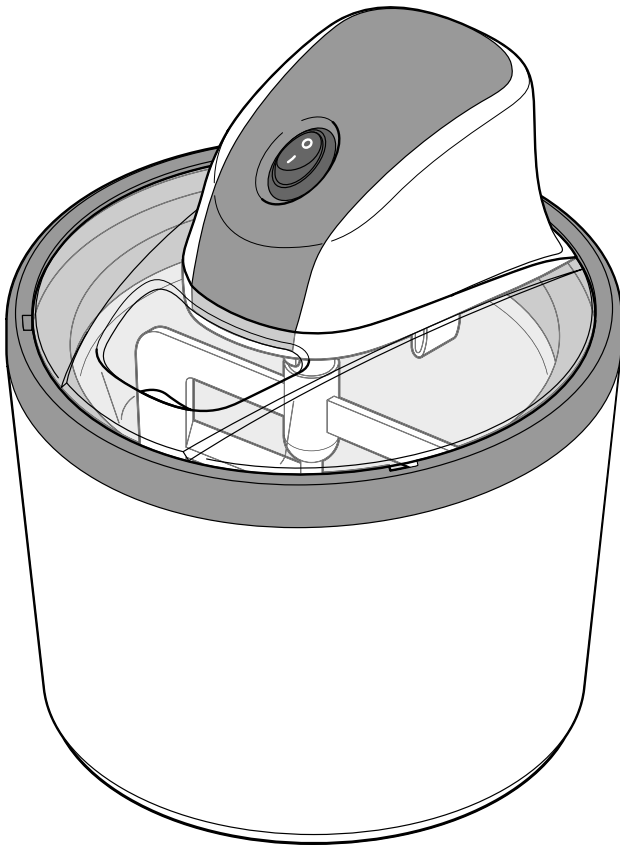




Joghurtfagyi készítő gép



Kedves Vásárlónk!

Vendégei imádni fogják! A frissen elkészített joghurtfagyi egy pár érett gyümölcssel tálalva, nemcsak nagyon finom és krémesen lágy, hanem egészséges alternatívát nyújt a fagylalt helyett.

A joghurtfagyi keverék pillanatok alatt elkészíthető. A többit pedig ügyesen elvégzi Ön helyett az új joghurtfagyi készítő gép. Kb. 30 perc - lehűtött fagylalttartály esetén -, és már tálalhatja is az elkészült joghurtfagyit.

Az új joghurtfagyi készítő gépben fagylaltot és sörbetet is készíthet.

Próbálja ki receptjeinket vagy engedje szabadjára képzeletét, és készítse el saját jeges költeményeit!

A Tchibo csapata



www.tchibo.hu/utmutatok

Tartalom

- | | |
|--|---|
| 3 Megjegyzések az útmutatóhoz | 11 Legalább 4 órával korábban - joghurtfagyi előkészítése |
| 3 Biztonsági előírások | 11 Közvetlenül előtte - joghurtfagyi készítő gép összeszerelése |
| 6 Fontos, higiéniaiával kapcsolatos előírások | 11 Joghurtfagyi elkészítése |
| 7 Termékrajz (tartozékok) | 13 Tippek joghurtfagyi, fagylalt és sörbet készítéséhez |
| 8 Használat előtt / Tisztítás | 14 Receptek |
| 8 Joghurtfagyi készítő gép szétszerelése | 14 Joghurtfagyi alaprecept |
| 9 Tisztítás | 15 Cookie Dough (sütitészta) joghurtfagyi |
| 9 Joghurtfagyi készítő gép összeszerelése | 16 Üzemzavar / Hibaelhárítás |
| 10 Joghurtfagyi készítése | 16 Műszaki adatok |
| 10 12 órával korábban - fagylalttartály behűtése | 16 Hulladékkezelés |
-

Megjegyzések az útmutatóhoz

A termék biztonsági műszaki megoldásokkal rendelkezik. Ennek ellenére olvassa el figyelmesen a biztonsági előírásokat, és az esetleges sérülések és károk elkerülése érdekében csak az útmutatóban leírt módon használja a terméket.

Őrizze meg az útmutatót, hogy esetleg később is át tudja olvasni.

Amennyiben megvált a terméktől, az útmutatót is adja oda az új tulajdonosnak.

Az útmutatóban szereplő jelek:



Ez a jel sérülésveszélyre utal.



Ez a jel elektromos áram használatából adódó sérülésveszélyre figyelmeztet.



A kiegészítő információkat így jelöljük.

A **VESZÉLY** szó esetleges súlyos sérülésekre és életveszélyre utal.

A **VIGYÁZAT** szó sérülésekre és súlyos anyagi károokra utal.

A **FIGYELEM** szó könnyebb sérülésekre vagy rongálódásokra utal.

Biztonsági előírások



Rendeltetés

A joghurtfagyi készítő gép joghurtfagyi, de fagylalt és sörbet készítésére is alkalmas.

A készülék háztartási mennyiségek feldolgozására alkalmas.

A készülék nem alkalmas pl. ipari létesítmények dolgozói konyháiban, mezőgazdasági telepeken, reggelizős panziókban, illetve szállodák, motelek stb. vendégei által való használatra, valamint ipari célokra.

VESZÉLY gyermekek és készülékek kezelésére korlátozott mértékben képes személyek esetében

- A készüléket 8 évesnél idősebb gyermekek és olyan személyek, akiknek fizikai, szellemi vagy érzékeléssel

kapcsolatos képességeik korlátozottak, illetve akik nem rendelkeznek kellő tapasztalattal és/vagy megfelelő ismeretekkel, csak felügyelet mellett, vagy csak akkor használhatják, ha annak biztonságos használatáról útmutatást kaptak, és az abból eredendő lehetséges veszélyeket megértették.

- Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A terméket és a hálózati vezetéket 8 év alatti gyermekektől tartsa távol.
 - Gyermekek nem végezhetik a készülék tisztítását, kivéve ha 8. életévüket betöltötték és a folyamat közben felügyelik őket.
- A készülék karbantartást nem igényel.

- Ne engedje, hogy a csomagolóanyag gyermekek kezébe kerüljön. Többek között fulladásveszély áll fenn!
- A hálózati vezeték ne lógjon le a munkafelületről, nehogy a kisgyerekek leránthassák a joghurtfagyi készítő gépet. Sérülésveszély áll fenn!
- A készüléket olyan helyen tárolja, ahol gyermekek nem férnek hozzá.

VESZÉLY elektromos áram következtében

- Ne használja a készüléket, ha azon vagy a hálózati vezetéken sérülés látható, illetve ha a készülék leesett.
- Semmilyen változtatást ne hajtson végre a terméken. A hálózati vezetéket is csak szakember cserélheti ki. A készüléken vagy a hálózati vezetéken szükséges javításokat bízza szakemberre vagy forduljon a kereskedőhöz. A szakszerűtlenül végzett javítások jelentős veszélyforrássá válhatnak a készüléket használó személyre nézve.
- Csak olyan, szakszerűen beszerelt csatlakozóaljzathoz csatlakoztassa a terméket, amelynek hálózati feszültsége megegyezik a típustáblán található műszaki adatokkal.
- Húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzathoz, ...
... ha üzemzavar lép fel,
... amikor nem használja a joghurtfagyi készítő gépet,
... mielőtt a tartozékokat össze- vagy szétszereli,
... mielőtt megtisztítja a joghurtfagyi készítő gépet.
Mindig a hálózati csatlakozót húzza,

ne a hálózati vezetéket.

- A csatlakozóaljzatnak könnyen elérhetőnek kell lennie, hogy szükség esetén gyorsan ki tudja húzni a hálózati csatlakozót. Úgy helyezze el a hálózati vezetéket, hogy senki ne botolhasson meg benne.
- A hálózati vezetéket nem szabad megtörni vagy összenyomni. A hálózati vezetéket tartsa távol forró felületektől és éles szélektől.
- A joghurtfagyi készítő gépet ne üzemeltesse felügyelet nélkül.
- Ne használja a készüléket időzítő kapcsolóval vagy elkülönített távirányítású rendszerrel.
- A meghajtóegységet, a hálózati vezetéket, a hálózati csatlakozót és a fagyasztótálat ne merítse vízbe vagy más folyadékba. A készüléket védje nedvességtől, csepegő vagy fröccsenő víztől is.
- A készüléket csak száraz, belső helyiségekben használja. A készüléket ne tegye vízzel töltött tartály (pl. mosógató) közvetlen közelébe.

VIGYÁZAT - sérülésveszély

- A hajt és a ruházatát tartsa távol a forgó keverőlapáttól.
- Semmi esetre se nyúljon a forgó keverőlapátba. Ne tartson habkártyát vagy más konyhai készüléket a forgó keverőlapáthoz.

VIGYÁZAT - fagyási sérülések

- A fagyási sérülések elkerülése érdekében a lefagyasztott fagyasztótartályt csak kívülről fogja meg.

VIGYÁZAT - nem megfelelő higiénia- ából eredő egészségkárosodás veszélye

- Feltétlenül tartsa be az egészségügyi kockázatokra vonatkozó figyelmeztetéseket a „Fontos, higiéniaával kapcsolatos előírások” fejezetben.

FIGYELEM - anyagi károk

- A fagyalttartálynak teljesen száraznak kell lennie, mielőtt a mélyhűtőbe teszi.
- Ne okozzon kárt a fagyalttartályban például azzal, hogy átszűrja vagy 40 °C-nál magasabb hőmérsékleten melegíti.
- Ne használjon kemény vagy hegyes tárgyakat (pl. fémkanalat) a kész joghurtfagyi kiszedéséhez. Ezek megsérthetik a fagyalttartály belsejét. Kizárólag gumiból, szilikonból vagy fából készült habkartyát vagy kanalat használjon.
- Ha a fagyalttartályból hűtőközeg folyik ki, a gépet nem szabad tovább használni, és ártalmatlanítani kell. Ehhez olvassa el a „Hulladékkezelés” című fejezetet. A hűtőközeg nem mérgező, de fogyasztásra alkalmatlan.
- A joghurtfagyi készítő gépet szilárd, egyenes és száraz felületre helyezze.
- A joghurtfagyi készítő gépet tartsa távol a hőforrásoktól.
- Először kapcsolja be a fagyaltgépet, csak azután tegye bele az előkészített fagyaltkeveréket a működő gépbe. Fagyaltkészítés közben ne kapcsolja ki, majd újra be a gépet. A joghurtfagyi keverék hozzáfagyna a fagyalttartály-

hoz, és ez akadályozná a keverőlapát forgását.

- Ha a joghurtfagyi massa nagyon megkeményedik, akkor a keverőlapát keverési iránya automatikusan megváltozik. Ez egy védelmi funkció a motor túlhevülése ellen. Ha a keverés iránya állandóan váltakozik, akkor kapcsolja ki a készüléket.
- A motor túlhevülés esetén automatikusan kikapcsol. Ebben az esetben kapcsolja ki a készüléket, húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzatból, és hagyja lehűlni a meghajtóegységet (legalább 15 perc).
- Kizárólag eredeti tartozékokkal használja a joghurtfagyi készítő gépet.
- A joghurtfagyi készítő gép részeit kizárólag kézzel tisztítsa. Csak a keverőlapátokat, összekötőegységet és a fedelet (a meghajtóegység nélkül) lehet a mosogatógépben tisztítani. A fagyalttartályokat ne merítse vízbe.
- A fagyalttartályt tisztítás előtt hagyja állni, amíg szobahőmérsékletűre nem melegszik.
- A termék tisztításához ne használjon súroló hatású vagy maró tisztítószert, illetve kemény kefét és hasonlókat.
- Nem teljesen kizárt, hogy egyes lakkok, műanyagok vagy bútorápoló szerek a készülék csúszásgátló talpait felpuhítják vagy károsítják. Szükség esetén helyezzen a készülék alá csúszásmentes alátétet, így elkerülhető, hogy kellemetlen nyomok maradjanak a bútoron.

Fontos, higiénával kapcsolatos előírások

Ha nyers tojással készült fagyaltot készít, akkor különösen ügyeljen a következőkre:

A fagyalt a szalmonella baktériumok ideális táptalaja. Ezért fagyalt készítésekor különösen figyeljen a higiénára.

A fagyaltban esetlegesen előforduló szalmonella fő forrása a nyers tojás.

A friss nyers tojás gyakran kis mennyiségben szalmonellát tartalmaz.

A szalmonella azonban hosszabb tárolás vagy nem megfelelő hűtés esetén nagyon gyorsan elszaporodik.

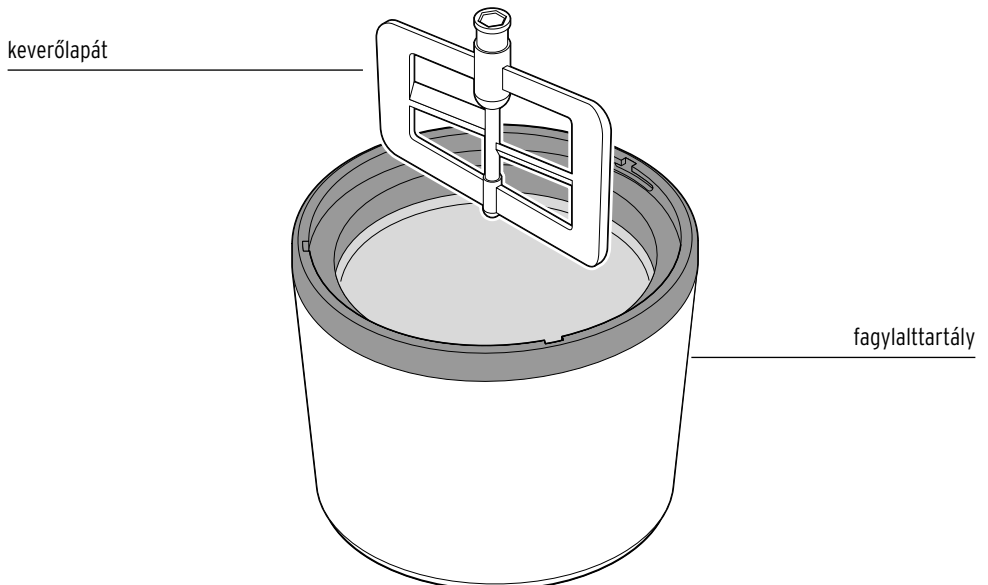
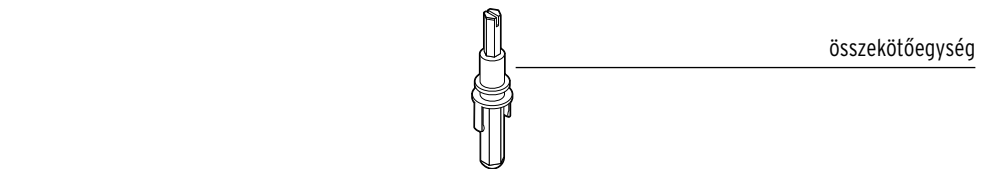
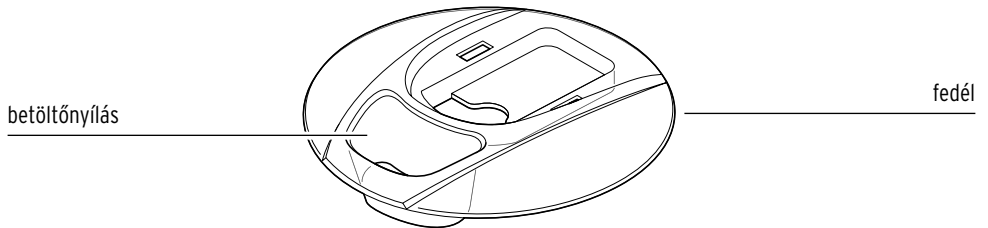
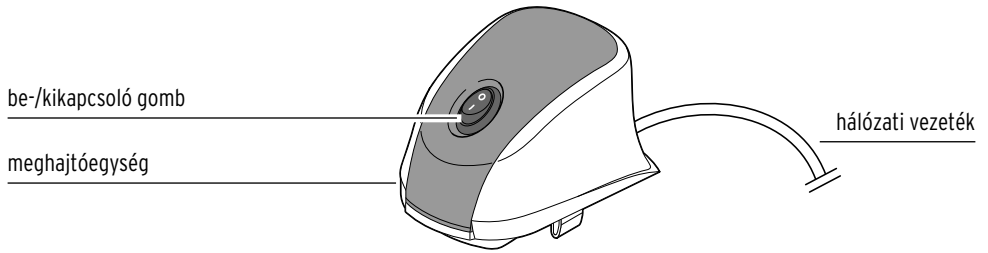
Az előkészített fagyaltkeverékben vagy a felolvasztott fagyaltban is elszaporodhatnak a szalmonella baktériumok. A szalmonella baktérium mélyhűtés során sem pusztul el.

A tökéletes fagyaltélmény érdekében ezért feltétlenül tartsa be az alábbi higiénával kapcsolatos tanácsokat:

- A gyengébb védekezőképességgel rendelkező embereknek (pl. kisgyerekeknek, időseknek vagy betegeknek) a recepteket nyers tojás nélkül készítse el.

- A nyers tojással készült fagyaltnak mindig friss tojást használjon, és a tojást hűtőszekrényben tárolja.
- Az elkészítéskor ügyeljen az összes munkaeszköz tökéletes tisztaságára.
- Az előkészített fagyaltkeveréket azonnal tegye hűtőszekrénybe, és ne tárolja 24 óránál hosszabb ideig.
- A kész fagyaltot azonnal fogyassza el. A friss hozzávalókból készült fagyalt fagyasztóban $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ -on legfeljebb 1 hétig tárolható.
- A felolvasztott vagy kiolvadt fagyaltot semmi esetre se fagyassza vissza.
- A joghurtfagyi készítő gépet és az összes munkaeszközt a használat után alaposan tisztítsa meg.

Termékrajz (tartozékok)

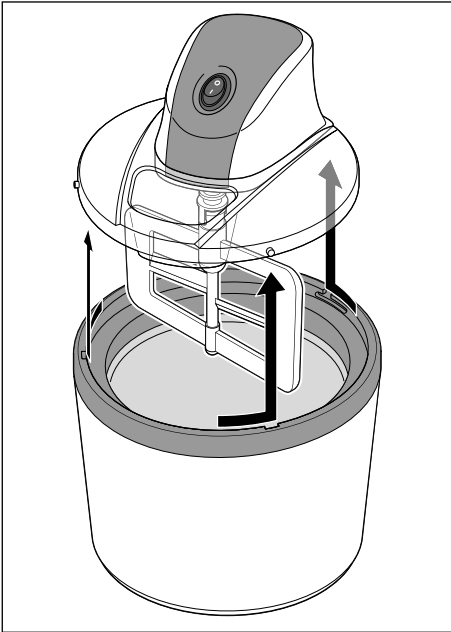


Használat előtt / Tisztítás

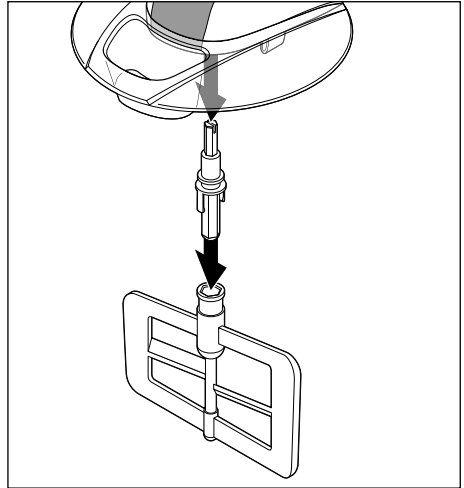
- ▷ Első használat előtt alaposan tisztítsa meg a joghurtfagyi készítő gépet.
- ▷ A joghurtfagyi készítő gépet teljesen szedje szét a tisztításhoz.

Joghurtfagyi készítő gép szétszerelése

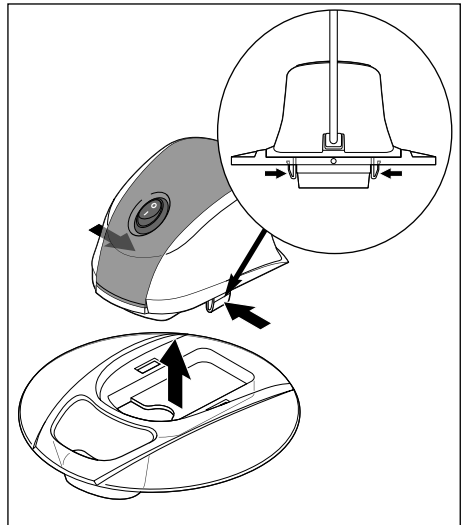
- ▷ Adott esetben húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzatból.



1. Vegye le a fedelet úgy, hogy az óramutató járásával ellentétes irányba elfordítja, és kiemeli a vájatból.



2. Húzza ki a keverőlapátot az összekötőegységgel a meghajtóegységéből.
3. Húzza le az összekötőegységet a keverőlapátról.



4. Nyomja be a meghajtóegységen alul található két bepattanó fület, és vegye le a meghajtóegységet a fedélről.

Tisztítás

FIGYELEM - anyagi károk

- A meghajtóegységet és a fagyalttartályt vízbe vagy más folyadékba meríteni tilos.

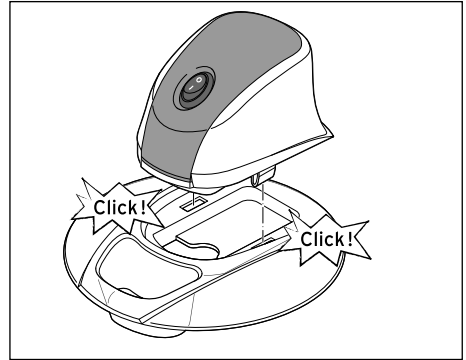
- ▷ Adott esetben húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzattól.
1. A meghajtóegységet törölje le egy nedves, puha kendővel.
 2. A fedelet, a keverőlapátot és az összekötőegységet alaposan mossa le forró, mosogatószeres vízzel. Forró vízzel öblítse le.



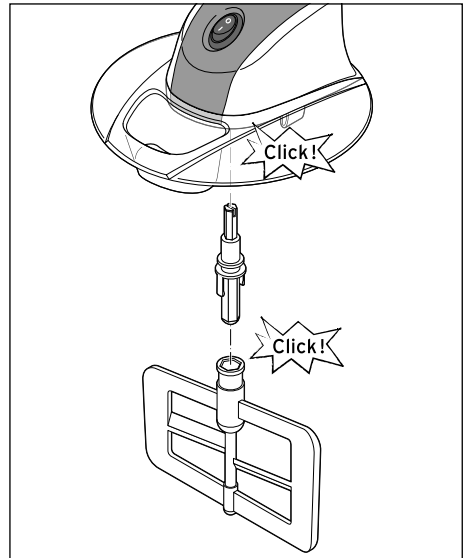
- Használat után mindig várja meg, amíg a fagyalttartály hőmérséklete eléri a szobahőmérsékletet, csak azt követően tisztítsa meg.

3. A fagyalttartályt belülről öblítse ki és kívülről törölje le alaposan max. +40 °C-os mosogatószeres vízzel.
4. Minden részt teljesen szárítson meg.

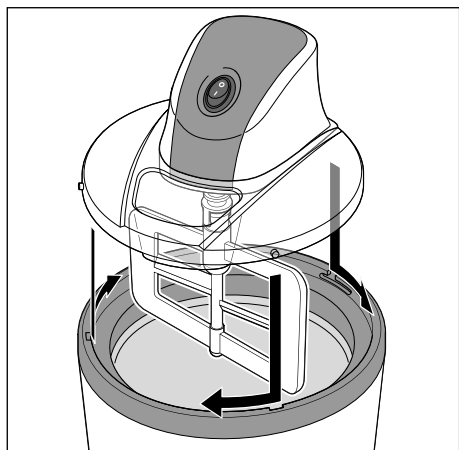
Joghurtfagyi készítő gép összeszerelése



1. Helyezze a meghajtótengelyt a fedélre, és nyomja rá. A meghajtótengely hallhatóan és érezhetően rákattan.



2. Helyezze fel az összekötőegységet és a keverőlapátot a meghajtóegységre.



3. Tegye a fedelet a meghajtóegységgel a fagyasztótálra, és forgassa el az óramutató járásával meg egyező irányba, amíg az hallhatóan és érezhetően bekattan.

Joghurtfagyi készítése

- i** • Különösen jól sikerül a joghurtfagyi, ha a fagylalttartályt és az előkészített fagylaltkeveréket is jól lehűti. Ezáltal lerövidül az elkészítési idő.
- A kész joghurtfagyi puha és kanalazható. Azonnal tálalja, mert így a legfinomabb.
- Egyebek: Alkohol hozzáadásával a joghurtfagyi lágyabb marad.

12 órával korábban - fagylalttartály behűtése

A fagylalttartályt **legalább 12 órával** minden fagylaltkészítés előtt **-18 °C**-on vagy alacsonyabb hőmérsékleten be kell hűteni.

FIGYELEM - anyagi károk

- A fagylalttartálynak teljesen száraznak kell lennie, mielőtt a fagyasztóba teszi.

- ▷ Tegye a fagylalttartályt egyenesen állítva a fagyasztóba.

- i** • A fagylalttartály legalább 15 cm magasságú mélyhűtő rekeszbe állítható. Ha a fagylalttartályt mindig a fagyasztóban tárolja, bármikor készíthet fagylaltot.

Legalább 20 perccel korábban - joghurtfagyi előkészítése



VIGYÁZAT - higiéniaiával kapcsolatos hibák

- Az elkészítés közben ügyeljen arra, hogy a fagyaltgép minden alkatrésze és a munkaeszközök tökéletesen tiszták legyenek.

Akár 1000 ml joghurtfagyi keveréket is feldolgozhat egyetlen munkamenetben.

1. Készítse el a joghurtfagyi keveréket a recept szerint. Ebben az útmutatóban 2 receptjavaslat található.
2. Az előkészített joghurtfagyi keveréket azonnal tegye hűtőszekrénybe, és ne tárolja 24 óránál hosszabb ideig.

Közvetlenül előtte - joghurtfagyi készítő gép összeszerelése



VIGYÁZAT - fagyási sérülések

- A lefagyasztott fagyasztótartályt csak kívülről fogja meg.

- ▷ A fagyalttartályt csak **közvetlenül** a fagyaltkészítés előtt vegye ki a fagyasztóból. Szerelje össze a készüléket az előző fejezetben leírtak szerint. Gyorsan végezze az összeszerelést, hogy a fagyalttartály ne melegedjen fel túlságosan.

Fontos: Még ne töltsé be a fagyaltkeveréket a fagyalttartályba, mert belefagy!

Joghurtfagyi elkészítése

FIGYELEM - anyagi károk

- Csak annyi fagyaltkeveréket töltsön a fagyalttartályba, hogy még legalább 4 cm maradjon szabadon a szélétől. Fagyasztás közben a massa megduzzad, ezért nagyobb helyet igényel.
- A joghurtfagyi készítő gépet ne üzemeltesse felügyelet nélkül. A mennyiségtől, a hozzávalóktól (pl. alkohol), a keveréktől stb. függően az elkészítési idő jelentősen lerövidülhet, és a fagyalt annyira megszilárdulhat, hogy blokkolja a keverőlapátot. Ebben az esetben azonnal kapcsolja ki a készüléket.
- Az elkészítés közben ne kapcsolja ki, majd újra be a gépet. A joghurtfagyi keverék hozzáfagyna a fagyalttartályhoz, és ez akadályozná a keverőlapát forgását.
- Ha a joghurtfagyi massa nagyon megkeményedik, akkor a keverőlapát keverési iránya automatikusan megváltozik. Ez egy védelmi funkció a motor túlhevülése ellen. Ha a keverés iránya állantóan váltakozik, akkor kapcsolja ki a készüléket.

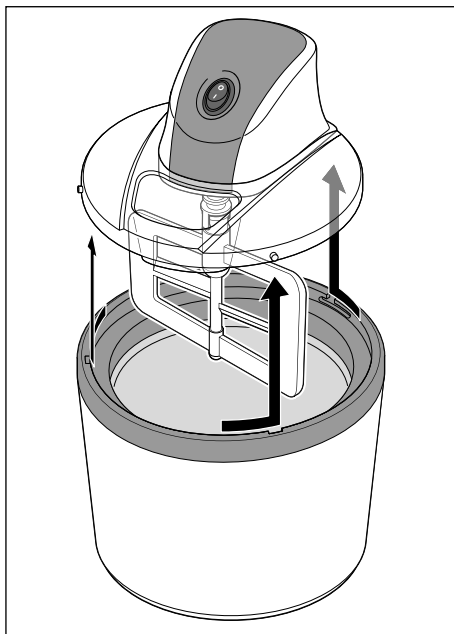
1. Dugja be a hálózati csatlakozót egy könnyen elérhető csatlakozóaljzatba.
2. Kapcsolja be a készüléket a be-/kikapcsoló gomb megnyomásával.
3. Töltse az előkészített és jól lehűtött joghurtfagyi keveréket a betöltőnyíláson keresztül a működő gépbe.

4. Hagyja a gépet kb. 15-30 percig keverni, amíg el nem éri a kívánt állapotot.



- Ha a joghurtfagyi keverék 40 perc után sem éri el a kívánt állapotot, állítsa a fagyasztóba, amíg elég kemény nem lesz. Vegye azonban figyelembe, hogy a saját készítésű joghurtfagyi egy idő után keményebb lehet, mint amit a vásárolt joghurtfagyinál megszokott.
- Ha a fagylaltkeverék viszonylag szilárd, a fedél a keverőlapátok forgása miatt a tartályon ide-oda mozoghat. Ha közben a fedél kinyílna, tekerje újra vissza.

5. Majd kapcsolja ki a joghurtfagyi készítő gépet a be-/kikapcsoló gombbal.



6. Egy kissé forgassa el a fedelet, és vegye le.

FIGYELEM - anyagi károk

- Ne használjon kemény vagy hegyes tárgyakat (pl. fémkanalat) a kész joghurtfagyi kiszedéséhez. Ezek megsérthetik a fagylalttartály belsőjét. Kizárólag gumiból, szilikonból vagy fából készült habkártyát vagy kanalat használjon.

7. Egy habkártyával vegye ki a kész joghurtfagyit.

8. A joghurtfagyi készítő gépet alaposan tisztítsa meg a „Használat előtt / Tisztítás” fejezetben leírtak szerint.

Tippek joghurtfagyi, fagylalt és sörbet készítéséhez

- A joghurtfagyi géppel könnyű sörbeteket és fagylaltokat is készíthet. Sörbet készítéséhez nem szükséges tejszín, tej vagy joghurt. Ehelyett gyümölcslevet vagy -pürét, bort vagy pezsgőt használunk. A fagylaltot sokszor nyers tojással készítik. Higiénias problémák elkerülése érdekében figyelmesen olvassa el a „Fontos, higiéniaával kapcsolatos előírások” fejezetét.
 - A gyümölcsfagylaltot és a sörbetet az elkészítés után azonnal szedje ki, és töltsse át megfelelő edénybe. Az edényt még kis időre tegye a fagyasztóba, hogy a fagylalt teljesen megdermedjen.
 - Jobb eredményt érhet el, ha a hozzávalókat a joghurtfagyi készítő gépbe töltés előtt kézi mixerrel vagy konyhai robotgéppel erőteljesen átkeveri. Ezáltal megnő a keverék térfogata.
 - Minél nagyobb a tejszín zsírtartalma, annál tartalmasabb és krémesebb lesz a fagylalt.
 - A porcukor könnyebben feloldódik, mint a kristálycukor.
 - Fontos a pontos mennyiségek betartása, mert a joghurtfagyi, fagylalt vagy sörbet szemcsés lesz, ha túl kevés cukrot használ, viszont nem lesz elég kemény, ha túl sok cukrot tesz bele.
 - Ha azt szeretné, hogy a fagylalt különösen krémes legyen, használjon fagylaltport.
- A fagylaltpor használatának köszönhető krémesebb állag tojássárgája hozzáadásával is elérhető, de ebben az esetben a pasztőrözetlen fagylalt érzékenyebb a szalmonellára. Fagylaltporral ez a veszély elkerülhető, a fagylalt mégis krémes lesz.
- Zsírszegény joghurtból, íróból, zsírszegény tejből, sovány túróból és sok friss gyümölcsből könnyű és kalóriaszegény fagylalt készíthető. Ez ugyan nem olyan krémes, mint a tejszínes fagylalt, de kevésbé árt az alakunknak, és a kalória- és zsírszegény diétáknál különösen jól alkalmazható. Édesítéshez használhat mézet vagy édesítőszert is.
 - Ha azt szeretné, hogy a fagylalt szilárd hozzávalókat tartalmazzon, mint pl. gyümölcsdarabokat, krogantmorzsát vagy csokireszeléket, ezeket ajánlatos nem sokkal a fagylaltkészítés vége előtt a fagylalthoz adni. Így a darabok egészben maradnak és nem fognak szétmállani.
 - Az alkohol lassítja a hűtési folyamatot, amit alkoholtartalmú italokkal való elkészítésekor figyelembe kell venni. Az alkoholt óvatosan adagolja, és csak kevéssel a vége előtt adja a fagylalthoz.
 - Különösen finom lesz a gyümölcsfagylalt, ha kizárólag teljesen érett gyümölcsöket használ. Ezek nemcsak nagyon édesek, hanem a pépjük optimális joghurtfagyi készítő gépben való feldolgozáshoz.

- Ha befőttet vagy konzerv gyümölcsöt használ, akkor pépesítés előtt hagyja jól lecsepegni. Ha szeretne egész gyümölcsdarabokat a fagyaltba tenni, szórja meg kevés cukorral, hogy a fagyasztási folyamat alatt ne képződjenek jégkristályok a gyümölcsdarabokban.
- Néhány receptnél a hozzávalókat a joghurtfagyi készítés előtt meg kell főzni vagy fel kell melegíteni (pl. a csokoládét a csokifagylalthoz fel kell olvasztani). Időben készítse el a keveréket, hogy az teljesen lehűljön (hűtőszekrény-hőmérséklet) és a térfogata az elkészítés közben meg tudjon nőni.
- Ha a keveréket nem azonnal dolgozza fel a joghurtfagyihoz, fagyaltalhoz vagy sörbethez, akkor a tartályba töltés előtt még egyszer alaposan keverje át.
- Ha a keveréket elkészítés közben még édesíteni szeretné, használjon porcukrot, mézet, szirupot vagy édesítőszert, mert a kristálycukor, a nagy szemű vagy barna cukor már nem oldódik fel.

Receptek

Joghurtfagyi alaprecept

4 adag

- 1 l görög joghurt
- 200 g cukor
- 1/2 zöldcitrom (kifacsart leve)
- 1 csipet só
- a finomításhoz ízlés szerint tejszín vagy krémsajt
- citrom vagy vanília az ízesítéshez

1. Tegye az összes hozzávalót egy tálba, és addig keverje, amíg a cukor teljesen feloldódott benne.
 2. Tegye a masszát kb. 20 percre a hűtőszekrénybe, hogy lehűljön, csak ezután tegye a joghurtfagyi készítő gépbe.
- ▷ Ízlés szerint a tálalás előtt díszítse a joghurtfagyit friss gyümölcsökkel.

Cookie Dough (sütítészta) joghurtfagyi

4 adag


- 250 g vaníliás joghurt
- 120 g puha vaj
- 90 g barna cukor
- 40 g fehér cukor
- 120 g liszt
- 2 teáskanál vaníliakivonat
- 1 késhegynyi sütőpor
- 1 csipet só
- 100 g csokoládécseppek

1. Tegye a vajat a barna és a fehér cukorral egy tálba, és keverje krémesre az egészet.
2. Keverje hozzá a vaníliakivonatot.
3. Tegye a lisztet, a sütőport, a sót és a csokicseppeket egy másik tálba, majd keverje össze az egészet.
4. Adja hozzá a vajas-cukros masszát, és gyúrja össze tésztává.
5. Adja hozzá a vaníliás joghurtot, és keverje bele.
6. Tegye a masszát kb. 20 percre a hűtőszekrénybe, hogy lehűljön, csak ezután tegye a joghurtfagyi készítő gépbe.

Üzemzavar / Hibaelhárítás

• A készülék nem működik	• Be van dugva a hálózati csatlakozó a csatlakozóaljzatba?
• Jégkristályok a fagyalttartályon	• Fagyasztás előtt teljesen szárítsa meg a fagyalttartályt és csomagolja hűtőzacskóba.
• A joghurtfagyi felül kifolyik a betöltőnyílásból	• A joghurtfagyi massa megduzzad. Legközelebb használjon kevesebb joghurtfagyi masszát.
• A joghurtfagyi / a fagyalt / a sörbet túl folyékony marad	• Elég hideg volt a fagyalttartály és a massa? Hűtse a fagyalttartályt legalább 12 órán át a fagyasztóban, a masszát pedig legalább 20 percig a hűtőben. A még nem kész fagyaltot még kis ideig fagyassza a fagyasztóban.
• A készülék kikapcsol	• Valószínűleg aktiválódott a túlmelegedés elleni védelem. Húzza ki a hálózati csatlakozót, és várja meg, amíg a meghajtóegység lehűlt - legalább 15 perc.
• A keverés iránya változik	• Normális motortúlterhelés elleni védelmi funkció.
• A keverés iránya állandóan változik	• Kapcsolja ki a gépet, és hagyja lehűlni. Szükség esetén forduljon a kereskedőhöz.

Műszaki adatok

Modell:	374 867
Hálózati feszültség:	220 - 240 V ~ 50 Hz
Érintésvédelmi osztály:	II 
Teljesítmény:	max. 12 W
Úrtartalom:	kb. 1000 ml
Hűtőközeg:	karbamidot tartalmaz
Környezeti hőmérséklet:	+10 és +40 °C között

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



Fenntartjuk magunknak a jogot, hogy a termékfejlesztés során műszaki és optikai változtatásokat hajtsunk végre az árucikken.

Hulladékkezelés

A készülék és a csomagolás értékes, újrahasznosítható anyagokból készültek. Az anyagok újrahasznosítása csökkenti a hulladék mennyiségét és kíméli a környezetet.

A **csomagolóanyagok** eltávolításakor ügyeljen a szelektív hulladékgyűjtésre. Papír, karton és könnyű csomagolóanyagok eltávolításához használja a helyi gyűjtőhelyeket.



Ezzel a jellel ellátott **készülékek** nem kerülhetnek a háztartási hulladékba!

Önt törvény kötelezi arra, hogy régi, nem használatos készülékét a háztartási hulladéktól elválasztva, hulladékgyűjtőben helyezze el. Régi készülékeket díjmentesen átvevő gyűjtőhelyekkel kapcsolatban az illetékes települési vagy városi hivataltól kaphat felvilágosítást.

Garanciális feltételek

Ezt a terméket a legújabb gyártási eljárásokkal állították elő, és szigorú minőségellenőrzésnek vetették alá. A Tchibo Budapest Kft. (továbbiakban: Forgalmazó) garanciát vállal a termék kifogástalan minőségéért.

Jótállási feltételek:

A Forgalmazó - az egyes tartós fogyasztási cikkekre vonatkozó kötelező jótállásról szóló 151/2003 (IX. 22.) Kormányrendelet alapján - fogyasztói szerződés keretében általa értékesített, jelen jótállási jegyen feltüntetett, új tartós fogyasztási cikkekre **3 éves időtartamra kötelező jótállást vállal**. A kötelező jótállás 3 éves időtartama a fogyasztási cikk fogyasztó részére történő átadásával, vagy ha az üzembe helyezést a Forgalmazó, illetve megbízottja végzi, az üzembe helyezése napjával kezdődik. A kötelező jótállás Magyarország közigazgatási területén érvényes.

A jótállási igény **a jótállási jeggyel** érvényesíthető (151/2003. (IX.22.) Kormányrendelet 4. §. (1)). A jótállási jogokat a fogyasztási cikk tulajdonosa érvényesítheti, feltéve, hogy fogyasztónak minősül. (A 2013. évi V. tv. (Ptk.) 8:1. § 3. pontja értelmében fogyasztó: a szakmája, önálló foglalkozása vagy üzleti tevékenysége körén kívül eljáró természetes személy.)

A 19/2014. (IV.29.) NGM rendelet 3. §-a értelmében, szavatossági igénye érvényesítésekor a szerződés megkötését a fogyasztónak kell bizonyítania. A szerződés megkötését bizonyítottnak kell tekinteni, ha az ellenérték megfizetését igazoló bizonylatot - az általános forgalmi adóról szóló törvény alapján kibocsá-

tott számlát vagy nyugtát - a fogyasztó bemutatja.

A Forgalmazó kéri a Tisztelt Vásárlókat, hogy a jótállási igények zökkenőmentes érvényesítése érdekében az ellenérték megfizetését igazoló bizonylatot feltétlenül őrizze meg!

A Forgalmazó kéri továbbá a Vásárlókat, hogy a készülék használatba vétele előtt figyelmesen olvassák végig a használati (kezelési) útmutatót.

A Fogyasztó jótálláson és szavatosságon alapuló jogai: a Polgári Törvénykönyvről szóló 2013. évi V. tv.; az egyes tartós fogyasztási cikkekre vonatkozó kötelező jótállásról szóló 151/2003. (IX. 22.) Kormányrendelet; valamint a fogyasztó és vállalkozás közötti szerződés keretében eladott dolgokra vonatkozó szavatossági és jótállási igények intézésének eljárási szabályairól szóló 19/2014. (IV. 29.) NGM rendelet szabályozza.

A jelen jótállási jegybe foglalt kötelező jótállás a Fogyasztók törvényből eredő szavatossági és egyéb jogait nem érinti.

A Ptk. 6:159. §-a alapján a jogosult kijávitást vagy kicserélést igényelhet, kivéve, ha a választott kellékszavatossági jog teljesítése lehetetlen, vagy ha az a kötelezettnek - másik kellékszavatossági igény teljesítésével összehasonlítva - aránytalan többletköltséget eredményezne, figyelembe véve a szolgáltatás hibátlan állapotban képviselt értékét, a szerződésszegés súlyát és a kellékszavatossági jog teljesítésével a jogosultnak okozott érdeksérelmet; vagy az ellenszolgáltatás arányos leszállítását igényelheti, a hibát a kötelezett költségére maga

kijavíthatja vagy mással kijavíttathatja, vagy a szerződéstől elállhat, ha a kötelezett a kijavítást vagy a kicserélést nem vállalta, e kötelezettségének - a dolog tulajdonságaira és a jogosult által elvárható rendeltetésére figyelemmel megfelelő határidőn belül, a jogosult érdekeit kímélve - nem tud eleget tenni, vagy ha a jogosultnak a kijavításhoz vagy kicseréléshez fűződő érdeke megszűnt. Jelen-téktelen hiba miatt elállásnak nincs helye.

A 151/2003 (IX.22.) Kormányrendelet 7. §-a szerint, ha a fogyasztó a fogyasztási cikk meghibásodása miatt a vásárlástól (üzembe helyezéstől) számított három munkanapon belül érvényesít csereigényt, a vállalkozás nem hivatkozhat a Polgári Törvénykönyvről szóló 2013. évi V. törvény 6:159. § (2) bekezdés a) pontja értelmében aránytalan többletköltségre, hanem köteles a fogyasztási cikket kicserélni, feltéve, hogy a meghi-

básodás a rendeltetészerű használatot akadályozza.

A fogyasztónak a jótálláson alapuló igénye érvényesítésével kapcsolatos nyilatkozatát a forgalmazóhoz kell intéznie.

A nem rendeltetészerű használat elkerülése érdekében a termékhez használati (kezelési) útmutatót mellékelünk. Kérjük, hogy az abban foglaltakat, saját érdekében tartsa be, mert a használati útmutatótól eltérő használat, kezelés folytán bekövetkezett hiba esetén a készülékért jótállást nem vállalunk. Nem vonatkozik a jótállás a kopásnak kitétt részekre, a vízkő okozta károkra és a felhasználásra kerülő anyagokra sem. A kötelező jótállás megszűnését eredményezi a szakszerűtlen szerelés és üzembe helyezés, a jótállási időn belül történő illetéktelen beavatkozás.

A jelen jótállás nem korlátozza a törvényben előírt szavatossági jogokat.

Jótállási jegy

Kérjük, a jótállási jegyet nyomtatott betűkkel töltsé ki!

Termék megnevezése

Jótállás kezdete

Gyártó:

Tchibo GmbH
Überseering 18
22297 Hamburg
NÉMETORSZÁG

Importőr:

Tchibo GmbH
Überseering 18
22297 Hamburg
NÉMETORSZÁG

Forgalmazó:

Tchibo Budapest Kft.
2040 Budaörs
Neumann János u. 1.
MAGYARORSZÁG

Cikkszám: 374 867
