



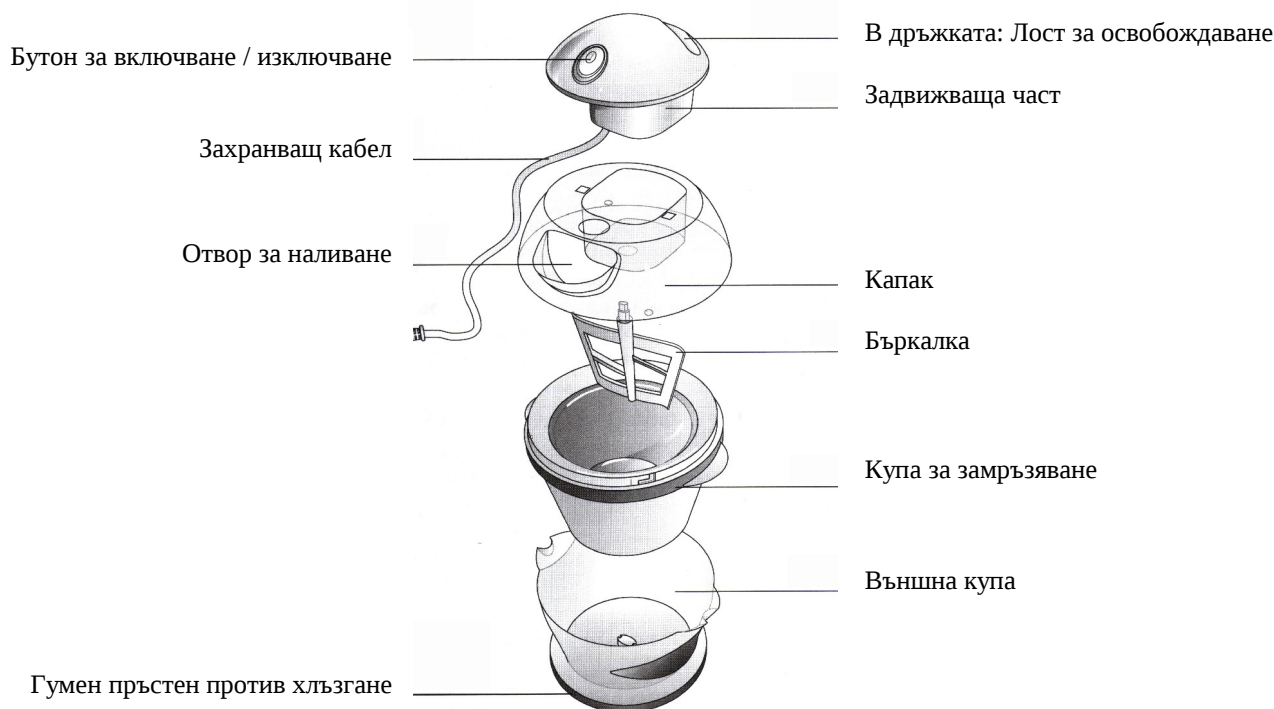
КВАЗЕР ЕООД

София 02/ 98 35 700
Плевен 064/ 801 979

E-mail: sales@kvazer.com
Web site: kvazer.com

Пловдив 032/ 626 664
Пловдив 032/ 675 134

МАШИНА ЗА СЛАДОЛЕД ТСМ 222461 / 222462 ИНСТРУКЦИЯ ЗА РАБОТА



УКАЗАНИЯ ЗА СИГУРНОСТ

- Пазете уреда от деца!
- Изключвайте кабела от контакта, когато:
- възникне повреда в уреда;
- не използвате машината за сладолед;
- сглобявате или разглобявате частите;
- преди да почистите машината.
- Пазете дългите коси или краища на дрехи от въртящата се бъркалка.
- Не хващайте с ръце бъркалката, докато се върти.
- Хващайте изстудената във фризера купа за замръзяване само с кухненски ръкавици.
- Купата за замръзяване трябва да бъде съвсем суха преди да я сложите във фризера.
- Поставете машината за сладолед върху стабилна, хоризонтална повърхност.
- Пазете уреда от източници на топлина.
- Първо включете машината и след това налейте приготвената смес за сладолед.
- Не прекъсвайте работата на машината по време на приготвянето на сладоледа.



КВАЗЕР ЕООД

София 02/ 98 35 700
Плевен 064/ 801 979

E-mail: sales@kvazer.com
Web site: kvazer.com

Пловдив 032/ 626 664
Пловдив 032/ 675 134

- Когато сместа за сладоледа започне да става твърда, бъркалката сменя автоматично посоката на въртене. Това предпазва мотора от пренагряване. Ако непрекъснато се сменя посоката на въртене, изключете машината.
- Не използвайте твърди и драскащи прибори за изваждане на сладоледа, тъй като те могат да повредят вътрешната стена на купата за замръзване.
- Частите на машината не са предназначени за почистване в миялна машина .
- Уредът и купата за замръзване не бива да се потапят във вода.
- Преди да измиете купата за замръзване я оставете, докато достигне стайна температура.
- Не използвайте остри или драскащи миешки препарати или прибори.

ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА

- Препоръчваме ви да почистите вашата нова машина за сладолед преди да я използвате за първи път.
- Изключете кабела от контакта.
- Задръжте натиснат лоста за освобождаване на дръжката на задвижващата част и свалете задвижващата част от капака.
- Избършете задвижващата част с влажна кърпа и я оставете да изсъхне.
- Външната купа, капака и бъркалката измийте добре с гореща вода.
- Измийте добре вътрешната страна на упата за замръзване с гореща вода. Външната страна на купата забършете с влажна кърпа.
- Изсушете добре частите на машината.

ПРИГОТВЯНЕ НА СЛАДОЛЕД

Оптимален резултат ще получите, ако купата за замръзване и сместа за сладоледа са достатъчно охладени. По този начин се съкращава времето за приготвяне.

Готовият сладолед е мек. При добавяне на алкохол към сместа, сладоледът остава по-мек.

Охлаждане на купата за замръзване

Купата за замръзване трябва да е охладена за най-малко 24 часа преди приготвянето на сладоледа до температура - 18°.

Внимание: Купата за замръзване трябва да бъде добре изсушена преди охлаждането.

1. Опаковайте купата в пластмасово фолио.
2. Поставете я във фризера.

Приготвяне на сместа за сладолед

Внимание: Използвайте винаги само пресни яйца.

1. Пригответе сместа според избраната от вас рецепта.
2. Поставете сместа за сладолед веднага в хладилника. Тя не бива да престоява там по-дълго от 24 часа.

Сглобяване на машината за сладолед

1. Задръжте натиснат лоста за освобождаване в дръжката и поставете задвижващата част върху капака.
2. Поставете бъркалката от долната страна на задвижващата част.
3. Преди самото включване на машината извадете купата за замръзване от фризера и я поставете във външната купа.

Важно: Не наливайте още сместа за сладоледа!

4. Поставете капака със задвижващата част върху купата за замръзване. Завъртете капака леко в посока на часовниковата стрелка, докато щракне.



К В А З Е Р Е О О Д

София 02/ 98 35 700
Плевен 064/ 801 979

E-mail: sales@kvazer.com
Web site: kvazer.com

Пловдив 032/ 626 664
Пловдив 032/ 675 134

Включване на машината за сладолед

Натиснете бутона за включване/изключване, за да включите машината. Бъркалката започва да се върти.

Наливане на сместа за сладолед

Важно: Не наливайте прекалено много смес в купата за замръзване. До ръба трябва да останат най-малко 2,5 см. При замръзване сместа разширява обема си.

1. Налейте приготвената и добре охладена смес през отвора за наливане, докато машината работи.
2. Оставете я около 15 до 30 минути да се бърка, докато получите желаната консистенция.

Изключване на машината / изваждане на сладоледа

1. Изключете машината за сладолед с бутона за включване / изключване.
2. Завъртете капака леко в посока обратна на часовниковата стрелка и го вдигнете нагоре.
3. Извадете нагоре бъркалката.
4. Извадете готовия сладолед с гумена шпакла или пластмасова лъжица.

ПОЧИСТВАНЕ

Почиствайте основно всички части на машината за сладолед след употреба.

Изключете кабела от контакта.

Частите на машината не са предназначени за почистване в миялна машина .

Уредът и купата за замръзване не бива да се потапят във вода.

Преди да измиете купата за замръзване я оставете, докато достигне стайна температура.

Не използвайте остри или драскащи миелци препарати или прибори.

1. Задръжте натиснат лоста за освобождаване в дръжката на задвижващата част и свалете капака.
2. Избършете задвижващата част с влажна кърпа и я оставете да изсъхне.
3. Извадете купата за охлаждане от външната купа.
4. Отстранете гумения пръстен от дъното на външната купа.
5. Външната купа, пръстенът, капакът и бъркалката измийте добре с гореща вода.
6. Когато купата за замръзване достигне стайна температура, измийте вътрешността ѝ с гореща вода, а външната стена забършете с влажна кърпа.
7. Изсушете добре всички части.
8. Поставете обратно гумения пръстен.
9. Проверявайте редовно, дали от купата за охлаждане не излиза течност. В този случай машината не годна вече за употреба.

РЕЦЕПТИ

Продукти	Приготвяне
Бананов сладолед	
1 голям добре узрял банан 175 мл обезмаслено мляко 75 гр крем Double 50 гр пудра захар	Пюрирайте банана. Разбъркайте млякото, крема и захарта. Охладете сместа.
Сладолед с малини и кисело мляко	
200 гр пресни малини 50 гр пудра захар 250 гр кисело мляко	Пюрирайте малините. Разбъркайте захарта и киселото мляко. Охладете сместа.



К В А З Е Р Е О О Д

София 02/ 98 35 700
Плевен 064/ 801 979

E-mail: sales@kvazer.com
Web site: kvazer.com

Пловдив 032/ 626 664
Пловдив 032/ 675 134

Ягодов сладолед	
300 гр пресни ягоди 75 гр пудра захар 100 гр крем Double Сокът от половин лимон	Пюрирайте ягодите. Разбъркайте захарта, крема и лимоновия сок. Охладете сместа.
Ванилов сладолед	
2 жълтъка 50 гр пудра захар 150 мл обезмаслено мляко 150 гр крем Double Ванилия	Разбийте в купа жълтъците, захарта и ванилията. Сварете млякото в тенджера. Прибавете към млякото останалите продукти, докато бъркате. Върнете сместа на котлона и я загрейте като бъркате непрекъснато. Сместа не бива да завира, защото ще се пресече. Свалете тенджерата от котлона и оставете сместа да се охлади. Добавете крема и разбъркайте. Охладете сместа.
Ментов сладолед с шоколадови стърготини	
200 мл обезмаслено мляко 50 гр захар 225 гр крем Double 2 капки ментов екстракт 50 гр настърган шоколад	Разбъркайте млякото и захарта на слаб огън, докато захарта се стопи. Оставете млякото да се охлади. Добавете крема и ментовия екстракт и разбъркайте. Оставете сместа да се охлади. Добавете настъргания шоколад при работеща машина едва, когато сладоледът започне да замръзва.

ПРОБЛЕМИ / ПОМОЩ

- **Посоката на бъркане сменя постоянно.** - Изключете машината.
- **Машината се изключва.** - Моторът е претоварен. Изключете машината и кабела от контакта и оставете задвижващата част да се охлади.
- **Сладоледът не се втвърдява.** - Купата за замръзване не е добре охладена. Не са спазени пропорциите от рецептата.

Производител: ТСМ – Германия



К В А З Е Р Е О О Д

София 02/ 98 35 700
Плевен 064/ 801 979

E-mail: sales@kvazer.com
Web site: kvazer.com

Пловдив 032/ 626 664
Пловдив 032/ 675 134