


- Tento spotrebič nesmejú používať deti mladších ako 8 rokov. Tento spotrebič smejú deti staršie ako 8 rokov a osoby, ktoré majú znížené fyzické, senzorické alebo duševné schopnosti, alebo osoby bez patríčných skúseností a/alebo znalostí používať, iba pokiaľ na nich dozerá osoba zodpovedná za ich bezpečnosť alebo ak ich táto osoba vopred poučí o bezpečnej obsluhe spotrebiča a príslušných rizikách. Deti sa nesmú hrať so spotrebičom. Spotrebič a napájací kábel uchovávajúte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti, ktoré sú mladšie ako 8 rokov a bez dozoru.
- Napájací kábel, zástrčku ani spotrebič neponárajte do vody ani do žiadnej inej kvapaliny, aby sa predišlo úrazu elektrickým prúdom.
- Nedovoľte deťom, aby sa so spotrebičom hrali bez dozoru.
- Pred výmenou príslušenstva a súčiastok vypnite spotrebič a odpojte ho z prívodu el. energie.
- Ak spotrebič ponecháte bez dozoru a pred montážou, demontážou alebo čistením ho vždy odpojte od elektrickej siete.
- Je veľmi dôležité udrzovať tento spotrebič vždy čistý, keďže prichádza do styku s potravinami.
- Toto zariadenie je určené iba na používanie v domácnosti a na podobné účely a smie sa používať, napríklad:
 - V kuchynských kútoch vyhradených pre personál v obchodoch, kanceláriách a v iných profesionálnych priestoroch.
 - Smú ho používať klienti hotelov, motelov a iných priestorov, ktoré majú ubytovací charakter.
 - V turistických ubytovniach.
 - Na farmách.
- Nesmie sa používať príslušenstvo iné ako to, ktoré sa dodáva so spotrebičom.

PREZ
PRVÝM POUŽITÍM
Mraziacu misu, veľko a miešaciu lopatku umyte v teplej vode s čistiaci prostriedkom. Všetky časti starostlivo opláchnite a usušte.
• Motorovú jednotku utrite vlhkou handričkou.
• Blok motora neponárajte do vody, ani do žiadnej inej tekutiny.
• Blok motor, ani žiaden komponent neumývajte v umývačke riadu.

RECEPTY
Pudingová vanilková zmrzlina
• 3 vajecné žltky
• 50 až 60 gramov kryštálového cukru
• 200 ml polohutného mlieka
• 100 ml tučnej smotany
• niekoľko kvapiek vanilkovej esencie
1. Vajecné žltky a cukor vymiešajte v sklenej mise.
2. V panvici na omáčku priveďte mlieko do varu, potom nalejte vajička.
3. Zmes v panvici konštantne miešajte, dokiaľ nezhustne a na zadnej strane varechy sa nevytvorí blanka.
4. Zmes nesmie vriieť!
5. Zamiešajte krém a vanilkovú esenciu.
6. Zmes nalejte do mraziacej misy, zatiaľ čo sa lopatka pohybuje.
7. Nechajte mraziť do dosiahnutia požadovanej konzistencie.

Malinový mrazený jogurt
• 200 gramov čerstvých malin
• 60 gramov kryštálového cukru
• 250 ml prírodného jogurtu
1. Maliny rozmiaždite.
2. Aby ste dosiahli hladkú zmes a odstránili semienka, zmes prepasírujte.
3. Pridajte cukor a prírodný jogurt a zamiešajte.
4. Zmes nalejte do mraziacej misy, zatiaľ čo sa lopatka pohybuje.
5. Nechajte mraziť do dosiahnutia požadovanej konzistencie.

Citrónový šербet
• 150 citrónovej šťavy
• šťava z 1/2 pomaranča
• 210 gramov granulovaného cukru
• 210 ml vody
• 1 vajecný bielok
1. Šťavu, vodu a cukor zamiešajte a zohrejte v panvici.
2. Starostlivo miešajte, dokiaľ nezačne vriieť a nechajte odstáť 2-3 minúty.
3. Nechajte vychladnúť.
4. Do panvice pridajte vajičko a zamiešajte.
5. Zmes nalejte do namrzenej mise (zatiaľ čo sa lopatka otáča).

ŽIVOTNÉ PROSTREDIE

Tento spotrebič nesmie byť na konci životnosti likvidovaný spolu s komunálnym odpadom, ale musí sa zlikvidovať v recyklačnom stredisku určenom pre elektrické a elektronické spotrebiče. Tento symbol na spotrebiči, v návode na obsluhu a na obale upozorňuje na túto dôležitú skutočnosť. Materiály použité v tomto spotrebiči je možné recyklovať. Recyklačou použitých domácich spotrebičov výraznou mierou prispievate k ochrane životného prostredia. Informácie o zberných miestach vám poskytnú miestne úrady.
Podpora
Všetky dostupné informácie a náhradné diely nájdete na www.tristar.eu!

RU

- МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ**
- Производитель не несет ответственность за ущерб в случае несоблюдения правил техники безопасности.
- Во избежание опасных ситуаций для замены поврежденного кабеля питания рекомендуется обратиться к производителю, его сервисному агенту или другим достаточно квалифицированным специалистам.
- Не перемещайте устройство, взявшись за кабель питания, а также следите за тем, чтобы кабель не перекручивался.
- Установите устройство на устойчивой ровной поверхности.
- Не оставляйте подключенное к источнику питания устройство без присмотра.
- Данное устройство предназначено только для использования в бытовых условиях и только по назначению.
- Данное устройство не предназначено для использования детьми в возрасте до 8 лет. Данное устройство может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и людьми с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями или не имеющими соответствующего опыта или знаний, только при условии, что за их действиями осуществляется контроль или они знакомы с техникой безопасной эксплуатации устройства, а также понимают связанные с этим риски. Не позволяйте детям играть с устройством. Храните устройство и его шнур электропитания в месте, недоступном для детей младше 8 лет. Очистка и обслуживание устройства может проводиться детьми только после достижения ими возраста 8 лет или под присмотром взрослых.
- Во избежание поражения электрическим током не погружайте шнур электропитания, штепсель или устройство в воду или любую другую жидкость.
- Устройство может быть использовано детьми только под присмотром взрослых.
- Выключите устройство и отсоедините его от сети электропитания, перед тем как произвести замену принадлежностей или комплекующих, подвижных при эксплуатации.
- Отключайте устройство от сети электропитания каждый раз, когда его оставляют без присмотра, а также перед сборкой, разборкой и очисткой.
- Крайне необходимо всегда содержать устройство в чистоте, поскольку оно вступает в контакт с пищей.
- Это устройство предназначено для использования в бытовых условиях, а также в схожих областях применения, таких как:
 - Кухонные помещения для служащих магазинов, офисов и других рабочих условий.
 - Отели, мотели и другие условия проживания для использования постояльцами.
 - Условия типа B&B.
 - Фермерские дома.
- Запрещается использовать с устройством принадлежности, которые не входили в комплект его поставки.

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА
1. Главное устройство
2. Переключатель питания
3. Вал смесителя
4. Прозрачная крышка
5. Зажимная скоба
6. Лопатки
7. Чаша мороженицы

ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ
• Промойте чашу, крышку и лопасть смесителя в теплой воде с мылом. Хорошо прополощите и насухо вытрите компоненты.
• Вытрите блок двигателя влажной тканью.
• Не погружайте блок двигателя в воду или другую жидкость.
• Запрещается помещать двигатель или его компоненты в посудомоечную машину.
ЭКСПЛУАТАЦИЯ
Заморозка холодильных контейнеров (рис. 02)
• Самым важным этапом в приготовлении мороженого является правильная заморозка холодильных контейнеров.
• Поставьте чашу в морозильную камеру и убедитесь, что в ней установлена температура не выше -18°C.
• Для получения наилучших результатов охлаждающий контейнер следует поставить вертикально к задней стенке морозильной камеры, где достигается наиболее низкая температура.
• Количество времени, необходимое для заморозки чаши (не менее 8 часов), зависит от температуры в морозильной камере.
• Для проверки уровня заморозки чаши можно потрясти ее. При идеальной заморозке вы не услышите звуков движения жидкости между ее стенками.

- Подсказка: оставьте холодильный контейнер в морозильной камере, тогда вы сможете в любое время заняться приготовлением своего любимого мороженого.


Сборка устройства (рис. 03)
• Переверните блок двигателя и вставьте в отверстие вал смесителя.
• Вставьте прозрачную крышку в ножка блока двигателя.
• Наденьте лопасть на вал смесителя и поверните его назад.
• Достаньте чашу из морозильной камеры и убедитесь, что она достаточно заморзла. Установите на чашу уже надетую крышку с блоком двигателя и смесителем.
• Сдвиньте зажимные скобы и убедитесь в надежной фиксации.
• Для включения устройства нажмите на переключатель питания.
• Через специальное отверстие залейте в чашу ингредиенты.
• Включите устройство на 20-40 минут. Максимальное время работы составляет 1 час.
• ПРИМЕЧАНИЕ: ДВИГАТЕЛЬ РАБОТАЕТ МЕДЛЕННО И С ШУМАМИ, ТАК КАК НА НЕМ УСТАНОВЛЕН ЗАМЕДЛЯЮЩИЙ МЕХАНИЗМ.
• Примечание. Консистенция домашнего мороженого будет отличаться от твердого покупного мороженого. Оно будет более мягким и кремообразным. Для получения более твердого мороженого возьмите резиновую лопатку или деревянную ложку и переложите мороженое из холодильного контейнера в герметичный контейнер. Поставьте этот контейнер в морозильную камеру еще на несколько часов или до тех пор, пока мороженое не затвердеет.

ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ
• Чашу мороженицы, лопасть и крышку можно мыть теплой водой с мягким моющим средством. Блок двигателя очищают с помощью влажной ткани.
• Запрещается мыть какие-либо компоненты устройства в посудомоечной машине. Запрещается погружать двигатель в воду.
• Удостоверьтесь, что все компоненты должным образом высохли.
• Не ставте чашу в морозильную камеру, если она еще не высохла.
• Не храните в морозильной камере лопатку или вал смесителя.

РЕЦЕПТЫ
Ванильное мороженое на заварном креме
• 3 яичных желтка
• 50 - 60 г сахарной пудры
• 200 мл обезжиренного молока
• 100 мл двойных сливок
• несколько капель ванильной эссенции
1. Перемешайте яичные желтки с сахаром в стеклянной чаше.
2. Медленно доведите молоко до точки кипения в кастрюле, а затем влейте в получившуюся смесь яйцо.
3. Залейте смесь в кастрюлю и постоянно помешивайте до загустения смеси, пока на задней поверхности ложки не образуется пленка.
4. Не доводите до кипения!
5. Влейте и смешайте сливки и ванильную эссенцию.
6. Включите смеситель и влейте смесь в чашу мороженицы.
7. Дайте смеси замерзнуть до получения необходимой консистенции.

Мороженое с малиновым йогуртом
• 200грамм свежей малины
• 60 грамм сахарной пудры
• 250 мл натурального йогурта
1. Раздавите малину.
2. Для получения более однородной смеси продавите ягоды через сито.
3. Добавьте и перемешайте сахар и натуральный йогурт.
4. Включите смеситель и влейте смесь в чашу мороженицы.
5. Дайте смеси замерзнуть до получения необходимой консистенции.

Лимонный сорбет
• 150 мл лимонного сока
• сок из ½ апельсина
• 210 грамм сахара-песка
• 210 мл воды
• 1 яичный белок
1. Разогрейте соки, воду и сахар в кастрюле.
2. Хорошо помешивая, доведите до кипения и подождите 2-3 минуты.
3. Дайте смеси остыть.
4. Добавьте в смесь яйцо и перемешайте.
5. Залейте смесь в охлажденную чашу (с включенным смесителем).

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

По истечении срока службы не выкидывайте данное устройство с бытовыми отходами. Вместо этого его необходимо сдать в центральный пункт переработки электрических или электронных бытовых приборов. На этот важный момент указывает данный символ, используемый на устройстве, в руководстве по эксплуатации и на упаковке. Используемые в данном устройстве материалы подлежат вторичной переработке. Способствуя вторичной переработке бытовых приборов, вы вносите огромный вклад в защиту окружающей среды. Информацию о ближайшем пункте сбора таких приборов можно узнать в органах местного самоуправления.

Поддержка
Вся доступная информация и сведения о запчастях приведены на веб-сайте www.tristar.eu/ !

★★★●
TRISTAR

YM-2603

EN *Instruction manual*

NL *Gebruiksaanwijzing*

FR *Mode d'emploi*

DE *Bedienungsanleitung*

ES *Manual de usuario*

PT *Manual de utilizador*

PL *Instrukcja obsługi*

IT *Manuale utente*

SV *Bruksanvisning*

CS *Návod na použití*

SK *Návod na použitie*




service
.tristar.eu



You can find all information and spare parts at service.tristar.eu