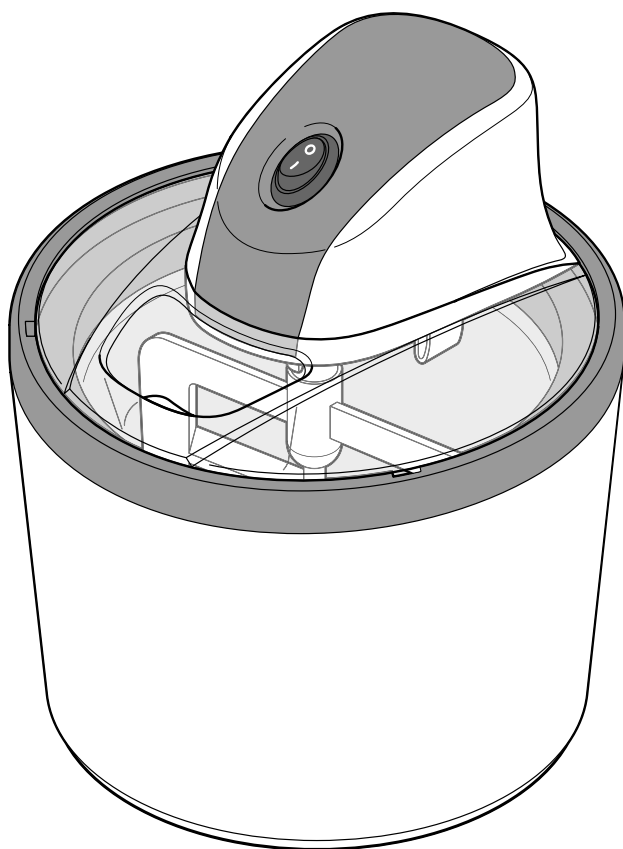




Prístroj na výrobu mrazeného jogurtu



Vážení zákazníci!

Vaši hostia budú nadšení! Čerstvo pripravený mrazený jogurt obložený trochou zrelého ovocia s jemne sa roztápajúcou aromatickou chuťou je ľahkou alternatívou k zmrzline.

Mrazenú jogurtovú zmes pripravíte obratom ruky. O zvyšok sa postará váš nový prístroj na výrobu mrazeného jogurtu prakticky sám. Cca 30 minút - pri vychladenej nádobe na zmrazenie - potom je mrazený jogurt na stole.

Vo vašom novom prístroji na výrobu mrazeného jogurtu možno pripraviť aj zmrzlinu alebo sorbet.

Vyskúšajte naše recepty, alebo dajte voľný priechod svojej fantázii a vytvorte si vlastné kreácie!

Váš tím Tchibo



www.tchibo.sk/navody

Obsah

- | | |
|---|--|
| 3 K tomuto návodu | 10 Bezprostredne pred - zloženie prístroja na výrobu mrazeného jogurtu |
| 3 Bezpečnostné upozornenia | 11 Príprava mrazeného jogurtu |
| 6 Dôležité hygienické upozornenia | 12 Tipy na prípravu mrazeného jogurtu, zmrzliny a sorbetu |
| 7 Prehľad (obsah balenia) | 14 Recepty |
| 8 Pred použitím / Čistenie | 14 Základný recept na mrazený jogurt |
| 8 Rozobratie prístroja na výrobu mrazeného jogurtu | 14 Mrazený jogurt so sušienkovým cestom |
| 9 Čistenie | 15 Poruchy / pomoc |
| 9 Zloženie prístroja na výrobu mrazeného jogurtu | 15 Technické údaje |
| 10 Výroba mrazeného jogurtu | 16 Likvidácia |
| 10 12 hodín vopred - zchladenie nádoby na zmrazenie | 16 Záruka |
| 10 Minimálne 20 minút vopred - príprava mrazenej jogurtovej zmesi | |
-

K tomuto návodu

Tento výrobok je vybavený bezpečnostnými prvkami. Napriek tomu si pozorne prečítajte bezpečnostné upozornenia a výrobok používajte iba podľa opisu v tomto návode, aby nedopatrením nedošlo k poraneniám alebo škodám.

Uschovajte si tento návod na neskoršie použitie.

Ak výrobok postúpите inej osobe, musíte jej odovzdať aj tento návod.

Symbols v tomto návode:



Tento symbol varuje pred nebezpečenstvom poranenia.



Tento symbol varuje pred nebezpečenstvom poranenia v dôsledku zásahu elektrickým prúdom.



Takto sú označené doplňujúce informácie.

Signálne slovo **NEBEZPEČENSTVO** varuje pred možnými ťažkými poraneniami a ohrozením života.

Signálne slovo **VAROVANIE** varuje pred poraneniami a závažnými vecnými škodami.

Signálne slovo **POZOR** varuje pred ľahkými poraneniami alebo poškodeniami.

Bezpečnostné upozornenia



Účel použitia

Prístroj na výrobu mrazeného jogurtu je určený na prípravu mrazeného jogurtu, ale aj zmrzliny a sorbetov.

Je koncipovaný pre množstvá pripravované v súkromnej domácnosti.

Prístroj nie je vhodný na použitie napr. v kuchyniach pre zamestnancov v komerčnej sfére, na farmách, v penziónoch s ponukou raňajok alebo zákazníkmi v hoteloch, motelloch a pod., ako ani na komerčné účely.

NEBEZPEČENSTVO pre deti a osoby s obmedzenou schopnosťou obsluhovať prístroje

• Deti od 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, resp. s nedostatkom skúsenosti a znalostí

smú prístroj používať len pod dozorom alebo po poučení o bezpečnom používaní prístroja, ak pochopili nebezpečenstvá, ktoré z toho vyplývajú.

- Deti sa nesmú hrať s prístrojom. Zabráňte deťom mladším ako 8 rokov v prístupe k prístroju a sieťovému káblu.
- Čistenie smú vykonávať iba deti staršie ako 8 rokov a len pod dozorom. Prístroj nevyžaduje žiadnu údržbu.
- Zabráňte prístupu detí k obalovému materiálu. Okrem iného hrozí nebezpečenstvo udusenía!
- Nenechávajte visieť sieťový kábel z pracovnej plochy, aby zaň malé deti nemohli stiahnuť prístroj. Hrozí nebezpečenstvo poranenia!
- Prístroj uchovávajte mimo dosahu detí.

NEBEZPEČENSTVO zásahu elektrickým prúdom

- Prístroj nepoužívajte v prípade viditeľných poškodení na prístroji alebo sieťovom kábli, resp. po páde prístroja.
- Na výrobku nevykonávajte žiadne zmeny. Sami nesmiete vymieňať ani sieťový kábel. Opravy na prístroji alebo sieťovom kábli zverte len špecializovanej opravovni, alebo sa obráťte na predajné miesto. Neodborné opravy môžu vážne ohroziť používateľa.
- Prístroj zapojte iba do odborne inštalovanej zásuvky, ktorej sieťové napätie sa zhoduje s technickými údajmi na typovom štítku.
- Vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky ...
 - ... pri poruche,
 - ... pri nepoužívaní prístroja,
 - ... pred skladaním alebo rozoberaním dielov príslušenstva,
 - ... pred čistením prístroja.Tahajte pritom vždy za sieťovú zástrčku, nie za kábel.
- Zásuvka musí byť dobre dostupná, aby sa sieťová zástrčka dala v prípade potreby rýchlo vytiahnuť. Sieťový kábel uložte tak, aby ste sa oň nepotkávali.
- Sieťový kábel sa nesmie zalamovať ani pritláčať. Chráňte sieťový kábel pred horúcimi povrchmi a ostrými hranami.
- Nikdy nenechávajte zapnutý prístroj na výrobu mrazeného jogurtu bez dozoru.
- Prístroj nesmie byť spúšťaný časovými spínacími hodinami alebo samostatným systémom diaľkového ovládania.

- Hnaciú jednotku, sieťový kábel, sieťovú zástrčku ako aj nádobu na zmrazenie neponárajte do vody alebo iných kvapalín. Chráňte prístroj aj pred vlhkosťou, kvapkajúcou alebo striekajúcou vodou.
- Prístroj používajte iba v suchých interiéroch. Nestavajte ho do bezprostrednej blízkosti nádob naplnených vodou (napr. drez).

VAROVANIE pred poranením

- Zabráňte kontaktu vlasov a kusov odevu s rotujúcou miešacou lopatkou.
- V žiadnom prípade nesiahajte do rotujúcej miešacej lopatky. Nestrkajte do rotujúcej miešacej lopatky ani žiadne škrabky alebo iné kuchynské náčinie.

VAROVANIE pred omrzlinami

- Aby ste sa vyhli omrzlinám, chytajte zamrazenú nádobu na zmrazenie len z vonkajšej strany.

VAROVANIE pred ujmom na zdraví pri nedostatočnej hygiene

- Bezpodmienečne rešpektujte varovania upozorňujúce na zdravotné riziká v kapitole „Dôležité hygienické upozornenia“.

POZOR - Vecné škody

- Pri vkladaní do mraziaceho boxu musí byť nádoba na zmrazenie úplne suchá.
- Nepoškodzuje nádobu na zmrazenie, napríklad napichovaním alebo zohriatím na teplotu vyššiu ako 40 °C.
- Na vyberanie hotového mrazeného jogurtu nepoužívajte žiadne tvrdé alebo špicaté predmety (napr. kovové lyžice). Tieto môžu poškodiť vnútro nádoby na zmrazenie. Používajte výlučne stierky alebo lyžice z gumy, silikónu alebo dreva.
- Ak by došlo k úniku chladiacej látky z nádoby na zmrazenie, nesmiete prístroj na výrobu mrazeného jogurtu ďalej používať a musíte ho zlikvidovať. Prečítajte si k tomu aj kapitolu „Likvidácia“. Chladiaca látka nie je jedovatá, ale tiež nie je vhodná na konzumáciu.
- Prístroj na výrobu mrazeného jogurtu postavte na pevný, rovný a suchý podklad.
- Nestavajte prístroj na výrobu mrazeného jogurtu do blízkosti zdrojov tepla.
- Najskôr zapnite prístroj na výrobu mrazeného jogurtu a až potom pridajte pripravenú jogurtovú zmes do bežiacieho prístroja. Počas prípravy mrazeného jogurtu prístroj nevypínajte a znovu nezapínajte. Jogurtová hmota by inak primrzla k nádobe na zmrazenie a zablokovala by miešaciu lopatku.
- Ak je jogurtová zmes príliš tuhá, automaticky sa zmení smer otáčania miešacej lopatky. Ide o ochrannú funkciu proti prehriatiu motora. Pri sústavných zmenách smeru otáčania vypnite prístroj.
- Pri prehriatí sa motor vypne automaticky. V takomto prípade prístroj vypnite, vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky a nechajte hnaciu jednotku vychladnúť (min. 15 minút).
- Prístroj na výrobu mrazeného jogurtu používajte výlučne s originálnym príslušenstvom.
- Diely prístroja na výrobu mrazeného jogurtu čistíte výlučne ručne. V umývačke riadu smiete čistiť iba miešaciu lopatku, spojovací prvok a veko bez hnacej jednotky. Neponárajte nádobu na zmrazenie pod vodu.
- Pred čistením nechajte nádobu na zmrazenie stáť dovtedy, kým sa nezohreje na izbovú teplotu.
- Na čistenie nepoužívajte abrazívne ani žieravé čistiace prostriedky, resp. tvrdé kefy atď.
- Nedá sa úplne vylúčiť, že niektoré laky, plasty alebo ošetrovacie prostriedky na nábytok rozleptajú, alebo rozmočia materiál protišmykových nožičiek. Aby ste zabránili neželaným stopám na nábytku, položte pod výrobok príp. protišmykovú podložku.

Dôležité hygienické upozornenia

Obzvlášť ak pripravujete zmrzlinu zo surových vajec, bezpodmienečne zohľadnite nasledovné pokyny:

Zmrzlina je ideálnou živnou pôdou pre salmonely. Preto sa pri príprave zmrzliny vyžaduje mimoriadna hygiena.

Hlavným zdrojom salmonel v zmrzline sú surové vajcia. Čerstvé, surové vajcia často obsahujú salmonely vo veľmi nepatrnom množstve. Pri dlhom skladovaní alebo nedostatočnom chladení sa salmonely ale môžu veľmi prudko rozmnožiť.

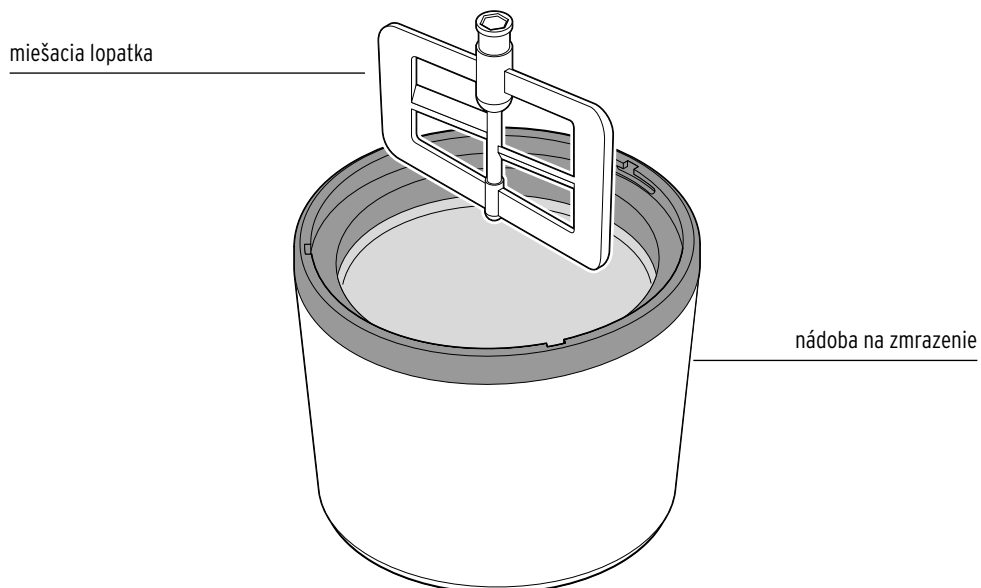
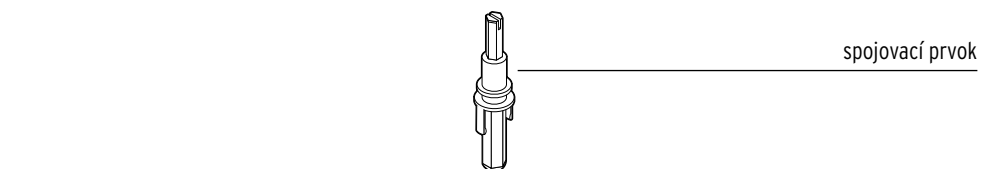
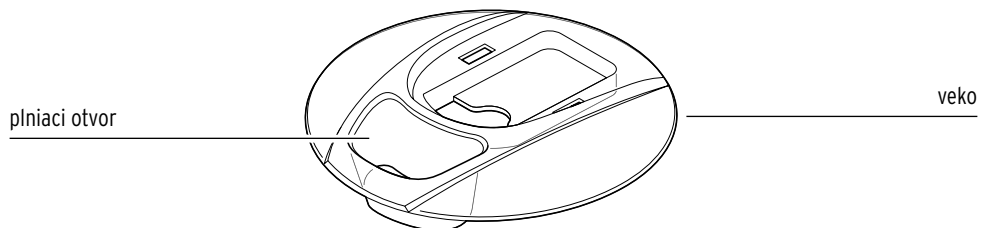
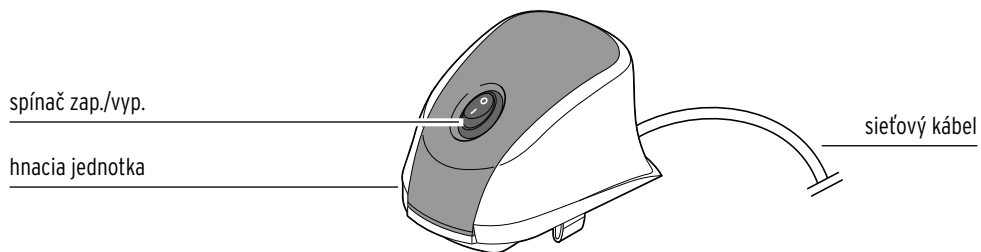
Salmonely sa dokážu rozmnožovať aj v pripravenej zmrzlinovej zmesi alebo v roztopenej zmrzline. Pri zmrazení salmonely neodumierajú.

Na vychutnanie si zmrzliny bez problémov by ste preto mali bezpodmienečne rešpektovať nasledujúce rady týkajúce sa hygieny:

- Pre ľudí s oslabenou imunitou (napr. malé deti, starší alebo chorí ľudia) by ste mali pripravovať recepty bez surových vajec.

- Do receptov na zmrzlinu so surovými vajcami používajte vždy čerstvé vajcia, skladujte ich v chladničke.
- Pri príprave mrazeného jogurtu dbajte na absolútnu čistotu všetkých pracovných pomôcok.
- Pripravenú mrazenú zmes odložte okamžite do chladničky a nenechajte ju tam dlhšie ako 24 hodín.
- Pripravenú zmrzlinu by ste mali skonzumovať okamžite. Zmrzlinu z čerstvých prísad môžete skladovať v mrazničke pri teplote $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ najviac 1 týždeň.
- Trochu alebo úplne roztopenú zmrzlinu v žiadnom prípade znovu nezmrazujte.
- Po príprave dôkladne vyčistite prístroj na výrobu mrazeného jogurtu a všetky pracovné pomôcky.

Prehľad (obsah balenia)

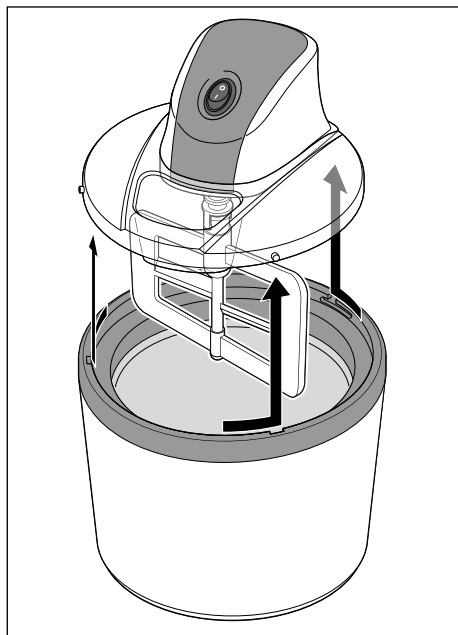


Pred použitím / Čistenie

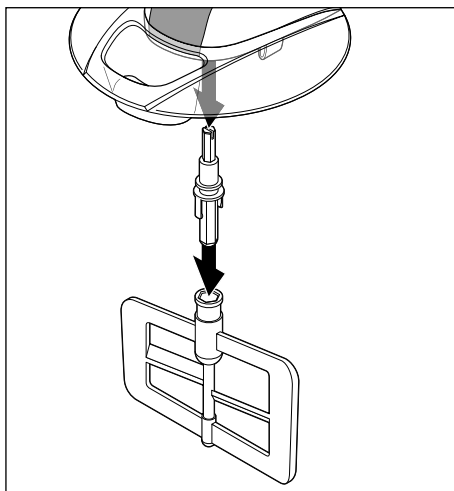
- ▷ Pred prvým použitím musíte prístroj na výrobu mrazeného jogurtu dôkladne vyčistiť.
- ▷ Pred čistením úplne rozoberte prístroj na výrobu mrazeného jogurtu.

Rozobratie prístroja na výrobu mrazeného jogurtu

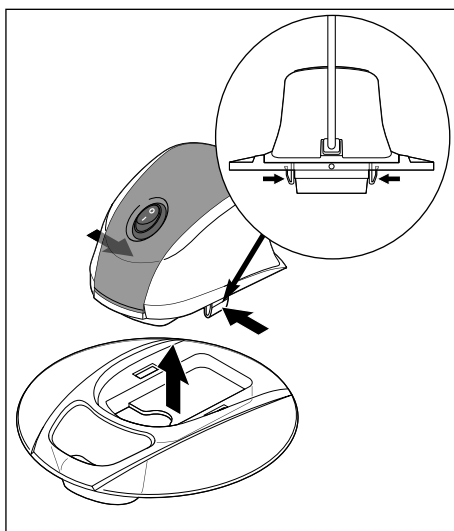
- ▷ Príp. vyťahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky.



1. Odstráňte veko otočením proti smeru hodinových ručičiek a vybrať z vedenia.



2. Vytiahnite miešaciu lopatku so spojovacím prvkom z hnacej jednotky.
3. Vytiahnite spojovací prvok z miešacej lopatky.



4. Oba zaistovacie výstupky dole na hnacej jednotke spolu zatlačte a hnaciu jednotku odoberte z veka.

Čistenie

POZOR - Vecné škody

- Hnaciú jednotku a nádobu na zmrazenie neponárajte do vody alebo iných kvapalín.

▷ Príp. vyťahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky.

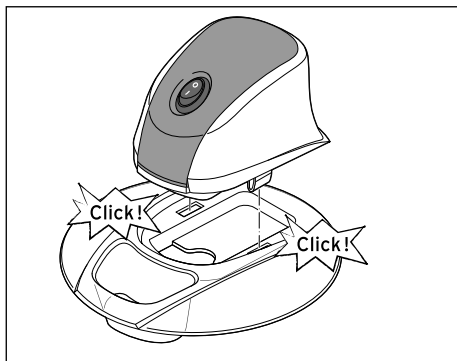
1. Poutierajte hnaciú jednotku vlhkou, mäkkou handrou.
2. Horúcou vodou s prostriedkom na riad dôkladne poumývajte veko, miešaciú lopatku a spojovací prvok. Potom ich opláchnite horúcou vodou.



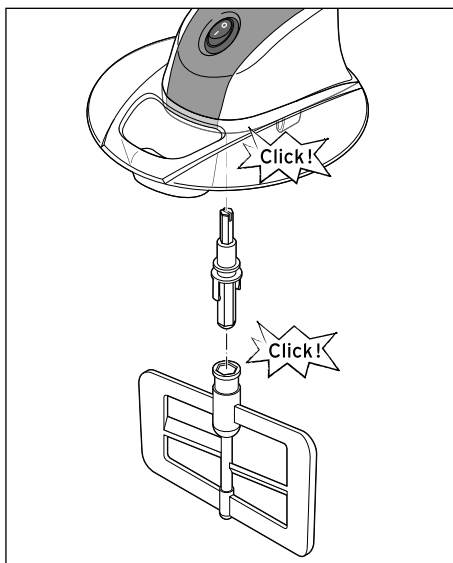
- Pred čistením po použití vždy počkajte, kým nádoba na zmrazenie nedosiahne izbovú teplotu.

3. Nádobu na zmrazenie dôkladne umyte zvnútra a zvonka horúcou vodou s teplotou do +40 °C s prostriedkom na riad.
4. Úplne vysušte všetky diely.

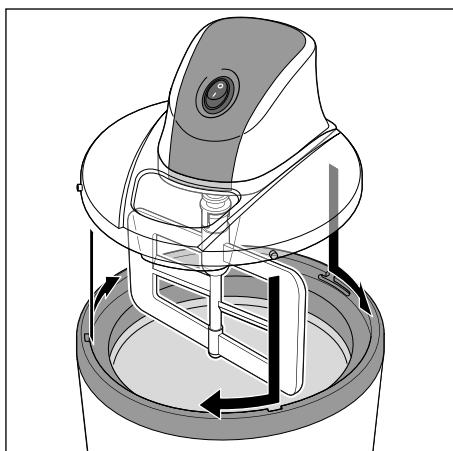
Zloženie prístroja na výrobu mrazeného jogurtu



1. Nasadte hnaciú jednotku na veko a silne ju zatlačte. Hnaciú jednotka sa počuteľne a citeľne zaistí.



2. Zastrčte spojovací prvok a miešaciú lopatku do hnacej jednotky.



3. Nasadte veko s hnaciú jednotkou na zmrazovaciu nádobu a otáčajte ho v smere hodinových ručičiek, kým sa počuteľne a citeľne nezaistí.

Výroba mrazeného jogurtu



- Výnimočne dobré výsledky dosiahnete pri dostatočnom zchladení nielen nádoby na zmrazenie, ale aj pripravenej jogurtovej zmesi. Skrátí sa tým doba potrebná na prípravu.
- Hotový mrazený jogurt je mäkký a dá sa naberať lyžičkou. Podávajte ho okamžite. Tak chutí najlepšie.
- Mimochodom: Po pridaní alkoholu zostane mrazený jogurt mäkkší.

12 hodín vopred - zchladenie nádoby na zmrazenie

Nádoby na zmrazenie musíte pred každou prípravou zmrzliny nechať zchladieť na **minimálne 12 hodín** pri teplote **-18 °C** alebo nižšej.

POZOR - Vecné škody

- Pri ukladaní do mrazničky musí byť nádoba na zmrazenie úplne suchá.

▷ Nádoby na zmrazenie postavte kolmo a rovno do mrazničky.



- Nádoby na zmrazenie sa zmestí do mraziacich boxov s výškou minimálne 15 cm. Keď necháte nádoby na zmrazenie v mrazničke permanentne, môžete si zmrzlinu pripraviť kedykoľvek.

Minimálne 20 minút vopred - príprava mrazenej jogurtovej zmesi



VAROVANIE pred zanedbaním hygieny

- Pri príprave dbajte na to, aby boli všetky diely prístroja na výrobu mrazeného jogurtu a všetky pracovné pomôcky absolútne čisté.

V rámci jedného pracovného chodu môžete pripraviť až 1000 ml mrazenej jogurtovej zmesi.

1. Pripravte si mrazenú jogurtovú zmes podľa receptu. V tomto návode nájdete 2 návrhy na recepty.
2. Pripravenú mrazenú jogurtovú zmes odložte okamžite do chladničky a nenechávajte ju tam dlhšie ako 24 hodín.

Bezprostredne pred - zloženie prístroja na výrobu mrazeného jogurtu



VAROVANIE pred omrzlinami

- Nádoby na zmrazovanie sa dotýkajte len z vonkajšej strany.

▷ Nádoby na zmrazenie vyberte z mrazničky až **bezprostredne pred** prípravou mrazeného jogurtu. Poskladajte prístroj na výrobu mrazeného jogurtu podľa opisu v predchádzajúcej kapitole. Postupujte rýchlo, aby sa nádoby na zmrazenie príliš nezohriali.

Dôležité: Ešte nenapíňajte jogurtovú zmes! Inak zamrzne.

Príprava mrazeného jogurtu

POZOR - Vecné škody

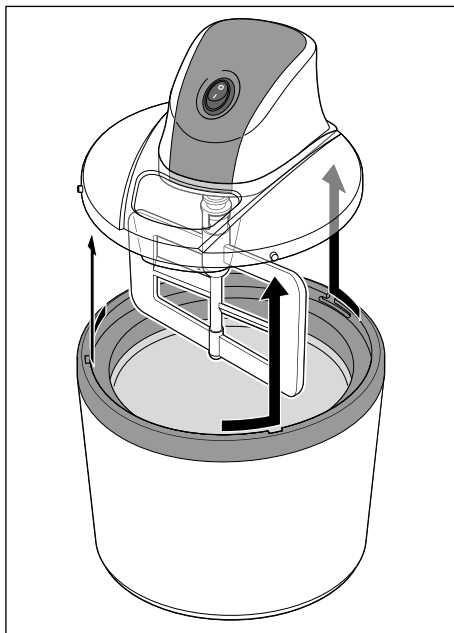
- Do nádoby na zmrazenie naplňajte len také množstvo jogurtovej zmesi, aby pod okrajom zostal ešte voľný priestor minimálne 4 cm. Pri mrazení sa hmota zdvihne hore a potrebuje preto viac miesta.
- Nikdy nenechávajte zapnutý prístroj na výrobu mrazeného jogurtu bez dozoru. V závislosti od množstva, prísad (napr. alkohol), zmesi a pod. môže byť príprava zmrzliny výrazne kratšia a pripravovaná zmrzlina tuhšia. Môže dôjsť k zablokovaniu miešacej lopatky. V takomto prípade prístroj ihneď vypnite.
- Počas prípravy mrazeného jogurtu prístroj nevypínajte a znovu nezapínajte. Jogurtová hmota by inak primrzla k nádobe na zmrazenie a zablokovala by miešaciu lopatku.
- Ak je jogurtová zmes príliš tuhá, automaticky sa zmení smer otáčania miešacej lopatky. Ide o ochrannú funkciu proti prehriatiu motora. Pri sústavných zmenách smeru otáčania vypnite prístroj.

1. Zastrčte sieťovú zástrčku do dobre prístupnej zásuvky.
2. Stlačením tlačidla zap./vyp. zapnite prístroj.
3. Naplňte pripravenú a dobre zachladenú jogurtovú zmes cez plniaci otvor do bežiacieho prístroja na výrobu mrazeného jogurtu.
4. Nechajte prístroj miešať cca 15 až 30 minút, kým sa nedosiahne želatiná konzistencia.



- Ak mrazený jogurt nedosiahne želatinú tuhosť ani po 40 minútach, odložte ho do mrazničky, kým dostatočne nestuhne. Rešpektujte ale, že vlastný mrazený jogurt môže po istom čase stuhnúť viac, ako ste zvyknutí pri kupovanom mrazenom jogurte.
- Ak je jogurtová zmes relatívne tuhá, môže sa veko nádoby pri činnosti miešacej lopatky otáčať sem a tam. Ak by veko pritom odskočilo, opäť ho pevne zatočte.

5. Potom prístroj na výrobu mrazeného jogurtu vypnite tlačidlom zap./vyp.



6. Veko mierne pootočte a zložte ho.

POZOR - Vecné škody

- Na vyberanie hotového mrazeného jogurtu nepoužívajte žiadne tvrdé alebo špicaté predmety (napr. kovové lyžice). Tieto môžu poškodiť vnútro nádoby na zmrazenie. Používajte výlučne stierky alebo lyžice z gumy, silikónu alebo dreva.

7. Hotový mrazený jogurt vyberte škrabkou.
8. Prístroj na výrobu mrazeného jogurtu dôkladne vyčistite podľa popisu v kapitole „Pred použitím / Čistenie“.

Tipy na prípravu mrazeného jogurtu, zmrzliny a sorbetu

- Prístroj na výrobu mrazeného jogurtu dokáže vyčariť aj ľahké sorbety a zmrzlinu. Pri sorbete sa upúšťa od smotany, mlieka a jogurtu. Namiesto toho sa používa ovocná šťava alebo ovocné pyrė, víno alebo aj šampanské. Zmrzlina sa často vyrába zo surových vajec. Na zabránenie chýb ohľadom hygieny si pozorne prečítajte kapitolu „Dôležité hygienické upozornenia“.
- Ovocnú zmrzlinu a sorbet by ste mali okamžite po príprave vybrať a umiestniť do vhodnej nádoby. Takúto nádobu odložte na istý čas do mrazničky, aby zmrzlina úplne stuhla.
- Lepší výsledok dosiahnete, keď prísady pred naplnením do prístroja na výrobu mrazeného jogurtu intenzívne premiešate ručným mixérom alebo kuchynským robotom. Dosiahnete tým aj zväčšenie objemu zmesi.
- O čo je obsah tuku v smotane vyšší, o to bude zmrzlina výživnejšia a krémovejšia.
- Práškový cukor sa rozpúšťa ľahšie ako kryštálový.
- Dodržanie presných množstiev je dôležité, pretože pri nedostatku cukru budú mrazený jogurt, zmrzlina a sorbet hrudkovité a pri príliš veľkej dávke cukru nestuhnú.
- Ak chcete dosiahnuť mimoriadne krémovú zmrzlinu, odporúčame použitie zmrzlinového prášku. Krémový efekt pri topení, ktorý sa dá dosiahnuť pomocou zmrzlinového prášku, sa inak dá doceliť len pridaním žĺtka, avšak nepasterizovaná zmrzlina je náchylnejšia na rozmnoženie salmonel. Zmrzlinový prášok umožňuje vylúčenie tohto nebezpečenstva, a napriek tomu prípravu krémovej zmrzliny.

- Z nízkotučného jogurtu, cmaru, nízkotučného mlieka, tvarohu a množstva čerstvého ovocia sa dá vyrobiť ľahká a nízkokalorická zmrzlina alebo mrazený jogurt. Hoci nie je natoľko krémová ako smotanová zmrzlina, je ale dobrá na udržanie postavy a výnimočne vhodná pri nízkokalorických a nízkotučných diétach. Na osladenie môžete pridať aj med alebo umelé sladidlo.
- Ak má zmrzlina obsahovať aj pevné prísady, ako kúsky ovocia, krokant alebo nastrúhanú čokoládu, odporúča sa ich pridanie až tesne pred ukončením prípravy zmrzliny. Týmto spôsobom zostanú kúsky celé a nerozomelú sa.
- Alkohol spomaľuje proces chladnutia, čo musíte rešpektovať pri príprave s použitím nápojov s obsahom alkoholu. Alkohol pridávajte v malých množstvách a až tesne pred dokončením.
- Výnimočne dobrá ovocná zmrzlina sa vám podarí, ak na jej prípravu použijete výlučne úplne dozreté ovocie. Takéto ovocie nie je len veľmi sladké, ale pyr é z neho je optimálne na spracovanie v prístroji na výrobu mrazeného jogurtu.
- Ak by ste chceli použiť zavárané ovocie, musíte ho pred rozmiešaním nechať dobre odkvapkať. Ak si želáte pridať celé kúsky ovocia, posypte ich trochou cukru, aby sa v nich počas mrazenia nevytvárali ľadové kryštáliky.
- Pri niektorých receptoch sa prísady musia pred prípravou uvariť, resp. zohriať (napr. na roztopenie čokolády pre čokoládovú zmrzlinu). Zmes si pripravte v dostatočnom predstihu, aby úplne vychladla (na teplotu v chladničke) a aby sa umožnilo zväčšenie jej objemu počas prípravy.
- Keď nespracujete zmes na mrazený jogurt, zmrzlinu alebo sorbet okamžite, pred naplnením do nádoby ju ešte raz intenzívne premiešajte.
- Ak budete chcieť dosladiť vašu zmes počas prípravy, použite práškový cukor, med, sirup alebo práškové umelé sladidlo, pretože kryštálový cukor, hrubý alebo hneďý cukor sa už nerozpustia.

Recepty

Základný recept na mrazený jogurt

4 porcie

- 1 l gréckeho jogurtu
- 200 g cukru
- 1/2 limetky (vylisovaná šťava)
- 1 štipka soli
- Na zjemnenie podľa želania smotana alebo nátierka z čerstvého syra
- Na dochutenie citrón alebo vanilka

1. Všetky prísady vložte do misy a spolu ich premiešajte, kým sa cukor úplne nerozpustí.
 2. Zmes nechajte vychladnúť cca 20 minút v chladničke, skôr ako ju pridáte do prístroja na výrobu mrazeného jogurtu.
- ▷ Hotový mrazený jogurt pred servírovaním ozdobte podľa chuti čerstvým ovocím.

Mrazený jogurt so sušienkovým cestom

4 porcie

- 250 g vanilkového jogurtu
 - 120 g mäkkého masla
 - 90 g hnedého cukru
 - 40 g bieleho cukru
 - 120 g múky
 - 2 ČL vanilkového extraktu
 - 1 špička noža prášku do pečiva
 - 1 štipka soli
 - 100 g čokoládových kúskov v tvare kvapiek
1. Do misy dajte maslo s bielym a hnedým cukrom a zmiešajte do krémovita.
 2. Primiešajte vanilkový extrakt.
 3. Do osobitnej misky dajte múku, prášok do pečiva, soľ a čokoládové kúsky v tvare kvapiek a všetko premiešajte.
 4. Pridajte maslovo-cukrovú zmes a všetko zmiešajte na cesto.
 5. Pridajte vanilkový cukor a vmiešajte ho do zmesi.
 6. Zmes nechajte vychladnúť cca 20 minút v chladničke, skôr ako ju pridáte do prístroja na výrobu mrazeného jogurtu.

Poruchy / pomoc

• Nefunkčnosť	• Je sieťová zástrčka v zásuvke?
• Kryštáliky ľadu na nádobe na zmrazenie.	• Pred zamrazením úplne vysušte nádobu na zmrazenie.
• Mrazený jogurt vyteká hore z plniaceho otvoru.	• Jogurtová zmes sa zdvihne nahor. Pri ďalšej príprave použite menej jogurtovej zmesi.
• Mrazený jogurt, zmrzlina alebo sorbet zostali príliš tekuté.	• Boli nádoba na zmrazenie a zmes dostatočne chladné? Nádobu na zmrazenie musíte chladiť v mrazničke minimálne 12 hodín, zmes minimálne 20 minút v chladničke. Nedokončený produkt nechajte ešte chvíľu stuhnúť v mrazničke.
• Prístroj sa vypína.	• Možno zareagovala ochrana proti prehriatiu. Vytiahnite sieťovú zástrčku a počkajte, kým hnacia jednotka nevychladne - min. 15 minút.
• Zmena smeru miešania.	• Normálna ochranná funkcia proti preťaženiu motora.
• Sústavná zmena smeru miešania.	• Vypnite prístroj a nechajte ho vychladnúť. Príp. sa obráťte na predajné miesto a nechajte prístroj skontrolovať.

Technické údaje

Model: 374 867
Sieťové napätie: 220 - 240 V ~ 50 Hz
Trieda ochrany: II
Výkon: max. 12 W
Objem: cca 1000 ml
Chladiaca látka: obsahuje karbamid
Teplota prostredia: +10 až +40 °C

Made exclusively for:
Tchibo GmbH, Überseering 18,
22297 Hamburg, Germany
www.tchibo.sk



V rámci vylepšovania produktov si vyhradzuje právo na technické a optické zmeny na výrobku.

Likvidácia

Výrobok a jeho obal boli vyrobené z hodnotných materiálov, ktoré sa dajú recyklovať. Tým sa znižuje množstvo odpadu a chráni životné prostredie.

Likvidujte **obal** podľa pravidiel separovaného zberu. Využite na to miestne možnosti na zber papiera, lepenky a ľahkých obalov.



Prístroje, ktoré sú označené týmto symbolom, sa nesmú likvidovať spolu s domovým odpadom!

Máte zákonnú povinnosť likvidovať staré prístroje oddelene od domového odpadu. Informácie o zberných dvo-roch, ktoré odoberajú staré prístroje bezplatne, vám poskytne obecná alebo mestská správa.

Záruka

Záruku poskytujeme na obdobie **3 rokov** od dátumu kúpy.

Náš výrobok bol vyrobený pomocou najnovších technologických postupov a podrobený prísnej kontrole kvality. Zaručujeme bezchybnú akosť tohto výrobku.

Ak by sa napriek očakávaniam vyskytol počas záručnej doby nedostatok, výrobok reklamujte cez distribútora, u ktorého ste ho zakúpili (filiálka či internetový obchod). Naši tamojší kolegovia vám radi pomôžu a dohodnú s vami ďalšie kroky.

Záruka sa nevzťahuje na škody spôsobené nesprávnym používaním výrobku, na diely podliehajúce rýchlemu opotrebeniu ani na spotrebný materiál.

V prípade otázok si pripravte doklad o kúpe a číslo výrobku.

Táto záruka neobmedzuje práva na záruku vyplývajúce zo zákona.

Číslo výrobku: 374 867