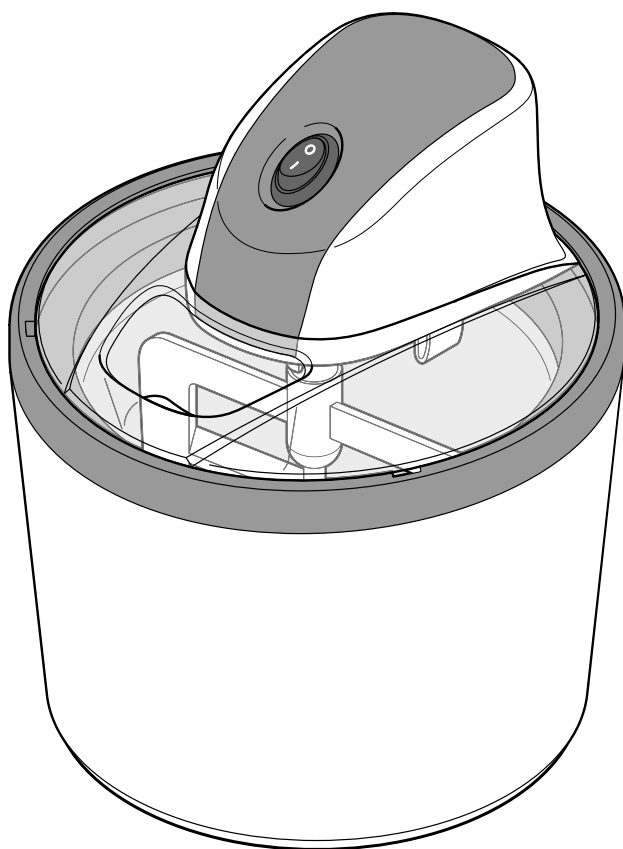




Maszynka do mrożonego jogurtu



Drodzy Klienci!

Państwa goście będą zachwyceni! Świeżo przyrządzony mrożony jogurt udekorowany kilkoma dojrzałymi owocami jest niezwykle aromatyczny i po prostu rozplywa się w ustach, stanowiąc lekką alternatywę dla zwykłych lodów. Mieszankę na mrożony jogurt można przygotować bardzo szybko. Praktycznie całą resztę załatwi Państwa nowa maszynka do mrożonego jogurtu. Przy schłodzonej misie do zamrażania wystarczy około 30 minut, aby mrożony jogurt był gotowy do podania.

W nowej maszynie do mrożonego jogurtu przygotowują Państwo również pyszne lody oraz sorbety.

Zachęcamy do wypróbowania naszych przepisów lub do puszczenia wodzy fantazji przy tworzeniu własnych zimnych kreacji!

Zespół Tchibo



www.tchibo.pl/instrukcje

Spis treści

- | | |
|---|--|
| 3 Na temat tej instrukcji | 11 Bezpośrednio przed rozpoczęciem
- Montaż elementów maszyny
do mrożonego jogurtu |
| 3 Wskazówki bezpieczeństwa | 12 Wyrabianie mrożonego jogurtu |
| 6 Ważne wskazówki dotyczące higieny | 14 Porady dotyczące przyrządzania mrożonego jogurtu, lodów oraz sorbetów |
| 7 Widok całego zestawu (zakres dostawy) | 16 Przepisy |
| 8 Przed pierwszym użyciem/czyszczenie | 16 Przepis podstawowy na mrożony jogurt |
| 8 Demontaż elementów maszyny do mrożonego jogurtu | 16 Mrożony jogurt z masą ciasteczkową |
| 9 Czyszczenie | 17 Problemy i sposoby ich rozwiązywania |
| 9 Montaż elementów maszyny do mrożonego jogurtu | 18 Dane techniczne |
| 10 Wyrabianie mrożonego jogurtu | 18 Usuwanie odpadów |
| 10 12 godzin wcześniej - Schładzanie misy do zamrażania | 19 Gwarancja |
| 11 Przynajmniej 20 minut wcześniej - Przygotowanie mieszanki do mrożonego jogurtu | |
-

Na temat tej instrukcji

Produkt jest wyposażony w elementy zabezpieczające. Mimo to należy dokładnie przeczytać wskazówki bezpieczeństwa i użytkować produkt wyłącznie w sposób opisany w tej instrukcji, aby uniknąć niezamierzonych urazów ciała lub uszkodzeń sprzętu.

Zachować instrukcję do późniejszego wykorzystania. W razie zmiany właściciela produktu należy przekazać również niniejszą instrukcję.

Symbole w tej instrukcji:



Ten symbol ostrzega przed niebezpieczeństwem odniesienia urazów ciała.



Ten symbol ostrzega przed niebezpieczeństwem obrażeń wskutek porażenia prądem elektrycznym.



W ten sposób oznaczono informacje uzupełniające.

Hasło **NIEBEZPIECZEŃSTWO**

ostrzega przed możliwymi ciężkimi obrażeniami ciała i zagrożeniem życia. Hasło **OSTRZEŻENIE** ostrzega przed obrażeniami ciała i poważnymi szkodami materialnymi.

Hasło **UWAGA** ostrzega przed lekkimi obrażeniami ciała lub uszkodzeniami sprzętu.

Wskazówki bezpieczeństwa



Przeznaczenie

Maszynka do mrożonego jogurtu przeznaczona jest do wyrobu mrożonego jogurtu, a także lodów i sorbetów. Została zaprojektowana do przetwarzania produktów spożywczych w ilościach typowych dla prywatnego gospodarstwa domowego.

Nie nadaje się do stosowania np. w kuchniach dla pracowników sklepów, biur i innych obszarów komercyjnych, w gospodarstwach rolnych, w pensjonatach ze śniadaniem, w hotelach, motelach itp. ani w celach komercyjnych.

NIEBEZPIECZEŃSTWO dla dzieci i osób z ograniczoną zdolnością obsługi urządzeń

• Urządzenie może być użytkowane przez dzieci od lat 8, a także przez

osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych oraz nieposiadające doświadczenia lub odpowiedniej wiedzy, o ile osoby te znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją zagrożenia związane z jego niewłaściwym użyciem.

- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieci nie mogą mieć dostępu do urządzenia i kabla zasilającego.
- Dzieciom nie wolno czyścić urządzenia, chyba że mają ukończone 8 lat i podczas czyszczenia znajdują się pod nadzorem osób dorosłych. Urządzenie nie wymaga żadnych zabiegów konserwacyjnych.

- Kabel zasilający należy prowadzić tak, aby nie zwisał z powierzchni roboczej. Nie będzie wówczas niebezpieczeństwa, że małe dzieci doprowadzą do upadku maszynki do mrożonego jogurtu, ciągnąc za jej kabel. Istnieje niebezpieczeństwo obrażeń ciała!
- Urządzenie należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.

NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym

- Nie wolno używać urządzenia, jeśli urządzenie lub kabel zasilający wykazują widoczne uszkodzenia lub jeśli urządzenie wcześniej upadło na ziemię.
- Nie wolno wprowadzać żadnych zmian w urządzeniu. Nie wolno również samodzielnie wymieniać kabla zasilającego. Wszelkie naprawy urządzenia lub kabla zasilającego powinny być przeprowadzane w zakładzie specjalistycznym lub w Centrum Serwisu. Nieprawidłowe wykonane naprawy mogą stwarzać poważne zagrożenie dla użytkownika.
- Urządzenie należy podłączyć do prawidłowo zainstalowanego gniazdka elektrycznego, dostarczającego napięcie zgodne z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Należy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego, ...
 - ... jeśli wystąpią usterki podczas pracy urządzenia,
 - ... jeśli maszynka do mrożonego jogurtu nie jest używana,
 - ... przed montażem lub demontażem elementów wyposażenia,
 - ... przed przystąpieniem do czyszczenia maszynki do mrożonego jogurtu.

Należy przy tym zawsze ciągnąć za wtyczkę, a nie za kabel zasilający.

- Gniazdko elektryczne musi być łatwo dostępne, aby w razie potrzeby można było szybko wyciągnąć wtyczkę. Kabel zasilający należy poprowadzić w taki sposób, aby nikt nie mógł się o niego potknąć.
- Kabel zasilający nie może być zagięty ani przygnieciony. Kabel ten należy trzymać z dala od gorących powierzchni i ostrych krawędzi.
- Maszynka do mrożonego jogurtu nie może być używana bez nadzoru.
- Urządzenie nie może być uruchamiane za pomocą programatora czasowego lub osobnego systemu zdalnego sterowania.
- Jednostki napędowej, kabla zasilającego, wtyczki ani misy do zamrażania nie wolno zanurzać w wodzie lub innych cieczach. Chronić urządzenie przed wilgocią, a także wodą kapiącą i rozpryskową.
- Urządzenie powinno być używane tylko w suchych pomieszczeniach. Nie stawiać urządzenia bezpośrednio obok pojemników napełnionych wodą (np. koło zlewozmywaka).

OSTRZEŻENIE przed obrażeniami ciała

- Włosa i odzież trzymać z dala od wirującego mieszadła.
- Nie wkładać rąk w obracające się mieszadło. Nie wkładać skrobaków ani innych narzędzi kuchennych w obracające się mieszadło.

OSTRZEŻENIE przed odmrożeniami

- Zmrożoną misę do zamrażania należy dotykać tylko na zewnątrz, aby uniknąć odmrożeń.

OSTRZEŻENIE przed szkodami zdrowotnymi wskutek niezachowania zasad higieny

- Należy bezwzględnie przestrzegać ostrzeżeń przed zagrożeniami dla zdrowia w rozdziale „Ważne wskazówki dotyczące higieny”.

UWAGA – ryzyko szkód materialnych

- Misa do zamrażania musi być całkowicie sucha w momencie wstawiania jej do zamrażalnika.
- Należy uważać, aby nie uszkodzić misy do zamrażania np. przez jej nakłuwanie lub podgrzewanie do temperatury powyżej 40°C.
- Do wyjmowania gotowego mrożonego jogurtu nie należy używać żadnych twardych ani spiczastych przedmiotów (np. metalowych łyżek). Mogą one uszkodzić wnętrze misy do zamrażania. Używać wyłącznie szpatułek lub łyżek wykonanych z gumy, silikonu albo drewna.
- Jeżeli czynnik chłodniczy wycieka z misy do zamrażania, nie wolno dalej użytkować maszynki do mrożonego jogurtu. Musi ona zostać usunięta. Więcej informacji na ten temat można znaleźć w rozdziale „Usuwanie odpadów”. Czynnik chłodzący nie jest trujący, ale nie nadaje się do spożycia.
- Maszynkę do mrożonego jogurtu należy ustawić na stabilnym, równym i suchym podłożu.
- Maszynkę do mrożonego jogurtu należy trzymać z dala od silnych źródeł ciepła.
- Najpierw należy włączać maszynkę do mrożonego jogurtu, a dopiero potem dodawać przygotowaną masę jogurtową do pracującej maszynki. Podczas przyrządzania mrożonego jogurtu nie należy wyłączać i ponownie włączać maszynki. W przeciwnym razie nastąpi zamarznięcie masy jogurtowej w misie do zamrażania i zablokowanie mieszadła.
- Gdy masa jogurtowa mocno stężeje, automatycznie zmienia się kierunek obrotu mieszadła. Ta funkcja ochronna zabezpiecza silnik przed przegrzaniem. W przypadku ciągłej zmiany kierunku obrotów mieszadeł należy wyłączyć urządzenie.
- Silnik urządzenia jest automatycznie wyłączany, gdy ulegnie przegrzaniu. W takim przypadku należy wyłączyć urządzenie, wyciągnąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego i zaczekać, aż jednostka napędowa ostygnie (przynajmniej 15 minut).
- Maszynki do mrożonego jogurtu należy używać wyłącznie z dołączonymi oryginalnymi akcesoriami.
- Części maszynki do mrożonego jogurtu należy myć tylko ręcznie. Jedyne mieszadło, łącznik oraz pokrywę (bez jednostki napędowej) można myć w zmywarce do naczyń. Misy do zamrażania nie wolno zanurzać w wodzie.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia misy do zamrażania czekać, aż ogrzeje się ona do temperatury pokojowej.
- Do czyszczenia nie należy używać szorujących lub żrących środków czyszczących ani twardych szczotek itp.

- Mię do zamrażania należy napełniać mieszanką jogurtową maksymalnie do oznaczenia MAX (ok. 600 ml). Podczas procesu zamrażania objętość masy zwiększa się i dlatego potrzebuje więcej miejsca.
- Nie można całkowicie wykluczyć, że niektóre lakiery, tworzywa sztuczne

lub środki do pielęgnacji mebli mogą wejść w agresywne reakcje z antypoślizgowym materiałem nówek urządzenia i rozmiękczyć je. Aby uniknąć niepożądanych śladów na meblach, należy w razie potrzeby umieścić pod produktem podkładkę antypoślizgową.

Ważne wskazówki dotyczące higieny

Zwłaszcza w przypadku przyrządzania lodów zawierających surowe jaja należy koniecznie przestrzegać następujących zaleceń:

Lody stanowią idealną pożywkę dla bakterii salmonelli. Z tego powodu podczas przyrządzania lodów należy ściśle przestrzegać zasad higieny.

Głównym źródłem salmonelli w lodach są surowe jaja. Świeże surowe jaja zawierają często bakterie salmonelli w bardzo małych ilościach. W przypadku dłuższego przechowywania lub niedostatecznego chłodzenia jaj może jednak dojść do błyskawicznego rozmnożenia się bakterii salmonelli.

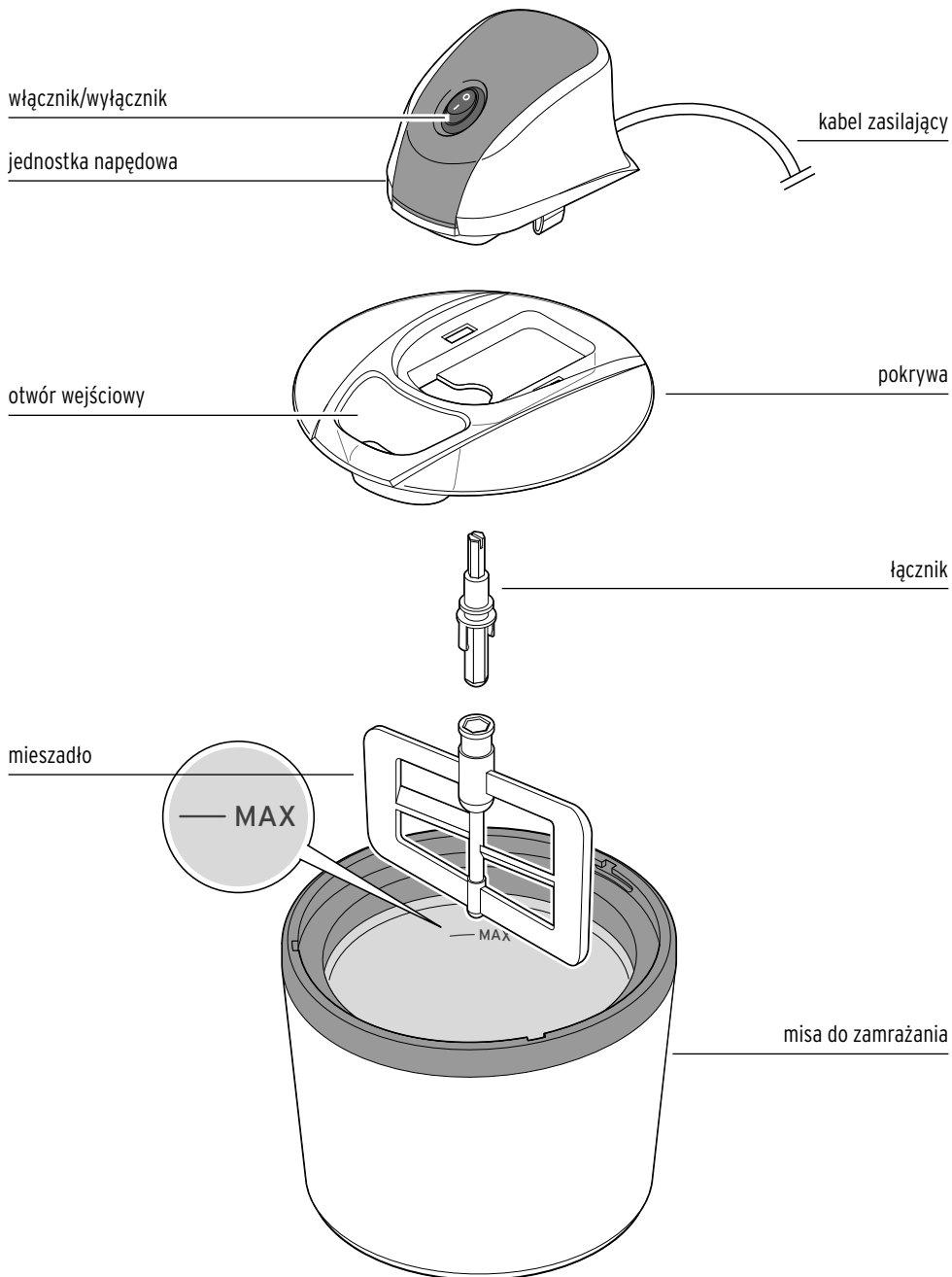
Również w przygotowanej mieszance lodowej lub w rozmrożonych lodach może nastąpić szybki rozwój salmonelli. Głębokie zamrożenie nie zabija bakterii salmonelli.

Dlatego też należy koniecznie przestrzegać wymienionych poniżej zasad higieny, aby móc bez obaw delektować się lodowym przysmakami:

- Dla osób z osłabionym systemem immunologicznym (np. małe dzieci, osoby starsze lub chore) należy przyrządzać lody bez surowych jaj.

- Do lodów z dodatkiem surowych jaj należy używać zawsze świeżych jaj przechowywanych w lodówce.
- Podczas przyrządzania deseru należy zwrócić szczególną uwagę na absolutną czystość wszystkich stosowanych przyborów kuchennych.
- Przygotowaną mieszankę lodową należy natychmiast wstawić do lodówki i przechowywać ją tam nie dłużej niż przez 24 godziny.
- Gotowe lody należy natychmiast spożyć. Lody przyrządzone ze świeżych składników można przechowywać w zamrażarce w temperaturze -18°C co najwyżej przez 1 tydzień.
- Podtopionych ani rozmrożonych lodów w żadnym wypadku nie wolno ponownie zamrażać.
- Po przyrządzeniu deseru należy dokładnie wyczyścić maszynkę do mrożonego jogurtu oraz wszystkie przybory kuchenne.

Widok całego zestawu (zakres dostawy)

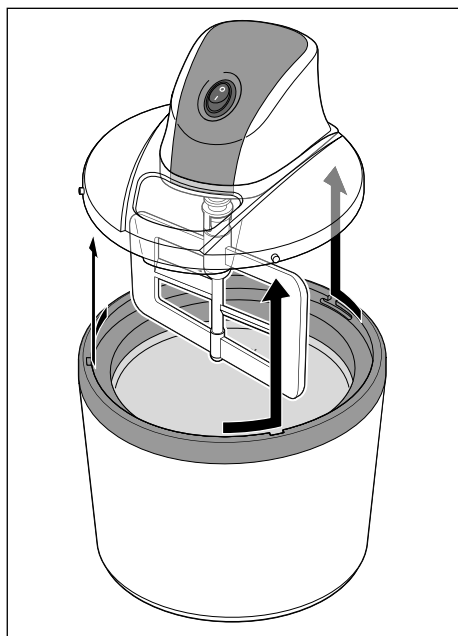


Przed pierwszym użyciem/czyszczenie

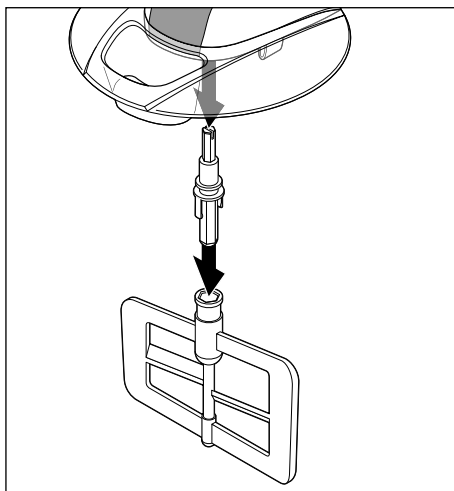
- ▷ Przed pierwszym użyciem należy dokładnie wyczyścić maszynkę do mrożonego jogurtu.
- ▷ W celu wyczyszczenia należy całkowicie rozłożyć maszynkę do mrożonego jogurtu.

Demontaż elementów maszynki do mrożonego jogurtu

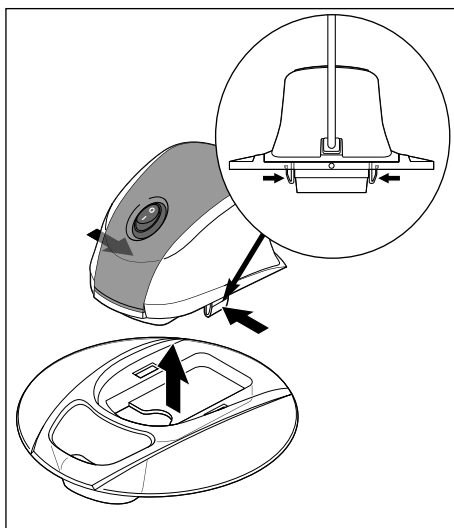
- ▷ W razie potrzeby wyciągnąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego.



1. Zdjąć pokrywę, obracając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i wyjmując z prowadnicy.



2. Wyjąć mieszadło wraz z łącznikiem z jednostki napędowej.
3. Zdjąć łącznik z mieszadła.



4. Ścisnąć zatrzaski w dolnej części jednostki napędowej, a następnie zdjąć jednostkę napędową z pokrywy.

Czyszczenie

UWAGA - ryzyko szkód materialnych

- Jednostki napędowej ani miski do zamrażania nie wolno zanurzać w wodzie bądź innych cieczach.

▷ W razie potrzeby wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.

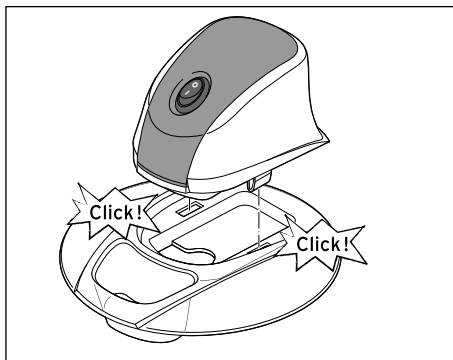
1. Przetrzeć jednostkę napędową wilgotną, miękką ściereczką.
2. Pokrywę, mieszadło oraz łącznik starannie umyć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Następnie przepłukać gorącą wodą.



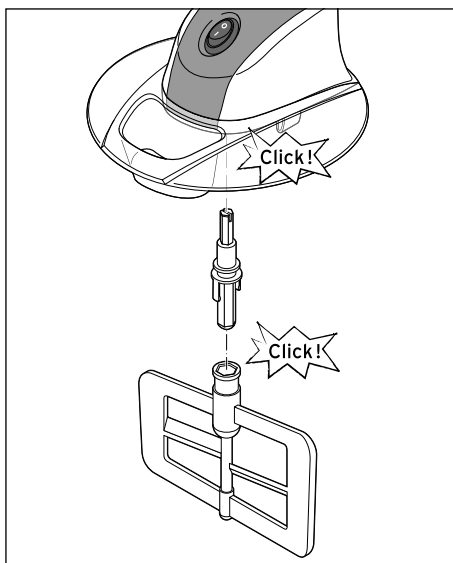
- Po użyciu, a przed przystąpieniem do czyszczenia miski do zamrażania należy zawsze odczekać, aż osiągnie ona temperaturę pokojową.

3. Używając gorącej wody z płynem do naczyń (o maks. temperaturze +40°C), starannie umyć misę do zamrażania od wewnątrz i wytrzeć na zewnątrz.
4. Całkowicie osuszyć wszystkie części.

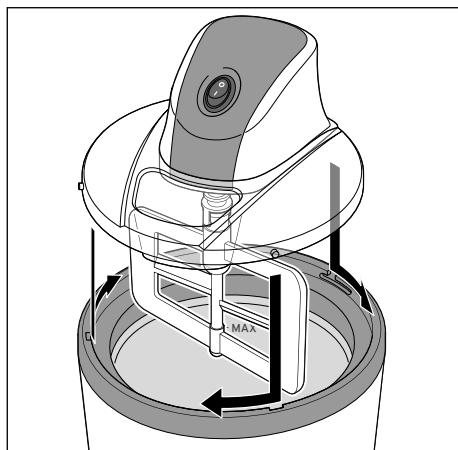
Montaż elementów maszynki do mrożonego jogurtu



1. Nałożyć jednostkę napędową na pokrywę i docisnąć. Jednostka napędowa zatrzaśnie się w sposób odczuwalny i słyszalny.



2. Włożyć łącznik oraz mieszadło w jednostkę napędową.



3. Pokrywę z jednostką napędową nałożyć na misę do zamrażania i obrócić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, tak aby uległa słyszalnemu i wyczuwalnemu zablokowaniu.

Wyrabianie mrożonego jogurtu



- Najlepsze rezultaty osiąga się w przypadku dostatecznego schłodzenia zarówno misy do zamrażania, jak i przygotowanej mieszanki jogurtowej. Dzięki temu skraca się czas przyrządzania mrożonego jogurtu.

- Gotowy mrożony jogurt jest miękki i daje się nabierać łyżką. Należy go podać od razu po przyrządzeniu. Wtedy smakuje najlepiej.

- Wskazówka: Dodanie alkoholu sprawia, że mrożony jogurt pozostanie bardziej miękki.

12 godzin wcześniej - Schładzanie misy do zamrażania

Każdorazowo przed przyrządzeniem lodów misa do zamrażania musi być przez **co najmniej 12 godzin** schładzana w temperaturze **-18°C** lub niższej.

UWAGA - ryzyko szkód materialnych

- Misa do zamrażania musi być całkowicie sucha w momencie wstawiania jej do zamrażarki.

▷ Ustawić misę do zamrażania pionowo i prosto w zamrażarce.



- Misa do zamrażania pasuje do półki chłodzącej o wysokości co najmniej 15 cm. Jeśli misa do zamrażania będzie stale pozostawiana w zamrażarce, lody można przyrządzić w każdym momencie.

Przynajmniej 20 minut wcześniej - Przygotowanie mieszanki do mro- żonego jogurtu



OSTRZEŻENIE przed skutkami nieprzestrzegania zasad higieny

- Przyrządzając deser, należy pamiętać, że wszystkie części maszyny do mrożonego jogurtu i stosowane przybory kuchenne muszą być absolutnie czyste.

W jednym cyklu roboczym można przetwarzać maksymalnie 600 ml mieszanki jogurtowej.

1. Przyrządzić masę jogurtową zgodnie z przepisem. W tej instrukcji można znaleźć 2 propozycje przepisów.
2. Przygotowaną mieszankę jogurtową należy natychmiast wstawić do lodówki i przechowywać ją tam nie dłużej niż przez 24 godziny.

Bezpośrednio przed rozpoczęciem - Montaż elementów maszyny do mrożonego jogurtu



OSTRZEŻENIE przed odmrożeniami

- Zmrożoną misę do zamrażania należy dotykać tylko na zewnątrz.
- ▷ Misę do zamrażania należy wyjmować z zamrażarki dopiero **tuż przed** wyrobem mrożonego jogurtu. Maszynkę do mrożonego jogurtu należy zmontować w sposób opisany w poprzednim rozdziale. Masę należy wytwarzać nieprzerwanie, tak aby misa do zamrażania nie rozgrzała się do zbyt wysokiej temperatury.

Ważne: Nie napełniać jeszcze misy do zamrażania mieszanką jogurtową! W przeciwnym razie nastąpi zamrożenie masy jogurtowej w misie do zamrażania.

Wyrabianie mrożonego jogurtu

UWAGA – ryzyko szkód materialnych

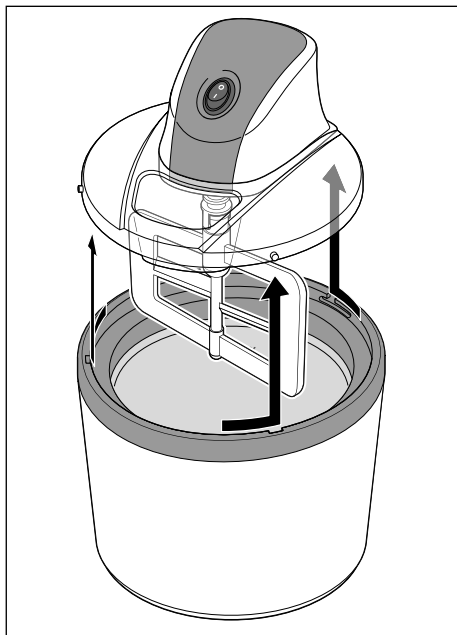
- Mięso do zamrażania należy napełniać mieszanką jogurtową maksymalnie do oznaczenia MAX (ok. 600 ml). Podczas procesu zamrażania objętość masy zwiększa się i dlatego potrzebuje więcej miejsca.
- Maszynka do mrożonego jogurtu nie może być pozostawiona bez nadzoru. W zależności od ilości i rodzaju składników mieszanki lodowej (np. alkoholu) itp. rzeczywisty czas przyrządzania lodów może być znacznie krótszy i masa lodowa może ulec silnemu zestaleniu, co może spowodować zablokowanie mieszadła. W takim przypadku należy niezwłocznie wyłączyć urządzenie.
- Podczas przyrządzania mrożonego jogurtu nie należy wyłączać i ponownie włączać maszynki. W przeciwnym razie nastąpi zamrożenie mieszanki jogurtowej w misie do zamrażania i zablokowanie mieszadła.
- Gdy masa jogurtowa mocno stężeje, automatycznie zmienia się kierunek obrotu mieszadła. Ta funkcja ochronna zabezpiecza silnik przed przegrzaniem. W przypadku ciągłej zmiany kierunku obrotów mieszadeł należy wyłączyć urządzenie.

1. Włożyć wtyczkę do łatwo dostępnego gniazdka elektrycznego.
2. Nacisnąć włącznik/wyłącznik, aby włączyć maszynkę do mrożonego jogurtu.
3. Włączyć przygotowaną i dobrze schłodzoną mieszankę jogurtową przez otwór wlewowy do pracującej maszynki do mrożonego jogurtu.
4. Pozwolić maszynce pracować (mieszać masę jogurtową) przez około 15 do 30 minut, aż osiągnięta zostanie żądana konsystencja.



- Jeśli mrożony jogurt nawet po 40 minutach nie osiągnie żądanej konsystencji, należy wstawić go do zamrażarki, aż wystarczająco stężeje. Należy jednak pamiętać, że samodzielnie wyrabiany mrożony jogurt może po jakimś czasie stwardnieć bardziej niż ma to zwykle miejsce w przypadku mrożonego jogurtu kupowanego w sklepie.
- Gdy mieszanka jogurtowa jest już względnie mocno zestalona, pracujące mieszadło może powodować obracanie się pokrywy na pojemniku w jedną i drugą stronę. Jeśli dojdzie przy tym do otwarcia pokrywy, należy ją ponownie zamknąć przez odpowiednie obrócenie.

5. Wyłączyć maszynkę do mrożonego jogurtu, naciskając włącznik/ wyłącznik.



6. Obrócić nieco pokrywę i zdjąć ją ku górze.

UWAGA - ryzyko szkód materialnych

- Do wyjmowania gotowego mrożonego jogurtu nie należy używać żadnych twardych ani spiczastych przedmiotów (np. metalowych łyżek). Mogą one uszkodzić wnętrze miski do zamrażania. Używać wyłącznie szpatulek lub łyżek wykonanych z gumy, silikonu albo drewna.

7. Wyjąć gotowy mrożony jogurt z miski do zamrażania za pomocą skrobaka.
8. Starannie wyczyścić maszynkę do mrożonego jogurtu w sposób opisany w rozdziale „Przed użyciem / Czystczenie”.

Porady dotyczące przyrządzania mrożonego jogurtu, lodów oraz sorbetów

- Maszynka do mrożonego jogurtu pozwala również na przyrządzanie lekkich sorbetów oraz lodów. W przypadku sorbetów nie są stosowane takie składniki jak śmietana, mleko czy jogurt. Zamiast tego używa się soku lub purée owocowego, wina bądź szampana. Lody są często wyrabiane z użyciem surowych jaj. Aby uniknąć błędów higienicznych, należy uważnie przeczytać rozdział „Ważne wskazówki dotyczące higieny”.
- Lody owocowe oraz sorbety powinny zostać wyjęte od razu po przyrządzeniu i przełożone do odpowiedniego naczynia. Naczynie to należy wstawić jeszcze na pewien czas do zamrażarki, aby lody uzyskały całkowicie stałą konsystencję.
- Lepsze rezultaty można uzyskać w przypadku, gdy przed wlaniem do maszyny do mrożonego jogurtu składniki zostaną mocno wymieszane za pomocą mieszadła ręcznego lub robota kuchennego. Dzięki temu objętość mieszanki lodowej wzrośnie.
- Im większa zawartość tłuszczu w śmietanie, tym lody są bardziej treściwe i kremowe.
- Cukier puder rozpuszcza się łatwiej niż cukier kryształ.
- Dokładne zachowanie podanych ilości składników jest ważne, ponieważ mrożony jogurt, lody oraz sorbet staną się ziarniste, jeśli użyje się zbyt małej ilości cukru, i nie będą miały stałej konsystencji, jeśli dodane zostanie zbyt dużo cukru.
- Jeśli lody mają być szczególnie kremowe, zaleca się użycie lodów w proszku. Kremowy efekt topnienia, który można osiągnąć dzięki lodom w proszku, uzyskuje się poza tym tylko przez dodanie żółtka, co jednak sprawia, że lody w stanie niepasteryzowanym są bardziej podatne na rozwój bakterii salmonelli. Dzięki lodom w proszku można wykluczyć to niebezpieczeństwo, przyrządzając jednocześnie lody o kremowej konsystencji.
- Z odtłuszczonego jogurtu, maślanek, odtłuszczonego mleka, chudego sera białego i wielu świeżych owoców można przyrządzić lekkie i niskokaloryczne lody względnie mrożone jogurty. Wprawdzie nie są one tak kremowe jak lody ze śmietany, jednak są odpowiednie dla utrzymania szczupłej figury i szczególnie nadają się do spożywania w ramach diety niskokalorycznej i niskotłuszczowej. Do słodzenia można także stosować miód lub słodzik.
- Jeśli w lodach mają się znaleźć dodatkowo składniki stałe, takie jak kawałki owoców, chrupki czy wiórki czekoladowe, zaleca się ich dodanie tuż przed końcem przyrządzania lodów. Dzięki temu kawałki pozostaną całe i nie będą rozmiękczone.

- Alkohol spowalnia proces zamrażania, co należy wziąć pod uwagę podczas przyrządzania deserów z dodatkiem napojów alkoholowych. Alkohol należy dozować oszczędnie i dodawać dopiero na chwilę przed zakończeniem procesu przyrządzania lodów.
- Lody owocowe będą smakować szczególnie dobrze, jeśli do ich wytworzenia użyte zostaną wyłącznie w pełni dojrzałe owoce. Są one nie tylko bardzo słodkie - ich mus nadaje się także idealnie do przetwarzania w maszynce do mrożonego jogurtu.
- Jeśli dodawane będą owoce ze słoika lub z puszki, muszą one zostać przed przetarciem dobrze odsączone. Jeśli mają być dodane całe kawałki owoców, należy je posypać niewielką ilością cukru, tak aby podczas procesu zamrażania nie tworzyły się w nich kryształki lodu.
- W niektórych przepisach składniki muszą zostać przed przyrządzeniem deseru ugotowane lub podgrzane (np. aby roztopić czekoladę do lodów czekoladowych). Mieszanke należy przygotować odpowiednio wcześniej, aby całkowicie się schłodziła (do temperatury lodówki) i aby jej objętość podczas przyrządzania deseru mogła się zwiększyć.
- Jeśli przygotowana mieszanka jogurtowa, lodowa lub sorbetowa nie będzie od razu użyta, należy ją ponownie mocno wymieszać przed wlaniem do miski do zamrażania.
- Jeśli istnieje konieczność dosłodzenia mieszanki lodowej podczas przyrządzania deseru, należy stosować cukier puder, miód, syrop lub słodzik, ponieważ cukier kryształ, cukier z grubej rafinacji lub brązowy nie zdążą się już rozpuścić.

Przepisy

Przepis podstawowy na mrożony jogurt

4 porcje

- 1 l jogurtu greckiego
 - 200 g cukru
 - 1/2 limonki (wyciśnięty sok)
 - 1 szczypta soli
 - Można doprawić śmietaną lub białym serem wedle uznania
 - Do smaku można dodać cytrynę lub wanilię
1. Umieścić wszystkie składniki w misce i dokładnie ze sobą wymieszać, tak aby cukier całkowicie się rozpuścił.
 2. Tak przygotowaną masę wstawić na ok. 20 minut do lodówki w celu schłodzenia, zanim zostanie ona przelana do maszyny do mrożonego jogurtu.
- ▷ Przed podaniem zaleca się udekorować mrożony jogurt świeżymi owocami wedle uznania.

Mrożony jogurt z masą ciasteczkową


4 porcje

- 250 g jogurtu waniliowego
 - 120 g miękkiego masła
 - 90 g brązowego cukru
 - 40 g białego cukru
 - 120 g mąki
 - 2 łyżeczki ekstraktu waniliowego
 - 1 szczypta proszku do pieczenia
 - 1 szczypta soli
 - 100 g kropli czekoladowych
1. Umieścić masło oraz biały i brązowy cukier w misce, a następnie utrzeć wszystko do postaci kremowej masy.
 2. Wciąż mieszając, dodać ekstrakt waniliowy.
 3. Do drugiej miski przesypać mąkę, proszek do pieczenia, sól oraz krople czekoladowe i dokładnie wszystko wymieszać.
 4. Dodać do tego przygotowaną wcześniej masę maślano-cukrową i zagnieść wszystko na ciasto.
 5. Następnie dodać jogurt waniliowy i połączyć z ciastem przez dokładne wymieszanie.
 6. Tak przygotowaną masę wstawić na ok. 20 minut do lodówki w celu schłodzenia, zanim zostanie ona przelana do maszyny do mrożonego jogurtu.

Problemy i sposoby ich rozwiązywania

• Produkt nie działa.	• Czy wtyczka jest włożona do gniazdka?
• Kryształki lodu na misie do zamrażania.	• Całkowicie osuszyć misę do zamrażania przed zamrożeniem.
• Mrożony jogurt wycieka u góry z otworu wlewowego.	• Masa jogurtowa rośnie w górę. Następnym razem należy użyć mniejszej ilości masy jogurtowej.
• Mrożony jogurt / lody / sorbet pozostaje/-ą zbyt płynny/-e.	• Czy miska do zamrażania oraz masa jogurtowa/lodowa/sorbetowa były wystarczająco schłodzone? Miska do zamrażania musi być schładzana przez co najmniej 12 godzin w zamrażarce, a masa jogurtowa/lodowa/sorbetowa przez co najmniej 20 minut w lodówce. Niegotowy produkt należy jeszcze przez chwilę mrozić w zamrażarce.
• Urządzenie wyłącza się.	• Prawdopodobnie zadziałało zabezpieczenie przed przegrzaniem. Wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego i odczekać do momentu, aż jednostka napędowa ostygnie - przynajmniej 15 minut.
• Zmiana kierunku mieszania.	• Normalna ochrona przed przeciążeniem silnika.
• Ciągła zmiana kierunku mieszania	• Wyłączyć maszynkę i odczekać, aż wystygnie. W razie potrzeby skontaktować się z Linią Obsługi Klienta.

Dane techniczne

Model: 374 867
Napięcie sieciowe: 220 - 240 V ~ 50 Hz
Klasa ochrony: II 
Moc: maks. 12 W
Maksymalna
wlewana ilość: 600 ml
Pojemność: ok. 1000 ml
Czynnik
chłodniczy: zawiera karbamid
Temperatura
otoczenia: od +10°C do +40°C

Made exclusively for:
Tchibo GmbH, Überseering 18,
22297 Hamburg, Germany
www.tchibo.pl
W ramach doskonalenia pro-
duktu zastrzegamy sobie
prawo do wprowadzania
zmian w jego konstrukcji
i wyglądzie.



Usuwanie odpadów

Produkt oraz jego opakowanie zawierają wartościowe materiały, które powinny zostać przekazane do ponownego wykorzystania. Ponowne przetwarzanie odpadów powoduje zmniejszenie ich ilości i przyczynia się do ochrony środowiska naturalnego.

Opakowanie należy usunąć zgodnie z zasadami segregacji odpadów. Należy wykorzystać lokalne możliwości oddzielnego zbierania papieru, tektury oraz opakowań lekkich.



Urządzenia, które zostały oznaczone tym symbolem, nie mogą być usuwane do zwykłych pojemników na odpady domowe!

Użytkownik jest ustawowo zobowiązany do usuwania zużytego sprzętu oddzielnie od odpadów domowych. Informacji na temat punktów zbiórki bezpłatnie przyjmujących zużyty sprzęt udzieli Państwu administracja samorządowa.

Gwarancja

Udzielamy **3-letniej gwarancji** od daty zakupu.

Ten produkt został wyprodukowany zgodnie z najnowszą technologią produkcji i poddany precyzyjnej kontroli jakości. Gwarantujemy niezawodność tego produktu.

W okresie gwarancji wszystkie wady materiałowe i produkcyjne będą usuwane bezpłatnie. Warunkiem uznania gwarancji jest przedłożenie dowodu zakupu produktu w Tchibo lub u autoryzowanego partnera handlowego Tchibo. Gwarancja obowiązuje na terenie Unii Europejskiej, Szwajcarii oraz Turcji.

W przypadku stwierdzenia jakichkolwiek wad produktu prosimy najpierw o kontakt z Linią Obsługi Klienta. Nasi pracownicy Linii Obsługi Klienta chętnie pomogą i omówią z Państwem dalszy sposób postępowania.

Gwarancją nie są objęte szkody powstałe wskutek nieprawidłowej obsługi produktu, a także części ulegające zużyciu i materiały eksploatacyjne. Części te można zamówić telefonicznie pod podanym w tej gwarancji numerem telefonu.

Naprawy sprzętu niepodlegające gwarancji można zlecić odpłatnie w Centrum Serwisu Tchibo (cena odpowiada naliczanym indywidualnie kosztom własnym).

Gwarancja ta nie ogranicza praw wynikających z ustawowej rękojmi.

Kupon serwisowy

Prosimy wypełnić kupon drukowanymi literami i dołączyć go do produktu.

Imię i nazwisko _____

Ulica, numer _____

Kod pocztowy, miejscowość _____

Kraj _____

Tel. (w ciągu dnia) _____

Jeżeli usterka nie jest objęta gwarancją:
(zakreślić)

Proszę o zwrot artykułu bez naprawy.

Proszę o oszacowanie kosztów naprawy, jeżeli przekroczą one kwotę 65 zł.





Aby uzyskać dodatkowe informacje o produkcie, zamówić akcesoria lub zapytać o nasz serwis gwarancyjny, prosimy o kontakt telefoniczny z **Linia Obsługi Klienta**.

W przypadku pytań dotyczących naszych produktów prosimy o podanie numeru artykułu.

Polska



801 655 113

(z telefonów stacjonarnych opłata jak za połączenia lokalne,
z telefonów komórkowych wg taryfy danego operatora)

od poniedziałku do niedzieli

w godz. 08.00 - 22.00

e-mail: service@tchibo.pl

Numer artykułu: 374 867



Kupon serwisowy

Prosimy wypełnić kupon drukowanymi literami i dołączyć go do produktu.

Numer artykułu: 374 867

Opis usterki

Data zakupu

Data/Podpis

