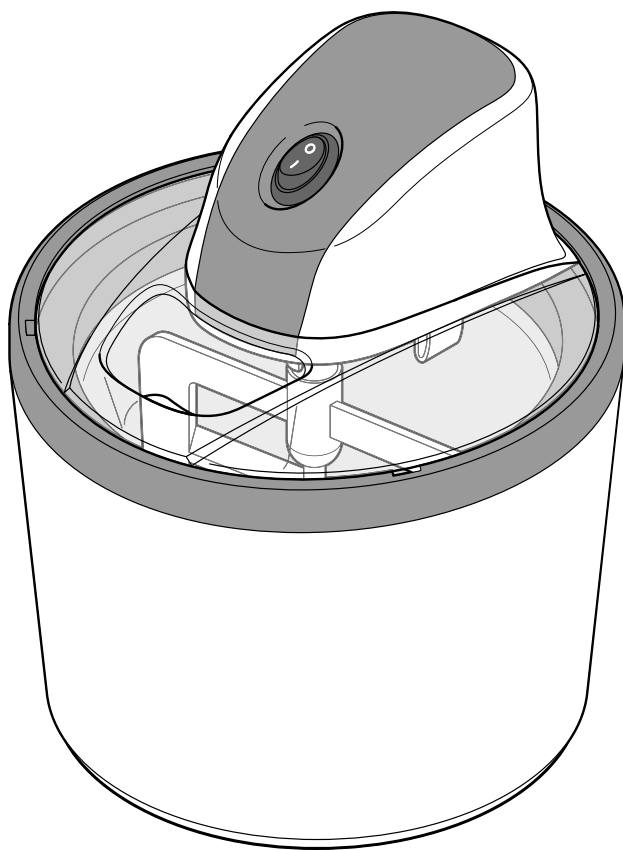




Přístroj na výrobu mraženého jogurtu



Vážení zákazníci,

Vaši hosté budou nadšení! Čerstvě vyrobený mražený jogurt ozdobený několika kousky ovoce uzrálými na slunci se jemně rozplývá na jazyku, je aromatický a je vynikající lehkou variantou ke zmrzlíně.

Směs na mražený jogurt budete mít připravenou obratem ruky. Zbytek už za Vás zařídí Váš nový přístroj na výrobu mraženého jogurtu skoro sám. Stačí jen počkat asi 30 minut - když je mrazicí mísa vychlazená - a už bude lahodný mražený jogurt na stole.

V tomto novém přístroji na výrobu mraženého jogurtu můžete vyrábět také lahodnou zmrzlinu a sorbet.

Vyzkoušejte naše recepty nebo nechte pracovat svou fantazii a vytvořte své vlastní kreace!

Váš tým Tchibo



www.tchibo.cz/navody

Obsah

- 3 K tomuto návodu**
- 4 Bezpečnostní pokyny**
- 7 Důležité hygienické pokyny**
- 8 Přehled (rozsah dodávky)**
- 9 Před použitím / čištění**
 - 9 Rozložení přístroje na výrobu mraženého jogurtu
 - 10 Čištění
 - 10 Složení přístroje na výrobu mraženého jogurtu
- 11 Výroba mraženého jogurtu**
 - 11 12 hodin předem - zchlazení mrazicí mísy
 - 12 Minimálně 20 minut předem - příprava směsi na mražený jogurt
 - 12 Bezprostředně před přípravou - složení přístroje na výrobu mraženého jogurtu
 - 12 Výroba mraženého jogurtu
- 14 Tipy na výrobu mraženého jogurtu, zmrzliny a sorbetu**
- 16 Recepty**
 - 16 Základní recept na mražený jogurt
 - 16 Mražený jogurt s cookie dough
- 17 Závada / náprava**
- 18 Technické parametry**
- 18 Likvidace**
- 19 Závěrka**

K tomuto návodu

Výrobek je vybaven bezpečnostními prvky. Přesto si pozorně přečtěte bezpečnostní pokyny a používejte tento výrobek pouze tak, jak je popsáno v tomto návodu, aby nedopátráním nedošlo k zranění nebo škodám. Uchovejte si tento návod pro pozdější potřebu.

Při předávání výrobku předejte současně s ním i tento návod.

Symbyly uvedené v tomto návodu:



Tento symbol varuje před nebezpečím poranění.



Tento symbol varuje před nebezpečím úrazu elektrickým proudem.



Takto jsou označeny doplňující informace.

Upozornění **NEBEZPEČÍ** varuje před možným těžkým poraněním a ohrožením života.

Upozornění **VÝSTRAHA** varuje před poraněním a značnými věcnými škodami.

Upozornění **POZOR** varuje před lehkým poraněním nebo poškozením.



Účel použití

Přístroj na výrobu mraženého jogurtu je určen k výrobě mraženého jogurtu, ale také zmrzliny a sorbetu.

Je koncipován pro množství běžná v domácnostech.

Není vhodný k používání v kuchyních pro zaměstnance podniků průmyslového a živnostenského sektoru, v zemědělských podnicích, v penzionech poskytujících ubytování se snídaní ani pro hosty hotelů, motelů a podobných zařízení, ani ke komerčním účelům.

NEBEZPEČÍ pro děti a osoby s omezenou schopností ovládání přístrojů

- Tento přístroj smí používat děti starší 8 let a osoby s omezenými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a/nebo vědomostí, pokud jsou pod dohledem nebo pokud jim bylo vysvětleno, jak se s přístrojem bezpečně manipuluje a pokud pochopily, jaká jim při používání přístroje hrozí nebezpečí.
- Děti si nesmí s přístrojem hrát. Přístroj a síťový kabel uchovávejte mimo dosah dětí do 8 let.
- Čištění přístroje nesmí provádět děti, s výjimkou případu, že jsou starší 8 let a jsou během čištění pod dozorem. Přístroj nevyžaduje žádnou údržbu.
- Obalový materiál se nesmí dostat do rukou dětem. Mimo jiné hrozí i nebezpečí udušení!

- Síťový kabel nenechávejte viset z pracovní plochy dolů, aby za něj malé děti nemohly přístroj na výrobu mraženého jogurtu strhnout dolů. Hrozí nebezpečí poranění!
- Uchovávejte přístroj mimo dosah dětí.

NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem

- Přístroj neuvádějte do provozu, pokud je přístroj sám nebo jeho síťový kabel viditelně poškozený nebo přístroj před uvedením do provozu spadl na zem.
 - Neprovádějte na výrobku žádné změny. Ani výměnu síťového kabelu nesmíte provádět svépomocí. Případné opravy přístroje nebo síťového kabelu nechte provádět jen v odborném servisu nebo v servisním centru. Neodbornými opravami se uživatel vystavuje značným rizikům.
 - Přístroj připojujte pouze do zásuvky instalované podle předpisů, jejíž síťové napětí odpovídá technickým parametřům na typovém štítku.
 - Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky, ...
 - ... pokud dojde k poruše,
 - ... když přístroj na výrobu mraženého jogurtu nepoužíváte,
 - ... než začnete skládat nebo rozkládat části příslušenství,
 - ... než začnete přístroj na výrobu mraženého jogurtu čistit.
- Přitom vždy tahejte přímo za síťovou zástrčku, nikoliv za kabel.

- Zásuvka musí být dobře přístupná, abyste v případě potřeby mohli síťovou zástrčku rychle vytáhnout. Síťový kabel pokládejte tak, aby o něj nemohl nikdo zakopnout.
- Síťový kabel nesmí být zalomený ani přiskřípnutý. Udržujte jej v bezpečné vzdálenosti od horkých povrchů a ostrých hran.
- Když je přístroj na výrobu mraženého jogurtu v provozu, nikdy jej nenechávejte bez dozoru.
- Přístroj se nesmí uvádět do provozu spínacími hodinami ani odděleným systémem dálkového ovládání.
- Hnací jednotka, síťový kabel, síťová zástrčka a mrazicí mísa se nikdy nesmí ponořovat do vody ani jiných kapalin. Přístroj chraňte také před vlhkem a kapající a stříkající vodou.
- Přístroj používejte jen v suchých vnitřních prostorách. Nestavte jej do bezprostřední blízkosti nádob naplněných vodou (např. dřezu).

VÝSTRAHA před poraněním

- Vlasy a oděv mějte v dostatečné vzdálenosti od točící se míchací lopatky.
- V žádném případě nesahejte do točící se míchací lopatky. Nestrkejte do točící se míchací lopatky žádné stěrky ani jiné kuchyňské náčiní.

VÝSTRAHA před omrzlinami

- Dotýkejte se zmražené mrazicí mísy pouze zvenku, abyste zabránili tvorbě omrzlin.

VÝSTRAHA před poškozením zdraví v důsledku nedostatečné hygieny

- Bezpodmínečně dbejte výstrah před riziky ohrožení zdraví v kapitole „Důležité hygienické pokyny“.

POZOR na věcné škody

- Když budete mrazicí mísu vkládat do mrazničky, musí být úplně suchá.
- Dávejte pozor, abyste mrazicí mísu nepoškodili například propíchnutím nebo zahřátím na teplotu vyšší než 40 °C.
- K vyjímání hotového mraženého jogurtu nepoužívejte žádné tvrdé ani špičaté předměty (např. kovové lžičky). Tyto předměty by mohly poškodit vnitřek mrazicí mísy. Používejte výhradně gumové, silikonové nebo dřevěné stěrky nebo lžíce.
- Pokud by z mrazicí mísy vytékala chladicí kapalina, nesmí se už přístroj na výrobu mraženého jogurtu používat a je nutno jej dát zlikvidovat. K tomuto účelu si přečtěte také kapitolu „Likvidace“. Chladicí prostředek není jedovatý, ale není vhodný ke konzumaci.
- Přístroj na výrobu mraženého jogurtu postavte na pevný, rovný a suchý podklad.

- Příklad na výrobu mraženého jogurtu udržujte v dostatečné vzdálenosti od tepelných zdrojů.
- Příklad na výrobu mraženého jogurtu nejdříve zapnete a až potom nalijte do běžícího přístroje připravenou hmotu na mražený jogurt. Příklad během přípravy mraženého jogurtu nevypínejte a opětovně nezapínejte. Hmotu na mražený jogurt by jinak přimrzla k mrazicí míse, a tím by zablokovala míchací lopatku.
- Když hmota na mražený jogurt příliš ztuhne, automaticky se změni směru otáčení míchací lopatky. Jedná se o ochrannou funkci, která zabraňuje přehřívání motoru. Pokud dochází ke stálé změně směru otáčení, přístroj vypněte.
- Motor se automaticky vypne, když se přehřeje. V takovém případě přístroj vypněte, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky a nechte hnací jednotku vychladnout (minimálně 15 minut).
- Příklad na výrobu mraženého jogurtu používejte výhradně s originálním příslušenstvím.
- Všechny části přístroje na výrobu mraženého jogurtu čistěte výhradně ručně. Do myčky jsou vhodné pouze míchací lopatka, spojovací díl a víko (bez hnací jednotky). Mrazicí mísu neponořujte ani do vody.
- Mrazicí mísu nechte před čištěním tak dlouho stát, dokud se neohřeje na pokojovou teplotu.
- K čištění nepoužívejte abrazivní ani leptavé prostředky, tvrdé kartáče apod.
- Mrazicí mísu plňte hmotou na mražený jogurt maximálně ke značce MAX (cca 600 ml). Při mražení se hmota vypracovává nahoru a proto potřebuje víc místa.
- Není možné zcela vyloučit, že některé laky, plasty nebo prostředky k ošetřování nábytku nenaruší a nezměkčí protiskluzové nožičky výrobku. Abyste zabránili nepříjemným stopám na nábytku, položte proto v případě potřeby pod výrobek neklouzavou podložku.

Důležité hygienické pokyny

Hlavně při přípravě zmrzliny se syrovými vejci dbejte bezpodmínečně následujících pokynů:

Zmrzlina je ideální živnou půdou pro salmonely. Proto je třeba při přípravě zmrzliny dodržovat zvláštní hygienické předpisy.

Hlavním zdrojem pro salmonely ve zmrzlíně jsou syrová vejce. Čerstvá syrová vejce často obsahují jen velmi nepatrné množství salmonel. Salmonely se však mohou při delším uskladnění nebo nedostatečném chlazení razantně množit.

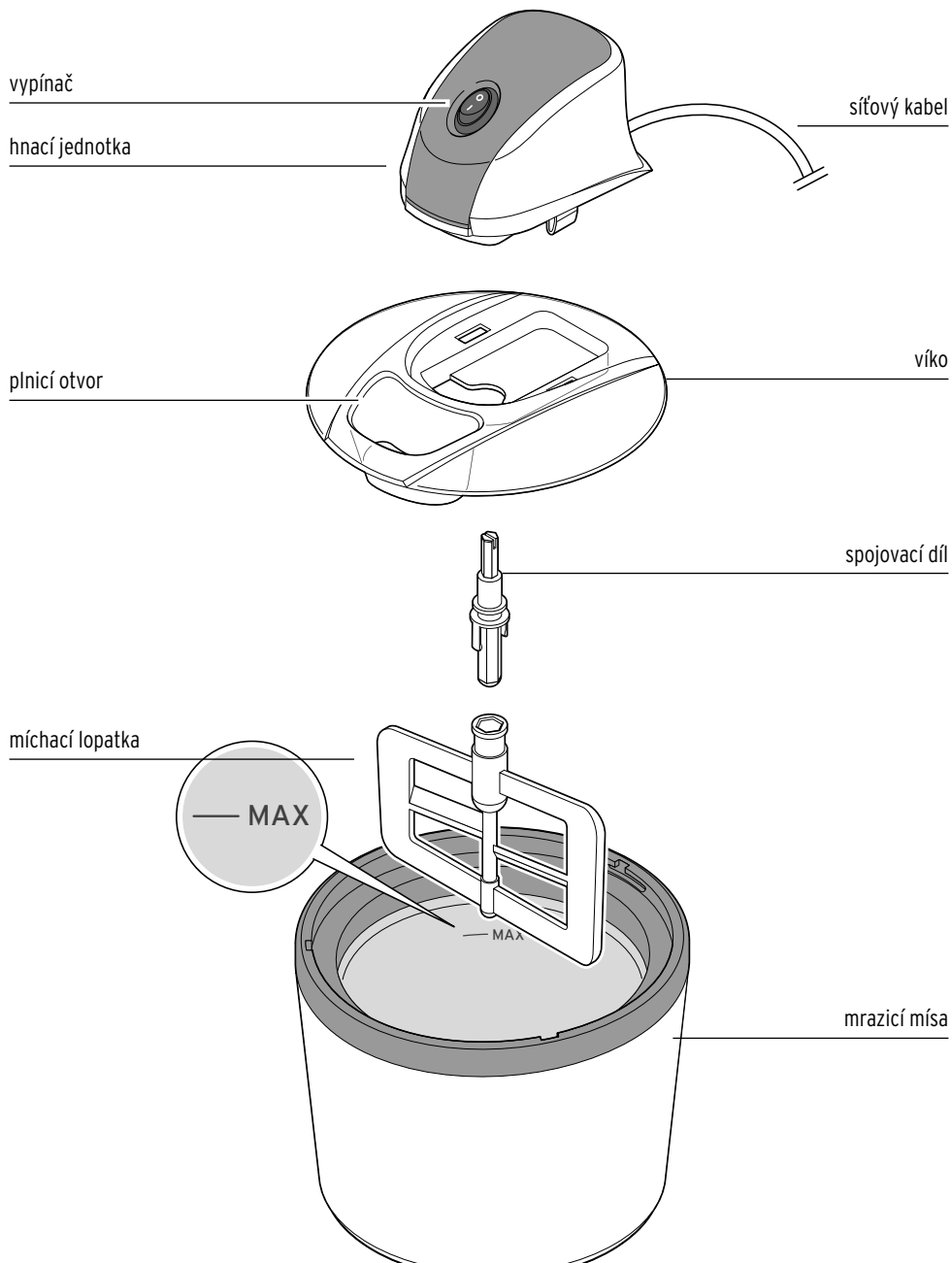
Salmonely se mohou množit i v připravené zmrzlinové směsi nebo v tající zmrzlíně. Salmonely se nezničí ani při hlubokém zmrazení.

Pro bezstarostný požití ze zmrzliny byste proto měli bezpodmínečně dodržovat následující hygienické pokyny:

- Pro lidi s oslabeným imunitním systémem (např. pro malé děti, starší nebo nemocné lidi) byste měli připravovat zmrzlinu podle receptů bez syrových vajec.

- Pro recepty na přípravu zmrzliny se syrovými vejci používejte vždy čerstvá vejce, skladovaná v ledničce.
- Při přípravě dbejte na absolutní čistotu veškerého pracovního nářadí.
- Připravenou zmrzlinovou směs dejte ihned do ledničky a uchovávejte ji tam nejdéle 24 hodin.
- Hotovou zmrzlinu byste měli ihned spotřebovat. Zmrzlinu z čerstvých přísad můžete uchovávat v mrazničce při teplotě -18 °C maximálně 1 týden.
- Tající nebo rozpuštěná zmrzlina se nesmí v žádném případě znovu zmrazovat.
- Po každé přípravě přístroj na výrobu mraženého jogurtu a veškeré pracovní nářadí pořádně vyčistěte.

Přehled (rozsah dodávky)

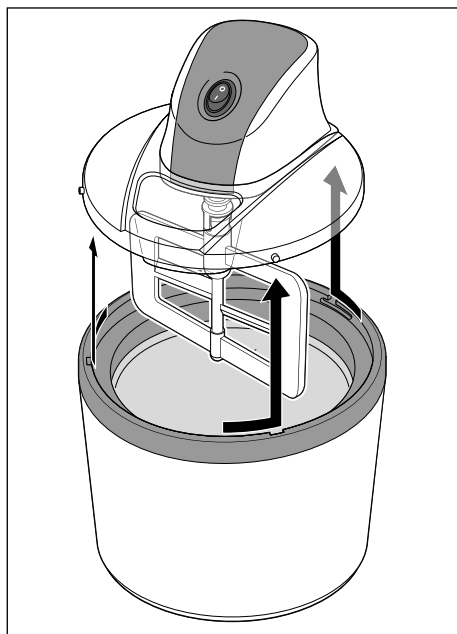


Před použitím / čištění

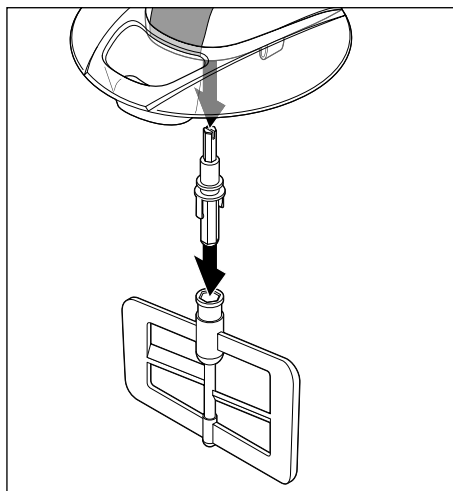
- ▷ Před prvním použitím je nutno přístroj na výrobu mraženého jogurtu nejdříve důkladně vyčistit.
- ▷ Přístroj na výrobu mraženého jogurtu k čištění úplně rozložte.

Rozložení přístroje na výrobu mraženého jogurtu

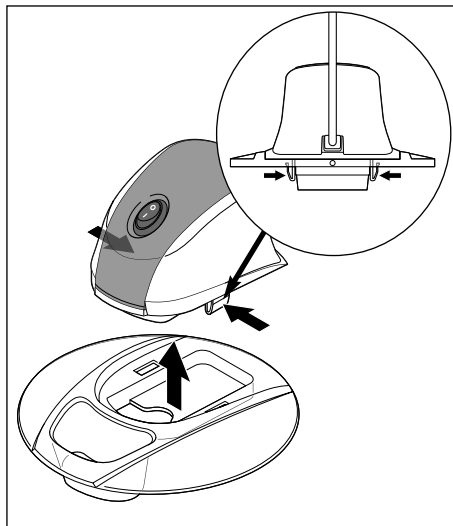
- ▷ Pokud je síťová zástrčka v zásuvce, tak ji z ní vytáhněte.



1. Odejměte víko tak, že jím budete otáčet proti směru hodinových ručiček a pak jej vyjmete z drážky.



2. Vytáhněte míchací lopatku se spojovacím dílem z hnací jednotky.
3. Míchací lopatku vytáhněte ze spojovacího dílu.



4. Stiskněte oba dva zaskakovací výstupky na spodní straně hnací jednotky směrem dovnitř a vyjměte hnací jednotku z víka.

Čištění

POZOR na věcné škody

- Hnací jednotku a mrazicí mísu neponořujte do vody ani jiných kapalin.

▷ Pokud je síťová zástrčka v zásuvce, tak ji z ní vytáhněte.

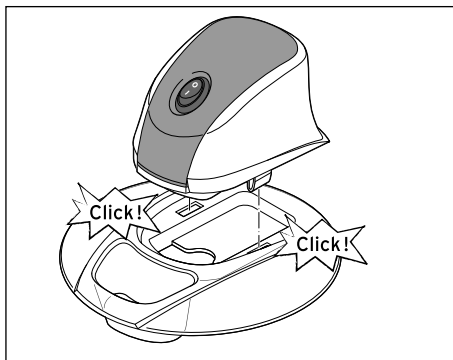
1. Otřete hnací jednotku vlhkým a měkkým hadříkem.
2. Víko, míchací lopatku a spojovací díl důkladně umyjte v horké vodě s prostředkem na mytí nádobí. Potom vše opláchněte horkou vodou.



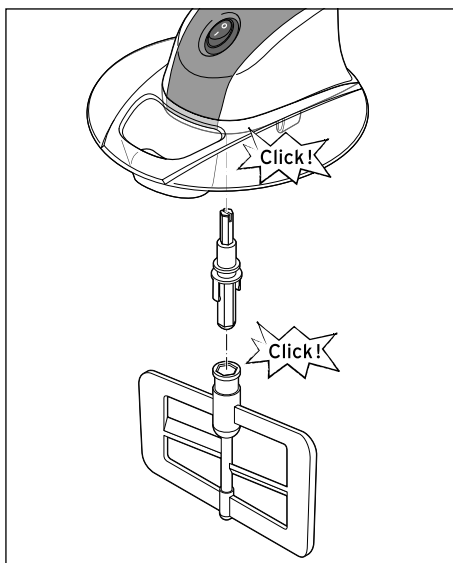
- Než začnete mrazicí mísu po každém použití čistit, vždy ji nejdříve nechte ohřát na pokojovou teplotu.

3. Mrazicí mísu zevnitř důkladně vytřete a zvenku otřete teplou vodou s teplotou maximálně +40 °C a prostředkem na mytí nádobí.
4. Potom všechny díly pořádně utřete.

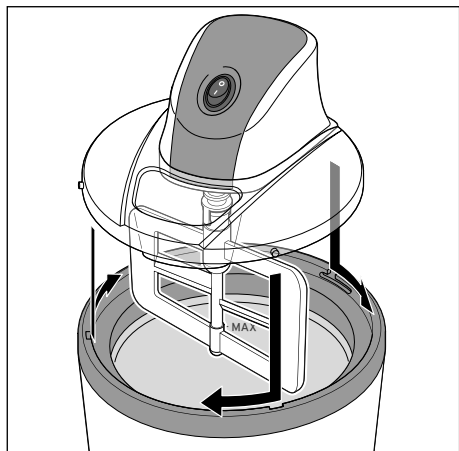
Složení přístroje na výrobu mraženého jogurtu



1. Hnací jednotku položte na víko a pevně ji do něj zatlačte. Hnací jednotka slyšitelně a citelně zaskočí.



2. Do hnací jednotky zastrčte spojovací díl a míchací lopatku.



3. Položte víko s hnací jednotkou na mrazicí mísu a otáčejte jím ve směru chodu hodinových ručiček, dokud slyšitelně a citelně nezaskočí.

Výroba mraženého jogurtu



- Obzvlášť dobrých výsledků dosáhnete, když bude dostatečně vychlazená nejen mrazicí mísa, ale i připravená směs na mražený jogurt. Tím se zkrátí i doba přípravy.
- Hotový mražený jogurt je měkký a dobře se nabírá lžičkou. Servírujte jej ihned po přípravě. Tak bude chutnat nejlépe.
- Mimochodem: Když do mraženého jogurtu přidáte alkohol, bude měkčí.

12 hodin předem - zchlazení mrazicí mísy

Mrazicí mísa se musí **minimálně**

12 hodin před každou přípravou zmrzliny chladit při teplotě **-18 °C** nebo nižší.

POZOR na věcné škody

- Když budete mrazicí mísu vkládat do mrazničky, musí být úplně suchá.

▷ Mrazicí mísu postavte zpříma a rovně do mrazničky.



- Mrazicí mísa se vejde do přihrádek mrazničky vysokých minimálně 15 cm. Když necháte mrazicí mísu stát v mrazničce pořád, můžete si připravit zmrzlinu kdykoliv.

Minimálně 20 minut předem - příprava směsi na mražený jogurt



VÝSTRAHA před porušením
hygienických předpisů

- Při přípravě mraženého jogurtu dbejte na to, aby byly všechny části přístroje na výrobu mraženého jogurtu a veškeré pracovní náradí absolutně čisté.

V jednom pracovním chodu můžete připravit až 600 ml směsi na mražený jogurt.

1. Směs na mražený jogurt připravte podle receptu. V tomto návodu k použití jsou uvedeny 2 recepty.
2. Připravenou směs na mražený jogurt dejte ihned do ledničky a uchovávejte ji tam nejdéle 24 hodin.

Bezprostředně před přípravou - složení přístroje na výrobu mraže- ného jogurtu



VÝSTRAHA před omrzlinami

- Dotýkejte se zmražené mrazicí mísy pouze zvenku.
- ▷ Mrazicí mísu vyjměte z mrazničky až **těsně před** výrobou mraženého jogurtu. Přístroj na výrobu mraženého jogurtu složte dohromady podle popisu v předchozí kapitole. Postupujte rychle, aby se mrazicí mísa příliš moc neohřála.

Důležité: Směs na mražený jogurt zatím ještě do mrazicí mísy nenaplňujte! V opačném případě by hned k nádobě přimrzla.

Výroba mraženého jogurtu

POZOR na věcné škody

- Mrazicí mísu plňte hmotou na mražený jogurt maximálně ke značce MAX (cca 600 ml). Při mražení se hmota vypracovává nahoru a proto potřebuje víc místa.
- Když je přístroj na výrobu mraženého jogurtu v provozu, nikdy jej nenechávejte bez dozoru. V závislosti na množství, přísadách (např. alkohol), směsi apod. může být doba přípravy značně kratší a zmrzlina může velmi ztuhnout, takže může zablokovat míchací lopatku. V takovém případě přístroj okamžitě vypněte.
- Přístroj na výrobu mraženého jogurtu nevypínejte a opětovně nezapínejte. Směs na mražený jogurt by jinak přimrzla k mrazicí míse, a tím by zablokovala míchací lopatku.
- Když hmota na mražený jogurt příliš ztuhne, automaticky se změří směr otáčení míchací lopatky. Jedná se o ochrannou funkci, která zabráňuje přehřívání motoru. Pokud dochází ke stálé změně směru otáčení, přístroj vypněte.

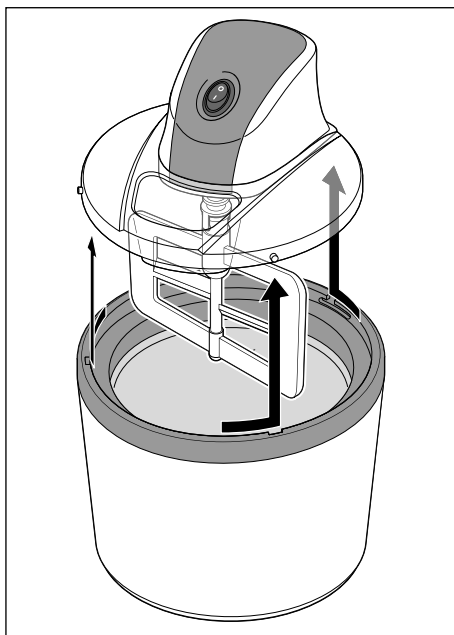
1. Zastrčte síťovou zástrčku do dobře přístupné zásuvky.
2. Přístroj zapněte stisknutím vypínače.
3. Připravenou a dobře vychlazenou směs na mražený jogurt naplňte plnicím otvorem do běžícího přístroje na výrobu mraženého jogurtu.
4. Přístroj nechte míchat asi 15 až 30 minut tak dlouho, dokud nebude dosaženo požadované konzistence.



- Pokud mražený jogurt ani po 40 minutách nedosáhne požadované tuhosti, postavte jej do mrazničky na tak dlouho, dokud dostatečně neztuhne. Mějte však na paměti, že mražený jogurt, který si vyrobíte sami, může po nějaké době ztuhnout víc, než jste na to zvyklí u kupovaného mraženého jogurtu.

- Pokud je směs na mražený jogurt relativně tuhá, může se víko pohyby míchací lopatky na míse otáčet o kousek sem a tam. Pokud by se stalo, že by přitom víko někdy odskočilo, opět jej přišroubujte.

5. Přístroj na výrobu mraženého jogurtu vypněte stisknutím vypínače.



6. Víko pootočte o malý kousek a odejměte ho směrem nahoru.

POZOR na věcné škody

- K vyjímání hotového mraženého jogurtu nepoužívejte žádné tvrdé ani špičaté předměty (např. kovové lžičky). Tyto předměty by mohly poškodit vnitřek mrazicí mísy. Používejte výhradně gumové, silikonové nebo dřevěné sěrky nebo lžíce.

7. Hotový mražený jogurt vyjměte sěrku.
8. Přístroj na výrobu mraženého jogurtu důkladně vyčistěte podle popisu v kapitole „Před použitím / čištěním“.

Tipy na výrobu mraženého jogurtu, zmrzliny a sorbetu

- Pomocí přístroje na výrobu mraženého jogurtu je možné vykouzlit také lehké sorbety a zmrzlinu. Při přípravě sorbetu se nepoužívá šlehačka, mléko ani jogurt. Místo toho se používají ovocné šťávy nebo ovocné pyré, víno anebo také šampaňské. Zmrzlina se často vyrábí se syrovými vejci. Abyste zabránili hygienickým chybám, přečtěte si prosím pozorně kapitolu „Důležité pokyny k hygieně“.
- Ovocná zmrzlina a sorbet by se měly ihned po dokončení výroby vyjmout z přístroje a naplnit do vhodné nádoby. Tuto nádobu postavte ještě na nějakou dobu do mrazničky, aby zmrzlina úplně ztuhla.
- Ještě lepšího výsledku dosáhnete, když všechny přísady před naplněním do přístroje na výrobu mraženého jogurtu pořádně promixujete ručním mixérem nebo kuchyňským robotem. Tím se zvýší objem směsi.
- Čím vyšší je ve šlehačce podíl tuku, tím hutnější a krémovější bude zmrzlina.
- Moučkový cukr se rozpouští lépe než krystalový cukr.
- Je důležité, abyste přesně dodržovali daná množství cukru, protože když použijete příliš málo cukru, budou mražený jogurt, zmrzlina nebo sorbet hrudkovité, a když použijete příliš mnoho cukru, tak neztuhnou.
- Pokud chcete, aby byla zmrzlina obzvlášť krémová, doporučujeme použít zmrzlinu v prášku. Krémového efektu při tání zmrzliny, kterého díky zmrzlině v prášku dosáhnete, se dá jinak dosáhnout pouze přidáním žloutku, který však do zmrzliny bez pasterizace může zanést salmonely. Použitím zmrzliny v prášku je možné toto riziko obejít a přesto vyrobit krémovou zmrzlinu.
- Lehkou a nízkokalorickou zmrzlinu nebo mražený jogurt si můžete vyrobit také z nízkotučného jogurtu, podmáslí, polotučného mléka, nízkotučného tvarohu a hodně čerstvého ovoce. Takto vyrobená zmrzlina sice nebude tak krémová jako smetanová zmrzlina, zato se však výborně hodí při udržování dobré postavy a především pak také u nízkokalorických a nízkotučných diet. K oslazení zmrzliny můžete použít také med nebo sladidlo.
- Pokud chcete mít v připravované zmrzlině pevné přísady jako jsou například kousky ovoce, krokant nebo kousky čokolády, pak se doporučuje je do zmrzlinovače přidat až krátce před koncem přípravy zmrzliny. Tak zůstanou všechny kousky celé a nerozmačkají se.

- Alkohol zpomaluje proces chlazení, na což byste měli při výrobě s alkoholickými nápoji vždy myslet. Alkohol přidávejte vždy jen v malém množství a až těsně před koncem přípravy zmrzliny.
- Ovocná zmrzlina se Vám podaří nejlépe, když k její přípravě použijete výhradně zralé ovoce. Zralé ovoce není jen velmi sladké, ale jeho dřeň se také optimálně hodí ke zpracovávání v přístroji na výrobu mraženého jogurtu.
- Pokud budete k přípravě zmrzliny používat zavařené ovoce ze sklenice nebo z konzervy, musíte jej nejdříve nechat dobře odkapat, než z něj připravíte pyré. Pokud chcete přidat kousky ovoce vcelku, posypte je trochou cukru, aby se v nich během procesu zchlazování nevytvořily krystalky ledu.
- U některých receptů je nutno přísady před přípravou uvařit nebo alespoň zahřát (např. při přípravě čokoládové zmrzliny se musí čokoláda předem rozpustit). Připravte si směs dostatečně předem, aby byla před přípravou úplně vychlazená (na teplotu z lednice) a mohla během výroby rozvíjet svůj objem.
- Pokud směs na mražený jogurt nebudete ihned dál zpracovávat, dobře ji promíchejte, než ji budete plnit do mrazicí mísy.
- Pokud budete chtít směs během přípravy ještě přisladit, použijte moučkový cukr, med, sirup nebo sladidlo, protože krystalový cukr, hrubý ani hnědý cukr by se už nerozpustily.

Recepty

Základní recept na mražený jogurt

4 porce

- 1 l řeckého jogurtu
 - 200 g cukru
 - 1/2 limetky (vylisovaná šťáva)
 - špetka soli
 - na zjemnění podle chuti šlehačka nebo čerstvý sýr
 - na dochucení citron nebo vanilka
1. Všechny přísady dáme do mísy a mícháme je tak dlouho, dokud se cukr úplně nerozpustí.
 2. Hmotu dáme přibližně na 20 minut zchladit do ledničky a potom ji naplníme do přístroje na výrobu mraženého jogurtu.
- Mražený jogurt před podáváním ozdobíme podle chuti čerstvým ovocem.

Mražený jogurt s cookie dough

4 porce

- 250 g vanilkového jogurtu
 - 120 g měkkého másla
 - 90 g hnědého cukru
 - 40 g bílého cukru
 - 120 g mouky
 - 2 lžičky vanilkového extraktu
 - na špičku nože prášku do pečiva
 - špetka soli
 - 100 g čokoládových kapek
1. Máslo dáme do mísy s bílým a hnědým cukrem a všechno vymícháme do krému.
 2. Přimícháme vanilkový extrakt.
 3. Mouku, prášek do pečiva, sůl a čokoládové kapky si dáme do další mísy a všechno dobře promícháme.
 4. Přidáme hmotu z másla a cukru a všechno prohněteme tak, aby se vytvořilo těsto.
 5. Přidáme vanilkový jogurt a promícháme.
 6. Hmotu dáme přibližně na 20 minut zchladit do ledničky a potom ji naplníme do přístroje na výrobu mraženého jogurtu.

Závada / náprava

• Přístroj nefunguje.	• Je síťová zástrčka v zásuvce?
• Na mrazicí míse se vytvořily krystalky ledu.	• Mrazicí mísu před vložením do mrazničky vždy dobře utřete.
• Mražený jogurt vytéká nahoře z plnicího otvoru ven.	• Hmota na mražený jogurt zvětšuje svůj objem a vystupuje nahoru. Příště použijte méně hmoty na mražený jogurt.
• Mražený jogurt / zmrzlina / sorbet zůstávají příliš tekuté.	• Byly mrazicí mísa a hmota na mražený jogurt dostatečně studené? Mrazicí mísu je nutno chladit minimálně 12 hodin v mrazničce, hmotu minimálně 20 minut v chladničce. Výrobek, který ještě není dostatečně zmrzlý, případně dejte ještě na chvíli zmrazit do mrazničky.
• Přístroj se vypnul.	• Je možné, že se aktivovala ochrana proti přehřátí. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky a počkejte, dokud hnací jednotka nevychladne - minimálně 15 minut.
• Dochází ke změně směru míchání.	• Jedná se o normální ochrannou funkci proti přetížení motoru.
• Směr míchání se stále mění.	• Přístroj vypněte a nechte jej vychladnout. Pokud bude třeba, nechte přístroj zkontrolovat v servisním centru.

Technické parametry

Model: 374 867
Síťové napětí: 220 - 240 V ~ 50 Hz
Třída ochrany: II 
Příkon: max. 12 W
Maximální plnicí množství: 600 ml
Objem: cca 1000 ml
Chladicí prostředek: obsahuje karbamid
Okolní teplota: +10 až +40 °C

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



Za účelem vylepšování výrobku
si vyhrazujeme právo technických
a vzhledových změn.

Likvidace

Výrobek a jeho obal byly vyrobeny z cenných recyklovatelných materiálů. Recyklace snižuje množství odpadu a chrání životní prostředí.

Obal roztřídte a zlikvidujte. Využijte místních možností ke sběru papíru, lepenky a lehkých obalů.



Přístroje označené tímto symbolem se nesmí vyhazovat do domovního odpadu!

Staré přístroje jste ze zákona povinni likvidovat samostatně, odděleně od domovního odpadu. Informace o sběrných místech, na kterých bezplatně přijímají staré přístroje, získáte u obecní nebo městské správy.

Záruka

Záruku poskytujeme v trvání **3 let** od data prodeje.

Tento výrobek byl vyroben nejnovějšími výrobními postupy a podroben přísné kontrole kvality. Zaručujeme bezvadnou kvalitu tohoto výrobku.

Během záruční doby bezplatně odstraníme veškeré materiálové a výrobní vady. Předpokladem pro poskytnutí záruky je předložení účtenky z obchodu Tchibo nebo jednoho z prodejních partnerů autorizovaných společností Tchibo. Tato záruka platí v rámci EU, ve Švýcarsku a v Turecku. Pokud by se proti očekávání vyskytla závada, vyplňte přiložený servisní šek a zašlete jej spolu s kopií účtenky a pečlivě zabaleným výrobkem do našeho servisního centra Tchibo.

Pro bezplatné zaslání výrobku do opravy zavolejte prosím do našeho zákaznického servisu Tchibo nebo výrobek osobně odevzdejte v nejbližší pobočce Tchibo.

Záruka se nevztahuje na škody způsobené neodbornou manipulací, na díly podléhající rychlému opotřebení ani na spotřební materiál. Tyto můžete objednat na uvedeném telefonním čísle.

Opravy, na které se záruka nevztahuje, můžete nechat provést na vlastní náklady v servisním centru Tchibo.

Tato záruka nijak neomezuje zákonná záruční práva.

Servisní šek

Šek prosím vyplňte hůlkovým písmem a odešlete jej společně s výrobkem.

Příjmení, jméno _____

Ulice a číslo _____

PSČ, místo _____

Země _____

Tel. č. (přes den) _____

Pokud se nejedná o opravu ze záruky*:
(prosím zaškrtněte)

☐ Zašlete mi prosím neopravený výrobek zpět.

☐ Zašlete mi prosím předběžný rozpočet nákladů, pokud vzniknou.

*Pokud již výrobek není v záruční době a nevztahuje se na něj záruka, hradíte náklady na zaslání výrobku zpět.



Výrobek bude opraven ve zmíněném servisním centru Tchibo.
Rychlé zpracování a zaslání výrobku zpět je zajištěno pouze
v případě, že výrobek zašlete přímo na adresu servisního centra.

Pokud potřebujete další informace o výrobku, chcete objednat příslušenství
nebo máte nějaké dotazy k provádění servisu, zavolejte prosím do našeho
zákaznického servisu Tchibo. Při dotazech uvádějte vždy číslo výrobku.

**TCHIBO REPAIR CENTER
EURO REPAIR
Europa-Allee 77
54343 Föhren
NĚMECKO**



800 090 460
(zdarma)

pondělí - pátek 8:00 - 20:00 hod.
sobota 8:00 - 16:00 hod.
e-mail: service@tchibo.cz

Číslo výrobku: 374 867



Servisní šek

Šek prosím vyplňte hůlkovým písmem a odešlete jej společně s výrobkem.

Číslo výrobku: 374 867

Chyba/vada

Datum prodeje

Datum/podpis

