

AVVERTENZE IMPORTANTI

LEGGERE SEMPRE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO DELL'APPARECCHIO.

Usando apparecchi elettrici è necessario prendere le opportune precauzioni, tra le quali:

- 1 Assicuratevi che il voltaggio elettrico dell'apparecchio corrisponda a quello della vostra rete elettrica.
- 2 Non lasciare l'apparecchio incustodito quando collegato alla rete elettrica; disinseritelo dopo ogni uso.
- 3 Questo apparecchio non è adatto all'utilizzo da parte di persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte. Gli utenti che manchino di esperienza e conoscenza dell'apparecchio oppure ai quali non siano state date istruzioni relative all'utilizzo dell'apparecchio dovranno essere soggette alla supervisione da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.
- 4 E' necessario vigilare sui bambini per assicurare che non giochino con l'apparecchio.
- 5 Non mettere l'apparecchio sopra o vicino a fonti di calore.
- 6 Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc...).
- 7 Fare attenzione che il cavo elettrico non venga a contatto con superfici calde.
- 8 NON IMMERGERE MAI IL CORPO MOTORE, LA SPINA ED IL CAVO ELETTRICO IN ACQUA O ALTRI LIQUIDI, USATE UN PANNO UMIDO PER LA LORO PULIZIA.
- 9 NON TOCCARE MAI LE PARTI IN MOVIMENTO.
- 10 Durante l'utilizzo posizionare l'apparecchio su di un piano orizzontale e stabile.
- 11 Tenere le dita, gli utensili, ecc, a distanza dal cestello ghiaccio mentre funziona, allo scopo di ridurre il rischio di danni a persone o alla macchina stessa. GLI UTENSILI O GLI OGGETTI TAGLIANTI E DI METALLO NON DEVONO ESSERE UTILIZZATI ALL'INTERNO DEL CESTELLO GHIACCIO. Tali oggetti possono danneggiare la gelatiera. Si possono, invece, utilizzare utensili di gomma o di legno quando la gelatiera è spenta.
- 12 Prima di mettere in moto la gelatiera assicurarsi che sia perfettamente assemblata e che il corpo motore sia saldamente attaccato sul coperchio.
- 13 Non fate funzionare l'apparecchio a vuoto.
- 14 Dopo aver tenuto acceso il motore senza interruzioni per fare una quantità di gelato attendere almeno trenta minuti prima di rimettere in moto la macchina.
- 15 Non fate funzionare l'apparecchio per più di 40 minuti consecutivi.
- 16 Se il gelato od il sorbetto contengono ingredienti freschi, devono essere consumati entro una settimana. Il gelato è più gustoso quando è freddo.
- 17 Se il gelato od il sorbetto contengono uova crude, evitare il consumo da parte di bambini, donne gravide e anziani.
- 18 Se la soluzione congelante dovesse fuoriuscire dal cestello, interrompere l'uso. La soluzione congelante utilizzata non è tossica.
- 19 Spegnere l'apparecchio e staccare la spina dalla presa di corrente prima di rimuovere il coperchio ed il corpo motore.

- 20 Staccare sempre la spina dell'apparecchio dalla presa di alimentazione prima di inserire o di togliere gli accessori, quando la si pulisce, o quando non è utilizzata.
 - 21 Per staccare la spina, afferrarla direttamente e staccarla dalla presa a parete. Non staccarla mai tirandola per il cavo.
 - 22 Utilizzare la gelatiera sempre con il coperchio montato.
 - 23 Non usare l'apparecchio se il cavo elettrico o la spina risultano danneggiati, o se l'apparecchio stesso risulta difettoso; in questo caso portatelo al più vicino Centro di Assistenza Autorizzato.
 - 24 Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal Costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.
 - 25 L'apparecchio è concepito per il SOLO USO DOMESTICO e non deve essere adibito ad uso commerciale o industriale.
 - 26 Allorché si decida di smaltire come rifiuto questo apparecchio, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione. Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti dell'apparecchio suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio per i propri giochi.
 - 27 Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
 - 28 Questo apparecchio è conforme alla direttiva 2014/35/EU e EMC 2014/30/EU, ed al regolamento (EC) No. 1935/2004 del 27/10/2004 sui materiali in contatto con alimenti.
 - 29  Per il corretto smaltimento del prodotto ai sensi della Direttiva Europea 2012/19/EU si prega leggere l'apposito foglietto allegato al prodotto.
- ### CONSERVARE SEMPRE QUESTE ISTRUZIONI
- DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO (FIG. 1)**
- A Corpo motore
B Coperchio
C Perno
D Mescolatrice
E Cestello
F Contenitore
G Foro inserimento ingredienti
H Interruttore di accensione
- ISTRUZIONI PER L'USO**
- Prima di utilizzarla per la prima volta e dopo ogni uso, provvedere a lavare il coperchio (B), il cestello (E) e la mescolatrice (D) con acqua saponata ben calda.
- ATTENZIONE:** Nel montare, smontare o pulire l'apparecchio assicurarsi sempre che esso sia spento e non connesso all'alimentazione elettrica.
- Il cestello (E) deve esser convenientemente congelato prima di ogni utilizzo. Il cestello (E) possiede un recipiente doppiamente isolato che richiede un congelamento totale (almeno 12 ore, meglio 24 ore) per una perfetta riuscita del gelato. Si raccomanda di collocare il cestello nella parte posteriore del freezer dove la temperatura è più fredda.
 - Il freezer utilizzato deve arrivare ad una temperatura di almeno -18°.
 - Il cestello dovrà essere riposto, preferibilmente chiuso in un sacchetto di plastica per evitare l'assorbimento di odori ed il contatto con il ghiaccio, in posizione perfettamente verticale e con l'imboccatura verso l'alto.
 - Conservare il cestello (E) in freezer quando non si utilizza; ciò assicurerà di trovarlo già pronto in qualsiasi momento. Il cestello dovrà essere tenuto nel freezer almeno 12 ore, meglio 24 ore.
 - Preparare gli ingredienti mescolandoli bene in un contenitore grande. Il preparato dovrà essere lasciato raffreddare a

- temperatura ambiente se preparato «a caldo» e successivamente passato in frigo per 5-6 ore anche se si tratta di composto preparato "a freddo".
- Togliere il cestello (E) dal freezer ed inserirlo nel contenitore (F) (Fig. 2).
 - Separatamente, inserire il corpo motore (A) sul coperchio (B), premendolo leggermente fino al completo scatto (Fig. 3).
 - Inserire il perno (C) nell'apposito foro superiore della mescolatrice (D) (Fig 4).
 - Capovolgere il corpo motore (A) ed inserire nell'apposito foro il perno (C) assemblato con la mescolatrice (D) (Fig. 5).
 - Mettere il blocco così assemblato sopra il cestello (E), in modo che la mescolatrice (D) si inserisca all'interno del cestello stesso. Bloccarlo ruotandolo in senso orario (Fig. 6).
- ATTENZIONE:** Prima di procedere con l'utilizzo dell'apparecchio, assicurarsi di aver montato correttamente tutti i componenti.
- Collegare la spina alla presa di corrente e premere l'interruttore di accensione (H) per far funzionare la gelatiera.
 - Versare il composto preparato in precedenza e ben raffreddato all'interno del cestello (E) tramite l'apposito foro (G) sulla parte superiore del coperchio (B) . Lasciar funzionare la mescolatrice (D) per 30 - 40 minuti massimo, fino al raggiungimento della consistenza desiderata.
- ATTENZIONE:** Non versare gli ingredienti prima di aver inserito la mescolatrice altrimenti il composto si ghiaccerà e non sarà possibile chiudere l'apparecchio.
- ATTENZIONE:** Durante il riempimento, lasciare almeno 3 cm fra il preparato e il bordo superiore del cestello perché in fase di congelazione il preparato si gonfia.
- Al raggiungimento della consistenza desiderata, spegnere l'apparecchio mediante l'interruttore di accensione (H) e staccare la spina dalla presa di corrente.
 - Rimuovere il corpo motore (A), assemblato con il coperchio (B), il perno (C) e la mescolatrice (D), ruotandolo in senso antiorario e, tramite una spatola in gomma od un cucchiaino in plastica, estrarre e servire il gelato.
- PULIZIA**
- ATTENZIONE:** Per prolungare la vita della gelatiera non lavarne le parti in lavastoviglie.
- ATTENZIONE:** Staccare la spina del cavo elettrico dalla presa di corrente.
- ATTENZIONE:** Non immergere mai il corpo motore, la spina ed il cavo elettrico in acqua od in altri liquidi. Usare un panno umido per la loro pulizia.
- Rimuovere il corpo motore (A) dal coperchio (B) premendo contemporaneamente le due levette inferiori ed estrarlo verso l'alto (Fig. 7).
- Scomporre l'apparecchio in tutti i suoi componenti. Lavare il coperchio (B), il perno (C), la mescolatrice (D) ed il cestello (E) in acqua tiepida saponata. Quindi asciugare perfettamente.
- ATTENZIONE:** Non procedere al congelamento, se il cestello (E) è ancora umido.
- Pulire il corpo motore (A) con una spugna umida o con una straccio.

- RICETTE**
- Gelato al Fior di latte**
- Ingredienti:
- 300 ml di latte intero
300 ml di panna intera
60 g di zucchero
- Preparazione:**
- In un recipiente versare il latte e lo zucchero. Mescolare per sciogliere lo zucchero.
- Incorporare la panna e mescolare.
- Far raffreddare il composto e preparare il gelato come indicato nel presente libretto.
- Varianti:**
- gelato alla vaniglia: aggiungere al composto 1/2 cucchiaino di estratto di vaniglia;
 - gelato alla menta: aggiungere al composto alcune gocce di sciroppo di menta;
 - gelato con scaglie di cioccolato: quando il gelato al fior di latte inizia e solidificarsi (dopo circa 20 min), aggiungere 50g di cioccolato grattugiato.

Gelato alle fragole fresche

- Ingredienti:
- 250 g di fragole fresche
Succo di mezzo limone
300 ml di latte intero
300 ml di panna intera
70 g di zucchero
- Preparazione:**
- Preparare una purea con le fragole e aggiungere il succo di limone.
- Aggiungere il latte e lo zucchero. Mescolare per sciogliere lo zucchero.
- Incorporare la panna e mescolare.
- Far raffreddare il composto e preparare il gelato come indicato nel presente libretto.
- Varianti:**
- sostituite le fragole con la polpa di banana.

SVARĪGI BRĪDINĀJUMI

PIRMS IERĪCES LIETOŠANAS VIENMĒR IZLASIET INSTRUKCIJAS

Lietojot elektriskās ierīces, ir ļoti svarīgi ievērot atbilstošus piesardzības pasākumus, piemēram:

- 1 Pārļiecinieties par to, vai ierīces elektriskais spriegums atbilst jūsu elektrības tīkla spriegumam.
- 2 Pie elektrības tīkla pieslēgtu ierīci neatstāiet bez uzraudzības; pēc katras lietošanas atvienojiet to no tīkla.
- 3 Šī ierīce nav paredzēta lietošanai personām ar ierobežotām fiziskajām, maņu vai garīgajām spējām (tai skaitā bērniem). Lietotāji, kuriem trūkst pieredzes un zināšanu par ierīci vai kuri nav saņēmuši instrukcijas par tās izmantošanu ir jāuzrauga personai, kas ir atbildīga par viņu drošību.
- 4 Bērnus nedrīkst atstāt bez uzraudzības, lai viņi nesāktu spēlēties ar ierīci.
- 5 Nenovietojiet ierīci virs karstuma avotiem vai tiem blakām.
- 6 Nepaļaujiet ierīci atmosfēras parādību ietekmei (piemēram lietum, saulei u.c.).
- 7 Uzmanieties, lai elektrības vads nenonāktu kontaktā ar karstām virsmām.
- 8 NEKAD NEMĒRCIET MOTORA KORPUSU, KONTAKTDAKŠU UN ELEKTRĪBAS VADU ŪDENĒ VAI CITOS ŠKĪDRUMOS; TĪRĪŠANAI IZMANTOJIET TĪKAI MITRU DRĀNU.
- 9 NEKAD NESKARIETIES PIE IERĪCES DAĻĀM, KURAS ATRODAS KUSTĪBĀ.
- 10 Ierīces lietošanas laikā novietojiet to uz horizontālas un stabilas virsmas.
- 11 Lai mazinātu bojājumu risku lietotājam un pašai ierīcei, saldējamā trauka darbības laikā nebāziet tajā pirkstus, karotes u.c. UZMANIETIES, LAI ASI VAI METĀLA PRIEKŠMETI NENONĀKTU SASKARĒ AR Saldējamā trauka iekšpusi. Šādi priekšmeti var sabojāt saldējuma mašīnu. Toties drīkst izmantot gumijas vai koka priekšmetus un tikai tad, kad saldējuma mašīna ir izslēgta.
- 12 Pirms ieslēdzat saldējuma mašīnu pārļiecinieties, ka tā ir pareizi samontēta un motora korpusi ir stabili piestiprināts pie vāka.
- 13 Nedarbiniet ierīci kad tā ir tukša.
- 14 Pēc tam, kad motors nepārtraukti ir bijis ieslēgts vienas saldējuma porcijas gatavošanas laikā, uzgaidiet vismaz trīsdesmit minūtes, lai atkal ieslēgtu ierīci.
- 15 Nedarbiniet saldējuma mašīnu nepārtraukti ilgāk par 40 minūtēm, lai izvairītos no motora pārkaršanas.
- 16 Ja saldējums vai sorbets gatavots no svaigām sastāvdaļām, tas jāizlieto nedēļas laikā. Saldējums ir garšīgāks, kad tas ir auksts.
- 17 Ja saldējuma sastāvā ir jēlas olas, izvairieties to pasniegt bērniem, grūtniecēm un padzīvojušiem cilvēkiem.
- 18 Ja no trauka ir iztecējis dzesēšanas šķidrums, pārtrauciet ierīces darbību. Šeit izmantotais dzesēšanas šķidrums nav toksisks.
- 19 Pirms noņemat vāku un motora korpusu, izslēdziet ierīci un izņemiet kontaktdakšu no kontaktligzdas.
- 20 Vienmēr izņemiet kontaktdakšu no kontaktligzdas pirms ievietojiet vai izņemiet aksesuārus vai kad tīriet ierīci, vai arī kad tā netiek lietota.
- 21 Lai izņemtu kontaktdakšu, satveriet to tieši pašu un izņemiet no sienas kontakt-

- ligzdas. Nekad nemēģiniet izraut to no kontaktligzdas, turot aiz vada.
- 22 Vienmēr darbiniet saldējuma mašīnu ar uzliktu vāku.
 - 23 Nelietojiet saldējuma gatavotāju, ja elektrības vads vai kontaktdakša ir bojāti, vai arī pats aparāts ir bojāts. Tādā gadījumā nogādāiet to uz tuvāko autorizēto servisa centru.
 - 24 Lai novērstu jebkādus riskus, ja elektrības padeves vads ir bojāts, tas jānomaina ražotājam, tā tehniskās palīdzības dienestam vai katrā ziņā līdzīgi kvalificētai personai.
 - 25 Ierīce ir paredzēta TĪKAI LIETOŠANAI MĀJĀS un to nedrīkst izmantot komerciāliem un rūpnieciskiem mērķiem.
 - 26 Ja nolemsiet atbrīvoties no ierīces, iesakām to padarīt nelietojamu, nogriežot strāvas padeves vadu. Iesakām arī padarīt nekaitīgas visas ierīces sastāvdaļas, kuras varētu būt bīstamas, jo īpaši bērniem, kuri var izmantot tās kā rotaļlietu.
 - 27 Arī saldējuma mašīnas iepakojums nedrīkst būt pieejams bērniem, jo tas ir potenciāli bīstams.
 - 28 Šī ierīce atbilst prasībām Direktīvā 2014/35/ES, Direktīvā 2014/30/ES un 2004. g. 27. oktobra Regulā (EK) Nr. 1935/2004 par materiāliem un izstrādājumiem, kas paredzēti saskarei ar pārtikas produktiem.
 - 29  Lai pareizi atbrīvotos no šīs ierīces saskaņā ar ES Direktīvu 2012/19/ES, lūdzu izlasiet attiecīgo bukletu, kas sniegts pielikumā.

NEIZMETIET ŠIS INSTRUKCIJAS

IERĪCES APRAKSTS (1. ATT.)

- A Motora korpusi
B Vāks
C Serdenis
D Maisītājs
E Trauks saldēšanai
F Ierīces korpusi
G Atvere sastāvdaļu iepildīšanai
H Slēdzis ieslēgšanai un izslēgšanai

LIETOŠANAS INSTRUKCIJAS

- Pirms saldējuma mašīnu sākat lietot pirmo reizi un pēc katras tās lietošanas nomazgājiet vāku (B), trauku (E) un maisītāju (D) ar karstu ziepūdeni.
- UZMANĪBU!** Montējot, demontējot vai tīrot ierīci, vienmēr pārļiecinieties, ka tā ir izslēgta un nav pievienota elektroapgādei.
- Pirms lietošanas trauks (E) ir labi (kārtīgi) jāsasaldē. Traukā (E) ir dubulti izolēts iekšējais trauks; lai iegūtu labu rezultātu, tas ir pilnīgi jāsasaldē (vismaz 12 stundas, labāk 24 stundas). Trauku ieteicams novietot saldētavas aizmugurē, kur temperatūra ir aukstāka.
 - Saldētavā, kuru izmantojat, jāsasniedz vismaz -18°C temperatūra.
 - Lai novērstu smaku uzsūkšanos un saskarsmi ar ledu, vēlams lai trauks būtu aizvērts, ievietots plastmasas maisiņā, pilnīgi vertikālā stāvoklī, ar atveri uz augšu.
 - Ja trauku (E) nelieto, ieteicams to uzglabāt saldētavā, tādējādi tas jebkurā brīdī būs gatavs lietošanai. Trauks jānovieto saldētavā vismaz uz 12 stundām vai vēl labāk uz 24 stundām.
 - Saldējuma sastāvdaļas sagatavo, labi sajaucot tās lielā bļodā. Sagatavotais maisījums jāatdzesē līdz istabas temperatūrai (ja tas pagatavots karstā apstrādē) un pēc tam uz 5-6 stundām jānovieto ledusskapī arī tad, ja tas pagatavots aukstā apstrādē.
 - Izņemiet trauku (E) no saldētavas un ievietojiet to korpusā (F) (2. att.).
 - Atsevišķi novietojiet motora korpusu (A) uz vāka (B), viegli piespiežot to, līdz tas pilnīgi nobloķējas (3. att.).
 - Ievietojiet serdeni (C) īpaši paredzētajā maisītāja augšējā atverē (D) (4. att.).
 - Apgāziet otrādi motora korpusu (A) un ievietojiet ar maisītāju (D) savienoto serdeni (C) tam paredzētajā atverē (5. att.).

- Samontēto bloku novietojiet virs trauka (E) tā, lai maisītājs (D) atastos trauka iekšpusē. Nobloķējiet to, pagriežot pulksteņa rādītāja kustības virzienā (6. att.).
- UZMANĪBU!** Pirms aparāta lietošanas pārļiecinieties, ka esat pareizi samontējis visas tā sastāvdaļas.
- Lai iedarbinātu saldējuma mašīnu, ievietojiet kontaktdakšu kontaktligzdā un nospiediet slēdzi ieslēgšanai un izslēgšanai (H).
- Iepriekš sagatavoto un labi atdzesēto maisījumu ielejiet traukā (E) caur tam paredzēto atveri (G) vāka (B) augšpusē. Darbiniet maisītāju (D) ne ilgāk kā 30-40 minūtes līdz tiek sasniegta vajadzīgā konsistence.
- UZMANĪBU!** Neļiejiet sastāvdaļas pirms maisītāja ievietošanas, pretējā gadījumā maisījums sasals ledū un ierīci nebūs iespējams aizvērt.
- UZMANĪBU!** Iepildīšanas laikā atstājiēt vismaz 3 cm no trauka augšējās malas līdz maisījumam, jo sasalsot tā apjoms palielināsies.
- Kad sasniegta vajadzīgā konsistence, izslēdziet ierīci ar slēdzi (H) un izņemiet kontaktdakšu no kontaktligzdas.
- Noņemiet motora korpusu (A), kas savienots ar vāku (B), serdeni (C) un maisītāju (D), pagriežot to pretēji pulksteņa rādītāja kustības virzienam, un ar gumijas lāpstiņu vai plastmasas karoti izņemiet saldējumu un pasniedziet to.

TĪRĪŠANA

- UZMANĪBU!** Lai pagarinātu saldējuma mašīnas darba dzīvi, nekad nemazgājiet tās sastāvdaļas trauku mazgājamajā mašīnā.
- UZMANĪBU!** Vienmēr izņemiet elektrības vada kontaktdakšu no strāvas kontaktligzdas.
- UZMANĪBU!** Nekad nemērciet motora korpusu, kontaktdakšu un elektrības vadu ūdenī vai citos šķidrums. Tīrīšanai izmantojiet mitru drānu.
- Noņemiet motora korpusu (A) no vāka (B), vienlaikus nospiežot uz abām apakšējām svīrām, un pavelkot uz augšu (7. att.).
- Sadaliet aparātu visās tā sastāvdaļās.
- Nomazgājiet vāku (B), serdeni (C), maisītāju (D) un trauku (E) remdenā ziepūdenī. Pēc tam tos pilnībā nožāvējiet.
- UZMANĪBU!** Nemēģiniet trauku (E) atkal sasaldēt, ja tas nav pilnībā sauss.
- Tīriet motora korpusu (A), izmantojot mitru sūkli vai drānu.

RECEPTES

Krējuma saldējums

- Sastāvdaļas:**
- 300 ml pilnpiena
300 ml 35% saldā krējuma
60 g cukura
- Pagatavošana:**
- Ielejiet traukā pienu un pievienojiet cukuru. Izmaisiet, lai izšķīdinātu cukuru.
- Pielejiet krējumu un samaisiet.
- Atdzesējiet maisījumu un gatavojiet saldējumu, kā norādīts šajā bukletā.

Varianti:

- vaniļas saldējums: pievienojiet maisījumam pusi tējkarotes vaniļas ekstrakta;
- piparmētru saldējums: pievienojiet maisījumam pāris pīles piparmētru sīrupa;
- saldējums ar šokolādes pārslām: kad krējuma saldējums sāk sacietēt (pēc aptuveni 20 minūtēm), pievienojiet 50 g rīvētas šokolādes.

Svaigu zemeņu saldējums

- Sastāvdaļas:**
- 250 g svaigu zemeņu
Puse citrona sulas
300 ml pilnpiena
300 ml 35% saldā krējuma
70 g cukura
- Pagatavošana:**
- Pagatavojiet zemeņu biezeni un pievienojiet tam citronu sulu.
- Pievienojiet pienu un cukuru. Izmaisiet, lai izšķīdinātu cukuru.
- Pielejiet krējumu un samaisiet.
- Atdzesējiet maisījumu un gatavojiet saldējumu, kā norādīts šajā bukletā.
- Varianti:**
- zemenes aizstājiēt ar banānu mīkstumū.

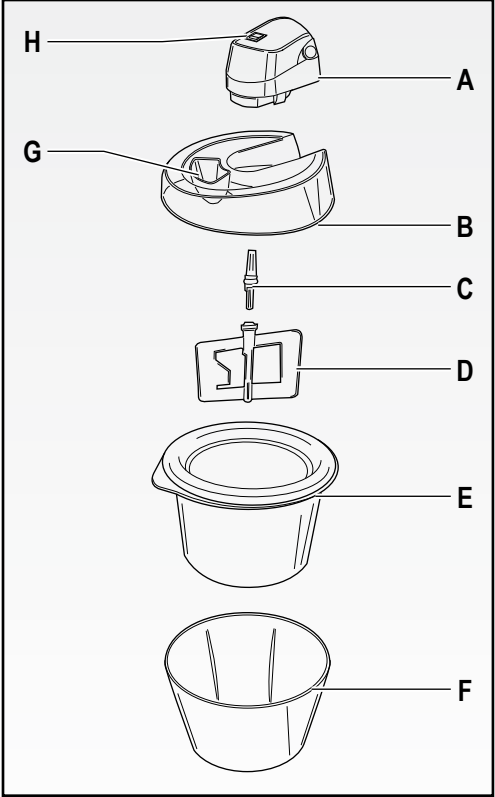


Fig. 1

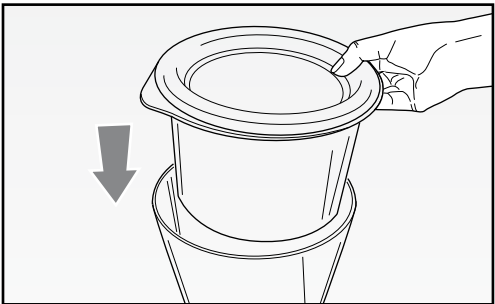


Fig. 2

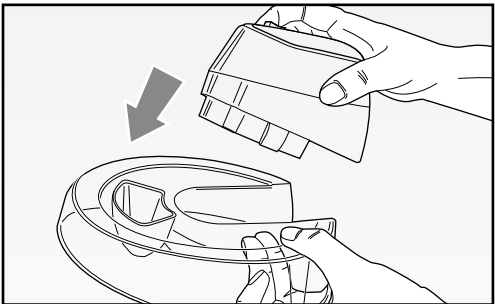


Fig. 3

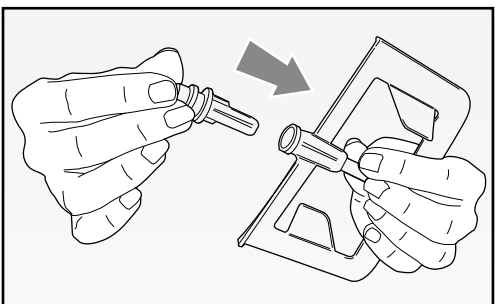


Fig. 4

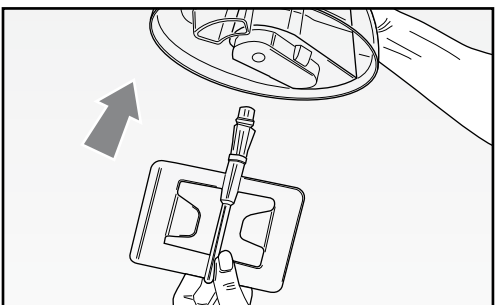


Fig. 5

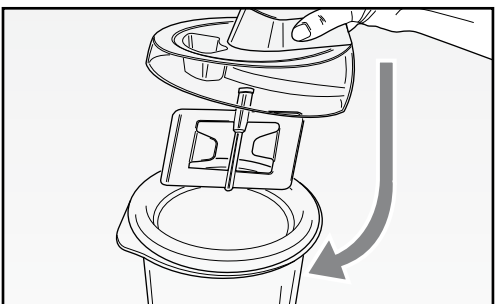


Fig. 6

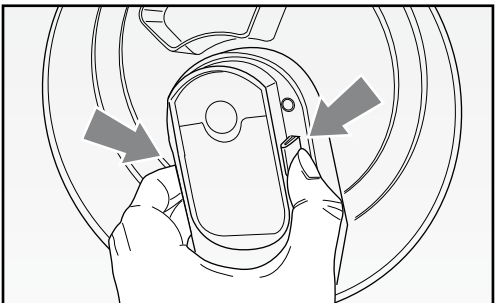


Fig. 7

SVARBI INFORMACIJA

PRIEŠ PRADĖDAMI NAUDOTIS APARATU VISUOMET PERSKAITYKITE NAUDOJIMO INSTRUKCIJAS

Naudojantis elektriniais prietaisais yra būtina laikytis atsargumo priemonių, tokių kaip:

- 1 Patikrinkite, kad prietaiso elektros įtampa atitiktų jūsų elektros tinklo įtampą.
- 2 Nepalikite niekad prietaiso be priežiūros, kai jis prijungtas prie elektros tinklo; atjunkite jį po kiekvieno naudojimo.
- 3 Šis prietaisas netinka naudoti žmonėms (įskaitant vaikus), kurių fiziniai, jutimo ar protiniai gebėjimai yra riboti. Vartotojus, kurie neturi patirties ir žinių apie prietaisą arba kurie nebuvo supažindinti su prietaiso naudojimu, turi prižiūrėti už jų saugumą atsakingas asmuo.
- 4 Svarbu prižiūrėti vaikus, kad jie neliestų ir nežaistų su aparatu.
- 5 Nestatykite aparato viršuje arba greta įvairių šildymo šaltinių.
- 6 Nepalikite aparato taip, kad jį galėtų paveikti atmosferos veiksniai (saulė, lietus ir t.t.)
- 7 Atkreipkite dėmesį, kad elektros laidas nebūtų šalia karštų paviršių.
- 8 NIEKADA NENARDINKITE VARIKLIO KORPUSO, KIŠTUKO IR ELEKTROS KABELO Į VANDENĮ AR KITUS SKYSČIUS, NAUDOKITE DRĖGNĄ ŠLUOSTĘ JIEMS VALYTI.
- 9 NIEKADA NELIESKITE VEIKIANČIŲ APARATO DALIŲ.
- 10 Naudojimo metu aparatą pastatykite ant horizontalaus ir stabilaus paviršiaus.
- 11 Veikiant aparatui, pirštus, indus ir visa kita laikykite toliau nuo ledo kubelių padėklo, kad sumažintumėte žmonių ir paties įrenginio sužalojimo riziką. LEDO KREPŠELIO VIDUJE GRIEŽTAI NEGALIMA NAUDOTI ĮRANKIŲ ARBA AŠTRIŲ BEI METALINIŲ DAIKTŲ. Tokie daiktai gali sugadinti ledų gaminimo aparatą. Kita vertus, kada ledų gaminimo aparatas yra išjungtas, galima naudoti guminius ar medinius įrankius.
- 12 Prieš paleisdami ledų gaminimo aparatą įsitikinkite, kad jis būtų taisyklingai surinktas ir ar variklio korpusas tvirtai pritvirtintas prie dangčio.
- 13 Nepalikite įjungto aparato, jeigu jo nebe-naudojate.
- 14 Be pertraukos ilgiau palaikę variklį, idant pagamintumėte didesnį kiekį ledų, prieš iš naujo paleisdami vėl aparatą, palaukite 30 minučių.
- 15 Nenaudokite prietaiso ilgiau nei 40 minučių be pertraukos.
- 16 Jei leduose ar šerbete yra šviežių ingredientų, juos reikia suvartoti per vieną savaitę. Ledai yra skaniausi, kada jie – užšaldyti.
- 17 Jei leduose arba šerbete yra žalių kiaušinių, venkite juos duoti vartoti vaikams, nėščioms moterims ir pagyvenusiems žmonėms.
- 18 Jei iš krepšelio netyčia išteka šaldymo tirpalas, iškart stabdykite aparatą.. Naudojamas šaldymo tirpalas nėra toksiškas.
- 19 Prieš nuimdami dangtelį ir variklio korpusą, išjunkite prietaisą ir ištraukite kištuką iš maitinimo lizdo.
- 20 Prieš įdėdami ar išimdami priedus, valydami arba kai jis nenaudojamas, visada ištraukite prietaiso kištuką iš elektros lizdo.
- 21 Norėdami atjungti kištuką, gerai jį suim-

kite ir ištraukite iš sieninio lizdo. Niekada neatjunginėkite kištuką traukdami už laido.

- 22 Įjungtą ledainę naudokite visuomet tiktai su uždengtu dangčiu.
- 23 Nenaudokite prietaiso, jeigu yra pažeistas elektros laidas ar kištukas arba pats prietaisas yra sugedęs; tokiu atveju nuneškite jį į artimiausią įgaliotąjį aptarnavimo centrą.
- 24 Jeigu maitinimo laidas yra pažeistas, jį turi pakeisti gamintojas ar jo techninės pagalbos tarnyba arba bet kuriuo atveju panašios kvalifikacijos asmuo, idant būtų išvengta papildomos rizikos.
- 25 Prietaisas yra skirtas NAUDOTIS TIK BUITYJE ir negali būti naudojamas komerciniams ar pramoniniams tikslams.
- 26 Kuomet nuspręsite šį prietaisą išmesti kaip atliekas, rekomenduojama nutraukti jo veikimą nupjaunant maitinimo laidą. Taip pat rekomenduojama padaryti nepavojingas tas prietaiso dalis, kurios gali kelti pavojų, ypač vaikams, kurie gali panaudoti prietaisą savo žaidimams.
- 27 Pakuotės elementų negalima palikti vaikams nepasiekiamoje vietoje, nes jie gali sukelti pavojų.
- 28 Šis prietaisas atitinka direktyvą 2014/35/ES ir EMC 2014/30/ES ir 2004-10-27 reglamentą (EB) Nr. 1935/2004 dėl medžiagų, besiliečiančių su maistu.
29.  Norėdami tinkamai išmesti gaminį pagal Europos direktyvą 2012/19 / ES, perskaitykite prie gaminio pridėtą informacinį lapelį

VISUOMET IŠSAUGOKITE ŠIAS INSTRUKCIJAS

APARATO APRAŠYMAS (PAV. 1)

- A Variklio korpusas
- B Dangtelis
- C Kaištis
- D Maišytuvas
- E Krepšelis
- F Indas
- G Ingrediento dėjimo anga
- H Maitinimo jungiklis

NAUDOJIMO TAISYKLĖS

Prieš naudodami pirmą kartą bei po kiekvieno panaudojimo, nuplaukite dangtį (B), krepšelį (E) ir maišytuvą (D) karštu muiluotu vandeniu.

DĖMESIO: Kiekvieną kartą surinkdami, išardydami ar valydami prietaisą visada įsitikinkite, ar jis yra pilnai išjungtas ir nepajungtas prie maitinimo šaltinio.

Krepšelis (E) turi būti patogiai užšaldytas prieš kiekvieną naudojimą. Krepšelis (E) turi dvigubą izoliuotą indą, kurį reikia visiškai užšaldyti (mažiausiai 12 valandų, geriausia 24 valandas), kad ledai būtų tobuli. Krepšelį rekomenduojama įdėti į galinę šaldiklio dalį, kur temperatūra yra žemesnė.

- Naudojamas šaldiklis turi pasiekti ne žemesnę kaip -18° temperatūrą.
- Krepšelis turi būti dedamas, pageidautina, uždarytas plastikiniame maišelyje, kad nesugertų kvapai ir nesisiliestų su ledu, idealiai vertikaliaje padėtyje bei anga į viršų. - Laikykite krepšelį (E) šaldiklyje, kai jo nenaudojate; tai užtikrins, kad jį bet kada rasite paruoštą. Krepšelis turi būti laikomas šaldiklyje mažiausiai 12 valandų, geriausia 24 valandas. - Paruoškite ingredientus gerai juos sumaišydami dideliame inde.
- Paruošta masė turi būti palikta atvėsti iki kambario temperatūros, jei ruošta "karštai", o tada įdėti į šaldytuvą 5-6 valandoms, net jei tai yra "šaltai" ruoštas mišinys.
- Išimkite krepšelį (E) iš šaldiklio ir idėkite jį į aparato indą (F). (Pav. 2).
- Atskirai uždėkite variklio korpusą (A) ant dangtelio (B), lengvai jį spausdami, kol visiškai spragtels (3 pav.).
- Įkiškite kaištį (C) į specialią viršutinę maišytuvo angą (D) (4 pav.).
- Apverskite variklio korpusą (A) ir įkiškite kaištį (C), surinktą su maišytuvu (D), į atitinkamą angą (5 pav.).
- Padėkite surinktą bloką ant krepšio (E) viršaus, kad maišytuvas (D) tilptų į patį krepšį. Užfiksuokite jį sukdamį pagal laikrodžio rodyklę (6 pav.)

DĖMESIO: Prieš pradėdami naudoti prietaisą, įsitikinkite, ar tinkamai surinkote visus komponentus.

- Paunkite kištuką į elektros lizdą ir paspauskite maitinimo jungiklį (H), kad paleistumėte ledų gaminimo aparatą.
- Supilkite anksčiau paruoštą ir gerai atvėsusį mišinį į krepšelį (E) per angą (G) viršutinėje dangčio dalyje (B). Leiskite maišytuvui (D) veikti ne ilgiau kaip 30–40

minučių, kol pasieksite norimą konsistenciją.

DĖMESIO: Nepilkite ingredientų, kol neįdėsite maišytuvo, kitaip mišinys užšals ir nebus galima uždaryti prietaiso.

DĖMESIO: Pildydami palikite bent 3 cm tarp masės ruošinio ir krepšelio viršutinio krašto, nes užšalimo fazės metu preparatas išsipučia.

- Kai pasieksite norimą konsistenciją, išjunkite prietaisą įjungimo/išjungimo jungikliu (H) ir ištraukite kištuką iš elektros lizdo.
- Nuimkite variklio korpusą (A), surinktą su dangteliu (B), kaiščiu (C) ir maišytuvu (D), sukdamį jį prieš laikrodžio rodyklę ir gumine mentele arba plastikiniu šaukštu ištraukite ir paliekite ledus.

VALYMAS

DĖMESIO: Kad pailgintumėte ledų aparato tarnavimo laiką, jo dalių neplaukite indaplovėje.

DĖMESIO: Visada ištraukite elektros laido kištuką iš lizdo.

DĖMESIO: Niekada nemerkite variklio korpuso, kištuko ir elektros laido į vandenį ar kitus skystius. Jų valymui naudokite drėgną šluostę.

Nuimkite variklio korpusą (A) nuo dangčio (B), vienu metu paspausdami dvi apatines svirtis ir ištraukite aukštyn (7 pav.).

Išardykite visą prietaisą į atskiras jo dalis.

Nuplaukite dangtelį (B), kaištį (C), maišytuvą (D) ir krepšelį (E) šiltame muiluotame vandenyje. Tada labai gerai išdžiovinkite.

DĖMESIO: Nejunkite šaldymo, jei krepšelis (E) vis dar drėgnas.

Variklio korpusą (A) nuvalykite drėgna kempine arba skudurėliu.

RECEPTAI

Pieniški (Fior di latte) ledai

Ingredientai:
300 ml nenugriebto pieno
300 ml nenugriebtos grietinės
60 g cukraus

Paruošimas:
Į dubenį supilkite pieną ir cukrų. Gerai išmaišykite, kol ištirps cukrus.

Supilkite grietinėlę ir vėl išmaišykite.

Leiskite mišiniui atvėsti ir paruoškite ledus, kaip nurodyta šioje knygelėje.

Variantai:
- vaniliniai ledai: į mišinį įpilkite 1/2 arbatinio šaukštelio vanilės ekstrakto;
- mėtų ledai: į mišinį įlašinkite kelis lašus mėtų sirupo;
- ledai su šokolado dribsniais: kai mocarelos ledai pradės stingti (po maždaug 20 min.), įberkite 50g tarkuoto šokolado.

Šviežių braškių ledai

Ingredientai:
250 g šviežių braškių
Pusės citrinos sulčių
300 ml nenugriebto pieno
300 ml nenugriebtos grietinės
70 g cukraus

Paruošimas:
Paruoškite tyrę su braškėmis ir supilkite citrinos sultis. Įpilkite pieno ir cukraus. Išmaišykite, kad ištirtų cukrus. Supilkite grietinėlę ir išmaišykite.

Leiskite mišiniui atvėsti ir paruoškite ledus, kaip nurodyta šioje knygelėje.

Variantai:
- braškes pakeiskite banano minkštimu.

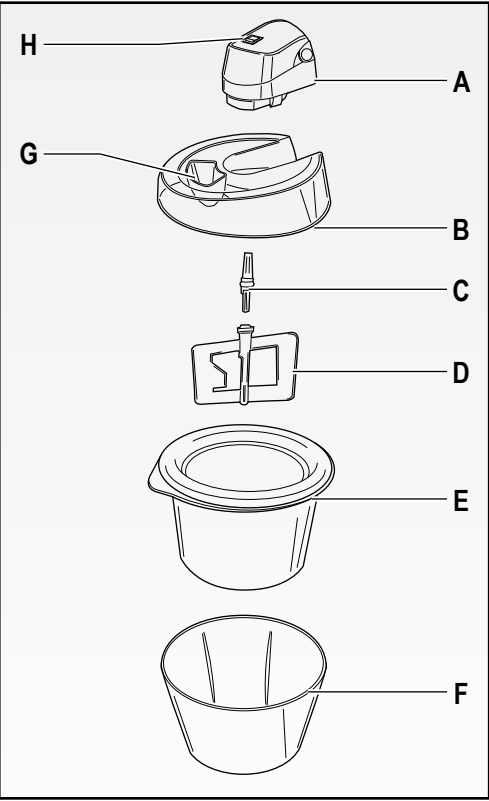


Fig. 1

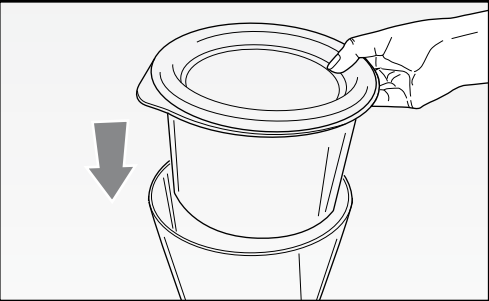


Fig. 2

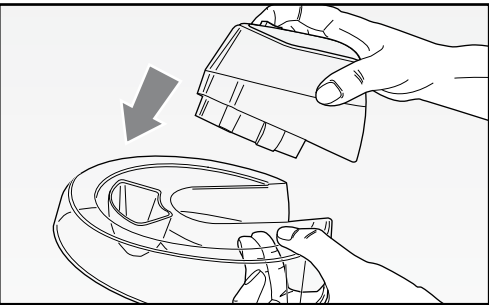


Fig. 3

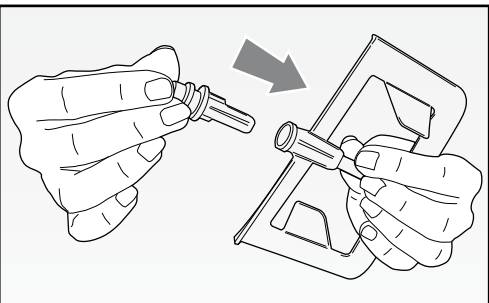


Fig. 4

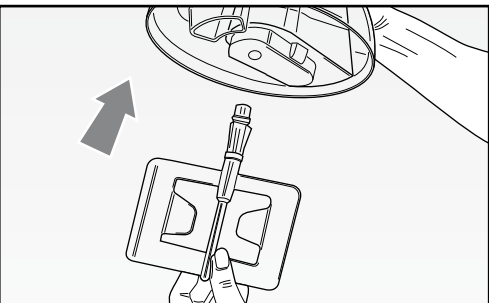


Fig. 5

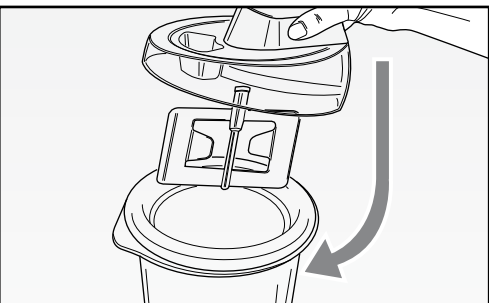


Fig. 6

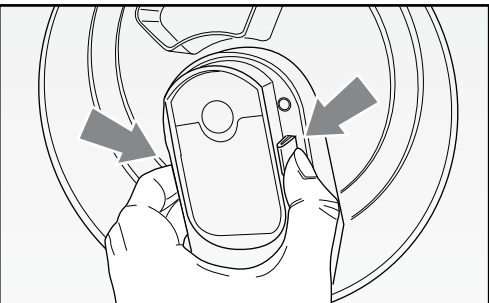
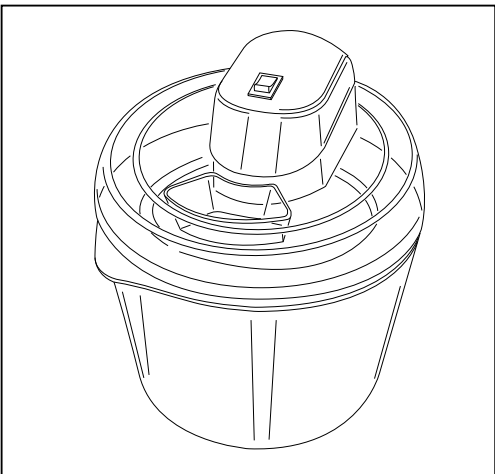


Fig. 7

Ariete



Macchina per gelato

Saldėjuma gatavojamā mašina

Ledų gaminimo aparatas