

Ariete®

Aparat za sladoled 642 UPUTSTVO ZA KORIŠĆENJE



VAŽNA BEZBEDNOSNA UPUTSTVA

Pročitajte ova bezbednosna uputstva pre korišćenja

Prilikom korišćenja električnih uređaja, postoje mere opreza koje se moraju poštovati; one uključuju sledeće:

1. Proverite da napon na vašem uređaju odgovara naponu vaše elektro mreže.
2. Nemojte ostavljati uređaj bez nadzora dok je uključen u struju, isključite ga iz struje nakon svakog korišćenja.
3. Ovaj uređaj nije namenjen da ga koriste osobe (uključujući i decu) sa umanjanim fizičkim, motornim ili mentalnim sposobnostima, kao i nedostatkom iskustva i znanja, ukoliko nemaju nadzor ili nisu upućena u korišćenje uređaja od strane osobe koja je odgovorna za njihovu bezbednost.
4. Treba nadgledati decu kako biste bili sigurni da se ne igraju sa uređajem.
5. Nikada nemojte ostavljati uređaj na ili blizu izvora toplote.
6. Nikada nemojte ostavljati uređaj izložen vremenskim elementima (kiši, suncu, itd.).
7. Proverite da električni kabl ne dolazi u kontakt sa toplim površinama.
8. **NIKADA NEMOJTE STAVLJATI TELO UREĐAJA, UTIKAČ ILI ELEKTRIČNI KABL U VODU ILI DRUGU TEČNOST – OBRIŠITE GA KORISTEĆI ISKLJUČIVO VLAŽNU KRPU.**
9. **NIKADA NEMOJTE DODIRIVATI DELOVE KOJI SE POMERAJU.**
10. Uređaj koristite isključivo na ravnoj i stabilnoj površini.
11. Držite prste, posuđe, itd. dalje od posude za zamrzavanje kako biste umanjili rizik od povrede osoba ili aparata za pravljenje sladoleda.
12. Pre nego što uključite aparat za pravljenje sladoleda, proverite da je potpuno namontiran i da je baza za napajnje čvrsto prikačena na poklopac.
13. Nemojte koristiti uređaj kada je prazan.
14. Nakon što koristite motor u kontinuitetu da napravite jednu seriju sladoleda, sačekajte bar 30 minuta pre nego što ponovo uključite uređaj.
15. Nemojte koristiti uređaj u kontinuitetu duže od 40 minuta.

16. Ukoliko sladoled ili šerbet sadrže sveže sastojke, to se mora pojesti u roku od nedelju dana. Sladoled je najboljeg ukusa kada je ohlađen.

17. Ukoliko sladoled ili šerbet sadrže sirova jaja, nemojte ga davati deci, trudnicama ili starijim osobama.

18. Ukoliko rastvor isteče iz posude, prestanite sa korišćenjem. Zamrznuti rastvor koji je iscureo nije toksičan.

19. Ugasite uređaj i isključite ga iz struje pre uklanjanja poklopca ili baze za napajanje.

20. Uvek isključite uređaj iz struje pre stavljanja ili vađenja delova, čišćenja ili kada ga ne koristite.

21. Prilikom isključivanja uređaja iz struje, uhvatite utikač i izvucite ga iz utičnice. Nikada nemojte vući kabl.

22. Aparat za pravljenje sladoleda koristite isključivo sa odgovarajućim poklopcem.

23. Nikada nemojte koristiti uređaj ukoliko je električni kabl ili utikač oštećen, ili ukoliko je sam uređaj oštećen; u ovom slučaju, odnesite ga u najbliži Ovlašćeni servis za tehničku podršku.

24. Kako biste eliminisali bilo kakav rizik, oštećeni električni kabl mora zameniti proizvođač, njegov servis za tehničku podršku, ili slično kvalifikovana osoba.



25. Uređaj je napravljen ISKLJUČIVO ZA KUĆNU UPOTREBU i ne može se koristiti u komercijalne ili industrijske svrhe.

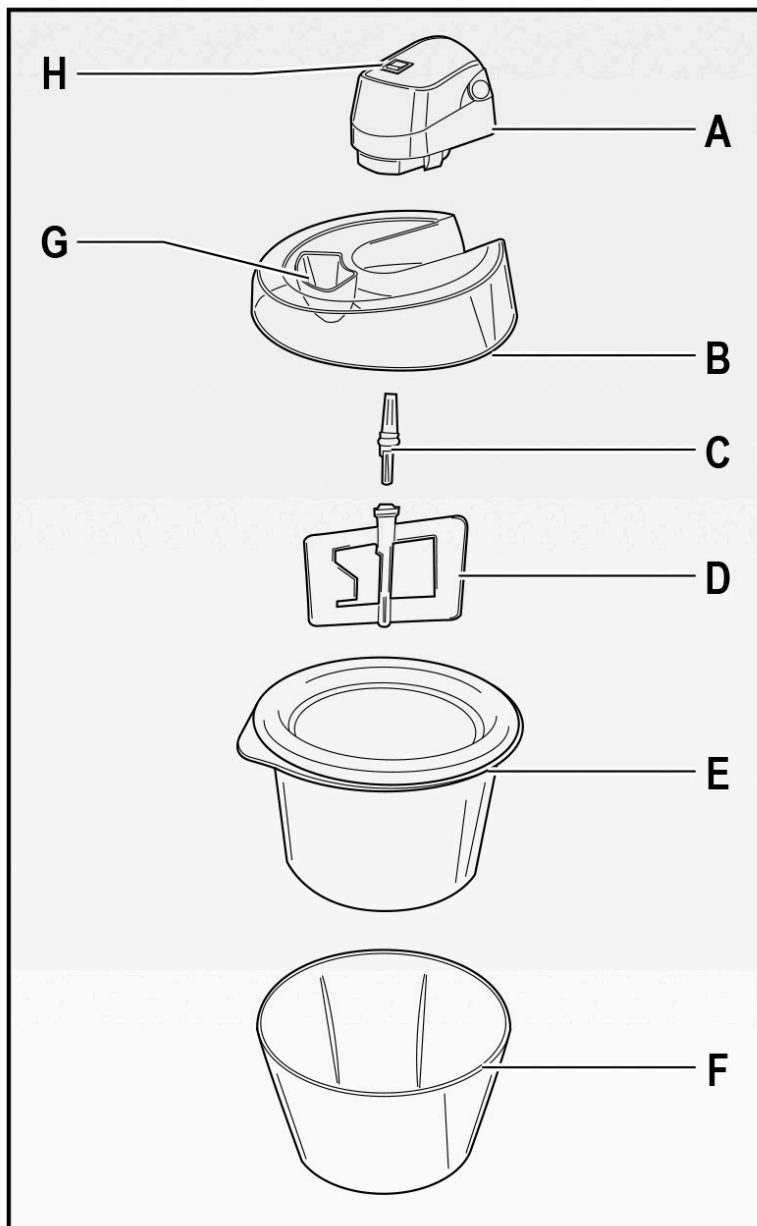
26. Ukoliko odlučite da bacite uređaj, savetujemo vam da ga onesposobite za korišćenje tako što ćete preseći električni kabl. Takođe preporučujemo da sve delove koji mogu biti opasni učinite bezopasnim, posebno po decu, koja se mogu igrati sa uređajem ili njegovim delovima.

27. Ambalaža se uvek mora ostavljati van domašaja dece budući da je potencijalno opasna.

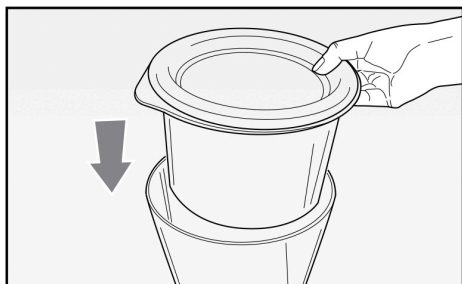
28. Ovaj uređaj je u skladu sa Direktivom 2014/35/EU i EMC 2014/30/EU i Odredbom (EC) br. 1935/2004 od 27.10.2004. o materijalima u kontaktu sa hranom.

29. Kako biste odložili uređaj na adekvatan način, prema evropskoj Direktivi 2012/19/Eu, molimo vas da pročitate odgovarajući letak koji je dat u prilogu.

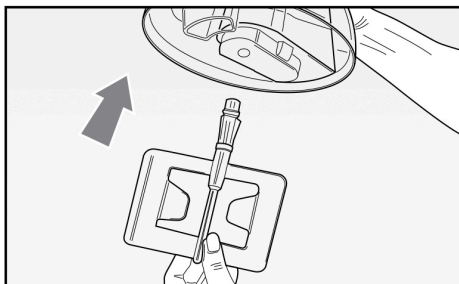
NEMOJTE BACATI OVA UPUTSTVA



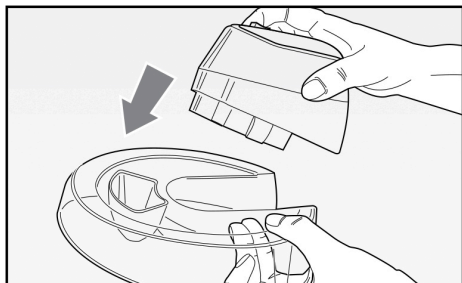
Slika 1



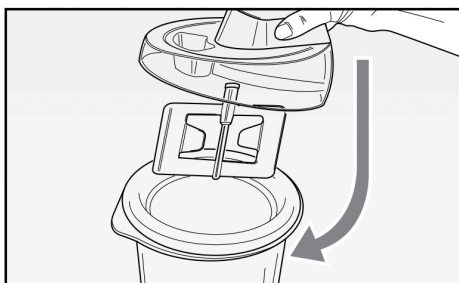
Slika 2



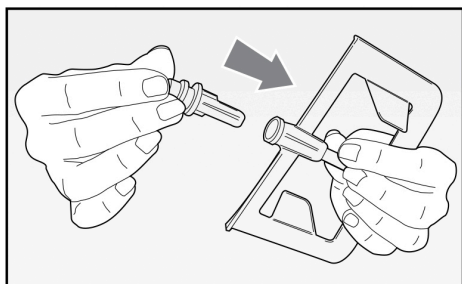
Slika 5



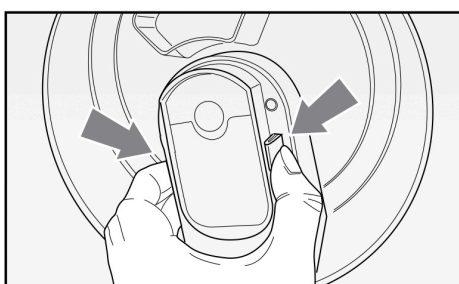
Slika 3



Slika 6



Slika 4



Slika 7

OPIS UREĐAJA (slika 1)

A Telo uređaja

B Poklopac

C Iгла

D Mikser

E Korpa

F Posuda

B Rupa za ubacivanje
sastojaka

E ON/OFF dugme

UPUTSTVO ZA KORIŠĆENJE

Pre prvog korišćenja uređaja i nakon svakog korišćenja operite poklopac (B), korpu (E) i mikser (D) sa toplom vodom sa sapunicom.

UPOZORENJE:

Prilikom montiranja, demontiranja ili čišćenja uređaja uvek proverite da je ugašen i isključen iz struje.

- Korpa (E) mora biti odgovarajuće zamrznuta pre svakog korišćenja. Korpa (E) ima duploizolovanu posudu koja mora biti potpuno zamrznuta (najmanje 12h, a bolje bi bilo 24h) za postizanje optimalnog rezultata. Preporučuje se da se korpa stavi u zadnji deo zamrzivača, gde je temperatura najniža.
- Zamrzivač koji se koristi mora dostići temperaturu od najmanje -18°C.
- Najbolje je da korpu stavite zatvorenu, unutar plastične kese, kako biste sprečili da poprimi mirise i kako ne bi došla u kontakt sa ledom, u potpuno uspravnom položaju tako da je otvor okrenut na gore.
- Preporučuje se da se korpa (E) čuva u zamrzivaču kada se ne koristi kako bi bila spremna u svakom trenutku. Korpa se treba čuvati u zamrzivaču najmanje 12h, a bolje bi bilo 24h.
- Pripremite sastojke tako što ćete ih uveliko pomešati u velikoj posudi. Sačekajte da se mikser ohladi na sobnoj temperaturi usled toplog pravljenja i onda ga ostavite u frižideru na 5-6 sati čak i u slučaju hladnog pravljenja.

- Uklonite korpu (E) iz zamrzivača i ubacite je u posudu (F), slika 2.
- Ubacite telo uređaja (A) na poklopac (B) odvojeno, tako što ćete ga lagano pritisnuti dok se ne zaključa na mesto (slika 3).
- Ubacite iglu (C) na odgovarajuću rupu miksera (D) (slika 4).
- Okrenite delo uređaja (A) i ubacite iglu u odgovarajuću rupu (C) namontiranu sa mikserom (D) (slika 5).
- Stavite namontirani deo na korpu (E), tako da mikser (D) dođe u samu korpu. Zaključajte je tako što ćete je okretati u smeru kazaljke na satu (slika 6).

UPOZORENJE: Pre korišćenja uređaja, proverite da li su svi delovi pravilno namontirani.

- Uključite uređaj u struju i pritisnite on/off dugme (H) kako biste pokrenuli aparat za pravljenje sladoleda.
- Sipajte prethodno napravljenu i ohlađenu smesu u korpu (E) kroz odgovarajuću rupu (G) na vrhu poklopca (B). Koristite mikser (D) najviše 30-40 minuta, dok se ne dostigne željena konzistencija.

UPOZORENJE:

Nemojte sipati sastojke pre ubacivanja miksera ili će se u suprotnom smesa zamrznuti i nećeće moći da zatvorite uređaj.

UPOZORENJE:

Prilikom punjenja, ostavite najmanje 3 cm od vrha korpe, zato što mikser nabrekne prilikom zamrzavanja.

- Kada se željena konzistencija dostigne, isključite uređaj tako što ćete pritisnuti on/off dugme (H) i izvući utikač iz utičnice.
- Pomerite telo uređaja (A), namontirajte poklopac (B), iglu (C), i mikser (D), tako što ćete ga rotirati suprotno od smera kazaljki na satu i pomoću gumene špatule ili plastične kašike zahvatite sladoled i poslužite ga.

ČIŠĆENJE

UPOZORENJE: Kako bi aparat za pravljenje sladoleda što duže mogao da se koristi, nikada nemojte stavljati njegove delove u mašinu za pranje sudova.

UPOZORENJE: Uvek izvucite električni kabl iz utičnice.

UPOZORENJE: Nikada nemojte potapati jedinicu motora, utikač i električni kabl u vodu ili drugu tečnost. Koristite vlažnu krpu za čišćenje.

Uklonite telo uređaja (A) sa poklopca (B) tako što ćete pritisnuti dve niže poluge istovremeno i povucite ga na gore (slika 7).

Demontirajte sve delove uređaja. Operite poklopac (B), iglu (C), mikser (D), i korpu (E) u mlakoj vodi sa sapunicom. Onda ih potpuno osušite.

UPOZORENJE: Nemojte nastaviti sa zamrzavanjem ukoliko je korpa za sladoled (E) još uvek mokra.

Očistite telo uređaja (A) koristeći vlažan sunđer ili krpu.

RECEPTI

Sladoled „Fior di latte“

Sastojci:

- 300 ml punomasnog mleka
- 300 ml milerama
- 60 g šećera

Način pripreme:

Stavite mleko i šećer u posudu. Mešajte dok se šećer ne istopi. Dodajte mileram i mešajte. Sačekajte da se miks ohladi i napravite sladoled na način opisan u ovom priručniku.

Varijacije:

- Sladoled od vanile: dodajte ½ kašičice ekstrakta od vanile;
- Sladoled od mente: dodajte nekoliko kapljica sirupa od mente;
- Sladoled sa čokoladnim pahuljicama: kada „fior di latte“ sladoled krene da postaje čvrst (nakon oko 20 minuta), dodajte 50 g rendane čokolade.

Sladoled od svežih jagoda

Sastojci:

- 250 g svežih jagoda
- Sok od polovine limuna
- 300 g punomasnog mleka
- 300 ml milerama
- 70 g šećera

Način pripreme:

Napravite pire od jagoda i dodajte sok od limuna. Dodajte mleko i šećer. Mešajte dok se šećer ne rastvori. Dodajte mileram i mešajte. Sačekajte da se mešavina ohladi i napravite sladoled na način opisan u ovom priručniku.

Varijacije:

- Zamenite jagode sa pireom od banane.



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



REFOTB

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