

KLARSTEIN NIETSVTK
TEIN NIETSVTK KLAR
KLARSTEIN NIETSVTK
TEIN NIETSVTK KLAR
KLARSTEIN NIETSVTK
TEIN NIETSVTK KLAR
KLARSTEIN NIETSVTK

KLARSTEIN

Słodki buziak

Maszynka do lodów

10032322

Szanowny Kliencie,

Gratulujemy z powodu zakupu tego sprzętu. Prosimy o uważne przeczytanie niniejszej instrukcji i przestrzeganie poniższych wskazówek w celu uniknięcia uszkodzeń. Wszelkie awarie powstałe w wyniku zignorowania wymienionych elementów i ostrzeżeń, o których mowa w instrukcji obsługi, nie są objęte naszą gwarancją i odpowiedzialnością. Zeskanuj kod QR, aby uzyskać dostęp do najnowszej instrukcji obsługi i innych informacji o produkcie.



ZAWARTOŚĆ

Instrukcje Bezpieczeństwa 4
Opis urządzenia 6
Przyrządzanie lodów 7
Obsługa 9
Pielęgnacja 10
Przepisy 11
Wskazówki dotyczące utylizacji 16
Deklaracja Zgodności 16

DANE TECHNICZNE

Numer urządzenia	10032322
Zasilanie	220 -240 V~ 50 Hz
Moc	180 W
Pojemność	2 litry
Waga	12 kg

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

- Przed uruchomieniem sprawdź, czy napięcie w sieci odpowiada wartościom znamionowym urządzenia.
- Podczas przenoszenia należy używać uchwytów lub pokręteł. Umieść na fiata stabilnej powierzchni do użytku. Nie używaj na zewnątrz.
- Nie używaj w pobliżu lub w bezpośrednim sąsiedztwie wanny, basenu lub jakiegokolwiek źródła cieczy.
- Nieużywane urządzenie należy odłączyć od gniazdka.
- Aby zabezpieczyć się przed porażeniem prądem, nie należy zanurzać przewodu lub wtyczki w wodzie ani w żadnym innym płynie.
- Używanie akcesoriów niezalecanych przez producenta urządzenia może spowodować obrażenia ciała.
- Nie umieszczaj tego urządzenia bezpośrednio pod gniazdkiem elektrycznym.
- Nie wolno dopuścić, aby przewód wystawał ponad blat, gdzie może być łatwo pociągnięty przez dzieci.
- Nie używaj urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem.
- Nie przepełniaj, gdyż może to spowodować zagrożenie. Upewnij się, że pokrywa jest zamknięta podczas pracy
- Aby wyjąć wtyczkę z gniazdka, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Mocno chwyć wtyczkę i pociągnij aby usunąć.
- Nie ponosimy odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprzestrzeganiem niniejszej instrukcji lub innym niewłaściwym użytkowaniem lub niewłaściwą obsługą. To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego
- Urządzenie to nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego zegara sterującego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do zanurzenia w wodzie.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta lub jego serwis w celu uniknięcia zagrożenia należy skontaktować się z przedstawicielem lub osobą o podobnych kwalifikacjach.
- Należy przestrzegać lokalnych przepisów dotyczących utylizacji urządzenia w celu jego łatwopalnego gazu wydmuchowego.
- Nie przechowuj substancji wybuchowych, takich jak aerozole z łatwopalnym gazem pędnym w tym urządzeniu.
- Napełniaj wyłącznie wodą pitną.
- Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy, chyba że zostały one poddane nadzorowi lub instruktażowi dotyczącemu użytkowania urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo. Dzieci powinny być nadzorowane, aby upewnić się, że nie bawią się urządzeniem.

To urządzenie zawiera czynnik chłodzący izobutan (R600a), gaz naturalny, który jest przyjazny dla środowiska. Chociaż jest łatwopalny, nie niszczy warstwy ozonowej i nie zwiększa efektu cieplarnianego. Zastosowanie tego chłodziwa doprowadziło jednak do niewielkiego wzrostu poziomu hałasu urządzenia. Oprócz szumu sprężarki, może być słyszalny przepływ płynu chłodzącego w układzie. Jest to nieuniknione i nie ma żadnego negatywnego wpływu na działanie urządzenia. Podczas transportu i ustawiania urządzenia należy uważać, aby nie uszkodzić żadnych części systemu chłodzenia. Wyciekający płyn chłodzący może uszkodzić oczy.



OSTRZEŻENIE

Zagrożenie pożarem / materiałami łatwopalnymi. Należy przestrzegać lokalnych przepisów dotyczących utylizacji urządzeń z łatwopalnymi czynnikami chłodniczymi i gazami.

- Otwory wentylacyjne w obudowie urządzenia powinny być wolne od przeszkód.
- Nie wolno uszkodzić obiegu czynnika chłodniczego.
- Nie należy używać żadnych urządzeń mechanicznych ani innych środków w celu przyspieszenia procesu odszraniania lub odzyskiwania lodu.
- Nie używaj innych typów urządzeń elektrycznych wewnątrz kostkarki do lodu.

Specjalne uwagi

- Podczas ustawiania urządzenia należy upewnić się, że przewód zasilający nie jest przyciśnięty lub uszkodzony.
- Upewnij się, że z tyłu urządzenia nie ma wielu gniazdek lub źródeł zasilania.

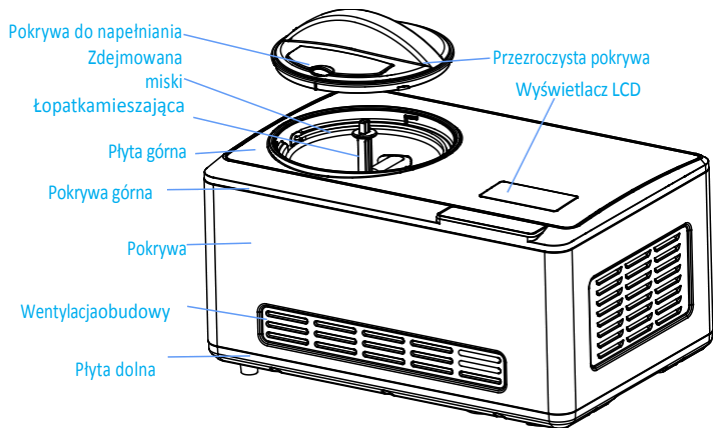
Aby uniknąć zanieczyszczenia żywności, należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami:

- Czyść wszystkie powierzchnie, które mają kontakt z żywnością. Regularnie czyść odpływ wody.
- Jeśli urządzenie zawiera zbiornik na wodę, wyczyść go, jeśli nie był używany przez 48 godzin. Przepłucz zbiornik, jeśli przez 5 dni nie była usuwana woda.

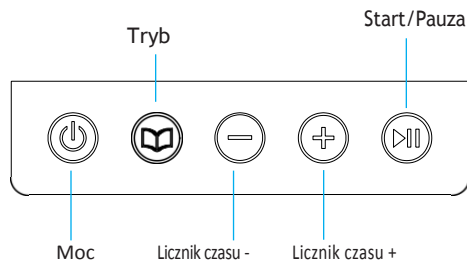


OSTRZEŻENIE: Podczas użytkowania, serwisowania i utylizacji urządzenia należy zwracać uwagę na lewy symbol umieszczony z tyłu urządzenia lub na sprężarce. Ten symbol ostrzega przed możliwym pożarem. W przewodach czynnika chłodniczego i w sprężarce znajdują się substancje łatwopalne. Podczas użytkowania, konserwacji i usuwania urządzenia należy trzymać je z dala od źródeł ognia.

OPIS PRODUKTU



Funkcje przycisków



Najważniejsze	Funkcje
	Po włączeniu zasilania urządzenie przechodzi w tryb gotowości.
	Wciśnij przycisk , aby przejść do trybu ustawień, co spowoduje wyświetlenie komunikatu o konieczności wprowadzenia czasu pracy.
	Po ustawieniu czasu pracy należy nacisnąć ten przycisk, aby uruchomić tryb pracy. Podczas pracy, po naciśnięciu tego przycisku, mieszanie zostanie wstrzymane, a odliczanie czasu również zostanie wstrzymane.
	Ustawienie timera: Naciśnij, aby zmniejszyć czas pracy.
	Ustawienie timera: Naciśnij, aby zmniejszyć czas pracy.

PRODUKCJA LODÓW

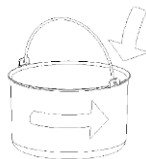
Czystość

Przed użyciem należy dokładnie umyć wszystkie części, które będą miały kontakt z lodami (w tym misę stałą, misę zdejmowaną, ostrze miksujące, przezroczystą pokrywę, pokrywę uzupełniającą, miarkę i łyżkę).

Ostrzeżenie: Podczas czyszczenia należy upewnić się, że przewód zasilający jest odłączony.

Krok 1: Przygotuj składniki przepisu

Przygotuj składniki przepisu z własnego przepisu lub z podanej tutaj książeczki z przepisami.



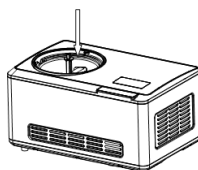
Uwaga: Nie musisz zamrażać miski na wiele godzin w zamrażarce z wyprzedzeniem, ponieważ ta maszyna ma wbudowany kompresor, który zamraża składniki przepisu w pracy, zapewniając w ten sposób wyjście lodów.

Krok 2

Wlej dobrze przygotowane składniki przepisu do wyjmowanej miski, a następnie wymieszaj równomiernie (patrz zdjęcie poniżej).

Krok 3

Umieść łopatkę mieszającą w zdejmowanej misce i pamiętaj, aby dolny otwór łopatki mieszającej był dobrze dopasowany do osi silnika. Następnie nałóż przezroczystą pokrywę na urządzenie i zablokuj ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (patrz rysunek poniżej).



Krok 4

Podłącz zasilanie i naciśnij przycisk , aby włączyć urządzenie.

Krok 5

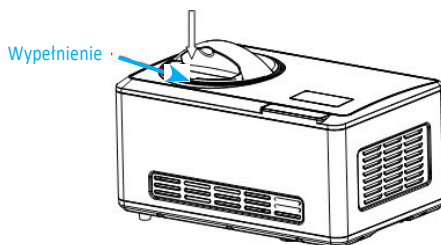
Naciśnij przycisk , aby ustawić tryb pracy.

Krok 6

Naciśnij przycisk , aby ustawić czas pracy.

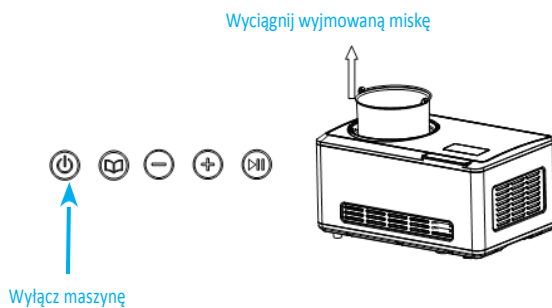
Krok 7

Możesz dodać ulubione składniki, otwierając pokrywę uzupełniania (patrz zdjęcie poniżej).



Krok 8

Po zakończeniu pracy należy najpierw wyłączyć urządzenie, a następnie wyjąć wymowany pojemnik.



OBŚŁUGA

Produkcja lodów

1. Aby włączyć zasilanie, naciśnij przycisk , na wyświetlaczu LCD pojawi się 60:00 , a domyślnym trybem jest "robienie lodów". Naciśnij  przycisk , aby powrócić do trybu czuwania. Podłącz zasilanie i włącz urządzenie.
2. Naciśnij przycisk , aby wybrać tryb "Lody", "Tylko chłodzenie", "Tylko mieszanie". Jeśli wybrany jest jeden z trybów, pojawi się symbol . Jeśli nie wykonasz żadnej operacji przez 15s, lampka zniknie. Naciśnij przycisk , aby powrócić do trybu wyboru podczas pracy.
3. Po wybraniu trybu "Lody" ustaw czas, naciskając  przycisk , aby zwiększyć czas. Czas będzie zwiększany o 1 minutę poprzez każdorazowe naciśnięcie przycisku . Jeśli naciśniesz na 2s, czas będzie się szybko wydłużał do 60 minut, a następnie pozostanie na 60:00. Aby skrócić czas, należy nacisnąć przycisk . Czas będzie zmniejszany o 1 minutę poprzez każdorazowe naciśnięcie przycisku . Jeśli naciśniesz na 2s, czas zostanie szybko skrócony do 5 minut.
4. Naciśnij przycisk , aby rozpocząć robienie lodów. Wyświetlacz LCD będzie pracował podczas robienia lodów, a następnie zacznie odliczać czas. Jeśli podczas robienia lodów naciśniesz przycisk , ostrze mieszające zatrzyma się, a na wyświetlaczu LCD pojawi się w międzyczasie czas zatrzymania. Po ponownym naciśnięciu przycisku urządzenie zacznie ponownie pracować z ustawionym trybem i pozostałym czasem. Po naciśnięciu przycisku silnik mieszający zostanie zatrzymany. Po 3 minutach bezczynności sprężarka zatrzyma się, po 10 minutach powróci do stanu włączenia i rozlegną się 3 sygnały dźwiękowe. Jeśli naciśniesz przycisk  przez 3s, urządzenie przestanie działać i powróci do trybu wyboru. Jeśli nie ma żadnej operacji, światło zgaśnie po 15 sekundach. Naciśnij przycisk i podczas pracy, aby ustawić czas.
5. Po zakończeniu produkcji lodów lub upływie czasu przygotowania urządzenie wyłączy się po 10 minutach, jeśli nie będzie działać. Po 10 minutach bezczynności sprężarka i wentylator wyłączą się.

Funkcja utrzymywania chłodu

Aby zapobiec roztopieniu się lodów po przygotowaniu, funkcja chłodzenia włączy się automatycznie i będzie utrzymywać lody w niskiej temperaturze przez 1 godzinę. Po upływie 1 godziny urządzenie przełączy się w tryb czuwania.

Funkcja samozabezpieczenia silnika

Gdy lody stają się twardsze, silnik mieszający może być zablokowany. Następnie ochrona silnika sprawia, że silnik mieszający przestaje pracować po wykryciu jego temperatury, aby zapewnić żywotność silnika.

Regulacja objętości składników

Aby uniknąć przepełnienia i odpadów, proszę upewnić się, że składniki nie przekraczają 60% pojemności wyjmowanej miski (lody rozszerzają się podczas formowania).

PIELĘGNACJA



Ostrzeżenie:

Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym
Przed czyszczeniem należy wyjąć wtyczkę, aby uniknąć porażenia prądem.

1. Wyjmij ostrze miksujące, przetrzyj je zwilżoną ściereczką
2. Wyjmij wyjmowaną miskę, wyczyść ją zwilżoną miękką ściereczką
3. Przetrzyj przezroczystą pokrywę i pokrywę uzupełniającą zwilżoną ściereczką
4. Zabrudzenia na korpusie lub w innych miejscach usuwaj zwilżoną szmatką, nie polewaj wodą przewodu, wtyczki lub wentylacji, nie zanurzaj urządzenia w wodzie lub innej cieczy
5. Pozostaw do dokładnego wyschnięcia za pomocą suchej szmatki, a następnie przywróć element do pozycji wyjściowej.

PRZEPISY

LODY WANILIOWE

Na osiem jednokubkowych porcji

Składniki

1 szklanka mleka pełnego

1/2 szklanki cukru granulowanego

3/2 szklanki gęstej śmietany, dobrze schłodzonej

1 - 2 łyżeczki czystego ekstraktu z wanilii, do smaku

Przygotowanie

W średniej misce, za pomocą miksera ręcznego lub trzepaczki połącz mleko z cukrem granulowanym, aż cukier się rozpuści, około 1 - 2 minuty na niskich obrotach. Wymieszaj z ciężką śmietaną i wanilią do smaku. Włącz maszynę, wlej mieszankę do miski zamrażarki przez dzióbek i mieszaj, aż zgęstnieje, około 30-40 minut.

Wariacje

Miętowy Chip: Pomiń wanilię i zastąp ją 1 do 1-1/2 łyżeczki czystego ekstraktu z mięty pieprzowej (do smaku). Posiekaj swoją ulubioną tabliczkę czekolady o wadze 4 uncji, słodko-gorzka lub półsłodką, na drobne, nierówne kawałki. Dodaj posiekaną czekoladę w ciągu ostatnich 5 minut mieszania.

Masło pekanowe: Należy roztopić 1 laskę niesolonego masła w 10-calowej patelni. Dodaj 1 filiżankę grubo posiekanych pekanów i 1 łyżeczkę soli koszernej. Gotuj na średnio-niskim ogniu, często mieszając, aż pekany lekko się zarumienią. Zdejmij z ognia, precedź (masło będzie miało smak pekanów i może być zachowane do innego użytku). Pozostaw pekany do całkowitego ostygnięcia. Dodaj tosty z posmarowanymi masłem orzechami pekan w ciągu ostatnich 5 minut mieszania.

Ciastka & Nadzienie: Dodać 3/4 szklanki grubo posiekanych ciasteczek lub ulubionych cukierków (czekoladowe chipsy, Oreo, Miętowe Oreo. itp.) w ciągu ostatnich 5 minut miksowania.

PODSTAWOWE LODY CZEKOLADOWE

Na osiem jednokubkowych porcji

Składniki

1 szklanka mleka pełnego

1/2 szklanki cukru granulowanego

240g lub 8 uncji czekolady słodko-gorzkiej lub półsłodkiej (Twoja ulubiona)

Przygotowanie

Podgrzej mleko, aż zacznie bulgotać przy brzegach (można to zrobić na kuchence lub w mikrofalówce). W blenderze lub robocie kuchennym wyposażonym w metalowe ostrze, pulsacyjnie przetwarzaj cukier z czekoladą, aż czekolada będzie bardzo drobno posiekana. Dodaj gorące mleko, przetwarzaj aż do uzyskania gładkiej masy. Przelóż do średniej miski i pozostaw do całkowitego ostygnięcia. Wymieszaj z ciężką śmietaną i wanilią do smaku. Włącz maszynę, wlej mieszaninę do miski zamrażarki przez dzióbek i mieszaj, aż zgęstnieje, około 30-40 minut.

Wariacje

Czekoladowo - Migdałowy: Dodaj 1/2 łyżeczki czystego ekstraktu migdałowego wraz z wanilią. Dodaj 1/2 - 3/4 filiżanki posiekanych tostowanych migdałów lub posiekanych migdałów w polewie czekoladowej w ciągu ostatnich 5 - 10 minut zamrażania.

Ciasteczka czekoladowe: Dodaj 1/2 - 1 filiżankę posiekanych ciasteczek podczas ostatnich 5 minut zamrażania.

Czekoladowe Brownie Krówkowe: Dodaj 1/2 - 1 filiżankę posiekanych jednodniowych brownies podczas ostatnich 5 minut zamrażania.

Czekoladowe Miękkie Marshmallow: Po wyjęciu lodów do pojemnika do zamrożenia, utóż na nich warstwę z lalkami ulubionego sosu czekoladowego i gałkami kremu marshmallow (fiuff).

ŚWIEŻE LODYTRUSKAWKOWE

Na osiem jednokubkowych porcji

Składniki

250 g lub 1 pinta świeżych, dojrzałych truskawek,
odszypułkowanych i pokrojonych w plasterki
3/2 łyżki świeżo wyciśniętego soku z cytryny
1/2 szklanki cukru,
podzielone
1 szklanka mleka pełnego
1 szklanka gęstej śmietany
1 łyżeczka czystego ekstraktu z wanilii

Przygotowanie

W małej misce połącz truskawki z sokiem z cytryny i 1/2 szklanki cukru; delikatnie wymieszaj i pozostaw na 2 godziny, aby truskawki macerowały się w soku. W średniej misce, za pomocą miksera ręcznego lub trzepaczki, połącz mleko i cukier granulowany, aż cukier się rozpuści, około 1 - 2 minuty na niskich obrotach. Wmieszaj ciężką śmietanę z dodatkiem soków z truskawek i wanilii. Włącz maszynę, wlej mieszankę do miski zamrażarki przez dzióbek i mieszaj, aż zgęstnieje, około 30-40 minut. Dodaj pokrojone truskawki w ciągu ostatnich 5 minut mrożenia.

Uwaga: te lody będą miały "naturalny" wygląd bardzo bladego różu; jeśli pożądaný jest głębszy róż, oszczędnie dodawaj krople czerwonego barwnika spożywczego, aż do uzyskania pożądanego koloru.

SORBET ZE ŚWIEŻYCH CYTRYN

Na osiem porcji po pół kubka.

Składniki

3/2 szklanki

cukru 3/2

szklanki wody

1 filiżanka świeżo wyciśniętego soku z cytryny

1 łyżka drobno posiekanej skórki cytrynowej

Przygotowanie

Połącz cukier i wodę w średnim rondlu i doprowadź do wrzenia na średnio-wysokim ogniu. Zmniejsz ogień do minimum i gotuj na wolnym ogniu bez mieszania, aż cukier się rozpuści, około 3 - 5 minut. Należy całkowicie ostudzić. Nazywa się to prostym syropem i może być zrobione wcześniej w większych ilościach, aby mieć pod ręką do zrobienia świeżego sorbetu cytrynowego. Przechowuj w lodówce do czasu, aż będzie gotowy do użycia.

Gdy ostygnie, dodaj sok i skórkę z cytryny; wymieszaj do połączenia. Włącz maszynę, wlej mieszankę do miski zamrażarki przez dzióbek i mieszaj, aż zgęstnieje, około 30-40 minut.

Wybierając skórkę z cytryny lub limonki, użyj obieraczki do warzyw, aby usunąć kolorową część skórki cytrusa.

Wariacje

Zastąp 1-1/2 szklanki świeżo wyciśniętego soku z różowych grejpfrutów sokiem z cytryny, a 1 łyżkę stołową drobno posiekanej skórki grejpfruta skórką z cytryny. Dodaj 1/4 szklanki syropu orgeat (syrop orgeat jest używany do koktajli takich jak Mai Tai lub Scorpion i można go znaleźć z mieszankami do napojów w większości sklepów spożywczych).

CZEKOLADOWY MROŻONY JOGURT

Na osiem porcji po pół kubka.

Składniki

1 szklanka mleka pełnego

180 g lub 6 uncji gorzkiej lub półsłodkiej czekolady, posiekanej

2 filiżanki niskotłuszczowego jogurtu waniliowego

1/4 szklanki cukru

Przygotowanie

Połącz mleko i czekoladę w blenderze lub robocie kuchennym wyposażonym w metalową łopatkę i przetwarzaj aż do uzyskania jednolitej konsystencji (20-30 sekund). Dodaj jogurt i cukier; wyrabiaj do uzyskania gładkiej masy, około 15 sekund. Włącz maszynę, wlej mieszankę do miski zamrażarki przez dzióbek na składniki i mieszaj aż zgęstnieje, około 50 - 60 minut.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE UTYLIZACJI



Zgodnie z europejskim rozporządzeniem w sprawie odpadów 2012/19/UE ten symbol na produkcie lub na jego opakowaniu wskazuje, że produkt nie może być traktowany jako odpad komunalny. Zamiast tego powinien on zostać przekazany do odpowiedniego punktu zbiórki w celu recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Zapewnienie prawidłowej utylizacji tego produktu pomoże zapobiec potencjalnym negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia ludzkiego, które w przeciwnym razie mogłyby być spowodowane niewłaściwym postępowaniem z odpadami tego produktu. Aby uzyskać więcej informacji na temat recyklingu tego produktu, należy skontaktować się z władzami lokalnymi lub służbą utylizacji odpadów domowych.

DEKLARACJA ZGODNOŚCI



Producent:

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Niemcy.

Ten produkt jest zgodny z następującymi dyrektywami europejskimi:

2014/30/EU (EMC)

2014/35/EU (LVD)

2011/65/EU (RoHS)

643/2009/EC (ErP)

1060/2010/UE (ErP)

KLARSTEIN NIETSRV
TEIN NIETSRV KLAR
KLARSTEIN NIETSRV
TEIN NIETSRV KLAR
KLARSTEIN NIETSRV
TEIN NIETSRV KLAR
KLARSTEIN NIETSRV