzić, czy części nie są zużyte lub uszkodzone.
- Nie należy używać środków czyszczących o działaniu ściernym, wybielaczy ani metalowych szczotek do szorowania żadnych części. Spowoduje to uszkodzenie sprężarkowej maszynki do lodów.
- Zawsze używaj plastikowych, drewnianych lub silikonowych szpatulek, gdyż metalowe przybory mogą uszkodzić powłoki zapobiegające przywieraniu.
- Przed użyciem upewnij się, że urządzenie i nasadki są całkowicie czyste i suche. przechowujesz je.
- Przechowuj maszynkę do lodów kompresorowych z luźno zwiniętym kablem zasilającym. Nigdy nie owijaj ciasno produktu.

ELECTRICAL CONNECTIONS

THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED

The appliance is fitted with a fused three-pin plug to BS1363 which is suitable for use in all homes fitted with sockets to current specifications.

CHANGING THE 10 AMP FUSE

Use a 10 amp BS1362 fuse. Only BSI or ASTA approved fuses should be used. If you are unsure which plug or fuse to use, always refer to a qualified electrician.

Note: After replacing or changing a fuse on a moulded plug which has a fuse cover, the cover must be refitted to the plug; the appliance must not be used without a fuse cover. If lost, replacement fuse covers can be obtained from an electrical shop. This appliance complies with the following EU Directives: 2014/35/EU (Low Voltage Directive) and 2014/30/EU (EMC Directive).

RECYCLING YOUR ELECTRICALS

Along with many other high street retailers, Lakeland has joined a scheme whereby customers can take their unwanted electrical products to recycling points set up around the country.

Visit **www.recycle-more.co.uk** to find your nearest recycling point.



Lakeland

Alexandra Buildings, Windermere, Cumbria, Wielka Brytania LA23 1BQ

Tel: +44(0)15394 88100 www.lakeland.co.uk