

UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

W trakcie używania urządzeń elektrycznych należy zwracać szczególną uwagę na niektóre zasady bezpieczeństwa, a w szczególności:

1. Przed zainstalowaniem i użytkowaniem urządzenia należy uważnie przeczytać poniższe instrukcje obsługi.
2. Nie zanurzać silnika w wodzie ani w innych płynach, ponieważ istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym.
3. Zachować szczególną ostrożność, jeżeli urządzenie używane jest przez dzieci lub w ich pobliżu.
URZĄDZENIE NALEŻY USTAWIĄĆ Z DALA OD DZIECI.
4. Odłączyć urządzenie od gniazdka zasilającego, jeżeli nie jest używane, przed jego demontażem lub czyszczeniem.
5. Nie dotykać ruchomych części. Aby zapobiec wypadkom lub uszkodzeniom urządzenia, nie dotykać włączonego urządzenia rękami, włosami, ubraniem lub łopatkami czy innymi przyborami kuchennymi. **WE WNĘTRZU POJEMNIKA NIE UŻYWAĆ TNĄCYCH PRZEDMIOTÓW LUB PRZYBORÓW KUCHENNYCH.** Mogłyby porysować lub uszkodzić wnętrze pojemnika. Po wyłączeniu urządzenia można używać gumowej łopatki lub drewnianej łyżki.
6. Użytkownik nie powinien wymieniać kabla zasilającego urządzenia, ponieważ jego wymiana wymaga zastosowania specjalnych narzędzi. W przypadku uszkodzenia kabla należy się zwracać wyłącznie do autoryzowanego przez producenta Serwisu Technicznego.
7. Nie używać urządzeń z uszkodzonym kablem zasilającym lub wtyczką bądź po nieprawidłowym działaniu maszyny do lodów czy też po jej upadku z wysokości lub jakimkolwiek uszkodzeniu. W takich przypadkach zaleca się oddanie urządzenia do najbliższego autoryzowanego Serwisu Technicznego w celu wykonania naprawy.
8. Użycie akcesoriów, które nie zostały opracowane specjalnie dla niniejszego urządzenia, mogłoby być przyczyną pożaru lub porażenia prądem elektrycznym.
9. Nie używać na zewnątrz.
10. Nie pozwolić, by kabel zasilający wystawał poza brzeg stołu lub płaszczyznę roboczą i zapobiec, by kabel stykał się z gorącymi powierzchniami.
11. Niniejsze urządzenie zostało zaprojektowane do użytku domowego.
Wszelkie czynności konserwacyjne wykraczające poza zwykłe czyszczenie powinien wykonywać autoryzowany przez producenta Serwis Techniczny.
12. Nie podgrzewać pojemnika chłodzącego. Ponieważ jest to pojemnik zamykany hermetycznie, po podgrzaniu mógłby pęknąć powodując zranienie osób.
13. Materiały i akcesoria przeznaczone do kontaktu z produktami żywnościowymi są zgodne z przepisami aktu normatywnego UE 1935/2004

INSTRUKCJĘ OBSŁUGI NALEŻY ZACHOWAĆ

OPIS

- A** Włącznik ON/OFF
- B** Korpus silnika
- C** Pokrywa
- D** Zaczepy do odblokowania pokrywy
- E** Adapter mocujący pokrywę
- F** Mieszadło

- G** Pierścień zaczepowy pojemnika chłodzącego
- H** Pojemnik chłodzący
- I** Pokrywa pojemnika chłodzącego (jeżeli została przewidziana)
- L** Łyżka (jeżeli została przewidziana)

DZIAŁANIE

Lody otrzymuje się po włożeniu odpowiednio zmieszanych składników do uprzednio schłodzonego pojemnika I mieszaniu ich za pomocą mieszadła przez 20 do 40 minut. Czas potrzebny do otrzymania lodów zależy od typu i ilości użytych składników oraz od temperatury pojemnika.

CHŁODZENIE POJEMNIKA

- Przed użyciem urządzenia należy dokładnie umyć wszystkie części, które znajdują się w kontakcie z lodami.
Sprawdzić czy pojemnik jest idealnie czysty. W przeciwnym wypadku, przetrzeć jego wnętrze wilgotną szmatką i starannie osuszyć po oczyszczeniu.
- Wyjąć mieszadło i zdjąć pokrywę.
- Włożyć pojemnik do zamrażalnika, możliwie jak najbliżej źródła chłodzenia (rys. 1).
Do pojemnika nie wkładać żadnych przedmiotów i nie przykrywać go.
- Wokół pojemnika pozostawić wystarczającą ilość miejsca.

UWAGA: Pojemnik należy schłodzić do potrzebnej temperatury wkładając go do zamrażalnika albo do trzy lub czterogwiazdkowej komory chłodniczej.

Zamrażalnik należy ustawić w taki sposób, by osiągnął co najmniej temperaturę -18°C / 0°F.

Brak takiej temperatury uniemożliwia stosowanie pojemnika do wytwarzania lodów.

Pojemnik należy pozostawić w zamrażalniku przez okres czasu podany w poniższej tabeli.

Temperatura zamrażalnika	Min. czas zamrażania pojemnika
-30°C / -22°F	10-12 godzin
-25°C / -13°F	12-14 godzin
-18°C / 0°F	14-16 godzin

Pojemnik można zostawić na stałe w zamrażalniku, aby móc go używać w razie potrzeby.

PRZYGOTOWYWANIE LODÓW

Wybrać jeden z dostępnych przepisów i przygotować odpowiednio wymieszane składniki.

- Wyjąć pojemnik z zamrażalnika.
- Upewnić się czy pierścien zaczepowy pojemnika chłodzącego (**G**) i adapter mocujący pokrywę (**E**) (rys. 2) są idealnie przymocowane do pojemnika chłodzącego (**H**).
Korpus silnika (**B**) przymocować do pokrywy (**C**) (rys. 3), a następnie założyć mieszadło (**F**) (rys. 4).
- Zamknąć urządzenie opierając zmontowaną część (korpus silnika, pokrywa i mieszadło) na pojemniku chłodzącym zwracając uwagę, by została włożona do odpowiednich prowadnic (rys. 5).
- Podłączyć urządzenie do gniazdka zasilającego i włączyć naciskając przycisk ON/OFF (**A**).
- Powoli wlewać składniki przez otwór w pokrywie przy włączonym silniku w taki sposób, by składniki nie osadzały się na ściankach pojemnika tworząc warstwę lodu.
- Składniki wlewać do pojemnika, aż będzie NAPEŁNIONY MAKSYMALNIE W POŁOWIE, ponieważ masa lodowa zwiększy swoją objętość.
- Stosować raczej składniki wyjęte prosto z lodówki.
- W trakcie przygotowywania lodów przez otwór w pokrywie można dodać kawałki czekolady, rodzynek i inne składniki (rys. 6).

Alkohole należy dodawać wyłącznie na koniec przygotowywania lodów, ponieważ znacznie spowalniają chłodzenie.

- Lody zwiększą swą objętość wypełniając pojemnik w ostatnich minutach procesu przygotowywania.
W razie powstania zbyt grubej warstwy lodu na ściankach pojemnika i zablokowania mieszadła z powodu zbyt długiej przerwy w mieszaniu, należy wykonać następujące czynności: wyłączyć silnik, zdjąć pokrywę, użyć łopatkę bądź inny przyrząd kuchenny do usunięcia lodu z mieszadła i ze ścianek pojemnika, założyć z powrotem pokrywę i silnik i natychmiast uruchomić urządzenie.

Po przygotowaniu lody osiągną bardziej zmrożoną konsystencję, jeżeli zostaną umieszczone w zamrażalniku na maksymalnie 30 minut.

UWAGA

Nie włączać urządzenia na dłużej, aniżeli jest to potrzebne.

Jeżeli lody nie powstały lub rozpuszczają się po upływie pierwszych 45 minut, nie należy kontynuować ich przygotowywania.

Wyłączać urządzenie tylko wtedy, gdy lody są gotowe. Zmrożone składniki mogłyby się odłożyć na ściankach pojemnika utrudniając lub uniemożliwiając ponowne uruchomienie mieszadła.

PRZECHOWYWANIE LODÓW

Gotowe lody można przechowywać pod przykryciem przy użyciu odpowiedniej pokrywy (I) (jeżeli została przewidziana) w maszynie do lodów umieszczonej w zamrażalniku.

Długie przechowywanie w zamrażalniku jednak z pewnością nie sprzyja zachowaniu dobrego smaku i jakości lodów.

Po 2-3 dniach struktura lodów ulega rozluźnieniu i zanika ich świeży smak. Świeże lody mają lepszy smak.

UWAGA

Minimalna temperatura przechowywania powinna wynosić -18°C .

Na pojemniku należy zaznaczyć datę przygotowania i rodzaj lodów.

Nie należy nigdy ponownie zamrażać lodów w całości lub częściowo rozmrożonych.

Lody wyjąć z zamrażalnika mniej więcej pół godziny przed podaniem, ewentualnie można je zostawić na 10-15 minut w temperaturze otoczenia, aby uzyskać odpowiednią temperaturę spożycia.

CZYSZCZENIE URZĄDZENIA

W trakcie przygotowywania lodów najważniejszą rzeczą jest zachowanie higieny.

Przed oczyszczeniem maszyny do lodów należy sprawdzić czy wtyczka nie znajduje się w gniazdku zasilającym. Za każdym razem, po użyciu urządzenia należy natychmiast dokładnie umyć wszystkie części maszyny, które podczas użycia mają kontakt z produktami spożywczymi.

Mieszadło (F), pokrywę (C), adapter mocujący pokrywę (E), pierścień zaczepowy pojemnika chłodzącego (G) można myć w letniej wodzie z płynem do mycia naczyń.

Żadnej części urządzenia nie myć w zmywarce do naczyń.

Korpus silnika (B) i pojemnik chłodzący (H) można czyścić przy użyciu wilgotnej szmatki.

Nie zanurzać zespołu silnika w wodzie i nie pukać go nigdy pod bieżącą wodą.

Wszystkie części urządzenia dobrze osuszyć, a wilgotnego pojemnika chłodzącego nie wkładać nigdy do zamrażalnika.

POŻYTECZNE ZALECENIA

- Niektóre przepisy przewidują gotowanie.
Przygotować je co najmniej dzień wcześniej, aby masa dobrze się schłodziła i zwiększyła swą objętość.
W każdym razie, zaleca się zawsze chłodzenie masy podstawowej.
- W przypadku mas przygotowywanych na zimno najlepsze wyniki otrzymuje się po ubiciu jaj i cukru przy użyciu elektrycznego robota.
Przyczyni się to do uzyskania masy o większej objętości.
- Większą część mas otrzymuje się ze śmietany, mleka, jaj i cukru.
Można stosować dowolny rodzaj śmietany, lecz smak i konsystencja będą się zmieniać w zależności od jakości wybranej śmietany.

Im większa zawartość procentowa tłuszczu w śmietanie, tym lepsze będą lody.

- Na przykład: śmietana pełnotłusta zawiera co najmniej 36% tłuszczu, bita śmietana 30%, śmietanka do kawy lub śmietana odtłuszczona 18%, a śmietana z mlekiem w proporcji pół na pół 10%.

W każdym razie, ważną rzeczą jest utrzymanie zawsze tej samej ilości płynu.

Na przykład, lżejsze lody można przygotować wykorzystując więcej mleka niż śmietany lub w ogóle nie stosując śmietany.

Można również używać odtłuszczonego mleka, lecz konsystencja lodów będzie się znacznie różnić.

- Masę lodową można przechowywać w lodówce przez kilka dni.
Przed waniem masy do pojemnika należy ją mocno potrząsnąć.
- Masę lodową wlać do pojemnika napełniając go w połowie, ponieważ w trakcie przygotowywania zwiększy się objętość.
- Alkohole spowalniają proces chłodzenia.
Zaleca się więc dodawanie likieru w ostatnich minutach przygotowywania lodów.
- Smak sorbetów zależy w dużym stopniu od dojrzałości i zawartości cukru w używanych owocach i soku.

Przed dodaniem owoców do masy należy je spróbować.

Jeżeli są zbyt cierpkie, dodać cukru. Jeżeli są zbyt dojrzałe, dodać ich mniejszą ilość lub nie dodawać w ogóle cukru.

Należy jednak pamiętać, że niska temperatura powoduje zmniejszenie zawartości cukru.

- Zamiast cukru można również stosować słodziki.

W takim przypadku, słodzik dodać do masy lodowej i wymieszać, aż do jego rozpuszczenia.

- Masy lodowe, które zostały podgrzane, należy wlać do pojemnika chłodzącego tylko wtedy, gdy są dobrze schłodzone.
- Jeżeli w trakcie przygotowywania lodów chcemy użyć więcej cukru w przepisie, nie należy go dodawać bezpośrednio do pojemnika (nie rozpuści się).
Zaleca się natomiast rozpuszczenie cukru w niewielkiej ilości wody lub odtłuszczonego mleka, a następnie wlanie otrzymanego (schłodzonego) syropu do pojemnika.
- Owoce stosowane w przepisach przed użyciem należy zawsze umyć i osuszyć. Ponadto, mimo że nie zostało wyraźnie podane, należy je obrać, wyłuskać, usunąć pestki, itp.
- Jeżeli chcemy zmniejszyć ilość lodów, wskazane proporcje można podzielić lub zmniejszyć o połowę.
- W przypadku używania surowych jaj sprawdzić czy są świeże rozbijając je po jednym nad osobnym naczyniem i skontrolować czy:
 1. nie mają nieprzyjemnego zapachu;
 2. białko nie jest wodniste, lecz gęste i przylega do żółtka;
 3. żółtko jest okrągłe i napężniałe.

Uwagi dotyczące prawidłowego usuwania produktu zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/EC.



Na koniec okresu użyteczności produktu nie należy wyrzucać do odpadów miejskich.

Można go dostarczyć do odpowiednich ośrodków segregujących odpady przygotowanych przez władze miejskie lub do jednostek zapewniających takie usługi. Osobne usuwanie sprzętu AGD pozwala uniknąć negatywnych skutków dla środowiska naturalnego i zdrowia z powodu jego nieodpowiedniego usuwania i umożliwia odzyskiwanie materiałów, z których jest złożony, w celu uzyskania znaczącej oszczędności energii i zasobów.

Na obowiązek osobnego usuwania sprzętu AGD wskazuje umieszczony na produkcie symbol przekreślonego pojemnika na śmieci.

KLASYCZNE LODY

LODY WANILIOWE

SKŁADNIKI: 150 g cukru, 250 g mleka, 150 g śmietany, 4 białka

Białka ubić z cukrem, aż do uzyskania jasnej pianki.

Dodać mleko i śmietanę, całość dobrze wymieszać i wlać do pojemnika urządzenia.

LODY O SMAKU GIANDUIA (Z ORZECHAMI LASKOWYMI)

SKŁADNIKI: 175 g cukru, 300 g mleka, 75 g czekolady deserowej, 1 jajko, szczypta waniliny, 30 g łuskanych i obranych ze skórki orzechów laskowych.

Czekoladę połamać na kawałki i wymieszać z mlekiem z waniliną w naczyniu do gotowania na parze. Białka ubić z cukrem, dodać resztę mleka oraz roztopioną i dobrze schłodzoną czekoladę. Na koniec dodać drobno pokruszone orzechy i wlać masę do pojemnika chłodzącego.

LODY BORÓWKOWE

SKŁADNIKI: 150 g cukru, 150 g śmietany, 1/2 cytryny, 300 g mrożonych borówek

Borówki pozostawić do rozmrożenia w temperaturze otoczenia zachowując syrop powstały w trakcie ich rozmrażania. Skropić je sokiem z cytryny, dodać cukier i śmietanę, utrzeć składniki do uzyskania odpowiedniej konsystencji i wlać całość do pojemnika chłodzącego.

LODY BANANOWE

SKŁADNIKI: 150 g cukru, 150 g mleka, sok z cytryny, 300 g miąższu banana (waga netto)

Banany obrać i pokroić na małe kawałki, skropić sokiem z cytryny i utrzeć z cukrem.

Dodać mleko, całość dobrze wymieszać i wlać do pojemnika chłodzącego.

LODY MALAGA (Z RODZYNKAMI)

SKŁADNIKI: 125 g cukru, 250 g mleka, 150 g śmietany, 1 jajko, 75 g rodzynek, odrobina rumu

Rodzynki umyć, zalać rumem i pozostawić do namoczenia. Jajko utrzeć z cukrem, dodać śmietanę i mleko, całość dobrze wymieszać i wlać do pojemnika chłodzącego.

Gdy lody są gotowe, dodać suche rodzynki i część rumu użytego do ich namoczenia. Całość ponownie wymieszać.

LODY CZEKOLADOWE

SKŁADNIKI: 150 g cukru, 200 g mleka, 200 g śmietany, 75 g czekolady deserowej, 1 jajko, szczypta waniliny

Czekoladę połamać na kawałki i w naczyniu do gotowania na parze wymieszać z częścią mleka z waniliną.

Jajko utrzeć z cukrem, dodać pozostałe mleko oraz roztopioną i dobrze schłodzoną czekoladę, na koniec wlać masę do pojemnika chłodzącego.

LODY CYTRYNOWE

SKŁADNIKI: 150 g cukru, 200 g mleka, 200 g śmietany, 3 cytryny, 1 łyżeczka syropu cytrynowego

Cytryny wycisnąć, sok połączyć z cukrem i z syropem cytrynowym, następnie dodać pozostałe składniki, utrzeć na gęstą masę i wlać całość do pojemnika chłodzącego.

LODY TRUSKAWKOWE

SKŁADNIKI: 150 g cukru, 150 g mleka, 100 g śmietany, 200 g dojrzałych truskawek, 1 jajko.

Jajko utrzeć z cukrem, dodać truskawki w małych kawałkach i pozostałe składniki.

Całość wymieszać i wlać do pojemnika chłodzącego.

LODY O SMAKU ORZECHÓW ŁASKOWYCH

SKŁADNIKI: 150 g cukru, 200 g mleka, 150 g śmietany, 1 jajko, szczypta waniliny, 75 g łuskanych i obranych ze skórki orzechów łaskowych

Orzechy łaskowe drobno posiekać i połączyć z cukrem. Dodać jajko (i utrzeć całość do uzyskania gęstej masy), następnie dodać pozostałe składniki, wymieszać i wlać masę do pojemnika chłodzącego.

LODY O SMAKU ORZECHÓW WŁOSKICH

SKŁADNIKI: 125 g cukru, 200 g mleka, 150 g śmietany, 1 jajko, 75 g łuskanych orzechów włoskich (waga netto), 2 łyżeczki likieru orzechowego

Orzechy włoskie drobno posiekać z cukrem.

Dodać jajko (i utrzeć całość do uzyskania gęstej masy), śmietanę, mleko i likier, całość wymieszać i wlać do pojemnika chłodzącego.

LODY Z LIKIERAMI I LEKKIMI DRINKAMI

LODY O SMAKU SZAMPANA*

SKŁADNIKI: 125 g cukru, 200 g śmietany, 300 g szampa (lub włoskiego wytrawnego wina musującego)

Cukier rozpuścić w szampanie (lub we włoskim winie musującym), dodać śmietanę i wlać masę do pojemnika chłodzącego.

LODY CEDROWE*

SKŁADNIKI: 100 g cukru, 350 g mleka, 200 g soku (syropu) cedrowego

Cukier wsypać do mleka, dodać sok cedrowy, całość wymieszać i wlać do pojemnika chłodzącego.

LODY Z LIKIEREM MIĘTOWYM*

SKŁADNIKI: 100 g cukru, 150 g mleka, 150 g śmietany, 1+1/2 cytryny, 150 g likieru miętowego

Cytryny wycisnąć i sok połączyć z cukrem, który w miarę możliwości należy rozpuścić.

Dodać pozostałe składniki i wlać masę do pojemnika chłodzącego.

LODY O SMAKU WHISKY*

SKŁADNIKI: 125 g cukru, 150 g mleka, 200 g śmietany, 1 jajko, szczypta starej skórki z cytryny, 75 g whisky

Jajko utrzeć z cukrem, dodać skórkę z cytryny, mleko, śmietanę i alkohol, całość wymieszać i wlać do pojemnika chłodzącego.

*Zastosowanie alkoholu w powyższych przepisach wymaga dodatkowych 10-15 minut przygotowania.

SORBETY

SORBET BRZOSKWINIOWY

SKŁADNIKI: 150 g cukru, 1 cytryna, 400 g miąższu brzoskwini (waga netto)

Pokrojony na małe kawałki miąższ brzoskwini skropić sokiem z cytryny i dodać cukier.

Całość wymieszać i wlać do pojemnika chłodzącego.

SORBET BANANOWY

SKŁADNIKI: 150 g cukru, 1 cytryna, 450 g miąższu z dojrzałych bananów (waga netto), szczypta waniliny

Obrane i pokrojone na małe kawałki banany skropić sokiem z cytryny, dodać pozostałe składniki i wlać masę do pojemnika chłodzącego.

SORBET MORELOWY

SKŁADNIKI: 150 g cukru, 1 cytryna, 400 g miąższu z dojrzałych moreli (waga netto), 2 łyżeczki likieru morelowego

Pokrojony na małe kawałki miąższ moreli skropić sokiem z cytryny, dodać cukier i likier. Całość wymieszać i wlać do pojemnika chłodzącego.

SORBET JABŁKOWY*

SKŁADNIKI: 100 g cukru, 1 cytryna, 350 g soku jabłkowego, 100 g słodkiego białego wina, szczypta cynamonu w proszku

Składniki skropić sokiem z cytryny, całość wymieszać i wlać do pojemnika chłodzącego.

SORBET MELONOWY

SKŁADNIKI: 150 g cukru, 1 cytryna, 400 g miąższu z melona (waga netto), kieliszek brandy

Pokrojony na małe kawałki melon skropić sokiem z cytryny, dodać pozostałe składniki, całość wymieszać i wlać do pojemnika chłodzącego.

SORBET TRUSKAWKOWY

SKŁADNIKI: 150 g cukru, 1 cytryna, 400 g truskawek (waga netto), 2 łyżeczki syropu z granatu

Pokrojone na małe kawałki truskawki skropić sokiem z cytryny, dodać pozostałe składniki, całość wymieszać i wlać do pojemnika chłodzącego.

SORBET CEDROWY*

SKŁADNIKI: 100 g cukru, 300 g wody, 1 cytryna, 200 g soku cedrowego

Składniki skropić sokiem z cytryny, całość wymieszać i wlać do pojemnika chłodzącego.

SORBET GREJPFROUTOWY

SKŁADNIKI: 175 g cukru, 150 g wody, 2 łyżeczki ginu, 300 g soku grejpfrutowego

Wymieszać wszystkie składniki i wlać do pojemnika chłodzącego.

SORBET O SMAKU SZAMPANA*

SKŁADNIKI: 100 g cukru, 1/2 butelki szampana lub włoskiego wytrawnego wina musującego

Cukier wymieszać z szampanem lub z winem musującym i wlać masę do pojemnika chłodzącego.

SORBET O SMAKU BRANDY

SKŁADNIKI: 100 g cukru, 300 g wody, 3 cytryny, 125 g brandy

Cytryny wycisnąć i sok połączyć z pozostałymi składnikami, całość wymieszać i wlać do pojemnika chłodzącego..

* Zastosowanie alkoholu w powyższych przepisach wymaga dodatkowych 10-15 minut przygotowania. Powyższe masy szybko się rozpuszczają. Zaleca się wyjęcie ich z pojemnika chłodzącego dopiero w momencie spożycia.