

*Prije uporabe pažljivo pročitajte ovu knjižicu te je sačuvajte za buduće potrebe.*

## **SPECIFIKACIJE:**

**Kapacitet: 1.5 Litri**

**Napon: 220-240V**

**Frekvencija: 50 Hz**

**Konzumacija snage: 150W**

**Temperatura hlađenja: -18~-35stepeni**

## **CREAMY – aparat za pravljenje sladoleda**



## **VAŽNA OBAVJEŠTENJA**

Kada koristite

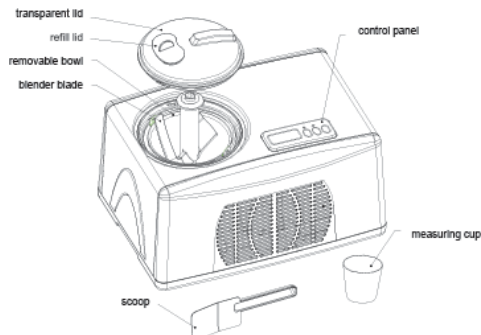
električni uređaj, osnovne sigurnosne upute se moraju pratiti kako biste smanjili tizik od požara, električnog udara, ozljeda i slično:

1. Prije uporabe pročitajte sve upute
2. Uvjerite se da napon odgovara nazivnom naponu koji se nalazi u tabeli, te osigurajte da uzemljenje utičnice bude u dobrim uslovima.
3. Ako je kabel za napajanje oštećen, on mora biti zamijenjen od strane prouzvođača, njegovog servisa ili neke druge slično kvalificirane osobe.
4. Ne podižite i ne okrećite uređaj više 45°kuta.
5. Kako biste se zaštitili od električnog udara, ne stavljajte kabel, utikač ili ventilator u vodu, te ne uranjajte uređaj u vodu ili neku drugu tekućinu.
6. Nakon korištenja te prije čišćenja uređaj isključite sa napajanja.
7. Kako biste osigurali dobar protok zraka, uređaj držite na minimalnoj udaljenosti od 8 cm dalje od objekata.
8. Ne koristite pribor koji nije preporučen od strane proizvođača.
9. Uređaj nije namijenjen za uporabu od strane osoba sa oslabljenim osjetnim, fizičkim ili mentalnim sposobnostima, kao i onih sa nedostatkom znanja ili iskustva osim ako nisu pod nadzorom ili ako su dobili upute za rad od strane osoba koje su odgovorne za njihovu sigurnost. Djeca trebaju biti pod nadzorom kako bi se osiguralo da se ne igraju sa uređajem.
10. Uređaj ne koristite u blizini plamena, vrućih ploča ili peći.
11. Ne uključujte tipku često (bar 5 min u razmaku) kako biste izbjegli oštećenja kompresora.

12. Metalne ploče, ili drugi električni objekti se ne smiju stavljati u uređaj kako biste izbjegli požar ili kratak spoj.
13. Kada vadite sladoled, ne udarajte po buretu ili njegovim krajevima kako ga ne biste oštetili.
14. Ne uključujte na napon prije nego postavite bure i oštricu blendera.
15. Temperatura sastojaka je  $25\pm 5^{\circ}\text{C}$ . Ne stavljajte sastojke u frižider jer to mož uzrokovati blokadu oštrice blendera.
16. Ne vadite oštricu blendera dok je uređaj uključen.
17. Ne koristite na otvorenom prostoru.
18. Ne čistite sa praškom za čišćenje i drugim čvrstim alatima.
19. Čuvajte korisničke upute

## DIJELOVI I ZNAČAJKE

Pomijerajući poklopac  
 Poklopac za punjenje  
 Prijenosna posuda  
 Oštrica blendera  
 Kontrolna ploča  
 Žlica



## PRIJE PRAVLJENJA SLADOLEDA

### Čistoća

Prije korištenja temeljito operate sve dijelove koji će doći u dodir sa sladoledom (uključujući fiksiranu posudu, prijenosnu posudu, oštricu, poklopac, posudu za mjerenje, žlicu).

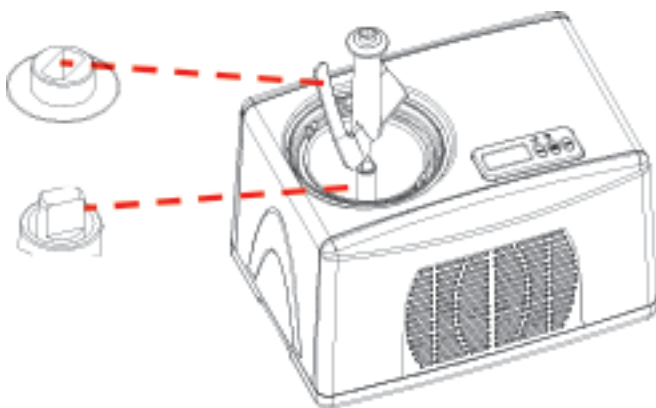
### Priprema sastojaka:

*Pripremite sastojke prema svom receptu, ili receptu kojeg ste dobili, te naspite dobro pripremljene sastojke u prijenosnu posudu. Bilješka: ne trebate mrznuti posudu satima u zamrzivaču, jer ova mašina ima ugrađeni kompresor koji mrzne sastojke prije serviranja sladoleda.*

## SASTAVLJANJE

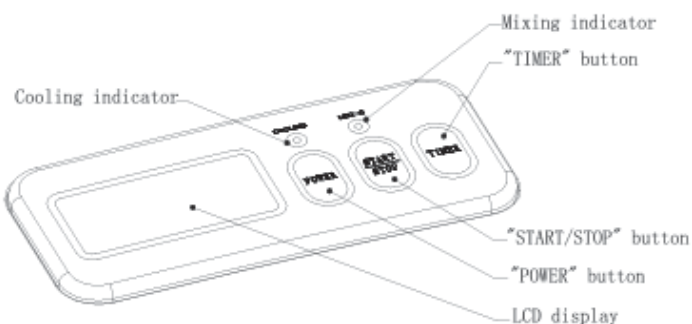
**Upozorenje: Pazite da utikač bude isključen.**

**Važno: Uvijek uređaj stavljajte uspeavno na ravnu podlogu kako bi ugrađeni kompresor radio na najbolji mogući način.**



- 1) Stavite prijenosnu posudu u stalnu posudu u mašini.
- 2) Stavite oštricu na prijenosnu posudu te pazite da bude dobro postavljena sa motorom (pogledajte sliku ispod).
- 3) Stavite prijenosni poklopac na vrh posuda i učvrstite ga.
- 4) Stavite poklopac za punjenje na prijenosni poklopac.

## POČETAK PRAVLJENJA SLADOLEDA



Povežite na napon.

Provjerite da li napon koji je označen u tabeli odgovara naponu vašeg doma, zatim uključite utikač u utičnicu.

### FUNKCIJE TIPKI ZA RAD

**[POWER]:** Nakon povezivanja, pritisnite [POWER] tipku kako bi uređaj primio napon, te kako bi LCD zaslon prikazao "60:00" što je zadano vrijeme rada.

**[TIMER]:** 10, 20, 30, 40, 50 i 60 minuta rada je opcionalno postavljeno vrijeme brzim pritiskom na [TIMER] tipku.

Možete odabrati različita vremena rada prema vašem ukusu. (Zadano vrijeme rada je 60 minuta.)

**[START / STOP]:** Nakon što je vrijeme postavljeno, pritisnite [START/STOP] tipku kako bi se uređaj uključio. On odmah započinje sa miksanjem, te ZELENI svjetlosni indikator svijetli, nakon 2 minute počinje se hladiti, te CRVENI svjetlosni indikator svijetli. Prilikom procesa pravljenja sladoleda, možete pritisnuti [START/STOP] tipku kako biste kontrolisali oštricu (Kompresor i dalje radi). Kada odbrojavanje završi, rad automatski završava, te 10 puta čujete "Di Di Di" zvuk. LCD zaslon prikazuje "00:00". Ako niko ne želi servirati sladoled, uređaj se isključuje za 10 minuta, te se automatski prbaciva na funkciju dodatnog hlađenja što osigurava da se sladoled ne odmrzne.

### Funkcija produženog hlađenja:

Uređaj započinje funkciju hlađenja (bez miksanja) 10 minuta u svakih drugih 10 minuta, ukupno 1h, zatim se vraća na početni zadani status (pod naponom ali bez rada). [Uzrok]: Uvijek isključite utikač iz utičnice prije serviranja napravljenog sladoleda kako biste izbjegli električni udar.

### Podešavanje operacija

#### Isključivanje operacija:

Možete zaustaviti uređaj pritiskom na [POWER] tipku kada uređaj radi.

#### Podešavanje vremena rada (u toku rada):

Kada mašina radi, možete dodati vrijeme rada brzim pritiskom na tipku [TIMER] nekoliko puta, 5 minuta se dodajte za svaki pritisak dok ne dostignete maksimalnih 60 minuta koji se prikazuju na LCD zaslonu. Vrijeme se samo može povećati, ali se ne može smanjiti.

**Dodavanje vremena rada (nakon završetka vremena rada):** Kada unaprijed postavljeno vrijeme (npr 60 minuta) završava i mapina zaustavlja sa radom, te se vraća na zadani status, ako vam se sviđa teža dosljednost, možete još jednom odabrati vrijeme rada (10/20/30/40/50/60 minuta) pritiskom na [TIMER] tipku, zatim ponovno pritisnite [START/STOP] tipku jednom, uređaj će isključiti vrijeme koje ste odabrali, te će se zaustaviti i ponovno ući u funkciju dodatnog hlađenja, kako bi sladoled čuvao od odmrzavanja.

### Funkcija motorove samozaštite

Kada sladoled postane jači, motor blendera se može blokirati. Zatim zaštita motora omogućava blender da zaustavi rad detektujući temperaturu motora.

### Upravljanje količinom sastojaka

Kako biste izbjegli prelijevanje i bacanje, osigurajte da sastojci ne prelaze 60% kapaciteta prijenosne posude (sladoled se širi kada se formira).

## POHRANA SLADOLEDA

Sklonite napravljene sladoled u drugu posudu koristeći plastičnu ili drvenu žlicu, ne koristite metalne objekte kako biste izbjegli grebanje unutrašnjosti prijenosne posude.

## RECEPTI ZA SLADOLED

### SLADOLED OD VANILJE

Napravite 8 polovica čašica.

1 šalica mlijeka

1/2 šalice sitnog šećera

3/2 šalice teške kreme, dobro ohlađene

1 – 2 čajne žlice čistog ekstrakta vanilije

U srednjoj posudi, koristeći ručni mikser ili mutilicu, miješajte mlijeko i sitni šećer dok se šećer ne rastopi, oko 1-2 minute malom brzinom. Umiješajte tešku kremu i vanilu. Uključite uređaj, saspitate mješavinu u posudu za hlađenje, te miješajte oko 50-60 minuta.

### VARIJACIJE:

Mint Chip: odstranite vaniliju i zamijenite sa 1 do 1-1/2 čane žlice pepermint. Usjeckajte onlijene čokolade na sitne komadiće, te ju dodajte u zadnjih 5 minuta miješanja.

### ČOKOLADNI SLADOLED

Napravite 8 polovica čašica.

1 šalica mlijeka

1/2 šalice sitnog šećera

240g i 8 komada slatke čokolade (vaše najdraže), isjeckane na komadiće

1 šalica teške kreme, dobro ohlađene

1 čajna žlica čistog ekstrakta vanilije

Zagrijavajte mlijeko dok se ne pojave balončići oko krajeva (ovo možete uraditi u mikrovalnoj). U blenderu pomoću metalne oštrice, pomiješajte šećer sa čokoladom, dok se čokolada ne istini dobro. Dodajte vruće mlijeko, te miješajte dok ne napravite kašu. Prebacite u srednju posudu, te ostavite da se smjesa u potpunosti ohladi. Pomiješajte tešku kremu i ekstrakt vanilije. Uključite uređaj, saspitate smjesu u posudu da zamrzavanje, te sačekajte 50-60 minuta.

## RECEPT

### SLADOLED OD SVJEŽIH JAGODA

Napravite 8 polovica čašica.

250g svježe zrele jagode, izrezane na kriškice

3/2 žlice svježe stisnutog soka od limuna

1/2 šalice šećera

1 šalica mlijeka

1 šalica teške kreme, dobro ohlađene

1 čajna žlica čistog ekstrakta vanilije

U maloj posudi, pomiješajte jagode sa sokom od limuna i 1/3 šalice šećera, oimiješajte i ostavite jagode u soku 2h.

U srednjoj posudi, koristeći mikser pomiješajte mlijeko i šećer dok se šećer ne rastopi, oko 1-2 minute rada. Pomiješajte tešku kremu i sok sa jagodama i vanilom. Uključite uređaj, stavite mješavinu u posudu za zamrzavanje, te ostavite 50-60 minuta. Dodajte kriške jagode u zadnjih 5 minuta smrzavanja.

Bilješka: ovaj sladoled će imati prirodnu rozu boju, ako je prisutna slaba roza boja, dodajte kapljice jestive crvene boje dok ne postignete željenu boju.