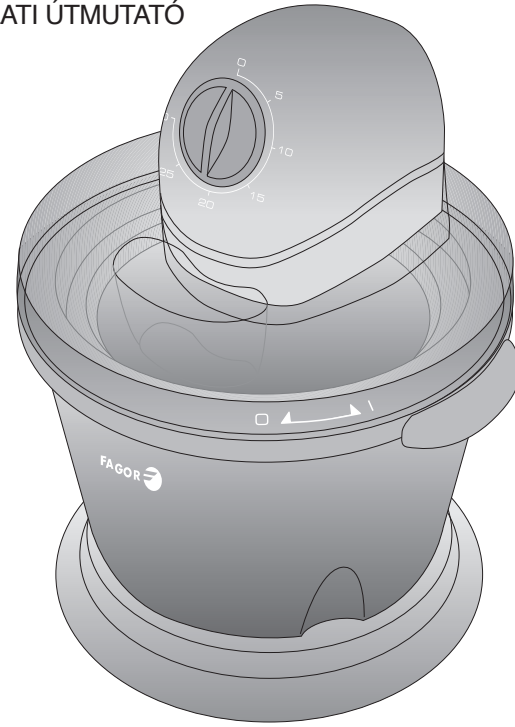


ES - MANUAL DE INSTRUCCIONES
PT - MANUAL DE INSTRUÇÕES
EN - INSTRUCTIONS FOR USE
FR - MANUEL D'UTILISATION
EL - ΕΝΤΥΠΟ ΟΔΗΓΙΩΝ
HU - HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

CZ - NÁVOD K POUŽITÍ
SK - NÁVOD NA POUŽITIE
PL - INSTRUKCJA OBSŁUGI
BG - ИНСТРУКЦИЯ ЗА УПОТРЕБА
AR - دليل الإستعمال



**HELADERA / SORVETEIRA / ICE CREAM MAKER / SORBETIÈRE / ΠΑΓΩΤΙΕΡΑ /
 FAGYLALTGÉP / LEDNÍČKA / CHLADNÍČKY / MASZYŃKA DO LODÓW /
 МАШИНА ЗА СЛАДОЛЕД / والتأكد**

MOD.: ICE-15

N.I.F. F-20.020.517 - B. San Andrés, n. 18 • Apartado 49 - 20500 MONDRAGON (Guipúzcoa) ESPAÑA

El fabricante se reserva los derechos de modificar los modelos descritos en este Manual de Instrucciones.
 O fabricante, reserva-se os direitos de modificar os modelos descritos neste Manual de Instruções.
 The manufacturer reserves the right to modify the models described in this User's Manual.

Le fabricant se réserve le droit de modifier les modèles décrits dans le présente notice.

Ο κατασκευαστής διαπρέι αποκλειστικά το δικαίωμα να τροποποιήσει τα μοντέλα που περιγράφονται στο παρόν Εντυπο Οδηγιών.

A gyártó fenntartja magának a jogot a használati útmutatóban közölt műszaki adatok megváltoztatására.

Výrobce si vyhradzuje právo modifikovať modely popsané v tomto užívateľském návode.

Výrobca si vyhradzuje právo modifikovať modely opísané v tomto užívateľskom návode.

Producent zastrzega sobie prawo do modyfikowania modeli opisanych w niniejszej instrukcji obsługi.

Производителя си запазва правото променя моделите описани в този наръчник.

المنتج له الحق في تغيير النوعية المبينة في دليل الإستعمال



N.I.F. F-20.020.517 - B°. San Andrés, nº 18 •
 Apartado 49 - 20500 MONDRAGON (Guipúzcoa) ESPAÑA



Enero 2010



Fig. B
Abb. B
Eik. B

B. Ábra
Obr. B
Rys B

Фиг. В
Рис. В
الشكل B

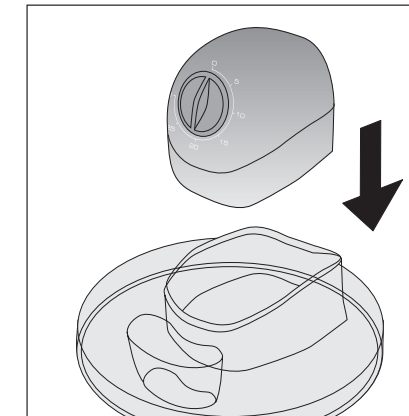


Fig. D
Abb. D
Eik. D

D. Ábra
Obr. D
Rys D

Фиг. D
Рис. D
الشكل D

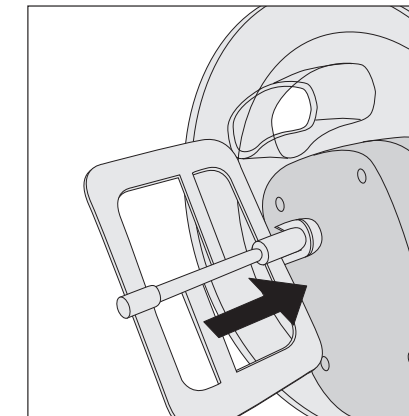


Fig. F
Abb. F
Eik. F

F. Ábra
Obr. F
Rys F

Фиг. F
Рис. F
الشكل F

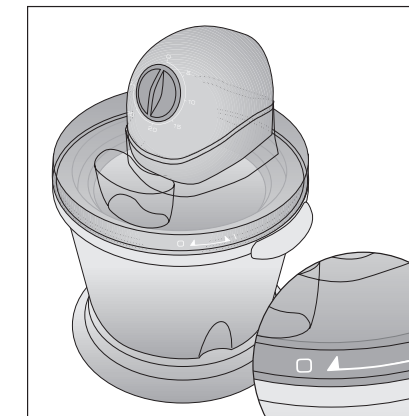


Fig. C
Abb. C
Eik. C

C. Ábra
Obr. C
Rys C

Фиг. C
Рис. C
الشكل C

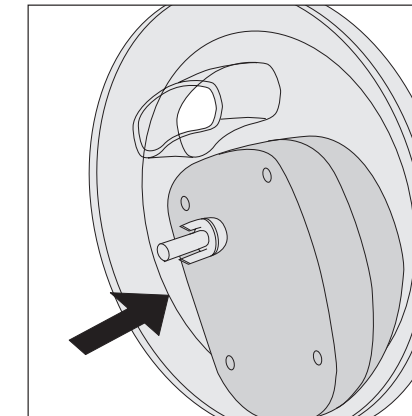
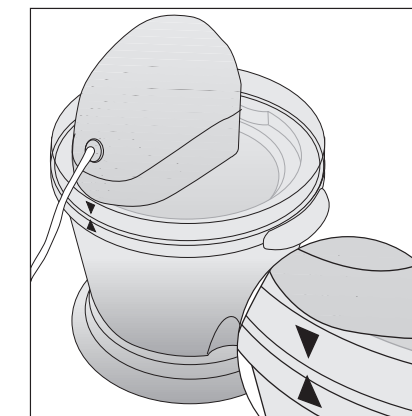
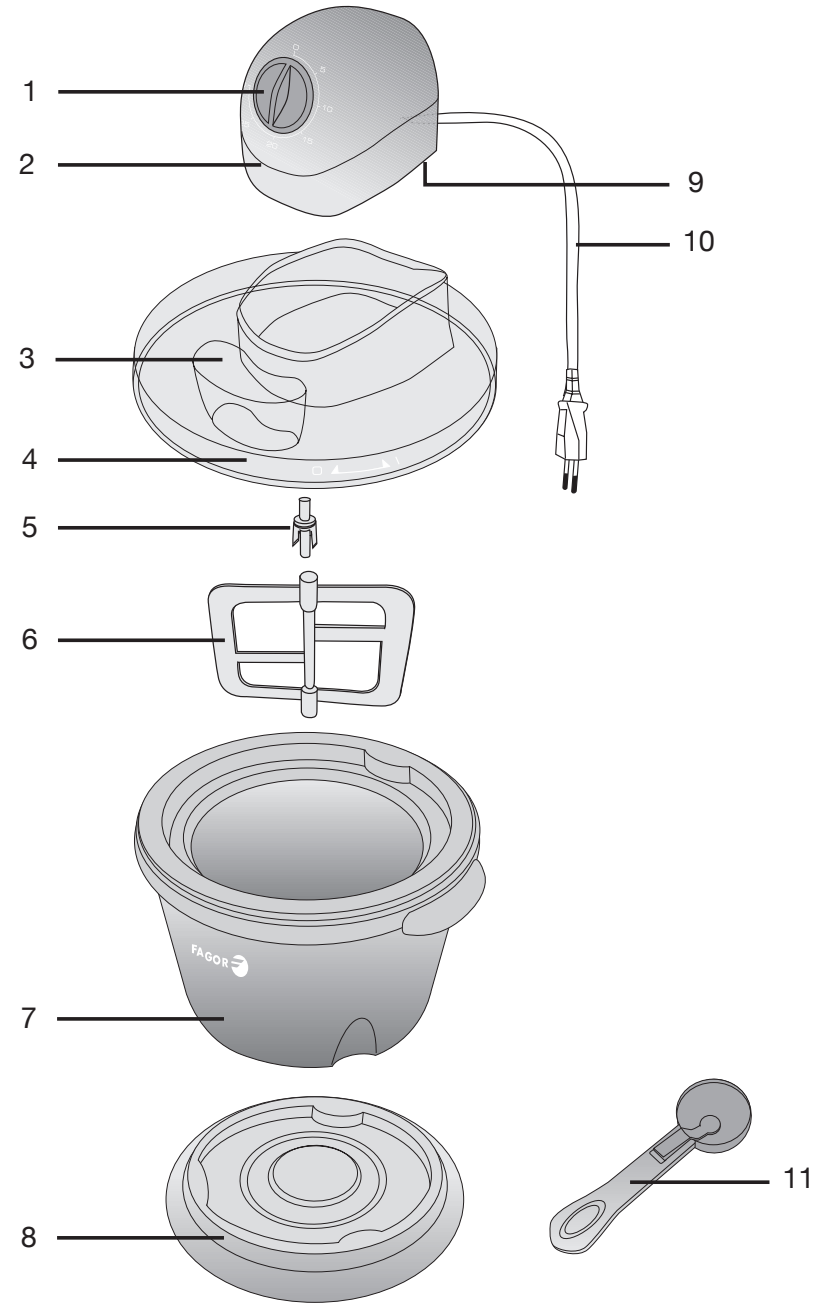


Fig. E
Abb. E
Eik. E

E. Ábra
Obr. E
Rys E

Фиг. E
Рис. E
الشكل E





1. DESCRIPCIÓN

1. Temporizador
2. Motor
3. Entrada de ingredientes
4. Tapa
5. Eje
6. Mezclador
7. Cubeta
8. Base
9. Micro-interruptor
10. Cable alimentación
11. Sacabolas

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Vea placa de características.

Este producto cumple con las Directivas Europeas de Compatibilidad Electromagnética y Baja Tensión.

3. ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

- En caso de incompatibilidad entre la toma de corriente y el enchufe del aparato, sustituya la toma por otra adecuada sirviéndose de personal profesionalmente cualificado.
- Se desaconseja el uso de adaptadores, tomas múltiples y/o cables de extensión. En caso de que fuera indispensable usarlos, hay que utilizar únicamente adaptadores y prolongaciones que sean conformes a las normas de seguridad vigentes, prestando atención a no superar el límite de potencia indicado en el adaptador.
- Después de quitar el embalaje, verifique que el aparato esté en perfectas condiciones, en caso de duda, diríjase al Servicio de Asistencia Técnica más cercano.
- Los elementos del embalaje (bolsas de plástico, espuma de poliestireno, etc.), no deben dejarse al alcance de los niños porque son fuentes de peligro.
- El fabricante no será responsable de los daños que puedan derivarse del

- uso inapropiado equivocado o poco adecuado o bien de reparaciones efectuadas por personal no cualificado.
- No toque el aparato con manos o pies mojados o húmedos.
- Mantenga el aparato lejos del agua u otros líquidos para evitar una descarga eléctrica; No enchufe el producto si está sobre una superficie húmeda.
- Coloque el aparato sobre una superficie seca, firme y estable.
- No deje que los niños o discapacitados manipulen el aparato sin vigilancia.
- Para mayor protección, se recomienda la instalación de un dispositivo de corriente residual (RCD) con una corriente residual operativa que no supere los 30 mA. Pida consejo a su instalador.
- No abandonar el aparato encendido porque puede ser una fuente de peligro.
- Al desenchufar la clavija nunca tire del cable.
- No utilice o coloque ninguna parte de este aparato sobre o cerca de superficies calientes (placas de cocina de gas o eléctrica u hornos).
- No utilice detergentes o bayetas abrasivas para limpiar la unidad.
- No toque las superficies calientes. Utilice los mangos o asideros.
- Evite que el cable toque las partes calientes del aparato.
- No vierta agua ni ingredientes calientes a la cubeta.
- Coloque la heladera en una superficie limpia, firme y estable, lejos del agua y de la humedad.
- No sumerja el motor en agua ni en ningún otro líquido.
- No vuelva a congelar un helado que ha sido descongelado.
- Antes de utilizar el aparato congele siempre la cubeta vacía durante al menos 12 horas.
- No llene la cubeta más de la mitad de su capacidad.
- Una vez congelada la cubeta, sujétela con un paño seco. No toque el interior de la cubeta congelada con las manos mojadas o húmedas, se le pueden pegar los dedos al metal.

4. PUESTA A PUNTO

1. Antes de usar el aparato por primera vez, limpie la base (8), la tapa (4), el mezclador (6) y la cubeta (7), en agua templada y jabón líquido. No utilice detergentes abrasivos ni estropajos metálicos. No sumerja el motor en agua ni en ningún otro líquido.
2. El líquido interior de la cubeta debe estar congelado antes de proceder a hacer helado. Tenga la cubeta (7) en el congelador durante al menos 12 horas para congelar el líquido interior del recipiente.
 - **Advertencia:** Una vez congelada la cubeta (7), no toque su interior con las manos mojadas o húmedas, se le pueden pegar las manos al metal. Es importante que coja la cubeta con un paño seco.
3. Coloque la base (8) en una superficie plana y estable y coloque la cubeta (7) en la base (8).
4. Inserte el motor (2) en la cavidad de la tapa (4) presionando firmemente para que encaje bien (fig. B).
5. Introduzca el eje (5) en el agujero del motor (2) y enganche el mezclador (6) en el eje (fig. C & D).
6. Coloque la tapa (4) sobre la cubeta (7). En la tapa verá la flecha ▼ situada debajo del cable de alimentación (10) que deberá alinearla con la flecha ▲, situada en la cubeta (fig. E). Los cuatro polos de la tapa se situarán frente a los cuatro agujeros de la parte superior de la cubeta. Para bloquear la tapa, deberá girarla hacia la posición I (fig. F).
Importante: Si la tapa no está correctamente montada, la heladera no funcionará ya que no se pulsa el microinterruptor de seguridad (9).

5. FUNCIONAMIENTO

- Una vez que tenga la cubeta (7) congelada y la heladera montada, vierta los ingredientes fríos por la entrada de los ingredientes (3), según se indica en las

recetas. No llene la cubeta más de la mitad de su capacidad, pues la heladera, no mezclara correctamente los ingredientes.

- Gire el temporizador (1) para seleccionar el tiempo de funcionamiento deseado. Se necesitan aproximadamente 30 minutos para hacer el helado.
- Enchufe la heladera a la toma de corriente. El mezclador (6) comenzará a girar para hacer el helado.
- Cuando el temporizador (1) llegue a 0, la heladera se apagará automáticamente y el helado estará listo.
- Desenchufe la heladera de la toma de corriente.
- Abra la tapa (4) girándola hacia la posición O (fig. F) y retire el helado a un envase de plástico.

El helado debe tener una consistencia suave. Si quiere que el helado tenga una mayor consistencia, guárdelo en el congelador durante ½ - 1 hora hasta que se congele bien.

Almacene el helado en un envase de plástico bien cerrado a fin de que los olores del congelador no perjudiquen a su sabor.

6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Antes de proceder a la limpieza de la heladera, asegúrese de que el aparato esté desenchufado y desmonte la heladera.

Limpie la base (8), la cubeta (7), la tapa (4), el eje (5) y el mezclador (6) en agua jabonosa templada, aclare y seque bien todas las piezas antes de volverlas a montar. Estas piezas no son aptas para lavavajillas.

Limpie el motor (2) de la heladera con un paño húmedo. No utilice detergentes ni productos abrasivos para su limpieza.

No sumerja el motor en agua ni en ningún otro líquido.

7. CONSEJOS PARA UN HELADO CONSISTENTE:

- Asegúrese de que el azúcar se haya disuelto en la mezcla y de que todos los

- ingredientes estén bien mezclados.
- Utilice frutas frescas. Lávelas, retíreles la piel, las pepitas, los corazones, etc, y córtelos en trocitos muy pequeños.
 - Utilice zumos 100% naturales para asegurar el máximo sabor.
 - Se recomienda que los ingredientes a mezclar, estén a menos de 10°C.

8. RECETAS

Sorbete de limón

Ingredientes:

Zumo de 6 limones
290 gr de azúcar
435 ml de agua

Preparación:

Ralle la piel de 5 limones y exprima los seis limones. Deje que el azúcar se disuelva en agua caliente durante 10 minutos y añada las ralladuras de la piel de limón. Añada el zumo de los limones y déjelo enfriar. Vierta la mezcla en la heladera y hágala funcionar durante 30 minutos. Cuando se haga el helado, manténgalo en el congelador durante media hora.

Sorbete de fresa

Ingredientes:

435gr de fresas
90g de azúcar
145ml de agua
½ cucharada de zumo de limón

Preparación:

Limpie las fresas y quite los tallos. Mezcle todos los ingredientes. Ponga el agua a hervir y añádele el azúcar. Hierva el agua hasta disolver todo el azúcar. Deje que el almíbar se enfríe un poco. Vierta el zumo de limón y el almíbar sobre el puré de fresas. Ponga la mezcla en la heladera y hágala funcionar durante 30 minutos. Después, ponga la mezcla final en el congelador durante media hora.

Helado de vainilla

Ingredientes:

180ml de leche
180ml de nata para montar
1,5 varas de vainilla abiertas
4 yemas de huevo

65 gramos de azúcar

Preparación:

Hierva la leche con la nata para montar y las ramas de vainilla y deje que se enfríe. Bata las yemas con el azúcar hasta que cambie de color y doble su tamaño. Raspe el interior de la vara de vainilla y añádalo a la leche. Caliente hasta que hierva y añada a las yemas. Vierta la mezcla a la heladera y hágala funcionar durante 30 minutos. Tras la preparación en la heladera en el congelador durante media hora.

Helado de pistacho

Ingredientes:

180ml de leche entera
73g de azúcar
1 huevo
110g de pistachos pelados
325g de nata para montar
1,5 cucharadita de esencia de vainilla

Preparación:

Caliente la leche y bata el huevo con el azúcar. Vierta lentamente la leche caliente en la mezcla de huevo y azúcar mientras sigue batiendo. Vierta esta masa en una olla y caliéntela mientras sigue removiendo firmemente, hasta que empiece a espesar. ¡Pero no deje que hierva! Deje que se enfríe a temperatura ambiente. Vierta la nata para montar y la esencia de vainilla y déjela en el frigorífico hasta que se enfríe. Viértalo a la heladera y déjela en funcionamiento durante 30 minutos. Cuando se haya hecho el helado, añada los pistachos picados a través de la entrada de ingredientes (3) de la tapa. Tras la preparación en la heladera, ponga la mezcla final en el congelador durante media hora.

Helado de limón

Ingredientes:

180ml de nata para montar
180ml de leche entera
3 yemas de huevo
150g de azúcar
1,5 cucharaditas de piel de limón rallada

Preparación:

Hierva la nata para montar con la leche, añada el azúcar. Bata las yemas de huevo y añada un poco de la mezcla de nata calentada. Bata esta mezcla y añádala al

resto de la leche con la nata en la cacerola y cueza el total al baño María mientras lo sigue removiendo, caliente hasta que haya tomado la consistencia de una papilla. Ahora añada la ralladura de limón. Deje que se enfríe en el frigorífico. Después, vierta la mezcla en la heladera y hágala funcionar durante 30 minutos. Tras la preparación en la heladera, ponga la mezcla en el congelador durante media hora.

Helado de fresas

Ingredientes:

220g de fresas frescas
90g de azúcar de grano fino
1 yema de huevo
¾ cucharadas de zumo de limón
220ml de leche entera
1dl de nata para montar

Preparación:

Lave las fresas y quite los tallos. Haga un puré junto con el zumo de limón y la leche. Bata la yema de huevo con el azúcar hasta que quede espumosa. Bata la nata hasta que quede firme. Mezcle las fresas con la nata montada y la yema de huevo. Asegúrese de que esta masa está bien mezclada. Ponga la mezcla en la heladera durante 30 minutos. Tras la preparación en la heladera, ponga la mezcla en el congelador durante media hora.

Helado de plátano

Ingredientes:

220g de plátanos maduros
95g de azúcar de grano fino
Zumo de un limón
1 yema de huevo
3/4dl de nata para montar
220ml de leche entera

Preparación:

Haga un puré con los plátanos y la yema de huevo, el azúcar y el zumo de limón. Bata el puré de plátano con la nata para montar y la leche, (no monte la nata). Ponga la mezcla en la heladera durante 30 minutos. Tras la preparación en la heladera, ponga la mezcla en el congelador durante media hora.

Helado de arándanos

Ingredientes:

510g de arándanos
580ml de agua mineral carbonatada
75g de azúcar glasé

Preparación:

Mezcle los arándanos, el agua carbonatada y el azúcar glasé hasta hacer un puré suave. Puede pasarlo por la batidora si lo desea. Ponga en la heladera durante 30 minutos. Después ponga la mezcla en el congelador durante media hora.

Helado de soja y fresas

Ingredientes:

220g de fresas
110g de azúcar
6 yemas de huevo
3 cucharadas de miel
0,75 l de leche de soja

Preparación:

Hierva la leche de soja con la miel. Haga un puré con las fresas y añada esta mezcla a la leche de soja y la miel. Bata las yemas de huevo hasta que sean amarillas. Vierta la leche hirviendo sobre las yemas de huevo y remueva bien. Deje que se enfríe y póngalo en la heladera durante 30 minutos. Después, ponga la mezcla en el congelador durante media hora. Decore con trozos de fresas antes de servir.

Helado de yogur

Ingredientes:

510g de yogur entero (turco)
75g de leche entera
130g de azúcar fina
22g de dextrosa
22g de leche desnatada en polvo

Preparación:

Disuelva el azúcar, la dextrosa y la leche desnatada en polvo en leche caliente. Deje enfriar. Remueva bien el yogur con la leche. Ponga en la heladera en marcha durante 30 minutos. (Si desea un resultado más suave, puede añadir 100g de nata medio batida antes de congelar). Ponga en el congelador durante media hora.

9. INFORMACIÓN PARA LA CORRECTA GESTIÓN DE LOS RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



Al final de la vida útil del aparato, éste no debe eliminarse mezclado con los residuos domésticos generales.

Puede entregarse, sin coste alguno, en centros específicos de recogida, diferenciados por las administraciones locales, o distribuidores que faciliten este servicio.

Eliminar por separado un residuo de electrodoméstico, significa evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud, derivadas de una eliminación inadecuada, y permite un tratamiento, y reciclado de los materiales que lo componen, obteniendo ahorros importantes de energía y recursos.

Para subrayar la obligación de colaborar con una recogida selectiva, en el producto aparece el marcado que se muestra como advertencia de la no utilización de contenedores tradicionales para su eliminación.

Para más información, ponerse en contacto con la autoridad local o con la tienda donde adquirió el producto.

1. DESCRIÇÃO

1. Temporizador
2. Motor
3. Entrada de ingredientes
4. Tapa
5. Eixo
6. Misturador
7. Recipiente
8. Base
9. Micro-interruptor
10. Cabo alimentação
11. Concha tira-bolas

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Ver placa de características.

Este produto cumpre as Directivas Europeias sobre Compatibilidade Electromagnética e de Baixa Tensão.

3. ADVERTÊNCIAS SOBRE SEGURANÇA

- O fabricante declina qualquer responsabilidade por danos derivados de uma utilização errónea ou pouco adequada, ou de reparações realizadas por pessoal não qualificado.
 - Não tocar o aparelho com mãos ou pés molhados ou húmidos.
 - Mantenha o aparelho afastado da água ou outros líquidos de modo a evitar descargas eléctricas. Não ligue o aparelho se se encontra sobre uma superfície húmida.
 - Coloque o aparelho numa superfície seca, firme e estável.
 - Não permita que crianças ou pessoas deficientes utilizem o aparelho sem supervisão.
 - Para uma maior protecção, é recomendável a instalação de um dispositivo de corrente residual (RCD) com uma corrente residual operativa que não exceda os 30 mA. Contacte o seu instalador para lhe aconselhar.
 - É potencialmente perigoso deixar o aparelho em funcionamento sem supervisão.
 - Ao desligar a ficha nunca puxe do cabo.
 - Não utilize nem coloque qualquer parte do aparelho sobre ou próximo de superfícies quentes (placas de cozinha de gás, eléctrica ou fornos).
 - Não utilize detergentes nem panos abrasivos para limpar o aparelho.
 - Não toque as superfícies quentes: utilize as asas ou pegas.
 - Evite que o cabo entre em contacto com as partes quentes do aparelho.
 - Não deite água nem ingredientes quentes no recipiente.
 - Coloque a sorveteira numa superfície limpa, firme e estável, afastada da água e da humidade.
 - Não mergulhar o motor em água nem em qualquer líquido.
 - Não volte a congelar gelados que já foram descongelados.
 - Antes de utilizar o aparelho congele sempre o recipiente vazio durante pelo menos 12 horas.
 - Não encher o recipiente mais da metade da sua capacidade.
- Em caso de incompatibilidade entre a tomada de corrente e a ficha do aparelho, faça que um profissional qualificado substitua a tomada.
 - É desaconselhável a utilização de adaptadores, tomadas múltiplas e/ou cabos de extensão; se for indispensável a utilização dos mesmos, utilizar apenas adaptadores e prolongamentos que cumpram as normas sobre segurança vigentes, tendo em consideração não ultrapassar o limite de potência indicado no adaptador.
 - Uma vez retirada a embalagem, verifique que o aparelho esteja em perfeitas condições. Em caso de dúvida, contacte o Serviço de Atendimento Técnico mais próximo.
 - Os elementos da embalagem (sacos plásticos, espuma de poliestireno, etc.) são potencialmente perigosos e portanto não devem ficar ao alcance das crianças.

- Uma vez congelado o recipiente, pegue nele utilizando um pano seco. Não toque o interior do recipiente congelado com as mãos molhadas ou húmidas: os dedos podem ficar colados ao metal.

4. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

1. Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, limpe a base (8), a tampa (4), o misturador (6) e o recipiente (7) em água morna e sabão líquido. Não utilize detergentes abrasivos nem esfregões metálicos. Não mergulhe o motor em água nem qualquer outro líquido.
2. O líquido interior do recipiente deve estar congelado antes de proceder a fazer gelados. Mantenha o recipiente (7) no congelador durante pelo menos 12 horas de modo a congelar o líquido interior do recipiente.
 - **Advertência:** Uma vez congelado o recipiente (7), não toque o seu interior com as mãos molhadas ou húmidas: os dedos podem ficar colados ao metal. É importante pegar no recipiente utilizando um pano seco.
3. Coloque a base (8) numa superfície plana e estável; em seguida coloque o recipiente (7) na base (8).
4. Insira o motor (2) na cavidade da tampa (4) pressionando firmemente para que fique bem inserido (Fig. B).
5. Introduza o eixo (5) no orifício do motor (2) e engate o misturador (6) no eixo (Fig. C e D).
6. Coloque a tampa (4) sobre o recipiente (7). Na tampa verá a seta ▼ localizada debaixo do cabo de alimentação (10), seta que deverá alinhar com a seta ▲, localizada no recipiente (Fig. E). Os quatro pólos da tampa deverão ser posicionados frente aos quatro orifícios da parte superior do recipiente. Para bloquear a tampa, vire-a para a posição I (Fig. F).

Importante: Se a tampa não está correctamente montada, o aparelho não funcionará, já que não resultará premido o micro-interruptor de segurança (9).

5. FUNCIONAMENTO

- Uma vez tenha o recipiente (7) congelado e a sorveteira montada, deite os ingredientes frios através da entrada dos ingredientes (3), conforme indicado nas receitas. Não encher o recipiente mais da metade da sua capacidade: os ingredientes não ficariam bem misturados.
- Vire o temporizador (1) para seleccionar o tempo de funcionamento pretendido. São precisos uns 30 minutos para fazer o gelado.
- Ligue a sorveteira à tomada de corrente. O misturador (6) começará a girar para fazer o gelado.
- Quando o temporizador (1) chegar a "zero", a sorveteira desligar-se-á automaticamente e o gelado estará pronto.
- Desligue a sorveteira da tomada de corrente.
- Abra a tampa (4) virando-a para a posição O (Fig. F) e retire o gelado a um recipiente plástico.

O gelado deve ter uma consistência suave. Se deseja o gelado com uma maior consistência, introduza-o no congelador durante entre ½ e 1 hora até ficar bem congelado. Guarde o gelado num recipiente plástico bem fechado de modo a evitar que os odores do resto de alimentos do congelador prejudiquem o sabor do gelado.

6. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Antes de proceder à limpeza da sorveteira, certifique-se de que o aparelho esteja bem desligado e desmonte a sorveteira. Limpe a base (8), o recipiente (7), a tampa (4), o eixo (5) e o misturador (6) em água morna com sabão; passe por água e seque bem todas as peças antes de voltar a colocá-las no seu lugar. Estas peças não são aptas para lava-louças.

Limpe o motor (2) da sorveteira com um pano húmido. Não utilize detergentes nem produtos abrasivos na sua limpeza. **Não**

mergulhe o motor em água nem em qualquer outro líquido.

7. CONSELHOS PARA UM GELADO CONSISTENTE:

- Certifique-se de que o açúcar dissolveu na mistura e de que todos os ingredientes estejam bem misturados.
- Utilize frutas frescas. Lave-as, descasque-as e retire as sementes e o caroço, etc., e corte-as em pedacinhos.
- Utilize sumos 100% naturais para garantir o máximo sabor.
- Recomenda-se que os ingredientes a misturar estejam a menos de 10° de temperatura.

8. RECEITAS

Sorvete de limão

Ingredientes:

Sumo de 6 limões
290 gr de açúcar
435 ml de água

Preparação:

Rale a casca de 5 limões e esprema os 6 limões. Deixe que o açúcar dissolva em água quente durante 10 minutos; em seguida polvilhe com a casca ralada. Deite o sumo dos limões e deixar arrefecer. Deite a mistura na sorveteira e ponha-a em funcionamento durante 30 minutos. Uma vez pronto o gelado, guardar no congelador 1/2 hora.

Sorvete de morango

Ingredientes:

435gr de morangos
90g de açúcar
145ml de água
½ colherada de sumo de limão

Preparação:

Limpe os morangos e retire os caules. Misture todos os ingredientes. Ponha água a ferver e adicione açúcar. Ferver a água até dissolver todo o açúcar. Deixe o xarope de fruta arrefecer um pouco. Deite o sumo de limão e o xarope sobre o puré de morangos. Deite a mistura na sorveteira

e ponha-a em funcionamento durante 30 minutos. Uma vez pronto o gelado, guardar a mistura final no congelador 1/2 hora.

Gelado de baunilha

Ingredientes:

180ml de leite
180ml de natas para bater
1,5 varas de baunilha abertas
4 gemas de ovo
65 gramas de açúcar

Preparação:

Ferva o leite com as natas para bater e as varas de baunilha; deixe arrefecer. Bata as gemas com o açúcar até mudarem de cor e duplicarem o tamanho. Rale o interior das varas de baunilha e adicione-o ao leite. Fazer aquecer até ferver; em seguida adicionar às gemas. Deite a mistura na sorveteira e ponha-a em funcionamento durante 30 minutos. Uma vez pronto o gelado, guardar no congelador 1/2 hora.

Gelado de pistácio

Ingredientes:

180ml de leite gordo
73g de açúcar
1 ovo
110g de pistácio sem casca
325g de natas para bater
1,5 pequena colherada de essência de baunilha

Preparação:

Aqueça o leite e bata o ovo com o açúcar. Deite lentamente o leite quente na mistura de ovo e açúcar enquanto continua a bater. Deite esta massa numa panela e faça aquecer enquanto continua a mexer a mistura firmemente, até começar a engrossar. Mas não o deixe ferver! Deixe arrefecer sob temperatura ambiente. Deite as natas para bater e a essência de baunilha e introduzir no frigorífico para o arrefecer. Deite na sorveteira e ponha-a em funcionamento durante 30 minutos. Uma vez pronto o gelado, adicione os pistácios picados através da entrada de ingredientes **(3)** da tampa. Após a preparação na sorveteira, guardar a mistura final no congelador 1/2 hora

Gelado de limão

Ingredientes:

180ml de natas para bater
180ml de leite gordo
3 gemas de ovo
150g de açúcar
1,5 pequenas colheradas de casca de limão ralada

Preparação:

Ferva as natas para bater com o leite; em seguida deite o açúcar. Bata as gemas de ovo e adicione um pouco da mistura de natas aquecida. Bata esta mistura e adicione-a ao resto do leite com as natas na panela e cozinhe o conjunto ao banho-maria enquanto continua a mexer; aquecer até alcançar a consistência de um puré; em seguida polvilhe com a casca de limão ralada. Deixe arrefecer no frigorífico. Depois deite a mistura na sorveteira e ponha-a em funcionamento durante 30 minutos. Após a preparação na sorveteira, guardar a mistura no congelador 1/2 hora.

Gelado de morangos

Ingredientes:

220g de morangos frescos
90g de açúcar de grão fino
1 gema de ovo
¼ colheradas de sumo de limão
220ml de leite gordo
1dl de natas para bater

Preparação:

Lave os morangos e retire os caules. Faça um puré junto com o sumo de limão e o leite. Bata a gema de ovo com o açúcar até ficar espumosa. Bata as natas até ficarem firmes. Misture os morangos com as natas batidas e a gema de ovo. Certifique-se de que a massa fique bem misturada. Depois deite a mistura na sorveteira e ponha-a em funcionamento durante 30 minutos. Após a preparação na sorveteira, guarde a mistura no congelador durante ½ hora.

Gelado de banana

Ingredientes:

220g de bananas maduras
95g de açúcar de grão fino
Sumo de 1 limão
1 gema de ovo
3/4dl de natas para bater

220ml de leite gordo

Preparação:

Faça um puré com as bananas e a gema de ovo, o açúcar e o sumo de limão. Bata o puré de banana com as natas para bater e o leite (não bata as natas). Deite a mistura na sorveteira em funcionamento durante 30 minutos. Após a preparação na sorveteira, guarde a mistura no congelador durante 1/2 hora.

Gelado de mirtilos

Ingredientes:

510g de mirtilos
580ml de água mineral carbonatada
75g de açúcar glacê

Preparação:

Misture os mirtilos, a água carbonatada e o açúcar glacê até fazer um puré suave. Passe-o pela batedeira se o desejar. Deitar na sorveteira durante 30 minutos; em seguida guarde a mistura no congelador ½ hora.

Gelado de soja e morangos

Ingredientes:

220g de morangos
110g de açúcar
6 gemas de ovo
3 colheradas de mel
0,75 l de leite de soja

Preparação:

Ferva o leite de soja com o mel. Faça um puré com os morangos e adicione esta mistura ao leite de soja e o mel. Bata as gemas de ovo até ficarem amarelas. Deite o leite fervendo sobre as gemas de ovo e mexer bem. Deixe arrefecer e deite na sorveteira em funcionamento durante 30 minutos; em seguida guarde no congelador durante ½ hora. Decore com pedaços de morangos antes de servir.

Gelado de iogurte

Ingredientes:

510g de iogurte gordo (turco)
75g de leite gordo
130g de açúcar fino
22g de dextrose
22g de leite magro em pó

Preparação:

Dissolva em leite quente o açúcar, a

dextrose e o leite magro em pó. Deixe arrefecer. Mexa bem o iogurte com o leite. Ponha a sorveteira em funcionamento 30 minutos (se deseja um resultado mais suave, pode adicionar 100g de natas meiotadas antes de congelar). Guarde no congelador durante ½ hora.

9. INFORMAÇÃO PARA A GESTÃO CORRECTA DOS RESÍDUOS DE APARELHOS ELÉTRICOS E ELECTRÓNICOS



No fim da sua vida útil, o produto não deve ser eliminado juntamente com os resíduos urbanos. Pode ser depositado nos centros especializados de recolha diferenciada

das autoridades locais ou, então, nos revendedores que forneçam este serviço. Eliminar separadamente um electrodoméstico permite evitar possíveis consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública resultantes de uma eliminação inadequada, além de que permite recuperar os materiais constituintes para, assim, obter uma importante poupança de energia e de recursos. Para sublinhar a obrigação de colaborar com uma recolha selectiva, no produto aparece a marcação que se apresenta como advertência da não utilização de contentores tradicionais para a sua eliminação. Para mais informações, contactar a autoridade local ou a loja onde adquiriu o produto.

1. DESCRIPTION

1. Timer
2. Motor
3. Ingredient feed tube
4. Lid
5. Shaft
6. Mixing blade
7. Bowl
8. Base
9. Micro-switch
10. Power cable
11. Scoop

2. TECHNICAL CHARACTERISTICS

See characteristics plate.

This product complies with the European Directives on Electromagnetic Compatibility and Low Voltage.

3. SAFETY PRECAUTIONS

- Before using this appliance for the first time, read the following instructions carefully and keep them for future reference.
- Make sure that the mains voltage in your home corresponds to that indicated on the appliance.
- In the event of incompatibility between the mains socket and the appliance plug, replace the socket with a suitable one, using a qualified professional.
- The electrical safety of the appliance is only guaranteed if it is connected to an efficient earth installation, as foreseen in applicable electrical safety regulations. If in doubt, contact a qualified professional.
- The use of adaptors, multiple sockets and or extension cables is not recommended. Where it is not possible to avoid their use, only adaptors or extensions that comply with applicable safety regulations should be used, and ensuring that the indicated voltage limit is not exceeded.
- After removing the packaging, check that the appliance is in perfect condition, if in doubt, contact the nearest Technical Support Service.
- Packaging elements (plastic bags, polystyrene foam, etc.), should not be left within the reach of children because they can be dangerous.
- The appliance is for domestic use only. Any other use is considered unsuitable or dangerous.
- The manufacturer shall not be responsible for any damages that may arise from improper or inadequate use, or for repairs conducted by non-qualified personnel.
- Do not touch the appliance with wet or damp hands or feet.
- Keep the appliance separate from water or other liquids, to avoid electric shock; do not connect the appliance to the mains if it is on a damp surface.
- Place the appliance on a dry, firm and stable surface.
- Do not allow children or the disabled to handle the appliance unsupervised.
- This appliance should not be used by physically, sensorially or mentally handicapped people or people without experience or knowledge of it (including children), unless they are supervised or instructed in the use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be watched to ensure they do not play with the appliance.
- For greater protection, we recommend installing a residual current device (RCD) with an operational residual current not exceeding 30 mA. Ask your installer for advice.
- Do not leave the appliance unattended when it is turned on because it can be dangerous.
- When removing the plug never pull on the cable.
- Unplug the appliance before cleaning or maintenance.
- In the event of fault or malfunction where the appliance is not to be used, turn off the appliance and do not attempt to repair. If a repair is required, contact a Technical Assistance Service

authorised by the manufacturer and request the use of original spare parts.

- If the cable for this appliance is damaged, contact an authorised Technical Assistance Service for it to be replaced.
- Do not leave the appliance exposed to the elements (rain, sun, ice, etc.).
- Do not use or let any part of the appliance come into contact or near hot surfaces (kitchen gas or electric hobs or ovens).
- Do not use detergents or abrasive sponges to clean the appliance.
- Do not touch the hot surfaces. Use the handles.
- Do not let the cable come into contact with the hot parts of the appliance.
- Do not pour hot water or ingredients into the bowl.
- Place the ice cream maker onto a clean, firm and stable surface, well away from water and humidity.
- Do not immerse the motor in water or in any other liquid.
- Do not refreeze ice cream that has melted.
- Before using the appliance, always freeze the empty bowl for at least 12 hours.
- Do not fill the bowl to more than half its capacity.
- Once the bowl is frozen, hold it with a dry cloth. Do not touch the inside of the frozen bowl with wet or damp hands, as your fingers may stick to the metal.

4. PREPARING THE APPLIANCE

1. Before using the appliance for the first time, clean the base (8), the lid (4), the mixing blade (6) and the bowl (7) in warm water and liquid soap. Do not use abrasive detergents or metal scourers. Do not immerse the motor in water or in any other liquid.
2. The liquid inside the bowl must be frozen before you can make ice cream. Put the bowl (7) in the freezer for at least 12 hours to freeze the liquid inside the container and before assembling the ice cream maker.

- **Warning:** Once the bowl (7) is frozen, do not touch the inside with wet or damp hands, as they may stick to the metal. It is important to hold the bowl with a dry cloth.
3. Place the base (8) onto a flat, stable surface and place the bowl (7) onto the base (8).
 4. Insert the motor (2) into the cavity in the lid (4), pressing firmly so that it is properly secure (fig. B).
 5. Insert the shaft (5) into the hole in the motor (2) and fit the mixing blade (6) onto the shaft (fig. C & D).
 6. Place the lid (4) onto the bowl (7). On the lid you will see the ▼ arrow situated below the power cable (10) which must align with the ▲ arrow, situated on the bowl (fig. E). The four tabs on the lid should face the four holes on the upper part of the bowl. To lock the lid, it must be turned to the I position (fig. F).
Important: If the lid is not fitted properly, the ice cream maker will not operate as the safety micro-switch (9) cannot be pressed.

5. OPERATING INSTRUCTIONS

- Once the bowl (7) is frozen and the ice cream maker has been assembled, pour the cold ingredients into the ingredient feed tube (3), according to the recipe instructions. Do not fill the bowl to more than half its capacity, as the ice cream maker will not mix the ingredients properly.
- Turn the timer (1) to select the desired operating time. Approximately 30 minutes are required to make ice cream.
- Plug the ice cream maker into the power socket. The mixing blade (6) will begin to rotate to make the ice cream.
- When the timer (1) reaches 0, the ice cream maker will turn off automatically and the ice cream will be ready.
- Unplug the ice cream maker from the power socket.
- Open the lid (4) by turning it to the O position (fig. F) and transfer the ice cream into a plastic container.

The ice cream should have a smooth consistency. If you would like the ice cream to have a firmer consistency, put it in the freezer for ½ to 1 hour until it is thoroughly frozen.

Store the ice cream in a well-sealed plastic container so that the smells from the freezer do not affect its flavour.

6. CLEANING AND MAINTENANCE

Before cleaning the ice cream maker, make sure that the appliance is unplugged and dismantle it.

Clean the base (8), the bowl (7), the lid (4), the shaft (5) and the mixing blade (6) in warm soapy water, rinse and dry all the pieces thoroughly before reassembling them. These pieces are not suitable for dishwashers.

Clean the motor (2) of the ice cream maker with a damp cloth. Do not use detergents or abrasive products to clean it.

Do not immerse the motor in water or in any other liquid.

7. TIPS FOR FIRM ICE CREAM

- Make sure that the sugar has dissolved into the mixture and that all the ingredients have been mixed together properly.
- Use fresh fruit. Wash it, remove the peel, pips, cores, etc, and chop it into very small pieces.
- Use 100% natural fruit juice to ensure maximum flavour.
- It is advisable for the ingredients which are going to be mixed to be at less than 10°C.

8. RECIPES

Lemon sorbet

Ingredients:

Juice of 6 lemons
290g sugar
435ml water

Preparation:

Grate the rind of 5 lemons and squeeze the six lemons. Leave the sugar to dissolve in hot water for 10 minutes and add the grated lemon rind. Add the juice from the lemons and leave to cool. Pour the mixture into the ice cream maker and turn it on for 30 minutes. Once the ice cream has been made, put it in the freezer for half an hour.

Strawberry sorbet

Ingredients:

435g strawberries
90g sugar
145ml water
½ spoonful of lemon juice

Preparation:

Wash the strawberries and remove the stalks. Mix all the ingredients together. Bring the water to the boil and add the sugar. Boil the water until all of the sugar has dissolved. Leave the syrup to cool a little. Pour the lemon juice and the syrup onto the strawberry puree. Put the mixture into the ice cream maker and turn it on for 30 minutes. Then put the final mixture into the freezer for half an hour.

Vanilla ice cream

Ingredients:

180ml milk
180ml whipping cream
1.5 opened vanilla pods
4 egg yolks
65g sugar

Preparation:

Bring the milk to the boil with the whipping cream and the vanilla pods and leave to cool. Beat the egg yolks with the sugar until it changes colour and doubles in size. Scrape out the inside of the vanilla pod and add it to the milk. Bring to the boil and add the egg yolks. Pour the mixture into the ice cream maker and turn it on for 30 minutes. Once the ice cream has been prepared in the ice cream maker, put the mixture into the freezer for half an hour.

Pistachio ice cream

Ingredients:

180ml whole milk
73g sugar

1 egg
110g peeled pistachios
325g whipping cream
1.5 teaspoonfuls of vanilla essence

Preparation:

Heat the milk and beat the egg with the sugar. Slowly pour the hot milk into the egg and sugar mixture whilst continuing to beat. Pour this mixture into a saucepan and heat it whilst continuing to stir vigorously until it starts to thicken. But do not let it boil! Leave it to cool down to room temperature. Pour in the whipping cream and the vanilla essence and leave it in the fridge until chilled. Pour it into the ice cream maker and turn it on for 30 minutes. Once the ice cream has been made, add the chopped pistachios through the ingredient feed tube (3) in the lid. Once the ice cream has been prepared in the ice cream maker, put the final mixture into the freezer for half an hour.

Lemon ice cream

Ingredients:

180ml whipping cream
180ml whole milk
3 egg yolks
150g sugar
1.5 teaspoonfuls of grated lemon rind

Preparation:

Boil the whipping cream with the milk, add the sugar. Beat the egg yolks and add a little of the heated cream mixture. Beat this mixture and add it to the rest of the milk with the cream in the pan and cook the whole of the mixture in a bain-marie whilst continuing to stir, heat until it has the consistency of a pulp. Now add the grated lemon rind. Leave to cool in the fridge. Then pour the mixture into the ice cream maker and turn it on for 30 minutes. Once the ice cream has been prepared in the ice cream maker, put the mixture into the freezer for half an hour.

Strawberry ice cream

Ingredients:

220g fresh strawberries
90g caster sugar
1 egg yolk
¾ spoonful of lemon juice

220ml whole milk
100ml whipping cream

Preparation:

Wash the strawberries and remove the stalks. Make a puree together with the lemon juice and the milk. Beat the egg yolk with the sugar until frothy. Beat the cream until firm. Mix the strawberries with the whipped cream and the egg yolk. Make sure that this mixture is well mixed. Put the mixture into the ice cream maker for 30 minutes. Once the ice cream has been prepared in the ice cream maker, put the mixture into the freezer for half an hour.

Banana ice cream

Ingredients:

220g ripe bananas
95g caster sugar
Juice of 1 lemon
1 egg yolk
75ml whipping cream
220ml whole milk

Preparation:

Make a puree with the bananas and the egg yolk, sugar and lemon juice. Beat the banana puree with the whipping cream and the milk (do not whip the cream). Put the mixture into the ice cream maker for 30 minutes. Once the ice cream has been prepared in the ice cream maker, put the mixture into the freezer for half an hour.

Blueberry ice cream

Ingredients:

510g blueberries
580ml sparkling mineral water
75g icing sugar

Preparation:

Mix the blueberries, the sparkling water and the icing sugar into a smooth puree. You can put it in the blender if you wish. Put into the ice cream maker for 30 minutes. Then put the mixture into the freezer for half an hour.

Soya and strawberry ice cream

Ingredients:

220g strawberries
110g sugar
6 egg yolks
3 spoonfuls of honey
750ml soya milk

Preparation:

Boil the soya milk with the honey. Make a puree with the strawberries and add this mixture to the soya milk and honey. Beat the egg yolks until yellow. Pour the boiling milk over the egg yolks and stir well. Leave to cool and put into the ice cream maker for 30 minutes. Then put the mixture into the freezer for half an hour. Decorate with pieces of strawberry before serving.

Yoghurt ice cream

Ingredients:

510g whole yoghurt (Turkish)

75g whole milk

130g caster sugar

22g dextrose

22g skimmed milk powder

Preparation:

Dissoudre le sucre, le dextrose et le lait
Dissolve the sugar, the dextrose and the skimmed milk powder into hot milk. Leave to cool. Stir the yoghurt well into the milk. Put the mixture into the ice cream maker for 30 minutes. (For a smoother ice cream, you can add 100g semi-whipped cream before freezing.) Put in the freezer for half an hour.

symbol shown appears on the product warning you not to dispose of it in traditional refuse containers.

For further information, contact your local authority or the shop where you bought the product.

9. INFORMATION FOR THE CORRECT DISPOSAL OF ELECTRICAL AND ELECTRONIC APPLIANCES



At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to

a dealer providing this service. Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources.

To remind you that you must collaborate with a selective collection scheme, the

1. DESCRIPTION

1. Minuterie
2. Moteur
3. Entrée des ingrédients
4. Couvercle
5. Axe
6. Mélangeur
7. Bol
8. Base
9. Micro-interrupteur
10. Cordon d'alimentation
11. Cuillère à boules

2. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Voir plaque signalétique.

Cet appareil est conforme aux Directives Européennes de Compatibilité Électromagnétique et de Basse Tension.

3. PRESCRIPTIONS DE SÉCURITÉ

- Avant d'utiliser cet appareil pour la première fois, lire attentivement ce Mode d'Emploi et le garder pour de postérieures consultations.
- Vérifier que la tension du secteur correspond bien à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- En cas d'incompatibilité entre la prise de courant et la fiche de l'appareil, remplacer la prise par une autre qui convient en s'adressant à un professionnel qualifié.
- La sécurité électrique de l'appareil est garantie seulement s'il est raccordé à une installation de terre efficace, tout comme le prévoient les normes de sécurité électrique en vigueur. En cas de doute, s'adresser à du personnel professionnellement qualifié.
- L'utilisation d'adaptateurs et/ou de rallonges est déconseillée. Si ces éléments s'avéraient indispensables, utiliser seulement des adaptateurs et des rallonges qui respectent les normes de sécurité en vigueur. Veiller à ne pas dépasser la limite de puissance mentionnée sur l'adaptateur.
- Après avoir enlevé l'emballage, vérifier que l'appareil est en parfait état, en cas de doute, s'adresser au Service d'Assistance Technique le plus proche.
- Les éléments de l'emballage (sacs en plastique, polystyrène, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants, car ils peuvent représenter un danger.
- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique. Toute autre utilisation est considérée inappropriée et dangereuse.
- Le fabricant ne saurait être tenu pour responsable des dommages pouvant survenir à la suite de l'usage inapproprié, erroné, peu correct ou des réparations effectuées par du personnel non-qualifié.
- Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- Éloigner l'appareil de l'eau ou de tout autre liquide, afin d'éviter tout risque de décharge électrique. Ne pas brancher l'appareil si ce dernier se trouve sur une surface humide.
- Déposer l'appareil sur une surface sèche, lisse et stable.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance à la portée d'enfants ou de personnes handicapées.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour son usage par des personnes (enfants y compris) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou sans expérience ou connaissance ; à moins de l'utiliser sous surveillance ou après avoir été dûment instruites sur son mode d'emploi par une personne responsable de leur sécurité.
- Veillez à ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- Pour une plus grande protection, il est recommandé d'installer un dispositif de courant résiduel (RCD) à courant résiduel opérationnel ne dépassant pas les 30 mA. Consultez votre installateur.
- Ne pas abandonner l'appareil allumé, car il peut représenter une source de danger.

- Pour débrancher la fiche, ne jamais tirer sur le cordon.
- Débrancher l'appareil avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou de maintenance.
- En cas de panne et/ou de mauvais fonctionnement de l'appareil, éteindre ce dernier et ne pas essayer de le réparer. S'il requiert une réparation, s'adresser uniquement à un Service d'Assistance Technique agréé par le fabricant et demander à utiliser des pièces de rechange originales.
- Si le cordon de l'appareil est endommagé, s'adresser à un Service d'Assistance Technique agréé par le fabricant pour le faire remplacer.
- Ne pas le laisser cet appareil exposé aux intempéries (pluie, soleil, givre, etc.).
- Ne pas utiliser l'appareil et ne placer aucune de ses parties sur des surfaces chaudes ou près de celles-ci (plaques de cuisson à gaz ou électriques ou fours).
- Ne pas utiliser de produits abrasifs pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas toucher les parties chaudes de l'appareil. Saisir toujours l'appareil par la poignée.
- Éviter que le cordon ne touche les parties chaudes de l'appareil.
- Ne versez pas d'eau ni d'ingrédients chauds dans le bol.
- Placez la glacière sur une surface propre, ferme et stable, loin de l'eau et de l'humidité.
- Ne plongez pas le moteur dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- Ne recongelez pas une glace qui a été décongelée.
- Avant d'utiliser l'appareil congelez toujours le bol vide durant au moins 12 heures.
- Ne remplissez pas le bol à plus de la moitié de sa contenance.
- Une fois le bol congelé, tenez-le avec un linge sec. Ne touchez pas l'intérieur du bol congelé avec les mains mouillées ou humides, vos doigts peuvent coller au métal.

4. MISE AU POINT

1. Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, lavez la base (8), le couvercle (4), le mélangeur (6) et le bol (7), à l'eau tiède et avec du savon liquide. N'utilisez pas de produits abrasifs ni d'éponges métalliques. **Ne plongez pas le moteur dans l'eau ni dans aucun autre liquide.**
2. Le liquide intérieur du bol doit être congelé avant de commencer à faire de la glace. Mettez le bol (7) dans le congélateur durant au moins 12 heures pour congeler le liquide intérieur du récipient et monter la sorbetière.
 - **Avertissement:** Une fois le bol congelé (7), Ne touchez pas l'intérieur du bol congelé avec les mains mouillées ou humides, vos doigts peuvent coller au métal. Il est important de prendre le bol avec un linge sec.
3. Placez la base (8) sur une surface plane et stable et placez le bol (7) sur la base (8).
4. Insérez le moteur (2) dans la cavité du couvercle (4) en appuyant fermement pour qu'il s'encastre bien (fig. B).
5. Introduisez l'axe (5) dans le trou du moteur (2) et enclenchez le mélangeur (6) dans l'axe (fig. C & D).
6. Placez le couvercle (4) sur le bol (7). Sur le couvercle, vous verrez la flèche ▼ située sous le cordon d'alimentation (10) qui devra être alignée avec la flèche ▲, située sur le bol (fig. E). Les quatre pôles du couvercle se situeront face aux quatre trous de la partie supérieure du bol. Pour bloquer le couvercle, vous devrez le tourner vers la position I (fig. F).

Important: Si le couvercle n'est pas monté correctement, la sorbetière ne fonctionnera pas puisque le micro-interrupteur de sécurité (9) n'est pas actionné.

5. FONCTIONNEMENT

- Une fois que vous aurez congelé le bol (7) et monté la sorbetière, versez les ingrédients froids par l'entrée des ingrédients (3), comme il est indiqué dans les recettes. Ne remplissez pas le bol à plus de la moitié de sa contenance, car la sorbetière, ne mélangera pas les ingrédients correctement.
- Tournez la minuterie (1) pour sélectionner le temps de fonctionnement souhaité. 30 minutes environ sont nécessaires pour faire la glace.
- Branchez la sorbetière sur la prise de courant. Le mélangeur (6) commencera à tourner pour faire la glace.
- Lorsque le minuteur (1) arrivera à 0, la sorbetière s'éteindra automatiquement et la glace sera prête.
- Débranchez la sorbetière de la prise de courant.
- Ouvrez le couvercle (4) en le faisant tourner sur la position O (fig. F) et retirez la glace dans un récipient en plastique.

La glace doit avoir une consistance douce. Si vous voulez que la glace ait plus de consistance, gardez-la dans le congélateur durant ½ - 1 heure jusqu'à ce qu'elle soit bien congelée.

Conservez la glace dans un récipient en plastique bien fermé pour que les odeurs du congélateur ne nuisent pas à sa saveur.

6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant de procéder au nettoyage de la sorbetière, assurez-vous que l'appareil est débranché et démontez la sorbetière. Lavez la base (8), le bol (7), le couvercle (4), l'axe (5) et le mélangeur (6) à l'eau savonneuse tiède, nettoyez et séchez bien toutes les pièces avant de les assembler à nouveau. Ces pièces ne sont pas adaptées pour le lave-vaisselle.

Nettoyez le moteur (2) de la sorbetière avec un linge humide. N'utilisez pas de lessives

ni de produits abrasifs pour son nettoyage. **Ne plongez pas le moteur dans l'eau ni dans aucun autre liquide.**

7. CONSEILS POUR UNE GLACE CONSISTANTE:

- Assurez-vous que le sucre est dissout dans le mélange et que tous les ingrédients sont bien mélangés.
- Utilisez des fruits frais. Lavez-les, retirez-en la peau, les pépins, les cœurs, etc., et coupez-les en très petits morceaux.
- Utilisez des jus 100% naturels pour avoir le maximum de saveur
- Il est recommandé que les ingrédients à mélanger, soient à moins de 10°C.

8. RECETTES

Sorbet au citron

Ingrédients:

Jus de 6 citrons
290 gr de sucre
435 ml d'eau

Préparation:

Râpez la peau de 5 citrons et pressez les six citrons. Laissez le sucre se dissoudre dans l'eau chaude durant 10 minutes et ajoutez les zestes de la peau de citron. Ajoutez le jus des citrons et laissez refroidir. Versez le mélange dans la sorbetière et faites-la fonctionner durant 30 minutes. Lorsque la glace est prête, conservez-la dans le congélateur durant une demi-heure.

Sorbet à la fraise

Ingrédients:

435gr de fraises
90g de sucre
145ml d'eau
½ cuillère de jus de citron

Préparation:

Lavez les fraises et enlevez les queues. Mélangez tous les ingrédients. Mettez l'eau à bouillir et ajoutez-y le sucre. Faites bouillir l'eau jusqu'à dissoudre tout le sucre. Laissez refroidir un peu le sirop. Versez le jus de citron et le sirop sur la

purée de fraises. Mettez le mélange dans la sorbetière et faites-la fonctionner durant 30 minutes. Ensuite, placez le mélange final dans le congélateur durant une demi-heure.

Glace à la vanille

Ingrédients:

180ml de lait
180ml de crème à fouetter
1,5 gousse de vanille ouverte
4 jaunes d'œufs
65 grammes de sucre

Préparation:

Faites bouillir le lait avec la crème à fouetter et les gousses de vanille et laissez refroidir. Battez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que cela change de couleur et double de volume. Grattez l'intérieur de la gousse de vanille et ajoutez-la au lait. Chauffez jusqu'à ébullition et ajoutez aux jaunes. Versez le mélange dans la sorbetière et faites-la fonctionner pendant 30 minutes. Puis placez la préparation dans le congélateur durant une demi-heure.

Glace à la pistache

Ingrédients:

180ml de lait entier
73g de sucre
1 œuf
110g de pistaches décortiquées
325g de crème à fouetter
1,5 petite cuillère d'essence de vanille

Préparation:

Chauffez le lait et battez l'œuf avec le sucre. Versez lentement le lait chaud dans le mélange d'œuf et de sucre tout en continuant à battre. Versez cette pâte dans une marmite et chauffez-la tout en continuant à remuer fermement, jusqu'à ce que qu'elle commence à épaissir. Mais ne la laissez pas bouillir ! Laissez refroidir à température ambiante. Versez la crème à fouetter et l'essence de vanille et laissez-la dans le réfrigérateur jusqu'à ce qu'elle refroidisse. Versez-la dans la sorbetière et laissez-la en marche durant 30 minutes. Lorsque la glace est prête, ajoutez les pistaches broyées par l'entrée des ingrédients (3) du couvercle. Après la préparation dans la sorbetière, mettez le mélange final dans le congélateur durant une demi-heure.

Glace au citron

Ingrédients:

180ml de crème à fouetter
180ml de lait entier
3 jaunes d'œufs
150g de sucre
1,5 petite cuillère de zeste de citron

Préparation:

Faites bouillir la crème à fouetter avec le lait, ajoutez le sucre. Battez les jaunes d'œufs et ajoutez un peu du mélange de crème réchauffée. Battez ce mélange et ajoutez-le au reste du lait avec la crème dans la casserole et cuisez le tout au bain Marie tout en continuant à remuer, chauffez jusqu'à ce qu'il ait pris la consistance d'une bouillie. À présent ajoutez le zeste de citron. Laissez refroidir dans le réfrigérateur. Ensuite, versez le mélange dans la sorbetière et faites-la fonctionner durant 30 minutes. Après la préparation dans le réfrigérateur, mettez le mélange dans le congélateur durant une demi-heure.

Glace à la fraise

Ingrédients:

220g de fraises fraîches
90g de sucre semoule
1 jaune d'œuf
¼ cuillerées de jus de citron
220ml de lait entier
1dl de crème à fouetter

Préparation:

Lavez les fraises et ôtez les queues. Faites une purée avec le jus de citron et le lait. Battez le jaune d'œuf avec le sucre jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Battez la crème jusqu'à ce qu'elle soit ferme. Mélanger les fraises avec la crème à fouetter et le jaune d'œuf. Assurez-vous que cette pâte soit bien mélangée. Mettez le mélange dans la sorbetière durant 30 minutes. Après la préparation dans la sorbetière, mettez le mélange dans le congélateur durant une demi-heure.

Glace à la banane

Ingrédients:

220g de bananes mûres
95g de sucre semoule
1 jus de citron
1 jaune d'œuf

3/4dl de crème à fouetter
220ml de lait entier

Préparation:

Faites une purée avec les bananes et le jaune d'œuf, le sucre et le jus de citron. Battez la purée de bananes avec la crème à fouetter et le lait, (ne montez pas la crème). Mettez le mélange dans la sorbetière durant 30 minutes. Après la préparation dans la sorbetière, mettez le mélange dans le congélateur durant une demi-heure.

Glace à la myrtille

Ingrédients:

510g de myrtilles
580ml d'eau minérale gazeuse
75g de sucre glace

Préparation:

Mélangez les myrtilles, l'eau gazeuse et le sucre glace jusqu'à obtenir une douce purée. Vous pouvez passer le mélange au batteur si vous le souhaitez. Mettez dans la sorbetière durant 30 minutes. Ensuite mettez le mélange dans le congélateur durant une demi-heure.

Glace au soja et à la fraise

Ingrédients:

220g de fraises
110g de sucre
6 jaunes d'œufs
3 cuillerées de miel
0,75 l de lait de soja

Préparation:

Faites bouillir le lait de soja avec le miel. Réduisez les fraises en purée et ajoutez ce mélange au lait de soja et au miel. Battez les jaunes d'œufs jusqu'à ce qu'ils soient bien mousseux. Versez le lait bouillant sur les jaunes d'œufs et remuez bien. Laissez refroidir et mettez-le dans la sorbetière durant 30 minutes. Ensuite, mettez le mélange dans le congélateur durant une demi-heure. Décorez avec des morceaux de fraises avant de servir.

Glace au yaourt

Ingrédients:

510g de yaourt entier (turc)
75g de lait entier
130g de sucre fin
22g de dextrose
22g de lait écrémé en poudre

Préparation:

Dissoudre le sucre, le dextrose et le lait écrémé en poudre dans le lait chaud. Laissez refroidir. Remuez bien le yaourt avec le lait. Placez dans la sorbetière en marche pendant 30 minutes. (Si vous désirez un résultat plus doux, vous pouvez ajouter 100g de crème à moitié battue avant de congeler). Mettez dans le congélateur durant une demi-heure.

9. INFORMATION POUR LA CORRECTE GESTION DES RÉSIDUS D'APPAREILS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



A la fin de la vie utile de l'appareil, ce dernier ne doit pas être éliminé mélangé aux ordures ménagères brutes. Il peut être porté aux centres

spécifiques de collecte, agréés par les administrations locales, ou aux prestataires qui facilitent ce service. L'élimination séparée d'un déchet d'électroménager permet d'éviter d'éventuelles conséquences négatives pour l'environnement et la santé, dérivées d'une élimination inadéquate, tout en facilitant le traitement et le recyclage des matériaux qu'il contient, avec la considérable économie d'énergie et de ressources que cela implique. Afin de souligner l'obligation de collaborer à la collecte sélective, le marquage ci-dessus apposé sur le produit vise à rappeler la non-utilisation des conteneurs traditionnels pour son élimination. Pour davantage d'information, contacter les autorités locales ou votre revendeur.

1. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

1. Χρονοδιακόπτης
2. Μοτέρ
3. Είσοδος συστατικών
4. Καπάκι
5. Όξονας
6. Αναδευτήρας
7. Λεκάνη
8. Βάση
9. Μικρο-διακόπτης
10. Καλώδιο τροφοδοσίας
11. Κουτάλι για μπάλες παγωτού

2. ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Δείτε την πλακέτα χαρακτηριστικών.

Το προϊόν αυτό συμμορφώνεται με τις Ευρωπαϊκές Οδηγίες περί Ηλεκτρομαγνητικής Συμβατότητας και Χαμηλής Τάσης.

3. ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- Σε περίπτωση ασυμβατότητας μεταξύ της πρίζας ρεύματος και του βύσματος της συσκευής, αντικαταστήστε την πρίζα με άλλη κατάλληλη ζητώντας τη βοήθεια έμπειρου επαγγελματικού προσωπικού.
- Δεν συνιστάται η χρήση προσαρμογών, πολύπριζων και/ή μπαλαντέζας. Σε περίπτωση που η χρήση τους είναι απαραίτητη, πρέπει να χρησιμοποιήσετε μόνο προσαρμογείς και προεκτάσεις που συμμορφώνονται με τους ισχύοντες κανονισμούς ασφαλείας, προσέχοντας να μην υπερβείτε το όριο ισχύος που υποδεικνύεται στον προσαρμογέα.
- Όταν αφαιρέσετε τη συσκευασία, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι σε άψογη κατάσταση. Σε περίπτωση αμφιβολίας, απευθυνθείτε στο πλησιέστερο Κέντρο Τεχνικής Βοήθειας.
- Τα στοιχεία της συσκευασίας (τσάντες από πλαστικό, αφρώδες πολυστερένιο, κλπ.), δεν πρέπει να είναι κοντά σε παιδιά γιατί ενέχουν κινδύνους.
- Ο κατασκευαστής δεν θα φέρει καμία ευθύνη για ζημιές που τυχόν προκύψουν από λανθασμένη ή ακατάλληλη χρήση ή επισκευές από μη ειδικευμένο προσωπικό.
- Μην αγγίζετε τη συσκευή με χέρια ή πόδια βρεγμένα ή υγρά.
- Διατηρείτε τη συσκευή μακριά από νερό ή άλλα υγρά για να αποφύγετε ηλεκτρική εκκένωση. Μη βάζετε τη συσκευή στην πρίζα αν βρίσκεται πάνω σε υγρή επιφάνεια.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε στεγνή, στέρεα και σταθερή επιφάνεια.
- Μην αφήνετε τα παιδιά ή άτομα με αναπηρία να χειρίζονται τη συσκευή χωρίς επίβλεψη.
- Για επιπλέον προστασία, σας συνιστούμε να εγκαταστήσετε ένα μηχανισμό προστασίας από διαρροή ρεύματος (RCD) με ονομαστική τιμή παραμένουτος ρεύματος λειτουργίας όχι υψηλότερη από 30 mA. Συμβουλευτείτε τον ηλεκτρολόγο σας.
- Μην αφήνετε τη συσκευή αναμμένη προς αποφυγή κινδύνων.
- Για να αποσυνδέσετε το βύσμα ποτέ μην το τραβάτε από το καλώδιο.
- Μη χρησιμοποιείτε ή τοποθετείτε κανένα μέρος της συσκευής πάνω ή κοντά σε θερμικές επιφάνειες (εστίες κουζίνας αερίου ή ηλεκτρικής ή φούρνους).
- Μη χρησιμοποιείτε απορρυπαντικά ή λειαντικά σφουγγάρια για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Μην αγγίζετε τις ζεστές επιφάνειες. Χρησιμοποιείτε τις λαβές.
- Αποφεύγετε την επαφή του καλωδίου με τα ζεστά μέρη της συσκευής.
- Μη ρίχνετε νερό ή ζεστά συστατικά στη λεκάνη.
- Τοποθετήστε την παγωτομηχανή σε καθαρή, στέρεα και σταθερή επιφάνεια, μακριά από νερό και υγρασία.
- Μη βυθίζετε το μοτέρ στο νερό ή σε άλλο υγρό.

- Μην καταψύχετε ξανά παγωτά που έχετε αποψύξει.
- Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή καταψύχετε πάντα τη λεκάνη άδεια για τουλάχιστον 12 ώρες.
- Μη γεμίζετε τη λεκάνη περισσότερο από το μισό της χωρητικότητάς της.
- Αφού καταψύξετε τη λεκάνη, πιάστε τη με στεγνό πανί. Μην αγγίζετε το εσωτερικό της κατεψυγμένης λεκάνης με βρεγμένα ή υγρά χέρια, γιατί μπορεί να κολλήσουν τα δάχτυλά σας στο μέταλλο.

4. ΘΕΣΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

1. Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, καθαρίστε τη βάση (8), το καπάκι (4), τον αναδευτήρα (6) και τη λεκάνη (7), με χλιαρό νερό και υγρό σαπουνι. Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά απορρυπαντικά ή μεταλλικά σφουγγαράκια τριψίματος. Μη βυθίζετε το μοτέρ στο νερό ή σε άλλο υγρό.
2. Το εσωτερικό υγρό της λεκάνης πρέπει να είναι κατεψυγμένο πριν προχωρήσετε στην παρασκευή παγωτού. Αφήστε τη λεκάνη (7) στην κατάψυξη για τουλάχιστον 12 ώρες για να καταψυχθεί το εσωτερικό υγρό του δοχείου.
 - **Προειδοποίηση:** Αφού καταψυχθεί η λεκάνη (7), μην αγγίζετε το εσωτερικό της με βρεγμένα ή υγρά χέρια, γιατί μπορεί να κολλήσουν τα χέρια σας στο μέταλλο. Είναι σημαντικό να πιάνετε τη λεκάνη με στεγνό πανί.
3. Τοποθετήστε τη βάση (8) σε επίπεδη και σταθερή επιφάνεια και τοποθετήστε τη λεκάνη (7) στη βάση (8).
4. Εισάγετε το μοτέρ (2) στην κοιλότητα του καπακιού (4) πιέζοντάς το γερά για να προσαρμοστεί καλά (σχ. Β).
5. Εισάγετε τον άξονα (5) στην οπή του μοτέρ (2) και γαντζώστε τον αναδευτήρα (6) στον άξονα (σχ. C & D).
6. Τοποθετήστε το καπάκι (4) πάνω στη λεκάνη (7). Στο καπάκι θα δείτε το βέλος ▼ κάτω από το καλωδίο τροφοδοσίας (10) που θα πρέπει να ευθυγραμμίσετε με το βέλος ▲, πάνω στη λεκάνη (σχ. E). Οι τέσσερις πόλοι του καπακιού

πρέπει να βρίσκονται απέναντι από τις τέσσερις οπές του άνω μέρους της λεκάνης. Για να ασφαλίσει το καπάκι, θα πρέπει να το στρίψετε προς τη θέση I (σχ. F).

Σημαντικό: Αν το καπάκι δεν τοποθετηθεί σωστά, η παγωτομηχανή δε θα λειτουργήσει αφού δεν πιέζεται ο μικρο-διακόπτης ασφαλείας (9).

5. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

- Αφού καταψύξετε τη λεκάνη (7) και συναρμολογήσετε την παγωτομηχανή, ρίξτε τα κρύα συστατικά από την είσοδο των συστατικών (3), όπως υποδεικνύεται στις συνταγές. Μη γεμίζετε τη λεκάνη περισσότερο από το μισό της χωρητικότητάς της, γιατί η παγωτομηχανή δε θα ανακατέψει σωστά τα συστατικά.
- Στρίψτε το χρονοδιακόπτη (1) για να επιλέξετε τον επιθυμητό χρόνο λειτουργίας. Χρειάζονται περίπου 30 λεπτά για την παρασκευή του παγωτού.
- Βάλτε την παγωτομηχανή στην πρίζα. Ο αναδευτήρας (6) θα αρχίσει να γυρίζει για να παρασκευάσει το παγωτό.
- Μόλις ο χρονοδιακόπτης (1) φτάσει στο 0, η παγωτομηχανή θα σβήσει αυτόματα και το παγωτό θα είναι έτοιμο.
- Βγάλτε την παγωτομηχανή από την πρίζα.
- Ανοίξτε το καπάκι (4) στρίβοντάς το προς τη θέση O (σχ. F) και βάλτε το παγωτό σε πλαστικό δοχείο.

Το παγωτό πρέπει να είναι λείο. Αν θέλετε το παγωτό να έχει μεγαλύτερη πυκνότητα, αφήστε το στην κατάψυξη για ½ - 1 ώρα μέχρι να παγώσει καλά. Διατηρείτε το παγωτό σε πλαστικό δοχείο καλά κλεισμένο για να μην αλλοιώσουν τη γεύση του οι μυρωδιές της κατάψυξης.

6. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Πριν προχωρήσετε στον καθαρισμό της παγωτομηχανής, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή δεν είναι στην πρίζα και αποσυναρμολογήστε την παγωτομηχανή. Καθαρίστε τη βάση (8), τη λεκάνη (7), το καπάκι (4), τον άξονα (5) και τον αναδευτήρα (6) με χλιαρό νερό και σαπούνι, ξεβγάλτε και σκουπίστε καλά όλα τα εξαρτήματα πριν τα συναρμολογήσετε ξανά. Αυτά τα εξαρτήματα δεν πλένονται στο πλυντήριο πιάτων. Καθαρίστε το μοτέρ (2) της παγωτομηχανής με υγρό πανί. Μη χρησιμοποιείτε απορρυπαντικά ή λειαντικά προϊόντα για τον καθαρισμό της. **Μη βυθίζετε το μοτέρ στο νερό ή σε άλλο υγρό.**

7. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΣΥΜΠΑΓΗ ΠΑΓΩΤΑ:

- Βεβαιωθείτε ότι η ζάχαρη έχει διαλυθεί στο μίγμα και ότι όλα τα συστατικά έχουν ανακατευτεί καλά.
- Χρησιμοποιείτε φρέσκα φρούτα. Πλύνετε τα, αφαιρέστε τους τη φλούδα, τα κουκούτσια, κλπ, και κόψτε τα σε πολύ μικρά κομματάκια.
- Χρησιμοποιείτε 100% φυσικούς χυμούς για μέγιστη γεύση.
- Συνιστάται τα συστατικά που θα αναμιχθούν να είναι τουλάχιστον 10°C.

8. ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Σορμπέ Λεμονιού

Υλικά:

Χυμός 6 λεμονιών
290 γρ ζάχαρη
435 ml νερό

Εκτέλεση:

Ψιλοκόψτε τη φλούδα 5 λεμονιών και στύψτε τα έξι λεμόνια. Αφήστε τη ζάχαρη να διαλυθεί σε ζεστό νερό για 10 λεπτά και προσθέστε τα τρίμματα της λεμονόφλουδας. Προσθέστε το χυμό των λεμονιών και αφήστε τον να κρυώσει. Ρίξτε το μίγμα στην παγωτομηχανή και βάλτε τη να λειτουργήσει

για 30 λεπτά. Όταν είναι έτοιμο το παγωτό, διατηρήστε το στην κατάψυξη για μισή ώρα.

Σορμπέ φράουλας

Υλικά:

435 γρ φράουλες
90 γρ ζάχαρη
145ml νερό
½ κουταλιά χυμό λεμονιού

Εκτέλεση:

Καθαρίστε τις φράουλες και αφαιρέστε τα κοτσάνια. Ανακατέψτε όλα τα υλικά. Βάλτε το νερό να βράζει και προσθέστε του τη ζάχαρη. Βράστε το νερό μέχρι να διαλυθεί όλη η ζάχαρη. Αφήστε το σιρόπι να κρυώσει λίγο. Ρίξτε το χυμό λεμονιού και το σιρόπι πάνω στις πολτοποιημένες φράουλες. Βάλτε το μίγμα στην παγωτομηχανή και κάντε τη να λειτουργήσει για 30 λεπτά. Όπειτα, βάλτε το τελικό μίγμα στην κατάψυξη για μισή ώρα.

Παγωτό βανίλια

Υλικά:

180ml γάλα
180ml κρέμα γάλακτος για ανάμιξη
1,5 ανοιχτά ξυλάκια βανίλια
4 ασπράδια αβγού
65 γραμμάρια ζάχαρη

Εκτέλεση:

Βράστε το γάλα με την κρέμα γάλακτος για ανάμιξη και τα ξυλάκια βανίλια και αφήστε να κρυώσει. Χτυπήστε τα ασπράδια με τη ζάχαρη μέχρι να αλλάξει το χρώμα και να διπλασιαστεί το μέγεθος. Ξύστε το εσωτερικό του ξύλου βανίλιας και προσθέστε το στο γάλα. Ζεστανέτε το μέχρι να βράσει και προσθέστε το στα ασπράδια. Ρίξτε το μίγμα στην παγωτομηχανή και βάλτε τη να λειτουργήσει για 30 λεπτά. Μετά την εκτέλεση στην παγωτομηχανή αφήστε το στην κατάψυξη για μισή ώρα.

Παγωτό φιστίκι

Υλικά:

180ml πλήρες γάλα
73 γρ ζάχαρη
1 αβγό
110γρ ξεφλουδισμένα φιστίκια
325g κρέμα γάλακτος για ανάμιξη
1,5 κουταλάκι εσάνς βανίλια

Εκτέλεση:

Ζεστανέτε το γάλα και χτυπήστε το αβγό

με τη ζάχαρη. Ρίξτε αργά το ζεστό γάλα στο μίγμα του αυγού με τη ζάχαρη ενώ συνεχίζετε να χτυπάτε. Ρίξτε αυτή τη ζύμη σε μια κασαρόλα και ζεστανέτε ενώ συνεχίζετε να ανακατεύετε σταθερά, μέχρι να αρχίσει να πήζει. Αλλά προσέξτε να μη βράσει! Αφήστε τη να κρυώσει σε θερμοκρασία περιβάλλοντος. Ρίξτε την κρέμα γάλακτος για ανάμιξη και την εσάνς βανίλια και αφήστε τη στο ψυγείο μέχρι να κρυώσει. Ρίξτε τη στην παγωτομηχανή και αφήστε τη σε λειτουργία για 30 λεπτά. Μόλις είναι έτοιμο το παγωτό, προσθέστε τα φιλοκομμένα φιστίκια από την είσοδο συστατικών **(3)** στο καπάκι. Μετά την εκτέλεση στην παγωτομηχανή, βάλτε το τελικό μίγμα στην κατάψυξη για μισή ώρα.

Παγωτό λεμόνι

Υλικά:

180ml κρέμα γάλακτος για ανάμιξη
180ml πλήρες γάλα
3 ασπράδια αυγού
150 γρ ζάχαρη
1,5 κουταλάκι ζυσμένη λεμονόφλουδα

Εκτέλεση:

Βράστε την κρέμα γάλακτος για ανάμιξη με το γάλα, προσθέστε τη ζάχαρη. Χτυπήστε τα ασπράδια του αυγού και προσθέστε λίγο από το μίγμα της ζεσταμένης κρέμας γάλακτος. Χτυπήστε αυτό το μίγμα και προσθέστε το στο υπόλοιπο γάλα με την κρέμα γάλακτος στην κασαρόλα και βάλτε το στο φούρνο μικροκυμάτων ενώ συνεχίζετε να το ανακατεύετε, ζεστανέτε μέχρι να γίνει χυλός. Τώρα προσθέστε τα τρίμματα του λεμονιού. Αφήστε το να κρυώσει στο ψυγείο. Όπειτα, ρίξτε το μίγμα στην παγωτομηχανή και βάλτε τη να λειτουργήσει για 30 λεπτά. Μετά την εκτέλεση στην παγωτομηχανή, βάλτε το μίγμα στην κατάψυξη για μισή ώρα.

Παγωτό φράουλα

Υλικά:

220 γρ φρέσκιες φράουλες
90 γρ λεπτόκοκκη ζάχαρη
1 ασπράδι αυγού
3/4 κουταλιάς χυμό λεμονιού
220ml πλήρες γάλα
1dl κρέμα γάλακτος για ανάμιξη

Εκτέλεση:

Πλύνετε τις φράουλες και αφαιρέστε τα

κοτσάνια. Κάντε ένα πολτό με το χυμό λεμονιού και το γάλα. Χτυπήστε το ασπράδι του αυγού με τη ζάχαρη μέχρι να γίνει αφρός. Χτυπήστε την κρέμα γάλακτος μέχρι να σφίξει. Ανακατέψτε τις φράουλες με την κρέμα γάλακτος που έχετε χτυπήσει και το ασπράδι του αυγού. Βεβαιωθείτε ότι αυτή η ζύμη έχει ανακατευτεί καλά. Βάλτε το μίγμα στην παγωτομηχανή για 30 λεπτά. Μετά την εκτέλεση στην παγωτομηχανή, βάλτε το μίγμα στην κατάψυξη για μισή ώρα.

Παγωτό μπανάνα

Υλικά:

220 γρ ώριμες μπανάνες
95 γρ λεπτόκοκκη ζάχαρη
Χυμός ενός λεμονιού
1 ασπράδι αυγού
3/4dl κρέμα γάλακτος για ανάμιξη
220ml πλήρες γάλα

Εκτέλεση:

Κάντε έναν πολτό με τις μπανάνες και το ασπράδι του αυγού, τη ζάχαρη και το χυμό του λεμονιού. Χτυπήστε τον πολτό της μπανάνας με την κρέμα γάλακτος για ανάμιξη και το γάλα, (μη χτυπήσετε την κρέμα γάλακτος). Βάλτε το μίγμα στην παγωτομηχανή για 30 λεπτά. Μετά την εκτέλεση στην παγωτομηχανή, βάλτε το μίγμα στην κατάψυξη για μισή ώρα.

Παγωτό φίγγι

Υλικά:

510 γρ φίγγι
580ml ανθρακούχο μεταλλικό νερό
75 γρ ζάχαρη γκλασέ

Εκτέλεση:

Ανακατέψτε τα φίγγια, το ανθρακούχο νερό και τη γκλασέ ζάχαρη μέχρι να γίνει ένας μαλακός πολτός. Μπορείτε να το χτυπήσετε στο μίξερ αν θέλετε. Βάλτε το μίγμα στην παγωτομηχανή για 30 λεπτά. Όπειτα, βάλτε το μίγμα στην κατάψυξη για μισή ώρα.

Παγωτό σόγια και φράουλα

Υλικά:

220 γρ φράουλες
110 γρ ζάχαρη
6 ασπράδια αυγού
3 κουταλιές μέλι
0,75 l γάλα σόγιας

Εκτέλεση:

Βράστε το γάλα σόγιας με το μέλι. Κάντε έναν πολτό με τις φράουλες και προσθέστε αυτό το μίγμα στο γάλα σόγιας και το μέλι. Χτυπήστε τα ασπράδια του αυγού μέχρι να γίνουν κίτρινα. Ρίξτε το γάλα που βράζει πάνω στα ασπράδια του αυγού και ανακατέψτε καλά. Αφήστε να κρυώσει και βάλτε το στην παγωτομηχανή για 30 λεπτά. Όπειτα, βάλτε το μίγμα στην κατάψυξη για μισή ώρα. Γαρνίρετε με κομματάκια φράουλα πριν σερβίρετε.

Παγωτό γιαούρτι

Υλικά:

510 γρ πλήρες γιαούρτι (τούρκικο)
75g πλήρες γάλα
130 γρ λεπτή ζάχαρη
22 γρ δεξτρόζη
22 γρ γάλα αποβουτυρωμένο σε σκόνη

Εκτέλεση:

Διαλύστε τη ζάχαρη, τη δεξτρόζη και το αποβουτυρωμένο γάλα σε σκόνη σε ζεστό γάλα. Αφήστε να κρυώσει. Ανακατέψτε καλά το γιαούρτι με το γάλα. Βάλτε το στην παγωτομηχανή που βρίσκεται σε λειτουργία για 30 λεπτά. (Αν θέλετε πιο απαλή υφή, μπορείτε να προσθέσετε 100 γρ μισοχτυπημένη κρέμα γάλακτος πριν το καταψύξετε). Βάλτε το στην κατάψυξη για μισή ώρα.

εξοικονόμηση ενέργειας και πόρων. Στα πλαίσια της υποχρέωσης του καταναλωτή να συμμορφώνεται προς τις επιταγές της επιλεκτικής περισυλογής απορριμάτων, το προϊόν φέρει την ενδεικνυόμενη προειδοποιητική σήμανση που σημαίνει ότι δε θα πρέπει να απορρίπτεται σε με τις τοπικές αρχές ή με το κατάστημα από το οποίο αγοράσατε το συγκεκριμένο προϊόν.

9. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΩΣΤΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΩΝ ΑΠΟΒΛΗΤΩΝ ΗΛΕΚΤΡΙΚΩΝ ΚΑΙ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΩΝ



Στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του, το προϊόν δεν πρέπει να διατίθεται με τα αστικά απορρίματα. Μπορεί να διατεθεί σε ειδικά κέντρα διαφοροποιημένης συλλογής που ορίζουν οι

δημοτικές αρχές ή στις αντιπροσωπείες που παρέχουν αυτήν την υπηρεσία. Η διαφοροποιημένη διάθεση μιας ηλεκτρικής συσκευής επιτρέπει την αποφυγή πιθανών αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την υγεία από την ακατάλληλη διάθεση, καθώς και την ανακύκλωση υλικών από τα οποία αποτελείται, ώστε να επιτυγχάνεται

1. LEÍRÁS

1. Időkapcsoló
2. Motor
3. Összetevők beöntő nyílása
4. Fedél
5. Tengely
6. Keverőlapát
7. Tál
8. Alap
9. Mikrokapcsoló
10. Hálózati kábel
11. Adagolókanál

2. MŰSZAKI JELLEMZŐK

Lásd a típuscímkét.

Ez a termék megfelel az elektromos kompatibilitásra és a kisfeszültségű berendezésekre vonatkozó európai irányelveknek.

3. BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK

- Amennyiben a fali konnektor és a készülék csatlakozó dugója nem illik össze, kérje szakembertől annak cseréjét egy megfelelő típusra.
- Nem javasoljuk adapterek, elosztók és/ vagy hosszabbítók használatát.
- Amennyiben elkerülhetetlen a használatuk, csak olyan adaptert vagy hosszabbítót lehet használni, amelyek megfelelnek az érvényben lévő biztonsági előírásoknak, és ügyelni kell arra, hogy az adapteren jelzett teljesítményszintet ne haladják meg.
- Miután eltávolította a csomagolást, ellenőrizze, hogy a készülék sértetlen állapotban van-e, kétség esetén forduljon a legközelebbi hivatalos márkaszervizhez.
- A csomagolás elemei (műanyagzacskók, polisztirol hab, stb.) ne kerüljenek gyermekek kezébe, mert veszély forrása lehetnek.
- A gyártó nem vállalja felelősséget a nem rendeltetésszerű, téves vagy nem megfelelő használatból eredő károkért vagy a nem szakember által végzett javításokból eredő károkért.
- Ne érintse meg a készüléket nedves vagy vizes kézzel vagy lábbal.
- Tartsa a készüléket víztől vagy más folyadékoktól távol az elektromos kisülés elkerülése érdekében.
- Ha a készülék nedves felületen van, de csatlakoztassa az elektromos hálózathoz.
- A készüléket helyezze egy száraz, szilárd és stabil felületre.
- Ne hagyja, hogy gyerekek vagy sérült személyek felügyelet nélkül kezeljék a készüléket.
- A nagyobb védelem érdekében javasoljuk egy áramkészlék készülék beszerelését, amelynél a maradékáram nem haladja meg a 30mA-t. Kérje a beszerelő tanácsát.
- Ne hagyja bekapcsolva a készüléket, mert ez veszély forrása lehet.
- Amikor áramtalanítja a készüléket, soha ne a kábelnél fogva húzza ki a dugót.
- A készüléket ne használja, és semmilyen részét ne tegye forró felületekre vagy azok közelébe (gáz vagy elektromos fűzőlapok vagy sütő)
- Ne használjon dörzshatású tisztítószerket vagy törőruhát a készülék tisztításához.
- Ne érintse meg a forró felületeket.
- Használja a füleket vagy fogantyúkat.
- Ügyeljen arra, hogy a kábel ne érintkezzen a készülék forró részeivel.
- Ne öntsön meleg vizet vagy ételt a tálba.
- Helyezze a fagyaltgépet egy tiszta, szilárd és stabil felületre, víztől és nedvességtől távol.
- Ne merítse a motort vízbe, sem más folyadékba.
- Ne fagyasszon vissza olyan fagyaltot, amely már egyszer kiolvadt.
- A készülék használata előtt fagyassza le mindig az üres tálat legalább 12 órán át.
- A tálat nem töltsé meg a felénél jobban.
- Miután a tálat lefagyasztotta, fogja meg egy száraz ruhával. Ne érintse meg a fagyott tálat nedves vagy vizes kézzel, mert az ujjai odaragadhatnak a fémhez.

4. BEÜZEMELÉS

1. Mielőtt első alkalommal használná a készüléket, tisztítsa meg az alapot (8), a fedelet (4), a keverőlapátot (6) és a tálat (7) tisztítószeres langyos vízben. Ne használjon dörzshatású tisztítószereket vagy fémes dörzshit. Ne merítse a motort vízbe, sem más folyadékba.
2. A tál belső folyadékának meg kell fagynia, mielőtt nekilátna a fagyalt készítésének. Tegye be a tálat (7) a fagyasztóba legalább 12 órára, hogy annak belső folyadéka megfagyjon, majd tegye a fagyaltgéphez.
- **FIGYELEM!** Miután a tál megfagyott (7), ne érintse meg belsejét nedves vagy vizes kézzel, mert az ujjai a fém falhoz ragadhatnak. Fontos, hogy a tálat egy száraz ruhával fogja meg.
3. Helyezze az alapot (8) sima és stabil felületre, és tegye a tálat (7) az alapra (8).
4. Illessze a motort (2) a fedél nyílásába (4), erősen benyomva a helyére (B).
5. Tegye a tengelyt (5) a motor nyílásába (2), és a keverőlapátot (6) rögzítse a tengelyben (C & D ábra).
6. Helyezze a fedelet (4) a tála (7). A fedélen a hálózati kábel (10) alatt található ▼ nyíl jelnek egy vonalba kell esnie a tálon található ▲ nyíllal (E). A fedél négy sarkának a tál felső részén lévő lyukkal szemben kell elhelyezkednie. A fedél lezárásához azt el kell forgatni az I helyzetbe (F).
FONTOS: Ha a fedél nem pontosan a helyén van, a fagyaltgép nem fog működni, mivel nem nyomja meg a biztonsági mikrokapcsolót (9).

5. MŰKÖDÉS

- Miután lefagyasztotta a tálat (7), és összerakta a fagyaltgépet, öntse be a hideg összetevőket a beöntőnyíláson át (3), a receptnek megfelelően. Ne töltsen meg a tálat a felénél jobban, mert ilyenkor a fagyaltgép nem keveri össze megfelelően az összetevőket.

- Tekerje el az időkapcsolót (1) a kívánt működési időtartam kiválasztásához. A fagyalt elkészítéséhez megközelítőleg 30 perc szükséges.
- Csatlakoztassa a készüléket az elektromos hálózatba. A keverőlapát (6) elkezd forogni a fagyalt elkészítéséhez.
- Amikor az időkapcsoló (1) eléri a 0-ra, a fagyaltgép automatikusan kikapcsol, és a fagyalt készen van.
- Húzza ki a fagyaltgépet az elektromos hálózatról.
- Nyissa fel a fedelet (4) eltekerve az O helyzetbe (F ábra) és tegye a fagyaltot egy műanyag dobozba.

A fagyaltnak puha állagúnak kell lennie. Ha azt szeretné, hogy keményebb legyen, tegye be fagyasztóba 1/2 -1 órára, amíg jobban megfagy. Tárolja a fagyaltot egy jól záródó műanyag dobozban, hogy a fagyasztóból a szagok ne rontsák el az ízét.

6. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Mielőtt nekilátna a fagyaltgép tisztításának, győződjön meg, hogy a készüléket kihúzta az elektromos hálózatról, és szedje szét a fagyaltgépet.

Tisztítsa meg az alapot (8), a tálat (7), a fedelet (4) a tengelyt (5) és a keverőlapátot (6) langyos tisztítószeres vízben, öblítse le, és szárítsa meg alaposan az alkatrészeket, mielőtt ismét összerakná. Ezek az alkatrészek mosogatógépben nem moshatóak.

Tisztítsa meg a fagyaltgép motorját (2) egy nedves ruhával. Ne használjon mosószert vagy súrolószert a tisztítás során.

Ne merítse a motort vízbe, sem más folyadékba.

7. TANÁCSOK KEMÉNY FAGYLALT KÉSZÍTÉSÉHEZ

- Győződjön meg, hogy a cukor megfelelően eloszott a keverékben, és hogy minden összetevő elkeveredett.
- Használjon friss gyümölcsöket. A gyümölcsöket mossa meg, hámozza

meg, vegye ki a magokat, a középső részt, stb., és vágja össze nagyon kis darabokra.

- A maximális ízhatás érdekében használjon 100%-os természetes gyümölcsleveket.
- Javasoljuk, hogy az összekeverendő összetevők 10°C alatt legyenek.

8. RECEPTEK

Citrom szorbet

Összetevők:

6 citrom leve
290 g cukor
435 ml víz

Elkészítés:

Reszelje le 5 citrom héját, és csavarja ki hat citrom levét. Hagyja, hogy a cukor feloldódjon a hideg vízben 10 percig, majd adja hozzá a citrom reszelt héját. Adja hozzá a citromlevet és hagyja lehűlni. Öntse a keveréket a fagyaltgépbe, és működtesse 30 percig. Amikor a fagyalt elkészült, tartsa a fagyasztóban fél órát.

Eper szorbet

Összetevők:

435 g eper
90 g cukor
145 ml víz
1/2 kanál citromlé

Elkészítés:

Tisztítsa meg az epreket, és vegye ki a szárukat. Keverje össze az összes összetevőt. Tegye fel forni a vizet, és tegye hozzá a cukrot. Forralja a vizet addig, amíg az összes cukor fel nem oldódik. Hagyja a szirupot egy kicsit hűlni. Öntse a citromlét és a szirupot az eperpürére. Öntse a keveréket a fagyaltgépbe, és működtesse 30 percig. Majd a kész keveréket tegye fagyasztóba egy fél órára.

Vanília fagyalt

Összetevők:

180 ml tej
180 ml habtejszín
1,5 nyitott vaníliarúd
4 tojássárgája

65 g cukor

Elkészítés:

Forralja fel a tejet a habtejszínnel és a vanília rudakkal, majd hagyja kihűlni. Verje fel a tojássárgáját a cukorral, amíg a színe meg nem változik, és mérete a duplája nem lesz. Kaparja ki a vaníliarúd belsejét, és tegye a tejbe. Melegítse forrásig, és tegye hozzá a tojás sárgákat. Öntse a keveréket a fagyaltgépbe, és működtesse 30 percig. A fagyaltgépben való elkészítést követően tegye a fagyasztóba fél órára.

Pisztácia fagyalt

Összetevők:

180 ml teljes tej
73g cukor
1 tojás
110 g hámozott pisztácia
325g habtejszín
1,5 kiskanál vanília eszencia

Elkészítés:

Melegítse fel a tejet, és verje fel a tojást a cukorral. Keverés mellett öntse lassan a meleg tejet a tojás és cukor keverékbe. Öntse ezt a masszát egy fazékba, és melegítse, miközben erősen keveri, amíg el nem kezd sűrűsödni. Ne forralja! Hagyja kihűlni szobahőmérsékletűre. Öntse bele a habtejszín és a vanília eszenciát, és tegye be a hűtőbe kihűlni. Öntse bele a fagyaltgépbe, és működtesse 30 percig. Amikor a fagyalt elkészült, tegye hozzá az apróra vágott pisztáciát a fedélen keresztül, az összetevők beöntő nyílásán át **(3)**. A fagyaltgépben való elkészítést követően tegye a fagyasztóba a keveréket fél órára.

Citrom fagyalt

Összetevők:

180 ml habtejszín
180 ml teljes tej
3 tojássárgája
150 g cukor
1,5 kiskanál reszelt citromhéj

Elkészítés:

Forralja a habtejszín a tejjel, tegye hozzá a cukrot. Verje fel a tojássárgáját, és tegyen bele egy keveset a felmelegített tejszín keverékből. Verje fel ezt a keveréket, és

tegye hozzá a tej maradék részéhez egy lábosba, és keverés közben melegítse gőz felett amíg pépes nem lesz.

Most adja hozzá a citromhéjat. Hagyja lehűlni a hűtőben. Majd öntse a keveréket a fagyaltgépbe, és működtesse 30 percig. A fagyaltgépben való elkészítést követően tegye a fagyasztóba a keveréket fél órára.

Eper fagyalt

Összetevők:

220 g friss eper
90g porcukor
1 tojássárgája
3/4 kanál citromlé
220ml teljes tej
1 dl habtejszín

Elkészítés:

Tisztítsa meg az epreket, és vegye ki a szárukat. Készítsen egy pürét a citromlével és a tejjel. Verje fel a tojássárgáját a cukorral, amíg habos nem lesz. Verje habbá a tejszínt. Keverje össze az epret a felvert tejszínnel, és a tojássárgájával. Ezt a keveréket jól keverje össze. Öntse a keveréket a fagyaltgépbe, és működtesse 30 percig. A fagyaltgépben való elkészítést követően tegye a fagyasztóba a keveréket fél órára.

Banán fagyalt

Összetevők:

220g érett banán
95g porcukor
Citromlé
1 tojássárgája
3/4 dl habtejszín
220ml teljes tej

Elkészítés:

Készítsen pürét a banánból és a tojássárgájából, a cukorból és a citromléből. Verje fel a banán pürét a habtejszínnel és a tejjel (ne verje fel a tejszínt habnak előtte). Öntse a keveréket a fagyaltgépbe, és működtesse 30 percig. A fagyaltgépben való elkészítést követően tegye a fagyasztóba a keveréket fél órára.

Áfonya fagyalt

Összetevők:

510g áfonya
580ml szénsavas ásványvíz

75g porcukor

Elkészítés:

Keverje össze az áfonyát, a szénsavas ásványvizet és a porcukrot, amíg egy puha pürét kap. Turmixgéppel is összekeverheti. Öntse fagyaltgépbe, és működtesse 30 percig. Majd a kész keveréket tegye fagyasztóba egy fél órára.

Szója és eper fagyalt

Összetevők:

220g eper
110 g cukor
6 tojássárgája
3 kanál méz
0,75l szójatej

Elkészítés:

Forralja fel a szójatejet a mézzel. Készítsen pürét az eprekből, és adja ezt a keveréket a szójatejhez és a mézhez. Verje fel a tojás sárgákat, amíg sárgák nem lesznek. Öntse a forró tejet a tojás sárgákra, és jól keverje el. Hagyja kihűlni, majd tegye a fagyaltgépbe 30 percre. Majd a kész keveréket tegye fagyasztóba egy fél órára. Felszolgálás előtt díszítse eperdarabokkal.

Joghurt fagyalt

Összetevők:

510g teljes joghurt (török)
75g teljes tej
130g finomszemcsés cukor
22g dextróz
22g zsírtmentes tejpor

Elkészítés:

Oldja fel a cukrot, a dextrózt és a tejport meleg tejben. Hagyja kihűlni. Jól keverje el a joghurtot a tejjel. Öntse fagyaltgépbe, és működtesse 30 percig. (Ha puhább fagyaltot szeretne, hozzá tud adni 100g félig felvert habtejszín a fagyasztás előtt). Tegye be a fagyasztóba egy fél órára.

9. ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS KÉSZÜLÉKEK MARADVÁNYAINAK MEGFELELŐ KEZELÉSÉRE VONATKOZÓ INFORMÁCIÓ



A hasznos élettartamának végére érkezett készüléket nem szabad a lakossági hulladékkal együtt kezelni. A leselejtezett termék az önkormányzatok által kijelölt szelektív hulladékgyűjtőkben

vagy az elhasználódott készülékek visszavételét végző kereskedőknél adható le. Az elektromos háztartási készülékek szelektív gyűjtése lehetővé teszi a nem megfelelően végzett hulladékkezelésből adódó, a környezetet és az egészséget veszélyeztető negatív hatások megelőzését és a készülék alkotórészeinek újrahasznosítását, melynek révén jelentős energia- és erőforrás- megtakarítás érhető el.

A szelektív hulladékgyűjtés kötelességének hangsúlyozása érdekében a terméken egy jelzés szerepel figyelmeztetésként, hogy ne használják a hagyományos konténereket ártalmatlanításukhoz.

További információért vegye fel a kapcsolatot a helyi hatósággal vagy a bolttal, ahol a terméket vásárolta.

1. POPIS

1. Časovač
2. Motor
3. Otvor na přísady
4. Víko
5. Hřídel
6. Míchačka
7. Miska
8. Podstavec
9. Mikrospínač
10. Napájecí kábel
11. Dávkovač na zmrzlinu

2. TECHNICKÉ VLASTNOSTI

Viz. štítek s vlastnostmi

Tento výrobek splňuje Evropské směrnice o elektromagnetické kompatibilitě a nízkém napětí.

3. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

- V případě, že není kompatibilní zásuvka a zástrčka přístroje, požádejte kvalifikovaného pracovníka, aby zásuvku nahradil jinou vhodnější.
- Nedoporučujeme používat adaptéry, vícečetné zásuvky a/nebo prodlužovačky. Pokud by bylo nezbytné je použít, je třeba používat pouze adaptéry a prodlužovačky, které jsou v souladu s platnými bezpečnostními normami a dbejte na to, aby jste nepřekročili výkonostní limit, který je uvedený na adaptéru.
- Po odstranění obalu, si ověřte, zda je přístroj v dobrém stavu a v případě, že máte pochybnosti, obraťte se na nejbližší Zákaznickou servisní službu.
- Části obalu (plastové tašky, polystyrenové pěny, atd.), nesmíte nechat v dosahu dětí, protože pro ně mohou být nebezpečné.
- Výrobce není zodpovědný za škody, které mohou vzniknout neodpovídajícím, nesprávným nebo nevhodným použitím, ani za opravy, provedené

- nekvalifikovaným personálem.
- Nedotýkejte se přístroje, když máte mokré nebo vlhké ruce a nohy.
- Udržujte přístroj v dostatečné vzdálenosti od vody a jiných tekutin, aby jste zabránili elektrickému výboji. Nezapojujte přístroj, pokud je na vlhkém povrchu.
- Umístěte přístroj na suchou, pevnou a stabilní plochu.
- Nedovolte dětem nebo postiženým osobám, aby bez dozoru manipulovaly přístrojem.
- Aby jste zajistili vyšší úroveň ochrany, doporučujeme nainstalovat přístroj na zbytkový proud (RCD), se zbytkovým operativním proudem, který nepřekročí 30 mA. Požádejte o radu pracovníka, který provádí instalaci.
- Neodcházejte od zapnutého přístroje, může být zdrojem nebezpečí.
- Při odpojování přístroje ze zásuvky, nikdy netahejte za kábel.
- Nepoužívejte ani neumísťujte tento přístroj na nebo blízko horkých povrchů (elektrické nebo plynové vařiče nebo trouby).
- Na čištění jednotky nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky ani hadry.
- Nedotýkejte se horkých povrchů. Používejte držadla nebo rukojeti.
- Zabraňte tomu, aby se kábel dotýkal horkých částí přístroje.
- Nenalívejte horkou vodu ani jiné horké přísady do nádoby.
- Postavte lednici na čistý, pevný a stabilní povrch, v dostatečné vzdálenosti od vody a vlhkosti.
- Neponořujte motor do vody ani do žádné jiné tekutiny.
- Rozmraženou zmrzlinu již znovu nezmrazujte.
- Než začnete přístroj používat, zmraďte vždy prázdnou misku na alespoň 12 hodin.
- Nenaplňujte misku na více než polovinu jejího objemu.
- Po zmrazení misku uchopte suchým hadříkem. Nedotýkejte se vnitřku zmrazené misky, pokud máte mokré nebo vlhké ruce, mohly by se vám přilepit prsty na kov.

4. PŘÍPRAVA K FUNGOVÁNÍ

1. Než začnete přístroj poprvé používat, vyčistěte podstavec (8), víko (4), míchačku (6) a misku (7) vlažnou vodou a mýdlovým roztokem. Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky ani kovové drátěnky. Neponořujte motor do vody, ani do žádné jiné tekutiny.
2. Vnitřní tekutina v misce musí být zmrzlá dříve, než začnete vyrábět zmrzlinu. Nechejte misku (7) v mrazáku po dobu alespoň 12 hodin, aby se zmrzila její vnitřní tekutina.
 - **Varování:** Po zmrazení misky (7), se nedotýkejte jejího vnitřku vlhkýma nebo mokřýma rukama, mohly by se vám ruce přilepít ne kov. Je důležité, aby jste ji uchopili pomocí suché utěrky.
3. Umístěte podstavec (8) na plochý a stabilní povrch a položte misku (7) na podstavec (8).
4. Vložte motor (2) do prohlubně ve víku (4) a silně na něj zatlačte, aby tam dobře zapadnul (obr. B).
5. Vložte hřídel (5) do otvoru v motoru (2) a zahákněte míchačku (6) do hřídele (obr. C & D).
6. Umístěte víko (4) na misku (7). Na víčku uvidíte šipku ▼, umístěnou pod napájecím káblem (10), kterou je třeba umístit naproti šipce ▲ na misce (obr. E). Všechny čtyři póly na víčku se nacházejí proti čtyřem otvorům na horní části misky. Zablokujte víko tak, že jím otočíte do polohy I (obr. F).
Důležité: Pokud víko není správně namontované, lednice nebude fungovat, protože se nestlačí bezpečnostní mikrosvínač (9).

5. FUNGOVÁNÍ

- Po zmrazení misky (7) a smontování lednice, nalijte studené přísady otvorem na přísady (3), jak je uvedené v receptech. Neplňte misku na více než polovinu jejího objemu, lednice by nesmíchala přísady správně.
- Otočte časovačem (1), aby jste nastavili

požadovanou dobu fungování. K přípravě zmrzliny je třeba asi 30 minut.

- Zapojte lednici do zásuvky. Míchačka (6) se začne otáčet, aby připravila zmrzlinu.
- Když časovač (1) dorazí k 0, lednice se automaticky vypne a zmrzlina bude hotová.
- Odpojte lednici ze zásuvky.
- Odstraňte víko (4) jeho otáčením až do polohy O (obr. F) a vyndejte zmrzlinu do umělohmotné misky.
Zmrzlina by měla mít jemnou konzistenci. Pokud chcete, aby zmrzlina byla hustší, nechejte ji v mrazáku po dobu ½ - 1 hodiny, dokud se dobře nezmrzá. Uskladněte zmrzlinu v dobře zavřené umělohmotné nádobě, aby pachy v mrazáku nepoškodily její chuť.

6. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Než začnete s čištěním lednice, ujistěte se, že je přístroj odpojený ze zásuvky a rozmontujte jej. Vyčistěte podstavec (8), misku (7), víko (4), hřídel (5) a míchačku (6) ve vlažném mýdlovém roztoku, opláchněte a dobře vysušte všechny součástky před tím, než je opět namontujete. Tyto kusy nejsou vhodné pro mytí v myčce. Vyčistěte motor (2) lednice pomocí vlhkého hadříku. Na jeho čištění nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky ani výrobky. **Neponořujte motor do vody, ani do žádné jiné kapaliny.**

7. RADY, ABY BYLA ZMRZLINA HUSTŠÍ:

- Ujistěte se, že se cukr při míchání rozpustil a že jsou všechny přísady dobře promíchané.
- Používejte čerstvé ovoce. Omejte je, oloupejte, vyjměte pecky, jadřince, atd.
- Používejte 100% přírodní džusy, aby jste zajistili tu nejlepší chuť.
- Doporučujeme, aby přísady při míchání měly teplotu alespoň 10°C.

8. RECEPTY

Citrónová dřeň

Přísady:

Šťáva z 6 citrónů
290 g cukru
435 ml vody

Příprava:

Nastrouhejte kůru z 5 citrónů a potom z nich všech vymačkejte šťávu. Nechejte cukr rozpustit v teplé vodě po dobu 10 minut, přidejte šťávu z citrónů a nechejte vychladnout. Nalejte směs do lednice a nechejte ji 30 minut fungovat. Když bude dřeň hotová, umístěte ji na půl hodiny v mrazáku.

Jahodová dřeň

Přísady:

435g jahod
90g cukru
145ml vody
½ lžice citrónové šťávy

Příprava:

Omyjte jahody a odstraňte stopky. Smíchejte všechny přísady. Dejte vařit vodu a přidejte do ní cukr. Nechejte vodu vařit, dokud se v ní nerozpustí všechny cukr. Nechejte sirup trochu vychladnout. Nalijte citrónovou šťávu a sirup na rozmačkané jahody. Dejte směs do lednice a nechejte ji fungovat po dobu 30 minut. Potom umístěte konečnou směs do mrazáku na půl hodiny.

Vanilková zmrzlina

Přísady:

180ml mléka
180ml šlehačkové smetany
1,5 otevřených vanilkových tyčinek
4 žloutky
65 gramů cukru

Příprava:

Nechejte vařit mléko spolu se šlehačkovou smetanou a vanilkovými tyčinkami a nechejte vychladnout. Šlehejte žloutky s cukrem, až dokud nezmění barvu a nezdvojnásobí svůj objem. Oškrábejte vnitřek vanilkové tyčinky a přidejte do mléka. Ohřejte až k varu a přidejte žloutky. Nalijte směs do ledničky a nechejte ji fungovat po dobu 30 minut. Když je hotová, dejte ji na půl hodiny do mrazáku.

Pistáciová zmrzlina

Přísady:

180ml plnotučného mléka
73g cukru
1 vejce
110g oloupaných pistáciových oříšků
325g šlehačkové smetany
1,5 lžičky vanilkového výtažku

Příprava:

Ohřejte mléko a našlehejte vejce spolu s cukrem. Pomalu nalévejte horké mléko do směsi vejce smíchaného s cukrem a stále šlehejte. Nalejte tuto hmotu do pánve a stále míchejte, až dokud nezačne houstnout. Ale dávejte pozor, aby nezačala vařit! Nechejte vychladnout na pokojovou teplotu. Nalijte šlehačku a vanilkový výtažek a nechejte v lednici, dokud nevychladne. Nalijte do ledničky na zpracování zmrzlina a nechejte fungovat po dobu 30 minut. Když bude zmrzlina hotová, přidejte nasekané pistáciové oříšky otvorem na přísady (3) na víku. Po spracování v ledničce, dejte konečnou směs na půl hodiny do mrazáku.

Citrónová zmrzlina

Přísady:

180ml šlehačkové smetany
180ml plnotučného mléka
3 žloutky
150g cukru
1,5 lžičky nastrouhané citrónové kůry

Příprava:

Svařte šlehačkovou smetanu s mlékem a přidejte cukr. Našlehejte vaječné žloutky a přidejte trochu horké šlehačkové smetany s mlékem. Šlehejte tuto směs, pak ji přilejte ke zbytku mléka se šlehačkovou smetanou do kastrólu a ohřívejte ve vodní lázni za stálého míchání, až dokud nezačne nabývat hustoty kaše. Nyní přidejte nastrouhanou citrónovou kůru. Nechejte vychladnout v lednici. Potom nalijte směs do ledničky na spracování zmrzlina a nechte ji fungovat po dobu 30 minut. Po zpracování v ledničce dejte směs na půl hodiny do mrazáku.

Jahodová zmrzlina

Přísady:

220g čerstvých jahod
90g moučkového cukru
1 vaječný žloutek

¾ lžičky citrónové šťávy
220ml plnotučného mléka
1dl šlehačkové smetany

Příprava:

Umyjte jahody a odstraňte stopky. Rozmačkejte je spolu s citrónovou šťávou a mlékem. Našlehejte vaječný žloutek s cukrem, až dokud nebude napěněný. Ušlehejte šlehačku dotuha. Smíchejte jahody s našlehaným sněhem a vaječným žloutkem. Ujistěte se, že jste tuto hmotu dobře promíchali. Dejte směs na 30 minut do lednice. Po zpracování v lednici ji umístěte na půl hodiny do mrazáku.

Banánová zmrzlina

Přísady:

220g zralých banánů
95g moučkového cukru
Šťáva z jednoho citrónu
1 vaječný žloutek
3/4dl šlehačkové smetany
220ml plnotučného mléka

Příprava:

Rozmačkejte banány spolu s vaječným žloutkem, cukrem a citrónovou šťávou. Šlehejte banánovou kaši se šlehačkovou smetanou a mlékem (nešlehejte samotnou šlehačku). Dejte směs na 30 minut do ledničky. Po zpracování v ledničce, ji umístěte na půl hodiny do mrazáku.

Borůvková zmrzlina

Přísady:

510g borůvek
580ml perlivé minerální vody
75g cukrové polevy

Příprava:

Smíchejte borůvky, perlivou vodu a cukrovou polevu, až dokud nevznikne jemná kaše. Pokud chcete, můžete ji rozmixovat v mixéru. Dejte směs na 30 minut do ledničky. Po zpracování v ledničce, dejte směs na půl hodiny do mrazáku

Sójovojahodová zmrzlina

Přísady:

220g jahod
110g cukru
6 vaječných žloutků
3 lžíc medu
0,75 l sojového mléka

Příprava:

Nechejte vařit sójové mléko spolu s medem. Rozmačkejte jahody a přidejte do mléka s medem. Šlehejte vaječné žloutky, dokud nezmění barvu. Nalejte svařené mléko na našlehané žloutky a dobře rozmíchejte. Nechejte vychladnout a dejte do lednice na půl hodiny. Potom dejte směs na půl hodiny do mrazáku. Před naservírováním ozdobte kousky jahod.

Jogutová zmrzlina

Přísady:

510g plnotučného jogurtu (tureckého)
75g plnotučného mléka
130g jemného cukru
22g de škrobového cukru
22g de sušeného nízkotučného mléka

Příprava:

Rozpusťte cukr, škrobový cukr a sušené nízkotučné mléko v horkém mléce. Nechejte vychladnout. Rozmíchejte dobře jogurt s mlékem. Dejte do lednice a zapněte na 30 minut. (Pokud si přejete jemnější zmrzlinu, můžete přidat 100 g napůl našlehané šlehačky před tím, než zmrzlinu umístíte do mrazáku.) Dejte do mrazáku na půl hodiny.

9. INFORMACE, TÝKAJÍCÍ SE SPRÁVNÉHO NAKLÁDÁNÍ S ODPADEM Z ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH SPOTŘEBIČŮ



Po ukončení doby své životnosti nesmí být výrobek odklizen společně s domácím odpadem. Je třeba zabezpečit jeho odevzdání na specializovaná místa

sběru tříděného odpadu, zřizovaných městskou správou anebo prodejcem, který zabezpečuje tuto službu. Oddělená likvidace elektrospotřebičů je zárukou prevence negativních vlivů na životní prostředí a na zdraví, které způsobuje nevhodné nakládání, umožňuje recyklaci jednotlivých materiálů a tím i významnou úsporu energií a surovin.

Aby jsme zdůraznili povinnost spolupracovat při separovaném sběru, je na výrobku znak, který označuje doporučení nepoužít na jeho likvidaci tradiční kontejnery.

Další informace vám poskytnou místní orgány, nebo obchod, ve kterém jste výrobek zakoupili.

1. POPIS

1. Časovač
2. Motor
3. Otvor na vloženie prísad
4. Veko
5. Hriadeľ
6. Miešačka
7. Miska
8. Podstavec
9. Mikropsínač
10. Napájací kábel
11. Dávkovač na zmrzlinu

2. TECHNICKÉ VLASTNOSTI

Vid' tabuľka s vlastnosťami

Tento výrobok spĺňa Európske smernice o elektromagnetickej kompatibilite a nízkom napätí.

3. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA

- V prípade, že nie sú kompatibilné zásuvka a zástrčka prístroja, požiadajte kvalifikovaného pracovníka, aby zásuvku nahradil inou vhodnejšou.
- Neodporúčame používanie adaptérov, odbočiek a/alebo predlžovacích káblov. Ak je ich použitie nezbytné, treba použiť iba adaptéry a predlžovacie káble, ktoré sú v súlade s platnými bezpečnostnými normami a dbajte, aby ste neprekročili výkonnostný limit, uvedený na adaptéri.
- Po odstránení obalu, skontrolujte, či je prístroj v dobrom stave a pokiaľ máte pochybnosti, obráťte sa na najbližšiu Zákaznícku servisnú službu.
- Časti obalu (plastové tašky, polystyrénové peny, atď.) musíte nechať mimo dosahu detí, pretože pre nich môžu byť nebezpečné.
- Výrobca nie je zodpovedný za škody, ktoré môžu vzniknúť neodpovedajúcim, nesprávnym alebo nevhodným použitím, ani za opravy, ktoré boli spravené nekvalifikovaným personálom.
- Nedotýkajte sa prístroja, keď máte mokré

alebo vlhké ruky a nohy.

- Udržujte prístroj v dostatočnej vzdialenosti od vody a iných tekutín, aby ste zabránili elektrickému výboju. Prístroj nezapájajte, ak je postavený na vlhkom povrchu.
- Umiestnite prístroj na suchú, pevnú a stabilnú plochu.
- Nedovoľte deťom ani postíženým osobám, aby bez dozoru manipulovali s prístrojom.
- Pre zabezpečenie vyššej úrovne ochrany, odporúčame nainštalovať zariadenie so zvyškovým prúdom (RCD), so zvyškovým operatívnym prúdom, ktorý neprekročí 30 mA. Požiadajte o radu pracovníka, ktorý prevádza inštaláciu.
- Neodchádzajte od zapnutého prístroja, môže predstavovať zdroj nebezpečenstva.
- Pri odpojovaní prístroja zo zásuvky, nikdy neťahajte za kábel.
- Nepoužívajte ani neumiestňujte tento prístroj na alebo blízko horúcich povrchov (elektrické alebo plynové variče alebo rúry).
- Na čistenie jednotky nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky ani handry.
- Nedotýkajte sa horúcich povrchov. Používajte drždáľ alebo rukoväťe.
- Nedovoľte, aby sa kábel dotýkal horúcich častí prístroja.
- Do misky nenalievajte horúcu vodu ani iné horúce prísady.
- Postavte chladničku na čistý, pevný a stabilný povrch, v dostatočnej vzdialenosti od vody a vlhkosti.
- Neponárajte motor do vody ani do žiadnej inej tekutiny.
- Rozmrazenú zmrzlinu znova nezmrazujte.
- Skôr ako začnete prístroj používať, zmrazte vždy prázdnu misku najmenej na 12 hodín.
- Neplňte misku viac ako do polovice jej objemu.
- Po zmrazení misku uchopte suchým uterákom. Nedotýkajte sa vnútrajška zmrazenej misky, ak máte mokré alebo vlhké ruky, mohli by sa vám prilepiť prsty na kov.

4. PRÍPRAVA NA FUNGOVANIE

1. Nádoby musia mať spodok vyrobený z Pred prvým použitím vyčistite vlašným mydlovým roztokom podstavec (8), veko (4), miešačku (6) a misku (7). Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky ani kovové špongie. Neponárajte motor do vody, ani do žiadnej inej tekutiny.
2. Vnútorná tekutina v miske musí zmrznúť skôr, ako začnete vyrábať zmrzlinu. Nechajte misku (7) v mrazničke po dobu najmenej 12 hodín, aby sa zmrazila vnútorná tekutina v miske.
 - **Varovanie:** Keď je miska zmrazená (7), nedotýkajte sa jej vo vnútri vlhkým a mokrym rukama, mohli by sa vám prilepiť na kov. Je dôležité uchopiť nádobu pomocou suchého uteráku.
3. Umiestnite podstavec (8) na plochý a stabilný povrch a položte misku (7) na podstavec (8).
4. Vložte motor (2) do priehlbiny vo vieku (4) a silne ho stlačte, aby tam dobre zapadol (obr. B).
5. Vložte hriadeľ (5) do otvoru v motore (2) a zaháknite miešačku (6) do hriadeľa (obr. C & D).
6. Položte veko (4) na misku (7). Na viečku uvidíte šípku ▼, ktorá sa nachádza pod napájacím káblom (10), treba ju umiestniť naproti šípke ▲ na miske (obr. E). Všetky štyri póly na viečku sa nachádzajú proti štyrom dieram na hornej časti misky. Zablokujte veko tak, že ním otočíte do polohy I (obr. F).**Dôležité:** Pokiaľ veko nie je správne namontované, chladnička nebude fungovať, pretože sa nestlačí bezpečnostný mikrosínač (9).

5. FUNGOVANIE

- Po zmrazení misky (7) a zmontovaní chladničky, nalejte studené prísady otvorom na vloženie prísad (3), ako je uvedené v receptoch. Neplňte misku do viac ako polovice jej objemu, chladnička by nezmiešala prísady správne.

- Otočte časovačom (1), aby ste nastavili požadovanú dobu fungovania. Príprava zmrzliny trvá približne 30 minút.
- Zapojte chladničku do zásuvky. Miešačka (6) sa začne otáčať a spracovávať zmrzlinu.
- Keď časovač (1) dorazí k 0, chladnička sa automaticky vypne a zmrzlina bude hotová.
- Odpojte chladničku zo zásuvky.
- Odoberte veko (4) jeho otáčaním až do polohy O (obr. F) a vytiahnite zmrzlinu a dajte ju do umelohmotnej misky. Zmrzlina by mala mať jemnú konzistenciu. Pokiaľ chcete, aby zmrzlina bola hustšia, nechajte ju v mrazničke po dobu ½ - 1 hodiny, až kým sa dobre nezmrzá. Uskladnite zmrzlinu v dobre zatvorenej umelohmotnej nádobe, aby pachy v mrazničke nepoškodili jej chuť.

6. ČISTENIE A ÚDRŽBA

Skôr ako začnete s čistením chladničky, ubezpečte sa, že je prístroj odpojený zo zásuvky a napokon ju rozmontujte. Vyčistite podstavec (8), misku (7), veko (4), hriadeľ (5) a miešačku (6) vo vlašnom mydlovom roztoku, opláchnite a starostlivo vysušte všetky súčiastky predtým, než ich opäť namontujete. Tieto kusy nie sú vhodné pre umývanie v umývačke. Vyčistite motor (2) chladničky pomocou vlhkej handričky. Na jeho čistenie nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky ani výrobky. Neponárajte motor do vody ani do žiadnej inej kvapaliny.

7. RADY, ABY BOLA ZMRZLINA HUSTŠIA:

- Ubezpečte sa, že sa cukor pri miešaní rozpustil a že sú všetky prísady dobre premiešané.
- Používajte čerstvé ovocie. Omyte ho, olúpajte, odstráňte kôstky, jaderníky, atď.
- Používajte 100% prírodné džúsy, aby ste zabezpečili čo najlepšiu chuť.
- Odporúčame, aby prísady pri miešaní mali teplotu najmenej 10°C.

8. RECEPTY

Citrónová dreň

Prísady:

Šťava z 6 citrónov
290 g cukru
435 ml vody

Príprava:

Nastrúhajte kôru z 5 citrónov a napokon z nich všetkých vymačkáajte šťavu. Nechajte cukor rozpustiť v teplej vode po dobu 10 minút, pridajte šťavu z citrónov a nechajte vychladnúť. Nalejte zmes do chladničky a nechajte ju 30 minút fungovať. Keď bude zmrzlina hotová, dajte ju na pol hodiny do mrazničky.

Jahodová dreň

Prísady:

435g jahôd
90g cukru
145ml vody
½ lyžičky citrónovej šťavy

Príprava:

Omyte jahody a odstráňte z nich stopky. Zmiešajte všetky přísady. Dajte variť vodu a pridajte do nej cukor. Nechajte vodu variť, dokiaľ sa v nej nerozpuští všetok cukor. Nechajte sirup trochu vychladnúť. Nalejte citrónovú šťavu a sirup na roztláčené jahody. Dajte zmes do chladničky a nechajte ju fungovať po dobu 30 minút. Napokon umiestnite konečnú zmes do mrazničky na pol hodiny.

Vanilková zmrzlina

Prísady:

180ml mlieka
180ml šľahačkovej smotany
1,5 otvorených vanilkových tyčieniek
4 žltky
65 gramov cukru

Príprava:

Dajte variť mlieko spolu so šľahačkovou smotanou a vanilkovými tyčinkami a nechajte vychladnúť. Šľahajte žltky s cukrom, až kým nezmení farbu a nezdvajnasobia svoj objem. Oškriabte vnútrajšok vanilkovej tyčinky a pridajte do mlieka. Privedte do varu a pridajte žltky. Nalejte zmes do chladničky a nechajte

ju fungovať po dobu 30 minút. Keď bude hotová, dajte ju na pol hodiny do mrazničky.

Pistáciová zmrzlina

Prísady:

180ml plnotučného mlieka
73g cukru
1 vajce
110g vylúpaných pistáciových orieškov
325g šľahačkovej smotany
1,5 lyžičky vanilkového výťažku

Príprava:

Ohrejte mlieko a našľahajte vajce spolu s cukrom. Pomalu nalievajte horúce mlieko do zmesi vajca zmiešaného s cukrom a stále šľahajte. Nalejte túto hmotu do panvice a stále miešajte, až kým nezačne hustnúť. Ale dávajte pozor, aby sa nezačala variť! Nechajte vychladnúť na izbovú teplotu. Nalejte šľahačkovú smotanu a vanilkový výťažok a nechajte v chladničke, dokiaľ nevychladne. Nalejte do chladničky na spracovanie zmrzliny a nechajte fungovať po dobu 30 minút. Keď bude zmrzlina hotová, pridajte nasekané pistáciové oriešky otvorom na přísady (3) na vieku. Po spracovaní v chladničke, dajte konečnú zmes na pol hodiny do mrazničky.

Citronová zmrzlina

Prísady:

180ml šľahačkovej smotany
180ml plnotučného mlieka
3 žltky
150g cukru
1,5 lyžičky nastrúhanej citrónovej kôry

Príprava:

Zvarte mlieko so šľahačkovou smotanou a pridajte cukor. Našľahajte vaječné žltky a pridajte trocha zovretého mlieka so šľahačkovou smotanou. Šľahajte túto zmes a pridajte ju do hrnca so zvyškom mlieka a šľahačkovej smotany, ohrievajte ve vodnej lazni a stále miešajte, až kým nebude hustá ako kaša. Teraz pridajte nastrúhanú citrónovú kôru. Nechajte vychladnúť v chladničke. Napokon nalejte zmes do chladničky a nechajte ju fungovať po dobu 30 minút. Po spracovaní v chladničke dajte zmes na pol hodiny do mrazničky.

Jahodová zmrzlina

Prísady:

220g čerstvých jahôd
90g múčkového cukru
1 vaječný žltok
¼ lyžičky citrónovej šťavy
220ml plnotučného mlieka
1dl šľahačkovej smotany

Príprava:

Umyte jahody a odstráňte stopky. Rozmačkáajte ich spolu s citrónovou šťavou a mliekom. Vyšľahajte vaječný žltok s cukrom, dokiaľ nebude napenený. Vyšľahajte šľahačku dotuha. Zmiešajte jahody s vyšľahanou šľahačkou a vaječným žltkom. Ubezpečte sa, že ste túto hmotu dobre pomiešali. Dajte zmes na 30 minút do chladničky. Po spracovaní v chladničke ju dajte na pol hodiny do mrazničky.

Banánová zmrzlina

Prísady:

220g zreých banánov
95g múčkového cukru
Šťava z jedného citróna
1 vaječný žltok
3/4dl šľahačkovej smotany
220ml plnotučného mlieka

Príprava:

Rozmačkáajte banány spolu s vaječným žltkom, cukrom a citrónovou šťavou. Vyšľahajte banánovú kašu so šľahačkovou smotanou a mliekom (nešľahajte samotnú šľahačku). Dajte zmes na 30 minút do chladničky. Po spracovaní v chladničke dajte zmes na pol hodiny do mrazničky.

Čučoriedková zmrzlina

Prísady:

510g čučoriedok
580ml perlivej minerálnej vody
75g cukrovej polevy

Príprava:

Zmiešajte čučoriedky, perlivú vodu a cukrovú polevu, až kým nevznikne jemná kaša. Ak chcete, môžete ju rozmixovať v mixéri. Dajte zmes na 30 minút do chladničky. Po spracovaní v chladničke, dajte zmes na pol hodiny do mrazničky.

Sójovo-jahodová zmrzlina

Prísady:

220g jahôd
110g cukru
6 vaječných žltkov
3 lyžíc medu
0,75 l sojového mlieka

Príprava:

Nechajte zvariť sojové mlieko spolu s medom. Rozmačkáajte jahody a pridajte do mlieka s medom. Šľahajte vaječné žltky, dokiaľ nezmenia farbu. Nalejte zvarené mlieko do vyšľahaných žltkov a dobre rozmiešajte. Nechajte vychladnúť a dajte do chladničky na pol hodiny. Napokon dajte zmes na pol hodiny do mrazničky. Pred servírovaním ozdobte kúskami jahôd.

Jogurtová zmrzlina

Prísady:

510g plnotučného jogurtu (tureckého)
75g plnotučného mlieka
130g jemného cukru
22g de škrobového cukru
22g de sušeného nízkotučného mlieka

Príprava:

V horkom mlieke rozpustíte cukor, škrobový cukor a sušené nízkotučné mlieko. Nechajte vychladnúť. Rozmiešajte dobre jogurt s mliekom. Dajte do chladničky a zapnite na 30 minút. (Ak chcete jemnejšiu zmrzlinu, môžete doplniť 100 g čiastočne našľahanej šľahačkovej smotany, skôr ako zmrzlinu dáte do mrazničky.) Dajte do mrazničky na pol hodiny.

9. INFORMÁCIA, TÝKAJÚCA SA SPRÁVNEHO NAKLADANIA S ODPADOM Z ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH SPOTREBIČOV



Po ukončení pracovnej životnosti výrobku sa s ním nesmie zaobchádzať ako s mestským odpadom. Musíte ho odovzdať v autorizovaných miestnych strediskách na zber špeciálneho odpadu alebo u predajcu,

ktorý zabezpečuje túto službu. Oddelenou likvidáciou elektrospotrebiča sa predíde možným negatívnym vplyvom na životné prostredie a zdravie, ktoré by mohli vyplývať z nevhodnej likvidácie odpadu a zabezpečí sa tak recyklácia materiálov, čím sa dosiahne významná úspora energie a zdrojov.

Aby sme zdôraznili povinnosť spolupracovať pri separovanom zbere, je na výrobku znak, ktorý označuje odporúčanie nepoužiť na jeho likvidáciu tradičné kontajnery.

Ďalšie informácie vám poskytnú miestne orgány, alebo obchod, v ktorom ste výrobok zakúpili.

1. OPIS

1. Minutnik
2. Silnik
3. Otwór do napełniania
4. Pokrywa
5. Oś
6. Mieszadło
7. Pojemnik
8. Podstawa
9. Mikro-wyłącznik
10. Przewód zasilający
11. Łyżka do lodów

2. DANE TECHNICZNE

Patrz: tabliczka znamionowa.

Niniejszy produkt spełnia dyrektywy europejskie w sprawie kompatybilności elektromagnetycznej i niskiego napięcia.

3. UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- W przypadku niezgodności między gniazdkiem elektrycznym a wtyczką urządzenia, należy wymienić gniazdko na odpowiednie. Wymiana ta powinna być wykonana przez specjalistę z uprawnieniami.
- Nie zaleca się stosowania adaptorów (prześciółek), rozgałęziaczy i/ lub przedłużaczy. W przypadku konieczności ich użycia, należy korzystać wyłącznie z adaptorów i przedłużaczy zgodnych z obowiązującymi przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa, zwracając uwagę na to, by nie przekroczyć mocy wskazanej na adapterze.
- Po rozpakowaniu należy sprawdzić, czy urządzenie jest sprawne. W przypadku wątpliwości należy udać się do najbliższego punktu serwisowego.
- Nie pozostawiać elementów opakowania (worków foliowych, wkładów polistyrenowych itp.) w zasięgu dzieci, gdyż mogą stanowić dla nich zagrożenie..
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikłe z nieprawidłowego, błędnego bądź nieodpowiedniego użycia produktu, ani też za naprawy wykonane przez osoby niewykwalifikowane.
- Nie należy dotykać urządzenia wilgotnymi rękoma bądź stopami.
- Urządzenie winno znajdować się z dala od wody bądź innych cieczy, aby zapobiec wyładowaniom elektrycznym.. Nie należy włączać urządzenia do sieci elektrycznej, gdy stoi ono na wilgotnej powierzchni.
- Urządzenie należy stawiać na poziomej, stabilnej i płaskiej powierzchni.
- Nie należy zezwalać na manipulowanie urządzeniem przez dzieci lub osoby niepełnosprawne pozostające bez nadzoru..
- Dla lepszego zabezpieczenia, zaleca się zainstalowanie wyłącznika różnicowoprądowego (RDC) o znamionowej wartości prądu wyłączenia nieprzekraczającej 30 mA. Należy poprosić o radę wykwalifikowanego elektryka.
- Nie należy pozostawiać włączonego urządzenia gdyż może stać się ono źródłem zagrożenia.
- Nie wolno wyjmować wtyczki z gniazdka ciągnąc za przewód.
- Nie używać ani nie umieszczać żadnej części tego urządzenia na bądź w pobliżu gorących powierzchni (płyt kuchenek gazowych lub elektrycznych bądź piekarników).
- Do mycia urządzenia nie należy stosować detergentów ani ostrych ściereczek.
- Nie dotykać gorących powierzchni. Używać uchwytów bądź rączek.
- Pilnować, by przewody nie dotykały gorących elementów urządzenia.
- Nie wlewać gorącej wody ani innych gorących składników do pojemnika.
- Umieścić maszynkę do lodów na czystej, mocnej i stabilnej powierzchni, z dala od wody i wilgoci.
- Nie zanurzać silnika w wodzie ani w żadnej innej cieczy.

- Nie zamrażać ponownie raz rozmrożonych lodów.
- Przed użyciem urządzenia należy zawsze zamrażać pusty pojemnik, przez co najmniej 12 godzin.
- Nie napełniać pojemnika powyżej połowy jego pojemności.
- Zamrożony pojemnik należy chwycić przez suchą ścierkę. Nie dotykać wnętrza zamrożonego pojemnika mokrymi lub wilgotnymi dłońmi, gdyż palce mogą przywrzeć do metalu.

4. PRZYGOTOWANIE URZĄDZENIA

1. Przed pierwszym użyciem urządzenia należy umyć podstawę (8), pokrywę (4), mieszadło (6) i pojemnik (7) letnią wodą i płynem do mycia naczyń. Nie stosować detergentów ściernych ani metalowych zmywaków. Nie zanurzać silnika w wodzie ani w żadnej innej cieczy.
2. Przed rozpoczęciem przygotowania lodów należy zamrozić płyn znajdujący się wewnątrz pojemnika. Należy umieścić pojemnik (7) w zamrażalniku, na co najmniej 12 godzin, aby zamarł płyn znajdujący się wewnątrz pojemnika.
- **Uwaga:** Po zamrożeniu pojemnika (7) nie należy dotykać jego wnętrza mokrymi lub wilgotnymi dłońmi, gdyż ręce mogą przywrzeć do metalu. Zamrożony pojemnik należy chwycić przez suchą ścierkę.
3. Ustawić podstawę (8) na płaskiej i stabilnej powierzchni i umieścić pojemnik (7) na podstawie (8).
4. Umieścić silnik (2) we wgłębieniu pokrywy (4), mocno dociskając, aby go prawidłowo osadzić (rys. B).
5. Włożyć oś (5) do otworu silnika (2) i zahaczyć mieszadło (6) o oś (rys. C & D).
6. Nałożyć pokrywę (4) na pojemnik (7). Na pokrywie, pod przewodem zasilającym (10), znajduje się strzałka ▼, którą należy dopasować do pozycji strzałki ▲, znajdującej się na pojemniku (rys. E). Cztery bieguny pokrywy powinny znaleźć się naprzeciw czterech otworów znajdujących się w górnej części

pojemnika. Aby zablokować pokrywę przekręcić ją do pozycji I (rys. F).
WAŻNE: Jeżeli pokrywa nie będzie prawidłowo zamontowana, urządzenie nie będzie działać, ponieważ nie zostanie wciśnięty wyłącznik bezpieczeństwa (9).

5. DZIAŁANIE

- Po zamrożeniu pojemnika (7) i zmontowaniu maszyny, należy włączyć, zgodnie ze wskazówkami w przepisie, zimne składniki lodów przez otwór do napełniania (3). Nie napełniać pojemnika powyżej połowy jego pojemności, ponieważ maszyna nie będzie wtedy prawidłowo mieszać składników.
- Nastawić minutnik (1) na żądany czas działania. Do zrobienia lodów potrzeba około 30 minut.
- Włączyć maszynkę do gniazdka sieci elektrycznej. Mieszadło (6) zacznie mieszać składniki lodów.
- Kiedy wskazówka minutnika (1) osiągnie 0, maszyna automatycznie się wyłączy, a lody będą gotowe.
- Wyłączyć maszynkę z gniazdka sieci.
- Otworzyć pokrywę (4), przekręcając ją do pozycji O (rys. F) i wyłożyć lody do plastikowego pojemnika.

Lody powinny mieć delikatną konsystencję. Jeśli życzą sobie Państwo, by lody miały konsystencję twardszą, należy umieścić je w zamrażalniku przez 1/2 do 1 godziny, aby mocniej zamarły.
 Lody należy przechowywać w plastikowym, szczelnie zamkniętym pojemniku, aby zapach zamrażalnika nie zmienił ich smaku.

6. MYCIE I KONSERWACJA

Przed myciem maszyny należy się upewnić, że urządzenie jest wyłączone z gniazdka sieci i rozmontować maszynkę. Umyć podstawę (8), pojemnik (7), pokrywę (4), oś (5) i mieszadło (6) w letniej wodzie z płynem do mycia naczyń, opłukać i dokładnie osuszyć wszystkie części przed

ich ponownym złożeniem. Części te nie nadają się do mycia w zmywarce. Przetrzeć silnik (2) maszynki wilgotną ściereczką. Do jego mycia nie należy używać detergentów ani produktów ściernych.

Nie zanurzać silnika w wodzie ani w żadnej innej cieczy.

7. RADY, JAK UZYSKAĆ LODY O ODPOWIEDNIEJ KONSYSTENCJI:

- Upewnić się, że cukier całkowicie się rozpuścił w mieszance i że wszystkie składniki są dokładnie wymieszane.
- Do wyrobu lodów należy używać świeżych owoców. Umyć je, obrać ze skórki, usunąć pestki, twarde części itp. i pokroić na bardzo małe kawałki.
- Aby uzyskać najlepszy smak, należy używać naturalnych soków.
- Zaleca się, by temperatura mieszanych składników wynosiła poniżej 10°C.

8. PRZEPISY

Sorbet cytrynowy

Składniki:

Sok z 6 cytryn
290 g cukru
435 ml wody

Przygotowanie:

Zetrzeć skórkę z 5 cytryn i wycisnąć sok z wszystkich sześciu cytryn. W ciepłej wodzie dokładnie rozpuścić cukier, przez ok. 10 minut i dodać startą skórkę cytrynową. Dodać sok z cytryn i całość schłodzić. Wymieszane składniki wlać do maszynki i włączyć ją na 30 minut.

Po zrobieniu sorbetu, wstawić go na pół godziny do zamrażalnika.

Sorbet truskawkowy

Składniki:

435 g truskawek
90 g cukru
145 ml wody
1/2 łyżki soku z cytryny

Przygotowanie:

Truskawki umyć i oczyścić z szypulek.

Wymieszać wszystkie składniki. Zagotować wodę i wsypać do niej cukier. Wodę gotować do całkowitego rozpuszczenia cukru. Ostudzić otrzymany syrop. Do rozgniecionych truskawek wlać sok z cytryny i syrop. Wymieszane składniki przelać do maszynki i włączyć ją na 30 minut. Po zrobieniu sorbetu, wstawić go na pół godziny do zamrażalnika.

Lody waniliowe

Składniki:

180 ml mleka
180 ml śmietanki kremówki
1,5 laski wanilii, przekrojonej
4 żółtka
65 g cukru

Przygotowanie:

Zagotować mleko z kremówką i z laskami wanilii, poczekać aż ostygnie. Żółtka ubić z cukrem, aż zmienią kolor i podwoją swoją objętość. Z wnętrza wanilii wydrapać miąższ i dodać do mleka. Zagotować i dodać ubite żółtka. Wymieszane składniki wlać do maszynki i włączyć ją na 30 minut.

Po zrobieniu lodów, wstawić je na pół godziny do zamrażalnika.

Lody pistacjowe

Składniki:

180 ml pełnego mleka
73 g cukru
1 jajko
110 g obranych pistacji
325 g śmietanki kremówki
1,5 łyżeczki esencji waniliowej

Przygotowanie:

Podgrzać mleko i ubić jajko z cukrem. Nadal ubijając, powoli wlewać gorące mleko do jajka ubijanego z cukrem. Masę przelać do garnka i podgrzewać cały czas mieszając, aż zacznie gęstnieć. Nie dopuścić do wrzenia! Następnie ostudzić do temperatury pokojowej. Wlać kremówkę i esencję waniliową i całość schłodzić w lodówce. Przygotowaną masę wlać do maszynki i włączyć na 30 minut. Po zrobieniu lodów dodać rozdrobnione orzechy pistacjowe wrzucając je przez otwór do napełniania (3) w pokrywie. Po przygotowaniu lodów wstawić je do zamrażalnika na pół godziny.

Lody cytrynowe

Składniki:

180 ml śmietanki kremówki
180 ml pełnego mleka
3 żółtka
150 g cukru
1,5 łyżeczki startej skórki cytrynowej

Przygotowanie:

Zagotować kremówkę z mlekiem, dodać cukier. Ubić żółtka i dodać do nich trochę podgrzanej mieszanki z kremówką. Wymieszać i dodać do garnka z pozostałym mlekiem z kremówką, całość podgrzewać na parze stale mieszając, aż do uzyskania konsystencji papki. Dodać startą skórkę z cytryny. Schłodzić w lodówce. Następnie włączyć do maszyny i włączyć na 30 minut. Przygotowane lody wstawić na pół godziny do zamrażalnika.

Lody truskawkowe

Składniki:

220 g świeżych truskawek
90 g drobnego cukru
1 żółtko
3/4 łyżki soku z cytryny
220 ml pełnego mleka
1 dl śmietanki kremówki

Przygotowanie:

Truskawki umyć i oczyścić z szypulek. Rozgnieść z sokiem z cytryny i mlekiem. Ubić żółtko z cukrem, aż do uzyskania puszystej konsystencji. Ubić śmietankę kremówkę. Wymieszać truskawki z bitą śmietaną i żółtkiem. Upewnić się, że masa jest starannie wymieszana. Wymieszane składniki włączyć do maszyny i włączyć ją na 30 minut. Przygotowane lody wstawić na pół godziny do zamrażalnika.

Lody bananowe

Składniki:

220 g dojrzałych bananów
95 g drobnego cukru
Sok z jednej cytryny
1 żółtko
3/4 dl śmietanki kremówki
220 ml pełnego mleka

Przygotowanie:

Banany rozgnieść z żółtkiem, cukrem i sokiem z cytryny. Ubić masę z banana z kremówką i mlekiem (kremówki nie trzeba ubijać osobno).

Wymieszane składniki włączyć do maszyny i włączyć ją na 30 minut. Przygotowane lody wstawić na pół godziny do zamrażalnika.

Lody jagodowe

Składniki:

510 g jagód
580 ml gazowanej wody mineralnej
75 g cukru pudru

Przygotowanie:

Jagody, wodę gazowaną i cukier puder wymieszać, aż do uzyskania delikatnej masy. Można to zrobić mikserem. Wymieszane składniki włączyć do maszyny i włączyć ją na 30 minut. Zrobione lody wstawić na pół godziny do zamrażalnika.

Lody sojowo-truskawkowe

Składniki:

220 g truskawek
110 g cukru
6 żółtek
3 łyżki miodu
0,75 l mleka sojowego

Przygotowanie:

Zagotować mleko sojowe z miodem. Rozgnieść truskawki i dodać do mleka sojowego z miodem. Ubić żółtka, aż zrobią się jasno żółte. Żółtka zalać wrzącym mlekiem i starannie wymieszać. Zostawić do wystygnięcia, włączyć do maszyny i włączyć ją na 30 minut. Następnie wstawić na pół godziny do zamrażalnika. Przed podaniem udekorować kawałkami truskawek.

Lody jogurtowe

Składniki:

510 g pełnego jogurtu (bałkańskiego)
75 g pełnego mleka
130 g drobnego cukru
22 g dekstrozy
22 g odtłuszczonego mleka w proszku

Przygotowanie:

W gorącym mleku rozpuścić cukier, dekstrozę i odtłuszczone mleko w proszku. Schłodzić. Dokładnie wymieszać jogurt z mlekiem. Wymieszane składniki włączyć do maszyny i włączyć ją na 30 minut. (Jeśli lody mają

mieć delikatniejszą konsystencję, przed zamrożeniem dodać 100 g wpoi ubitej kremówki).

Następnie wstawić na pół godziny do zamrażalnika.

9. INFORMACJA DOTYCZĄCA PRAWIDŁOWEGO ZARZĄDZANIA ODPADAMI URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH"



Na koniec okresu użyteczności produktu nie należy wyrzucać do odpadów miejskich. Można go dostarczyć do odpowiednich ośrodków segregujących odpady

przygotowanych przez władze miejskie lub do jednostek zapewniających takie usługi. Osobne usuwanie sprzętu AGD pozwala uniknąć negatywnych skutków dla środowiska

naturalnego i zdrowia z powodu jego nieodpowiedniego usuwania i umożliwia odzyskiwanie materiałów, z których jest złożony, w celu uzyskania znaczącej oszczędności energii i zasobów.

Aby podkreślić konieczność współpracy z ośrodkami segregującymi odpady, na produkcie znajduje się informacja przypominająca, iż nie należy wyrzucać urządzenia do zwykłych kontenerów na odpady.

Więcej informacji można zasięgnąć kontaktując się z lokalnymi władzami lub ze sprzedawcą sklepu, w którym zostało zakupione urządzenie.

1. ОПИСАНИЕ

1. Таймер
2. Двигател
3. Отвор за продуктите
4. Капак
5. Ос
6. Бъркалка
7. Купа
8. Основа
9. Микропрекъсвач
10. Кабел за захранването
11. Лъжица за сервиране на сладолед на топки

2. ТЕХНИЧЕСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вижте етикета с техническите характеристики.

Този уред отговаря на Европейските директиви за електромагнитна съвместимост и ниско напрежение.

3. МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- Производителят не носи отговорност за щети, които могат да възникнат в резултат на неправилна, погрешна или нецелесъобразна употреба или на ремонтване от неквалифициран персонал.
 - Не боравете с уреда с мокри или влажни ръце или крака.
 - Дръжте уреда далеч от вода и други течности, за да избегнете електрически удар. Не го включвайте към електрическата мрежа, ако се намира върху влажна повърхност.
 - Поставете уреда върху суха, твърда и стабилна повърхност.
 - Не допускайте деца или хора с недъзи да работят с уреда без надзор.
 - За по-голяма степен на защитеност се препоръчва инсталирането на устройство за остатъчен ток (RCD) с оперативен остатъчен ток не повече от 30 mA. Обърнете се за съвет към Вашия електротехник.
 - Не оставяйте уреда включен, тъй като може да бъде източник на опасност.
 - Когато вадите щепсела от контакта, никога не дърпайте за кабела.
 - Не използвайте и не поставяйте никоя част от този уред върху или в близост до горещи повърхности (кухненски котлони на газ или ток или фурни).
 - Не използвайте абразивни препарати и гъби за почистване на изделието.
 - Не пипайте горещите повърхности. Използвайте дръжките или приспособление за хващане на горещи съдове.
 - Не допускайте кабелът да опира о горещите части на апарата.
 - Не сипвайте вода и горещи продукти в купата.
 - Поставете уреда за приготвяне на сладолед върху чиста, твърда и стабилна повърхност, далече от вода и влага.
 - Не потапяйте двигателя във вода, нито в други течности.
 - Не замразявайте повторно сладолед, който е бил вече размразен.
 - Преди да използвате уреда, винаги замразявайте празната купа за най-малко 12 часа.
- В случай на несъвместимост между електрическия контакт и щепсела на уреда, сменете контакта с подходящ с помощта на квалифициран техник.
 - Не се препоръчва използването на адаптори, разклонители или удължителни кабели. В случай че използването им е абсолютно необходимо, трябва се ползват само адаптори и удължители, които отговарят на действащите норми за безопасност, като внимавате да не се надвишава максималната мощност, посочена на адаптора.
 - След като отстраните опаковката, проверете дали уреда е в перфектно състояние. Ако имате съмнения, обърнете се към най-близкия технически сервиз.
 - Различните части на опаковката (найлонови пликове, стиропор и т.н.) не бива да се оставят на достъпни за децата места, тъй като са източник на опасности.

- Не пълнете купата повече от половината от вместимостта ѝ.
- След като замразите купата, хващайте я със суха кърпа. Не докосвайте вътрешната страна на купата с мокри или влажни ръце – пръстите Ви могат да залепнат за метала.

4. ПОДГОТОВКА ЗА ПУСКАНЕ

1. Преди да ползвате апарата за първи път, почистете основата (8), капака (4), бъркалката (6) и купата (7) с топла вода и препарат за съдове. Не използвайте абразивни препарати и метални гъби. Не потапяйте мотора във вода, нито в каквато и да било друга течност.
2. Течността във вътрешността на купата трябва да се замрази преди да започнете да правите сладолед. Сложете купата (7) във фризера за най-малко 12 часа, за да замразите течността във вътрешността на купата.
- **Внимание:** След като замразите купата (7), не я пипайте отвътре с мокри или влажни ръце – могат да залепнат за метала. Много е важно да я хващате със суха кърпа.
3. Поставете основата (8) на равна и стабилна повърхност и сложете купата (7) върху основата (8).
4. Сложете мотора (2) в гнездото на капака (4), като притиснете силно, за да пасне добре (рис. B).
5. Пъхнете оста (5) в отвора на мотора (2) и след това сложете бъркалката (6) на оста (рис. C & D).
6. Поставете капака (4) върху купата (7). На капака ще видите стрелката ▼, разположена под кабела за захранването (10), която трябва да поставите точно срещу стрелката ▲, която се намира на купата (рис. E). Четирите полюса на капака ще се разположат срещу четирите отвора на горната част на купата. За да блокирате капака, трябва да го завъртите до положение I (рис. F).
Важно: Ако капактът не е сложен правилно, машината за сладолед няма да работи, тъй като предпазният микропрекъсвач (9) не е натиснат.

5. ФУНКЦИОНИРАНЕ

- След като сте замразили купата (7) и сглобили машината за сладолед, изсипете студените продукти през отвора за продукти (3), съгласно указанията по рецепта. Не пълнете купата повече от половината ѝ вместимост, тъй като машината няма да може да смеси добре съставките.
- Завъртете таймера (1), за да изберете желаното от Вас време на работа. Нужни са около 30 минути за приготвянето на сладолед.
- Включете уреда за сладолед в контакта на електрическата мрежа. Бъркалката (6) се завърта и започва приготвянето на сладоледа.
- Когато таймерът (1) стигне до 0, машината за сладолед автоматично ще се изключи и сладоледът е готов.
- Изключете уреда за сладолед от електрическия контакт.
- Отворете капака (4), като го завъртите до положение O (рис. F), и прехвърлете сладоледа в пластмасов съд.

Сладоледът трябва да има мека консистенция. Ако предпочитате да бъде по-твърд, сложете го във фризера за ½ - 1 час, докато замръзне добре. Съхранявайте сладоледа в добре затворен пластмасов съд, за да не се развали вкусът му, като поемемезмирите във фризера.

6. ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Преди да започнете почистването на машината за сладолед, уверете се, че уредът е изключен от контакта, и после го разглобете. Почистете основата (8), купата (7), капака (4), оста (5) и бъркалката (6) с топла вода и сапун, изплакнете и подсушете добре всички части преди отново да ги сглобите. Тези части не могат да се мият в съдомиялна машина.

Почистете мотора (2) на машината

за сладолед с влажна кърпа. Не използвайте абразивни продукти и миещи препарати за почистването му. **Не потапяйте мотора във вода или други течности.**

7. СЪВЕТИ ЗА ПРИГОТВЯНЕТО НА ХУБАВ СЛАДОЛЕД:

- Захарта трябва да се е разтворила добре в сместа и всички съставки да са добре смесени.
- Използвайте пресни плодове. Измийте ги, обелете ги, отстранете семките, костилките и други подобни и ги нарежете на много малки парченца.
- Използвайте 100% натурални сокове, за да получите най-добър вкус
- Препоръчваме Ви продуктите, които ще смесвате, да са с температура под 10°C.

8. РЕЦЕПТИ

Лимонов сорбет

Продукти:

Сокът от 6 лимона
290 г захар
435 мл вода

Приготвяне:

Настържете кората на 5 лимона и изстискайте сока на 6 лимона. Оставете захарта за 10 минути да се разтвори в топла вода и добавете настърганата кора от лимон. Добавете лимоновия сок и го оставете да се изстуди. Изсипете сместа в машината за сладолед и я включете за 30 минути. Когато сладоледът е готов, сложете го в хладилната камера за половин час.

Ягодов сорбет

Продукти:

435 г ягоди
90 г захар
145 мл вода
½ супена лъжица лимонов сок

Приготвяне:

Измийте ягодите и отстранете

дръжките. Смесете всички продукти. Кипнете водата и добавете към нея захарта. Оставете я да ври докато се разтвори цялата захар. Оставете сиропа малко да изстине. Сипете лимоновия сок и сиропа върху ягодовото пюре. Сложете сместа в машината за сладолед и я включете за 30 минути. След това сложете получената смес в камерата за половин час.

Ванилов сладолед

Продукти:

180 мл прясно мляко
180 мл сметана за разбиване / сладкарска/
1,5 отворени шушулки ванилия
4 жълтъка
65 г захар

Приготвяне:

Кипнете млякото, заедно със сметаната и ваниловите шушулки, и оставете да изстине. Разбийте жълтъците със захарта, докато цветът им се промени и се удвоят обема. Изстържете вътрешността на шушулките и я добавете към млякото. Загрейте до кипване и прибавете жълтъците. Изсипете сместа в машината за сладолед и я включете за 30 минути. След това сложете за половин час в хладилната камера.

Сладолед от шам-фъстък

Продукти:

180 мл пълномаслено прясно мляко
73 г захар
1 яйце
110 г обелени ядки шам-фъстък
325 г сметана за разбиване
1,5 ч. лъжичка ванилова есенция

Приготвяне:

Загрейте млякото и разбийте яйцето със захарта. Бавно прибавете топлото мляко към сместа от яйце и захар, като не преставате да бъркате. Сипете тази смес в тенджерата и загрейте, като продължете да бъркате енергично, докато не започне да се сгъстява. Но не позволявайте да завира! Оставете да изстине на стайна температура. Изсипете сметаната и ваниловата

есенция и оставете в хладилника да се охлади. Сипете сместа в машината за сладолед и я включете за 30 минути. Когато сладоледът е готов, добавете нарязаните на ситно ядки шам-фъстък през отвора за продукти (3) на капака. След приготвянето в машината за сладолед, сложете готовата смес в хладилната камера за половин час.

Лимонов сладолед

Продукти:

180 мл сметана за разбиване / сладкарска/
180 мл пълномаслено прясно мляко
3 жълтъка
150 г захар
1,5 ч. лъжички настъргана кора от лимон

Приготвяне:

Кипнете сметаната за разбиване заедно с млякото и добавете захарта. Разбийте жълтъците и добавете малко от загрялата сметанова смес. Разбийте тази смес и я прибавете към останалата част от млякото със сметана в една тенджерка и варете цялата тази смес на водна баня, като продължавате да бъркате. Загрейте, докато достигне гъстотата на детска каша. Сега прибавете и настърганата лимонова кора. Оставете да изстине в хладилника. След това изсипете сместа в машината за сладолед и я включете за 30 минути. След приготвянето в машината, сложете сместа в хладилна камера за половин час.

Ягодов сладолед

Продукти:

220 г пресни ягоди
90 г фина кристална захар
1 жълтък
¼ с. лъжица лимонов сок
220 мл. пълномаслено прясно мляко
100 мл сметана за разбиване

Приготвяне:

Измийте ягодите и махнете дръжките им. Направете пюре, заедно с лимоновия сок и млякото. Разбийте жълтъка със захарта докато стане на пухкава маса. Разбийте сметаната до твърда пена. Смесете ягодите с битата сметана и

жълтъка. Трябва добре да се разбърка. Сложете сместа в машината за сладолед и я включете да работи 30 минути. След това сложете сместа в хладилната камера за половин час.

Бананов сладолед

Продукти:

220 г добре узрели банани
95 г фина кристална захар
сокът от един лимон
1 жълтък
75 мл сметана за разбиване
220 мл пълномаслено прясно мляко

Приготвяне:

Направете пюре от бананите и жълтъка, захарта и лимоновия сок. Разбъркайте банановото пюре със сметаната и прясното мляко (не разбивайте сметаната) Сложете сместа в машината за сладолед и я включете за 30 минути. След това, оставете сместа за половин час в камерата на хладилника.

Боровинков сладолед

Продукти:

510 г боровинки
580 мл газирана вода
75 г пудра захар

Приготвяне:

Смесете боровинките, газираната вода и захарта на меко пюре. Ако желаете, може да го разбие с миксер. Сложете в машината за сладолед за 30 минути. След това оставете сместа за половин час в камерата на хладилника.

Сладолед от соя и ягоди

Продукти:

220 г ягоди
110 г захар
6 жълтъка
3 супени лъжици мед
0,75 л соево мляко

Приготвяне:

Кипнете соевото мляко заедно с меда. Направете пюре от ягодите и го добавете към соевото мляко и меда. Разбийте жълтъците до побеляване. Сипете горещото соево мляко към жълтъците и разбъркайте добре. Оставете да изстине и го сложете в

машината за сладолед за 30 минути. След това, сложете сместа в камерата за половин час. Преди да поднесете, украсете с парченца ягоди.

Сладолед от кисело мляко

Продукти:

510 г пълномаслено кисело мляко (турско)

75 г пълномаслено прясно мляко

130 г фино захар

22 г декстроза

22 г обезмаслено мляко на прах

Приготвяне:

Разтворете захарта, декстрозата и млякото на прах в топлото прясно мляко.

Оставете да изстине. Разбъркайте

добре киселото мляко с прясното.

Сложете в машината за сладолед за

30 минути. (Ако желаете сладоледът

да е по-кремозен, може да добавите

100 г полуразбита сметана преди да

замразите). Сложете в камерата за

половин час.

задължението за разделно изхвърляне на отпадъците на всеки продукт е отбелязан специален знак, който ви предупреждава и подсеща да не го изхвърляте в контейнера за обикновени домашни отпадъци.

За повече информация се обърнете към местните власти или към магазина, от където сте купили продукта.

9. ИНФОРМАЦИЯ ЗА ПРАВИЛНОТО ЕЛИМИНИРАНЕ НА ЕЛЕКТРИЧЕСКИ И ЕЛЕКТРОННИ ДОМАКИНСКИ УРЕДИ



В края на полезния живот на апарата не бива да го изхвърляте в контейнера за обикновени домашни отпадъци.

Може да се освободите от него, като го отнесете

в специалните центрове за вторични суровини към местните администрации или вашия доставчик, които са длъжни да улесняват тази дейност. Разделното изхвърляне на електро-домакински уреди предотвратява редица негативни последици за околната среда и здравето, произтичащи от неадекватното им изхвърляне, както и позволява рециклирането на материалите, от които е направен уреда, като по този начин се постига чувствителна икономия на суровини и енергия.

С цел да се подчертае още веднъж

1. الوصف

1. الموقوت
2. المحرك
3. مدخل المكونات
4. الغطاء
5. المحور
6. الخلاط
7. المغطية
8. القاعدة
9. قفل التشغيل
10. خيط الكهرباء
11. مخرج الكوريات

2. البيانات التقنية

أنظر إلى لوحة البيانات

هذا الجهاز يكمل مع جميع المقاييس الأوربية للمقاومة المغناطيسية و الضغط الخفيف .

3. التنبيهات الأمنية

- عند عدم تناسب الدبوس مع دبوس التيار في المنزل غير هذا الأخير بمساعدة من الأشخاص التقنية الخاصة
- لا ينصح باستعمال الدبابيس الإضافية والخيوط الموصلة وفي حالة الحاجة لذلك أستعمل المكملات المناسبة للقوانين ولا تزيد من القوة المبينة لعمل الجهاز
- بعد نزع التغليف من الجهاز تأكد من أن الجهاز سليم في حالة الشك توجه للجهات المعنية المختصة القريبة
- مواد التغليف (أكياس البلاستيك ، البوليستيرينو الخ) لا يجب أن تتركها في متناول الأطفال ممكن أن تكون مصدر للخطر
- المنتج غير مسئول عن الأضرار الناجمة عن الاستعمال الغير عقلائي والغير مسئولون الأضرار الناجمة عن التصليح خارج المصالح التقنية المختصة
- لا تلمس الجهاز والأيدي والأرجل مبللة
- لا تترك الجهاز قرب الماء أو السوائل لتجنب الصعق الكهربائي
- لا تصل الجهاز بالتيار عندما يكون فوق مساحات مبللة
- ضع الجهاز فوق مساحة ثابتة ومستوية
- لا تترك الأطفال ونوبي الإعاقة استعمال الجهاز بدون مراقبتهم
- للحماية ينصح بتركيب نظام الطاقة المولدة (RCD) وذو طاقة مولدة لا تفوق 30 mA اطلب المعلومات من المختصين
- لا تترك الجهاز لوحده أثناء العمل ممكن أن يكون مصدر للأخطار
- عند فصل الدبوس لا تجر من الخيط
- لا تضع أي عنصر من هذا الجهاز فوق مساحات ساخنة أو من القرب منها مثل (صفيحة الطبخ أو الفرن)
- لا تستعمل المزيلات أو المواد الكاشطة لتنظيف الجهاز
- لا تلمس المساحات الساخنة أستعمل المقابض والمأخذ
- تجنب احتكاك الخيط بالمساحات الساخنة
- لا تسكب الماء ولا أي سائل ساخن على الغطاء
- ضع الثلجة على مساحة نظيفه , معتدلة ومستوية بعيدا عن الماء والرطوبة
- لا تغمس المحرك في الماء ولا أي سائل آخر
- لا تجمد من جديد المتلججات التي جمدت من قبل

- قبل استعمال الجهاز جمد القاعد فارغا على الأقل 12 ساعة
- لا تملأ القاعد أكثر من النصف
- بعد تجميد القاعد ، امسك عن طريق منديل ناشف
- لا تلمس داخل القاعد بواسطة الأيدي المبللة ، يمكن أن تلتصق الأصابع مع المعدن .

4. بداية التشغيل

1. قبل استخدام الجهاز لأول الوقت ، وتنظيف قاعدة (8) ، وتشمل (4) ، و خلاط (6) وعلية (7) ، في الماء الصابون السائل ودافئة. لا تستخدم منظفات خادشة أو تجوب منصات المعادن. لا تزج المحرك في الماء . أو أي سوائل أخرى
2. السائل داخل الصهريج ينبغي . يتم تجميدها قبل تقديم الأسي كريم. الحفاظ على الدرج (7) في الفريزر لمدة 12 ساعة على الأقل لتجميد السائل داخل حاوية
- **تحذير** : مرة واحدة في المجمدة دلو (7) ، لا تلمس في الداخل مع مبللة أو رطبة الأيدي ، وكنت يد عصا يمكن لهذا المعدن. يكون المهم أن تأخذ في دلو مع قماش جافة
3. مكان القاعدة (8) على سطح . شقة ، ومستقرة ومكان علية (7) في القاعدة (8)
4. إدخال السيارات (2) في تجويف . تغطية (4) ضغطت بقوة تنسجم تماما (الشكل B)
5. تضاف رمح (5) في حفرة . السيارات (2) وربط خلاط (6) على رمح (الشكل C و D)
6. وضع الغطاء (4) على علية . ▼ في أعلى سترى السهم الموجود (7). أدناه الحيل (10)
- على أن يعاد ترتيب مع ▲ السهم ، يقع في حوض (الشكل E). الأربعة أقطاب غطاء يوضع ضد أربعة ثقوب في الجزء العلوي دلو. لتأمين غطاء يجب تنارب على موقفها بشأن (الشكل F) **هام** : إذا كان الغطاء ليس تصاعدت بشكل صحيح ، لا التلاجة لا تعمل لتضغط على الأيمن (9)

5. التشغيل

- بمجرد الانتهاء من الدرج (7) شنت المجعدة والثلاجة ، صب المكونات الباردة من دخول المكونات (3) ، على النحو التالي في وصفات. لا تملأ أكثر عموم نصف طاقتها منذ الثلجة ، وليس لمزيج صحيح المكونات
- بدوره الموقوت (1) لتحديد التشغيل الوقت المطلوب ويستغرق ذلك نحو 30 دقائق للآيس كريم
- التوصيل الثلجة على الجدار يتدفق. خلاط (6) البدء
- أنتقل إلى الآسي كريم
- عندما الموقوت (1) إلى 0 ، ثلاجة إيقاف تلقائيا و الآسي كريم جاهزا
- افصل الثلجة من الجدار يتدفق
- فتح الغطاء (4) باللجوء إلى خارج (الشكل F) وإزالة الآسي كريم حاوية بلاستيكية

الآسي كريم وينبغي أن يكون الاتساق انسيابي. إذا كنت تريد أن الآسي كريم قد الاتساق وتخزينه في الفريزر لمدة 1/2 -- 1 ساعة أو حتى تجميدها مخزن الآسي كريم في وعاء من البلاستيك مغلقة بإحكام بحيث الروائح من الفريزر لا يسيء إلى الذوق

6. صيانة وتنظيف

- قبل تنظيف ثلاجة ، والتأكد من أن الجهاز هو وإزالة الثلجة موصل
- تنظيف قاعدة (8) ، وعلبة (7) ، وأعلى رمح (5) وخلاط (6) في مجال المياه (4) مزلق المياه الدافئة ، والجافة وكذلك شطف جميع أجزاء قبل إعادة ركوب. هذه القطع ليست مناسبة لي غسالة الصحون
- تنظيف السيارات (2) من الثلجة مع قماش رطبة. لا تستخدم منظفات أو كشط للتنظيف
- لا تغرق المحرك في الماء أو في أي سوائل أخرى

7. نصائح لمربطات جد جامدة :

- تأكد من السكر الذاتية في خليط وأن جميع العناصر جيدا مختاطة

- استخدم الفاكهة الطازجة. يغسل ، وإزالة الجلد والبذور ، وقلوب ، والخ قطع إلى قطع صغيرة جدا
- استخدم 100 ٪ العصائر الطبيعية
- نكهة ضمان الحد الأقصى
- يوصى أن المكونات الممزيج ، هي أقل من 10° درجة مئوية

8. وصفات

شربات الليمون

المكونات:

6 من عصير الليمون
290 غرام من السكر
435 مل ماء

إعداد:

صر الجلد من 5 الليمون وضغط على ستة ليمون. السماح للسكر لتذوب في الماء الساخن لمدة 10 دقائق وإضافة وقشر الليمون المبشور. إضافة عصير الليمون والسماح لتبرد. صب الخليط في الثلاجة ، وتجعل من العمل لمدة 30 دقيقة. عند اتخاذ الأسي كريم ، وبيقيه في الفريزر لمدة نصف ساعة

شربات الفراولة

المكونات:

435 غم من الفراولة
90 غم من السكر
145 ملل المياه

ملعقة كبيرة من عصير الليمون ½

إعداد:

تنظيف وإزالة الفراولة وبنيع. مزيج جميع المكونات. جلب الماء إلى تغلي وإضافة السكر. غلي الماء حل جميع السكر. يدع شراب لتبرد قليلا. صب عصير الليمون وشراب على المهروسة الفراولة. مكان الخليط في الثلاجة وتشغليه لمدة 30 دقيقة ثم وضع الخليط في المبراة النهائية لمدة نصف ساعة

الآسي كريم الفاني ليا

المكونات:

180 ملل الحليب
180 ملل كريم الجلد

1,5 ياردة من الفاني ليا فتح

4 صفار البيض

65 غراما من السكر

إعداد:

غلي الحليب مع القشدة الثقيلة و فروع الفاني ليا والسماح لتبرد للفوز على صفار مع السكر حتى

تغير لون ومضاعفة حجمها. كشط
داخل فناء الفاني ليا وإضافة إلى
الحليب. الحرارة إلى الغليان وإضافة
البراعم. يسكب في التلاجة
وتشغيله لمدة 30 دقيقة
بعد إعداد في التلاجة في
الفريرز لمدة نصف ساعة

الأسى كريم الفستق

المكونات:

180 ملل الحليب كامل الدسم
73 غرام من السكر
1 بيضة
110 غرام قصفت الفستق
19
325 غرام كريم الجلد
1,5 ملعقة شاي فاني ليا جوهر

إعداد:

الحرارة في خفق البيض والحليب والبيض مع
السكر. ببطء من أجل الحليب الساخن
في خليط البيض والسكر بينما
يبقى كسر. صب العجين داخل
مقلاة والحرارة في حين لا تزال تثير
.يحزم إلى أن تبدأ رشاقتة
ولكن لا تدع يغلي! السماح للتبريد
في درجة حرارة الغرفة. صب لكريم
جبل جوهر والفاني ليا واتركه
التلاجة حتى يصبح باردا. صب
إلى التلاجة وتركه قيد التشغيل
لمدة 30 دقيقة. عندما كنت قد فعلت
الأسى كريم ، إضافة إلى الفستق المفروم
من خلال مدخل المكونات (3)
غطاء بعد إعداد في التلاجة ،
وضع المزيج النهائي في الفريرز لمدة نصف ساعة

الأسى كريم الليمون

المكونات:

180 ملل كريم الجلد
180 ملل الحليب كامل الدسم
3 صفار البيض
150 غرام من السكر
1,5 ملعقة شاي من قشر الليمون المبشور

إعداد:

تغلي كريم الثقيلة مع الحليب ،
إضافة السكر. خفق صفار البيض
وإضافة خليط القشدة قليلا
ساخنة. خفقت هذا الخليط وإضافة إلى
المتبقية الحليب مع القشدة في عموم
وطهي مجموع حمام الماء في حين أن
لا تزال تثير ، حتى الساخنة
اتخذت اتساق الهريسة
الآن إضافة نكهة الليمون. يدع
بارد في التلاجة. ثم صب
الخليط في التلاجة ، وتجعل من العمل

لمدة 30 دقيقة. بعد إعداد
في الثلاجة ، وضع الخليط في
الفریزر لمدة نصف ساعة

الأيس كريم الفراولة

المكونات:

220 غرام الفراولة الطازجة
90 غرام غرامة الحبوب والسكر
1 صفار البيض
ملعقة طعام من عصير الليمون $\frac{3}{4}$
220 ملل الحليب كامل النسم
1 دسل كريم الجلد

إعداد:

تغسل الفراولة وإزالة بنوع. انقر فوق
خبيصة مع عصير الليمون و
الحليب. خفق صفار البيض مع السكر
حتى مزبد. سوط كريم
حتى شركة. مزيج الفراولة
مع قشدة و صفار البيض
تأكد من أن هذه الكتلة شيء على ما يرام
مختلطة. مكان الخليط في الثلاجة
لمدة 30 دقيقة. بعد إعداد
في الثلاجة ، وضع الخليط في
الفریزر لمدة نصف ساعة

الأيس كريم الموز

المكونات:

220 غرام الموز قد حان
95 غرام غرامة الحبوب والسكر
عصير الليمون
1 صفار البيض
 $\frac{3}{4}$ دسل كريم الجلد
220 ملل الحليب كامل النسم
إعداد:

هريسة الموز و صفار
البيض والسكر و عصير الليمون
فاز في الموز المهروس مع كريم ل
(ركوب و الحليب) وليس جبل كريم
مكان الخليط في الثلاجة لمدة 30
دقائق. بعد إعداد في الثلاجة ،
وضع الخليط في الفریزر ل
نصف ساعة

العنب البري المجمدة

المكونات:

510 غرام التوت
580 ملل الغازية والمياه المعدنية
75 غرام مسحوق السكر
إعداد:

الجمع بين التوت البري ، والمياه ، الغازية
ومسحوق السكر حتى هريسة
انسيابي. يمكنك أن تمر من خلال خلاط إذا
يريد. وضعت في الثلاجة لمدة 30
دقائق. ثم وضع الخليط في
الفریزر لمدة نصف ساعة

مثلجات السوخا والفراولة

المكونات:

220 غرام الفراولة

110 غرام السكر

6 صفار البيض

3 ملاعق طعام من العسل

0,75 لتر حليب الصويا

إعداد:

غلي حليب الصويا مع العسل. إجراء

هريسة الفراولة وإضافة إلى هذا الخليط

حليب الصويا والعسل. لل فوز على صفار

البيض حتى أنهم الصفراء. صب

المغلي مع الحليب و صفار البيض

إضافة إلى إثارة. السماح للتبريد ومكان

في الثلاجة لمدة 30 دقيقة. ثم

وضع الخليط في الفريزر ل

نصف ساعة. تزيين مع قطعة من الفراولة قبل العمل

مثلجات اللبن الزبادي

المكونات:

510 غرام من اللبن كامل (التركيبية)

75 غرام من الحليب كامل النسم

130 غرام من غرامة

22 غرام من سكر العنب

22 غرام مسحوق اللبن منزوع النسم

إعداد:

يذوب السكر ، سكر العنب والحليب

في مسحوق الحليب الساخن. يدع

هادئ. تحريك اللبن الزبادي والحليب

وضعت في الثلاجة لمدة 30 الإطلاق

(للحصول على مزيد من لطيف. دقائق

يمكنك إضافة نصف قشدة 100

قبل التجميد). وضعت في الفريزر

لمدة نصف ساعة



9- معلومات حول التسير الجيد للنفايات الكهربائية و الإلكترونية

عند نهاية الحياة العملية لهذا الجهاز لا ترميه مع النفايات المنزلية
يمكن إعطائه بدون اي تكاليف إلى المراكز المحلية المختصة أو الموزعين
الذين يوفرّون هذه العملية رمي النفايات على حدا يعني تجنب عواقب سلبية على
المحيط و الصحة ويسمح بالتسير الجيد لمركبات الاجهزة و التسير العقلاني للطاقة
ومصادر ها
لمعلومات إضافية إتصل بالسلطات المحلية او محل إقتناء الجهاز