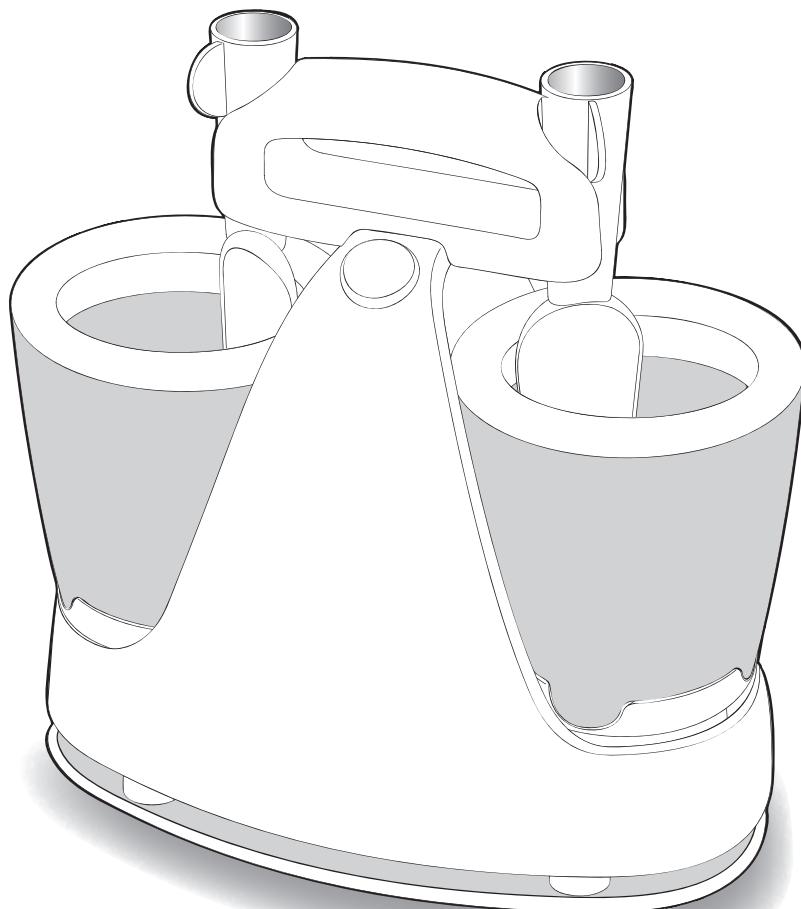
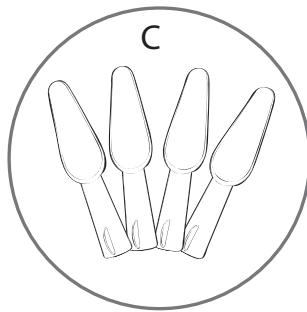


Tefal®

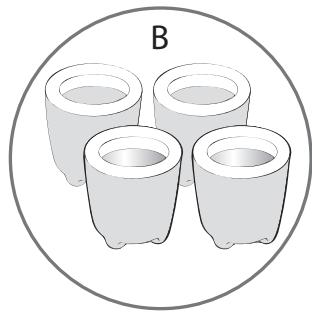
Party



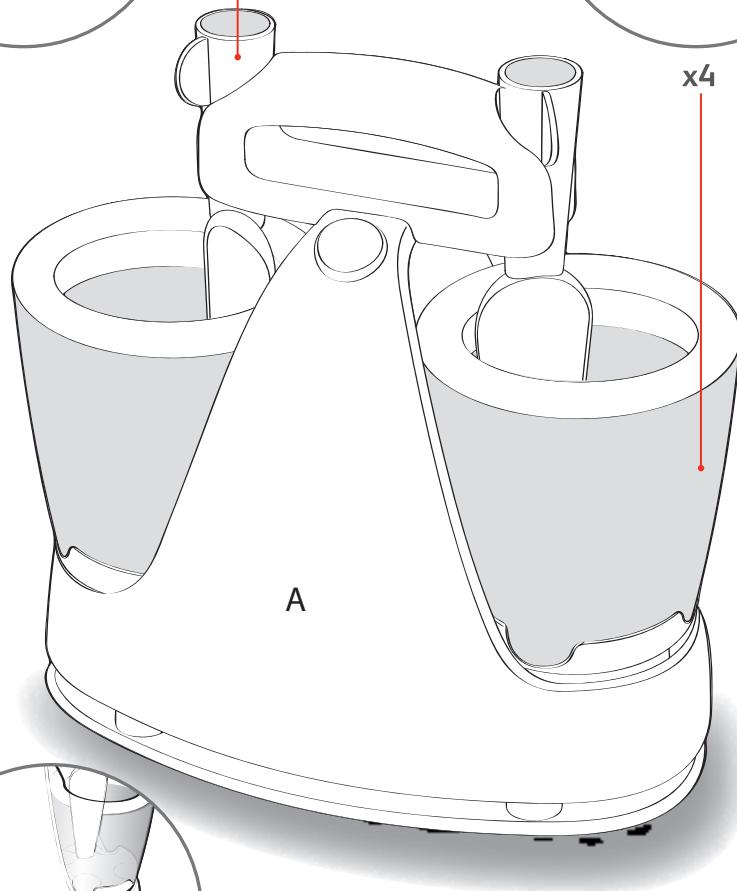
F
NL
GB
D
I
E
P
TR
CZ
SK
PL
RUS
UA
IR
AR



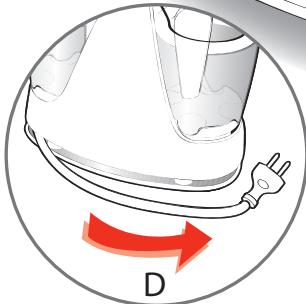
x4



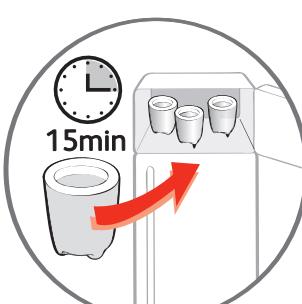
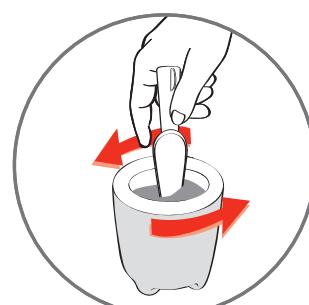
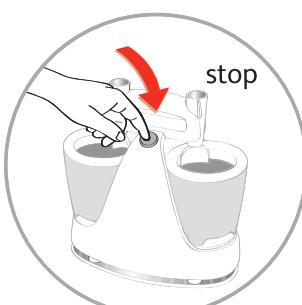
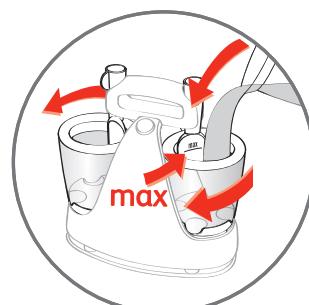
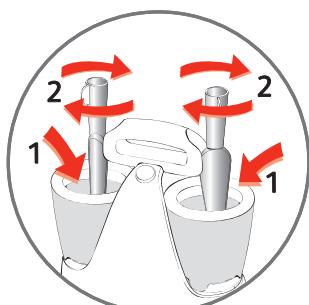
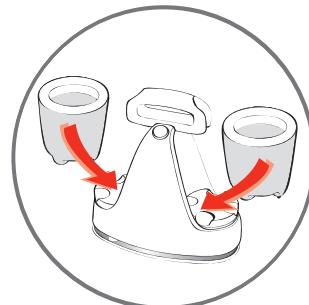
x4



A



D



DESCRIPTION

Familiarisez-vous avec les différentes parties et accessoires de votre appareil. Les dessins numérotés illustrent les montages et fonctions décrits dans les pages suivantes.

- A** Bloc moteur avec bouton marche/arrêt
- B** Pots réfrigérants
- C** Cuillères
- D** Range cordon

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Placez toujours l'appareil hors de portée des enfants, ne laissez pas les enfants utiliser l'appareil.
- Ne pas mettre le produit complet dans le frigo ou le congélateur pendant le fonctionnement.
- Laissez les pièces en rotation s'arrêter entièrement
- Débranchez la prise de l'appareil après chaque utilisation.
- Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau ou tout autre liquide. Ne le rincez pas non plus sous l'eau.
- Ne dépassiez pas les quantités maximum ni les durées d'opération indiquées dans le tableau des recettes.
- Cet appareil est conforme aux règles techniques et aux normes en vigueur.
- Il est conçu pour fonctionner uniquement en courant alternatif. Nous vous demandons avant la première utilisation de vérifier que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Ne pas poser ni utiliser cet appareil sur une plaque chaude ou à proximité d'une flamme (cuisinière à gaz).
- N'utilisez le produit que sur un plan de travail stable à l'abri des projections d'eau.
- L'appareil doit être débranché :
 - * s'il y a anomalie pendant le fonctionnement
 - * avant chaque nettoyage ou entretien
 - * après utilisation
- Ne jamais débrancher l'appareil en tirant sur le cordon.
- N'utilisez un prolongateur qu'après avoir vérifié que celui-ci est en parfait état.
- Un appareil électroménager ne doit pas être utilisé s'il est tombé par terre.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Le produit a été conçu pour un usage domestique, il ne doit en aucun cas être l'objet d'une utilisation professionnelle pour laquelle nous n'engageons ni notre garantie ni notre responsabilité.
- La plaque signalétique du produit et les principales caractéristiques se trouvent sous l'appareil.
- L'appareil ne doit pas être utilisé sans assistance ou surveillance par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales ne leurs permettent pas de l'utiliser sans risque.
- **IMPORTANT** : Ne surtout pas passer les pots au four à micro-ondes.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Nettoyez les pots réfrigérants et les cuillères à l'eau tiède additionnée de détergent avec un peu de liquide vaisselle.

UTILISATION DE LA MINI SORBETIÈRE

A - PRÉPARATION :

Placez les quatre pots (**B**) dans votre congélateur dont la température est inférieure à -18°C 24 heures avant utilisation.
La préparation de votre crème ou de votre jus pour les sorbets doit être placée au réfrigérateur la veille.

B - MISE EN MARCHE DE LA SORBETIÈRE :

Positionnez correctement deux pots (**B**) sur le produit.

Positionnez les deux cuillères, dans les encoches prévues à cet effet sur l'appareil, en les tournant dans le sens indiqué sur le dessin jusqu'à venir en butée.

Branchez l'appareil.

Mettez en marche l'appareil.

Pendant que les deux pots tournent, versez votre préparation dans chacun des pots sans dépasser la limite maximale indiquée sur les cuillères à l'intérieur des pots.

Laissez tourner 5 -10 min.

Au bout de 5 -10 min, votre glace est prête, arrêtez l'appareil.

Nota : Le temps de réalisation est donné à titre indicatif et peut varier selon les recettes ou la température des pots. Surveillez la préparation et arrêtez l'appareil avant que la glace ne déborde du pot.

Mélangez légèrement avec votre cuillère de façon à obtenir une glace homogène. Vous pouvez consommer les sorbets ou les glaces juste après leur préparation, sinon, il est conseillé de les placer au congélateur une quinzaine de minutes pour leur donner une meilleure consistance.

Après chaque utilisation (réalisation des 4 pots) laissez reposer votre mini sorbetière 30 min.

C - NETTOYAGE

1. Le nettoyage des pots et cuillères doit se faire à l'eau tiède avec un liquide vaisselle.
2. Ne jamais laver vos pots au lave-vaisselle, ceci altère les propriétés du liquide réfrigérant se trouvant à l'intérieur du pot.
3. **IMPORTANT** : Bien sécher les pots avant de les mettre au congélateur.
4. Ne jamais immerger le bloc moteur, il se nettoie avec une éponge légèrement humide. Le cordon se range autour de votre bloc moteur.

SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS, QUE FAIRE ?

- Vérifiez le branchement de votre appareil à la prise électrique.
- Essayez de remettre en marche avec le bouton Marche/Arrêt.
- Si le problème persiste, contactez votre revendeur habituel ou un centre de service agréé.

PRODUIT ELECTRIQUE OU ELECTRONIQUE EN FIN DE VIE

Participons à la protection de l'environnement !

- ➊ Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ➋ Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.

Avant de verser votre préparation dans les pots, nous vous conseillons de bien la remuer afin de la rendre plus homogène et plus fluide.

Les recettes rapides et ludiques (pour 4 pots) :

Sorbet aux jus de fruits (à partir de jus pressé ou en bouteille de votre choix)

1. Mettez au réfrigérateur le jus en bouteille de votre choix minimum 12 heures avant réalisation.
2. Mettez en marche votre appareil avec les pots vides.
3. Versez lentement le jus jusqu'au niveau maxi indiqué dans les pots.
4. Laissez tourner 5 -10 min, puis arrêtez l'appareil à l'aide du bouton M/A, c'est prêt.

Sorbet au Soda :

1. Mettez au réfrigérateur le soda de votre choix minimum 12 heures avant réalisation.
2. Mettez en marche votre appareil avec les pots vides.
3. Versez lentement le soda jusqu'au niveau maxi indiqué dans les pots.
4. Laissez tourner 5 -10 min, puis arrêtez l'appareil à l'aide du bouton M/A, c'est prêt.

Sorbet au sirop (menthe, grenade, pêche...):

1. Mettez au réfrigérateur la préparation (sirop + eau en bouteille) 12 heures avant réalisation.
2. Mettez en marche votre appareil avec les pots vides.
3. Versez lentement la préparation jusqu'au niveau maxi indiqué dans les pots.
4. Laissez tourner 5 -10 min, puis arrêtez l'appareil à l'aide du bouton M/A, c'est prêt.

Glace aux yaourts liquides (fraise, pêche, fruits des bois ...)

1. Mettez au réfrigérateur le yaourt liquide 12 heures avant réalisation.
2. Mettez en marche votre appareil avec les pots vides.
3. Versez lentement le yaourt liquide jusqu'au niveau maxi indiqué dans les pots.
4. Laissez tourner 5 -10 min, puis arrêtez l'appareil à l'aide du bouton M/A, c'est prêt.

Glace aux laits aromatisés (chocolat, café,...)

1. Mettez au réfrigérateur la boisson 12 heures avant réalisation.
2. Mettez en marche votre appareil avec les pots vides.
3. Versez lentement la boisson jusqu'au niveau maxi indiqué dans les pots.
4. Laissez tourner 5 -10 min, puis arrêtez l'appareil à l'aide du bouton M/A, c'est prêt.

Les recettes traditionnelles :

Glace vanille :

125 ml de lait entier (35% de matière grasse), 50 g de sucre, 1 œuf, 225 g de crème liquide (30% de matière grasse), 1 cuillère à café d'extrait de vanille (à votre convenance).

1. Faites chauffer le lait dans une petite casserole. Pendant ce temps, fouettez l'œuf et le sucre dans un bol à part.
2. Versez lentement le lait chaud sur le mélange œuf/sucre tout en remuant. Mélangez bien.
3. Revez le tout dans la casserole et faites chauffer le mélange sans bouillir en remuant doucement jusqu'à ce qu'il commence à épaissir et prenne la consistance d'un crème légère.
4. Laissez refroidir le tout à température ambiante. Ajoutez la crème et l'extrait de vanille et mélangez bien.
5. Mettez au réfrigérateur (minimum 12 heures) avant réalisation.
6. Le lendemain, positionnez les pots et les cuillères sur le bloc moteur.
7. Mettez en marche votre appareil avec les pots vides.
8. Versez lentement la préparation jusqu'au niveau maxi indiqué dans les pots, pendant que ceux-ci tournent.
9. Laissez tourner 5 -10 min, puis arrêtez l'appareil à l'aide du bouton M/A, c'est prêt.

Glace chocolat :

75 g de chocolat amer, 30 cl de lait, 90 g de crème fraîche, 90 g de sucre semoule, 3 jaunes d'œufs.

1. Faites chauffer le lait et le chocolat cassé en petits morceaux. Remuer de temps en temps jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu.
2. Travaillez les jaunes d'œufs avec le sucre. Versez peu à peu le lait chocolaté en mélangeant vivement.
3. Reversez dans la casserole et faire épaissir sur feu doux jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère, sans atteindre l'ébullition.
4. Laissez refroidir avant d'incorporer la crème fraîche.
5. Mettez au réfrigérateur (minimum 12 heures) avant réalisation.
6. Versez lentement la préparation jusqu'au niveau maxi indiqué dans les pots, pendant que ceux-ci tournent.

Laissez tourner 5 -10 min, puis arrêtez l'appareil à l'aide du bouton M/A, c'est prêt.

Glace au caramel :

35 g de sucre, 300 ml de lait, 35 g de beurre,

4 jaunes d'œuf

Caramel : 65 g de sucre

Mélangez les jaunes d'œufs et les 35 g de sucre, versez les 300 ml de lait bouillant dessus.

Effectuez le caramel à sec avec les 65 g de sucre, pour le décuire ajouter 35 g de beurre. Mélangez les deux ingrédients et mettez au réfrigérateur (minimum 12 heures), puis réaliser dans la sorbetière.

Sorbets aux fruits :

80 ml d'eau, 300 g de fruits mixés (fraise, banane, framboise, ananas, ...), 50 g de sucre, 1/2 jus de citron.

Mettez l'eau à bouillir, le sucre pendant 2 mm, ajoutez la pulpe de fraise et le jus de citron.

Mettez au réfrigérateur (minimum 12 heures), puis réaliser dans la sorbetière.

Glace aux fruits :

200 g de fruits mixés (fraise, banane, framboise, ananas, ...), 1 citron pressé, 100 g de sucre, 125 g de crème fraîche battue en chantilly.

Mixez les fruits puis ajouter à la préparation le jus de citron et le sucre. Mixez à nouveau. Battez la crème fraîche en chantilly avant de l'incorporer à la préparation.

Mettez la préparation au réfrigérateur (minimum 12 heures), puis réaliser dans la sorbetière.

Variante :

Dans toutes les recettes de glace, vous pouvez ajouter des ingrédients à votre préparation terminée, qui réjouiront vos enfants : pépites de chocolat ou raisin sec/ amandes/ noisettes concassées/ caramel liquide/ chocolat liquide...

BESCHRIJVING

Raak vertrouwd met de verschillende onderdelen en accessoires van uw apparaat. De tekeningen met duidelijk aangegeven benummering illustreren de op de hiernavolgende bladzijden beschreven montages en functies van uw apparaat.

- A** Motorblok met Aan/Uit knop
- B** IJspotjes
- C** Lepels
- D** Snoeropberging

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- Houd het apparaat altijd buiten bereik van kinderen en laat het niet door kinderen gebruiken.
- Het complete in werking zijnde apparaat niet in de koelkast of vriezer plaatsen.
- Zorg ervoor dat draaiende onderdelen volledig tot stilstand komen.
- Trek de stekker na elk gebruik uit het stopcontact.
- Dompel het apparaat nooit onder in water of in enig andere vloeistof. Ook niet afspoelen onder de kraan.
- De maximale hoeveelheden of de in de recepten aangegeven tijdsduur niet overschrijden.
- Dit apparaat komt overeen met de technische regelgeving en de van kracht zijnde normen.
- Dit apparaat is bedoeld om uitsluitend gebruikt te worden met wisselstroom. Wij verzoeken u voor het eerste gebruik te controleren of de spanning aangegeven op het identificatieplaatje van het apparaat overeenkomt met die van de elektriciteitstoevoer.
- Zorg ervoor het apparaat niet op een hete ondergrond te zetten zoals een kookplaat, en ook niet in de buurt van een open vlam (gasfornuis)
- Gebruik het apparaat slechts op een stabiele ondergrond, uit de buurt van opspattend water.

- De stekker moet uit het stopcontact gehaald worden :
 - * als zich tijdens het in werking zijn onregelmatigheden voordoen
 - * voor elk gebruik of onderhoud
 - * na gebruik
- Trek niet aan de voedingskabel om de stekker uit het stopcontact te halen.
- Gebruik alleen een verlengsnoer na gecontroleerd te hebben of deze in perfecte staat verkeert.
- Een elektrisch huishoudelijk apparaat mag niet gebruikt worden als het op de grond is gevallen.
- Als de voedingskabel beschadigd is, dient het vervangen te worden door de fabrikant, een erkend servicepunt of een vergelijkbare gekwalificeerde vakman om elk gevaar te voorkomen.
- Het apparaat is bedoeld om gebruikt te worden voor huishoudelijk gebruik. Het mag onder geen beding gebruikt worden voor professionele doeleinden, waarvoor noch onze garantie noch onze aansprakelijkheid geldt.
- Het identificatieplaatje een de voornaamste eigenschappen van het apparaat bevinden zich aan de onderkant ervan.
- Het apparaat mag niet zonder toezicht of hulp gebruikt worden door personen wier lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens hen niet in staat stellen er zonder risico gebruik van te maken.
- Het complete in werking zijnde apparaat niet in de koelkast of vriezer plaatsen.

Belangrijk : de potjes absoluut niet in de magnetron zetten.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Maak de ijspotjes en lepels schoon met lauw water waaraan een klein beetje afwasmiddel is toegevoegd.

GEBRUIK VAN DE MINI-IJSMACHINE

A - BEREIDING :

Plaats de vier potjes (**B**) 24 uur voor gebruik in uw vriezer waarvan de temperatuur minstens -18°C bedraagt.

De bereiding van uw crème of sap voor het ijs of de sorbet moet de dag tevoren in de vriezer geplaatst worden.

B - AANZETTEN VAN DE IJSMACHINE :

Plaats op de juiste wijze twee potjes (**B**) op het apparaat.

Plaats de twee lepels in de daarvoor bestemde inkepingen op het apparaat, en draai deze inde op de tekening aangegeven richting tot de aanslag.

Doe de stekker in het stopcontact.

Zet het apparaat aan.

Terwijl de twee potjes draaien schenkt u de bereiding in elk van de potjes zonder de maximaal op de lepels aan de binnenkant van de potjes aangegeven hoeveelheid te overschrijden.

Laat het 10 min draaien.

Opmerking: De opgegeven tijd is enkel ter indicatie en kan variëren naargelang de recepten of de temperatuur van de potten. Hou toezicht op de roomijsvervaardiging en stop het toestel om te vermijden dat het mengsel over de poten loopt.

Na 5 -10 min is uw ijs klaar. Zet het apparaat dan uit.

Roer voorzichtig met uw lepel om een goed homogene ijsmassa te krijgen.

U kunt uw sorbets of ijs direct na de bereiding nuttigen. Zoniet wordt geadviseerd ze een kwartiertje in de vriezer te zetten om er een betere consistentie aan te geven.

Na elk gebruik (met de 4 potjes) dient u uw mini-ijsmachine 30 min even niet gebruiken.

C - SCHOONMAKEN

1. Het schoonmaken van de potjes en lepels moet met wat lauw water en afwasmiddel gedaan worden.

2. Nooit uw potjes in de afwasmachine reinigen, hiermee verandert u de eigen schappen van de koelvloeistof die zich binnen in het potje bevindt.

3. **BELANGRIJK :** de potjes goed drogen voordat u ze in de vriezer zet.

4. Het motorblok nooit onderdompelen ; het wordt schoongemaakt met een niet al te vochtige spons. Het snoer wordt opgeborgen rond uw motorblok.

WAT TE DOEN ALS UW APPARAAT NIET WERKT

- Controleer of het apparaat goed is aangesloten op het elektriciteitsnet.
- Probeer het apparaat weer aan te zetten via de Aan/Uit knop
- Als het probleem aanhoudt gelieve contact op te nemen met het gebruikelijke verkooppunt of een erkend servicecenter.

EINDE LEVENSDUUR VAN HET ELEKTR(ON)ISCH APPARAAT

Wees vriendelijk voor het milieu !

 Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik.

 Lever het in bij het milieustation in uw gemeente of bij onze technische dienst.

Recepten

Alvorens uw bereiding in de potjes te schenken, adviseren wij goed te roeren om een gelijkmatig en vloeibaarder geheel te krijgen.

Snelle en leuke recepten (voor 4 potjes):

Sorbet met vruchtensap (met naar keuze het geperde sap of sap uit de fles) :

1. Zet het sap in de fles van uw keuze minstens 12 uur voor de bereiding in de koelkast.
2. Zet uw apparaat met de lege potjes in werking.
3. Schenk het sap tot het maximaal aangegeven niveau in de potjes.
4. Laat 5 -10 min draaien, zet het apparaat dan uit met behulp van de Aan/Uit knop, en het is klaar!

Sorbet met Soda :

1. Zet de soda van uw keuze minstens 12 uur voor de bereiding in de koelkast.
2. Zet uw apparaat met de lege potjes in werking.
3. Schenk de soda langzaam tot het maximaal aangegeven niveau in de potjes.
4. Laat 5 -10 min draaien, zet het apparaat dan uit met behulp van de Aan/Uit knop, en het is klaar!.

Sorbet met siroop (mint, grenadine, perzik...):

1. Zet de bereiding (siroop + water in de fles) van uw keuze minstens 12 uur voor de bereiding in de koelkast.
2. Zet uw apparaat met de lege potjes in werking.
3. Schenk de bereiding tot het maximaal aangegeven niveau in de pot.
4. Laat 5 -10 min draaien, zet het apparaat dan uit met behulp van de Aan/Uit knop, en het is klaar!

Ijs met vloeibare yoghurt (aardbei, perzik, bosvruchten ...)

1. Zet de vloeibare yoghurt minstens 12 uur voor de bereiding in de koelkast.
2. Zet uw apparaat met de lege potjes in werking.
3. Schenk de vloeibare yoghurt langzaam tot het maximaal aangegeven niveau in de potjes.

4. Laat 5 -10 min draaien, zet het apparaat dan uit met behulp van de Aan/Uit knop, en het is klaar!

Ijs met gearomatiseerde melk (chocolade, koffie,...)

1. Zet de drank minstens 12 uur voor de bereiding in de koel.
2. Zet uw apparaat met de lege potjes in werking.
3. Schenk de drank langzaam tot het maximaal aangegeven niveau in de potjes.
4. Laat 5 -10 min draaien, zet het apparaat dan uit met behulp van de Aan/Uit knop, en het is klaar!

Traditionele recepten :

Vanille-ijs :

125 ml volle melk (3,5% vetstof), 50 g suiker, 1 ei, 225 g vloeibare room (30% vetstof), 1 theelepel vanille-extract (naar eigen inzicht).

1. Warm de melk op in een klein pannetje. In de tussentijd klopt u het ei en de suiker apart in een kom.
2. Giet langzaam de warme melk over het ei/suiker mengsel terwijl u blijft roeren. Meng dit goed.
3. Schenk alles weer in het pannetje en warm het mengsel op zonder het aan de kook te brengen door zachttjes te roeren totdat het dikker begint te worden en de stevigheid van een lichte crème begint aan te nemen.
4. Laat het geheel afkoelen op kamertemperatuur. Voeg de crème toe en het vanille-extract. Roer dit goed door elkaar.
5. Zet het in de koelkast (minimaal 12 uur) voor de bereiding.
6. Plaats de volgende dag de potjes en de lepels op het motorblok.
7. Zet uw apparaat met de lege potjes in werking.
8. Schenk de bereiding langzaam tot het maximaal aangegeven niveau in de potjes terwijl deze draaien.
9. Laat 5 -10 min draaien, zet het apparaat dan uit met behulp van de Aan/Uit knop, en het is klaar!.

Chocolade-ijs :

75 g pure chocolade, 30 cl melk, 90 g crème fraîche, 90 g suiker, 3 eierdooiers.

- 1.Warm de melk en de in kleine stukjes geslagen chocolade op. Zo nu en dan roeren totdat de chocolade helemaal gesmolten is.
- 2.Bewerk de eierdooiers met de suiker. Schenk de melk met de erin opgeloste chocolade erbij waarbij u heel goed roert.
- 3.Weer in het pannetje overgieten en op een laag pitje laten indikken totdat de crème de lepel bedekt zonder het aan de kook te brengen.
- 4.Laten afkoelen voordat u de crème fraîche eraan toe voegt.
- 5.Zet het in de koelkast (minimaal 12 uur) voor de bereiding.
- 6.Schenk de bereiding langzaam tot het maximaal aangegeven niveau in de potjes terwijl deze draaien.

Laat 5 -10 min draaien, zet het apparaat dan uit met behulp van de Aan/Uit knop, en het is klaar!

Caramel-ijs :

35 g suiker, 300 ml melk, 35 g boter, 4 eierdooiers. Caramel : 65 g suiker

Meng de eierdooiers en de 35 g suiker, schenk de 300 ml hete melk er overheen. Maak de caramel met 65 g suiker en voeg er 35 g boter aan toe. Meng de twee ingrediënten en zet het in de koelkast (minimaal 12 uur), daarna bereiden in de ijs-/sorbetmachine.

Sorbets met vruchten :

80 ml water, 300 g gemalen aardbei, 50 g suiker, sap van een halve citroen.

Het water met de suiker gedurende 2 min koken, de aardbeienpulp en het citroensap eraan toevoegen.

Zet het in de koelkast (minimaal 12 uur), daarna bereiden in de ijs-/sorbetmachine.

Ijs met vruchten :

200 gr gemengde vruchten (aardbei, banaan, framboos, ananas, ...), 1 uitgeperste citroen, 100 g suiker, 125 g tot slagroom geslagen crème fraîche.

Meng de vruchten en voeg er vervolgens het citroensap en de suiker aan toe. Opnieuw mengen.

Sla de crème fraîche tot slagroom voordat u het bij de bereiding voegt.

Zet het in de koelkast (minimaal 12 uur), daarna bereiden in de ijs-/sorbetmachine.

Variant :

Voor alle ijsrecepten kunt u ingrediënten toevoegen aan de bereiding die klaar is. Uw kinderen zijn er dol op: stukjes chocolade of rozijnen / amandels/ stukjes hazelnoot / vloeibare caramel / vloeibare chocola ...

DESCRIPTION

Make yourself familiar with your appliance's various parts and accessories.
The numbered drawings show the parts and functions described in the following pages.

- A** Motor unit with on/off button
B Freezer pots

- C** Spoons
D Power supply cord compartment

GB

SAFETY INSTRUCTIONS

- Always keep the appliance out of reach of children. Prevent children from using it.
- Do not put the complete product in operation in the fridge or the freezer.
- Let rotating parts come to a complete stop.
- Disconnect the appliance's plug after each use.
- Do not immerse the motor unit in water or any other liquid. Do not rinse it under running water.
- Do not exceed the maximum quantities or the operation times stated in the recipes or instructions.
- This appliance complies with applicable technical rules and standards.
- It is designed to run only on alternating current. Please check before first use that the mains power supply corresponds to that indicated on the appliance's rating plate.
- Do not place the appliance or use it on a hot plate or close to a flame (gas cooker).
- Only use the appliance on a stable working surface where it cannot be splashed by water..
- Disconnect the appliance :
 - * if there is a problem during operation
 - * before each cleaning or maintenance operation
 - * after use

- Never pull the power cord to disconnect the appliance.
- Before using an extension lead, always first make sure it is in good condition.
- Do not use a household appliance if it has been dropped.
- If the power supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its after-sales department or a person with similar qualification to avoid any risk of danger.
- This product has been designed for domestic use only. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.
- The product rating plate and main characteristics are on the bottom of the appliance.
- The appliance must not be used by people whose physical, sensory or mental capacities do not enable them to use it safely, unless they are assisted and watched over by a responsible adult.
- **Important:** Never place the pots in a microwave oven.

HINTS AND SUGGESTIONS

- 1)** Plan your ice-cream or sorbet making the previous day. Some recipes require the ingredients to be chilled for a minimum of 12 hours in the refrigerator, before transferring to the ice-cream maker for freezing.
- 2)** Some recipes require you to make a thin consistency custard. When returning the mixture to the heat, do not let it boil or the mixture will separate. If the mixture curdles at any stage during preparation it can be processed in a blender or food processor for one minute, to make it smooth.
- 3)** The ice-cream produced will be a soft spoonable consistency and is often not as firm as commercial ice-cream.
- 4)** Only add alcohol once the ice-cream maker is running and the preparation is already half frozen.

- 5)** Before removing the ice-cream or sorbet mixture from the refrigerator, assemble the ice-cream maker with the frozen pots so that they are as cold as possible on start up.
- 6)** Any preparation poured into the frozen pots must be liquid. Do not use stiff ingredients such as already frozen liquids to prepare ice-cream or sorbet.
- 7)** Hygiene is of the utmost importance when making ice-cream or sorbets. Make sure that all parts of the Ice-Cream Maker are thoroughly clean, especially the parts that come in contact with the mixture, plus all equipment and utensils used when preparing the ice-cream mixture. Always use fresh ingredients that are within their best before date, especially for eggs, milk and cream.

STORING AND SERVING

The ice-cream or sorbet can be stored in the ice-cream maker for about 5-10 minutes after it is ready.

Defrosted or partially defrosted ice-cream must never be re-frozen.

Ice-cream or sorbet that contains raw or partially cooked eggs should not be given to young children, pregnant women, the elderly or people who are generally unwell.

BEFORE FIRST USE

Clean the freezer pots and spoons in warm water with a little washing up liquid.

USING THE MINI ICE CREAM MAKER

A - PREPARATION :

Place the four pots (**B**) in your freezer (temperature of -18°C or less) for 24 hours before use. The freezing time may be longer in a combination refrigerator/freeze (**Fig.2**).

Make the ice-cream or sorbet recipe and chill the mixture for a minimum of 12 hours in the refrigerator before transferring to the ice-cream maker for freezing.

B - STARTING UP THE ICE CREAM MAKER:

Take two pots (**B**) out of the freezer and correctly position them on the product (**Fig.3**). Position the two spoons in the slots provided on the appliance, turning them in the direction shown on the drawing until they come against the stop (**Fig.4**). If preferred you can make one pot of ice-cream or sorbet.

Connect the appliance.

Start up the appliance immediately to avoid the spoons freezing up in the extremely cold pots (**Fig.5**).

While the two pots are rotating, pour the mixture into each of them without filling above the maximum limit shown on the spoons inside the pots (**Fig.6**). Put any remaining mixture back in the fridge.

Leave to rotate for about 5 -10 min (**Fig.7**).

After 5 -10 min, your ice cream will be ready.

Stop the appliance (**Fig.8**).

Nota: The timing is given for indication only and it can vary according to the recipes or the pots temperature. Keep an eye on the ice cream preparation and stop the appliance to avoid the mixture to overflow from the pot.

Mix gently with the spoon to obtain an even consistency. Make another two pots of ice cream, if desired.

You can eat sorbets and ice creams as soon they have been prepared.

They will have a soft, spoonable consistency and may not be as firm as commercial ice-cream and sorbets. If you want to make it a firmer consistency, you can place the pots in the freezer for about 15 minutes.

After each use (after making 4 pots of ice-cream or sorbet), leave your ice cream maker to rest for 30 min.

C - CLEANING

1. Before use, clean the pots and spoons in warm water with washing up liquid.
2. Never wash the pots in the dishwasher as this would damage the properties of the freezing liquid inside the pots.
3. **IMPORTANT:** Take care to dry the pots thoroughly before putting them in the freezer.
4. Never immerse the motor unit in water. Clean it with a slightly damp sponge. The power supply cord is stored around the motor unit.

After making a batch of ice-cream, wash the frozen pots in warm water and dry thoroughly. Do not use very hot or boiling water to clean the frozen pots as the sudden temperature change could damage them. Return them to the freezer. As the pots are partially chilled they require less time in the freezer, about 3 - 4 hours before ready for re-use.

WHAT TO DO IF YOUR APPLIANCE DOES NOT WORK ?

- Check your appliance is correctly connected to the electrical socket.
- Try to start it again by pressing the On/Off button.
- If the problem persists, contact our Customer Relations team first for expert help and advice:

Helpline: 0845 602 1454 - UK

(01) 461 0390 - Ireland. Or consult our website: www.moulinex.co.uk

ENVIRONMENT PROTECTION



Let's all help protect the environment!

- ➊ Your appliance contains many recyclable materials that can be re-used.
- ➋ Leave it at a local civic waste collection point.

RECIPES

Before pouring the mixture into the pots, stir it well to make the mixture smoother and more fluid.

**Quick, fun to make recipes:
(for 4 pots: make two pots and then
make another two pots in the same
way):**

Fruit juice sorbet

(using freshly pressed juice or a bottle of juice according to your choice):

1. Put the bottle of juice or pressed juice in the refrigerator for at least 12 hours before you make the sorbet.
2. Start up your ice cream maker with the empty pots.
3. Slowly pour in the juice up to the maximum level shown on the spoon.
4. Let it run for 5-10 min, then press the On/Off button to stop it. Your sorbet will be ready.

Fruit soda sorbet

1. Put the flavoured fizzy drink of your choice in the refrigerator for at least 12 hours before you make the sorbet.
2. Start up your ice cream freezer with empty pots.
3. Slowly pour in the soda up to the maximum level shown on the spoon.
4. Let it run for 5-10 min, then press the On/Off button to stop it. Your sorbet will be ready.

Sorbet with syrup (mint, grenadine, peach, etc.):

1. Put the preparation (syrup + bottled mineral water) in the refrigerator 12 hours before you make the sorbet.
2. Start up your ice cream freezer with empty pots.
3. Slowly pour in the preparation up to the maximum level shown on the spoon.
4. Let it run for 5-10 min, then press the On/Off button to stop it. Your sorbet will be ready.

Drinking yoghurt ice cream (strawberry, peach, berries, etc.)

1. Put the drinking yoghurt in the refrigerator 12 hours before you make the ice cream.
2. Start up your ice cream maker with empty pots.
3. Slowly pour in the liquid yoghurt up to the maximum level shown on the spoon.
4. Let it run for 5-10 min, then press the On/Off button to stop it. Your sorbet will be ready.

Flavoured milk ice cream (chocolate, coffee, etc.)

1. Put the flavoured milk drink in the refrigerator 12 hours before you make the ice cream.
2. Start up your ice cream maker with empty pots.
3. Slowly pour in the drink up to the maximum level shown on the spoon.
4. Let it run for 5-10 min, then press the On/Off button to stop it. Your sorbet will be ready.

Traditional recipes: (each recipe makes 4 pots)

Vanilla ice cream :

**125 ml of full-cream milk, 50g caster sugar,
1 egg, 225 ml whipping cream (35% fat),
1 teaspoon of vanilla essence (optional).**

- 1.** Heat up the milk in a small saucepan until warm but not boiling. Meanwhile, beat the egg and sugar in a bowl.
- 2.** Slowly pour the hot milk onto the egg/sugar mix and stir in. Mix thoroughly.
- 3.** Pour the mixture through a fine sieve into the cleaned saucepan. Heat it, without boiling, over a low heat stirring continuously until it starts to thicken slightly and coats a thin film over the back of a spoon. Let it cool down to room temperature. Add the unwhipped cream and vanilla essence, then mix in well.
- 4.** Put the mixture in a jug, cover and chill in the refrigerator (for at least 12 hours) before making the ice cream.
- 5.** The next day, position the pots and spoons on the motor unit.
- 6.** Start up your appliance with the pots empty.
- 7.** As the pots rotate slowly pour in the preparation up to the maximum level shown on the spoon. Put the remaining mixture back in the fridge.
- 8.** Let it run for 5-10 min, then press the On/Off button to stop it. Your ice cream will be ready. Make another two pots in the same way.

Variation:

Instead of full cream milk you can use semi-skimmed milk.

Chocolate ice cream:

75g good quality plain chocolate, 30 ml milk (full cream or semi-skimmed), 90 ml whipping cream, 90g caster sugar, 3 egg yolks.

- 1.** Very gently heat up the milk and chocolate broken into small pieces. Stir from time to time until the chocolate has melted completely.
- 2.** Beat the egg yolks with the sugar. Slowly pour in the chocolate milk while mixing vigorously.
- 3.** Pour into the saucepan and heat it, without boiling, over a low heat stirring continuously until the mixture thickens slightly and coats a thin film over the back of a spoon. Leave to cool before stirring in the unwhipped cream.
- 4.** Put the mixture in a jug in the refrigerator (for at least 12 hours) before making the ice cream.
- 5.** As the pots rotate slowly pour in the preparation up to the maximum level shown on the spoon.

6. Let it run for 5-10 min, then press the On/Off button to stop it. Your ice cream will be ready.

Make another two pots in the same way.

Caramel ice cream:

35g caster sugar, 300ml milk (full cream or semi-skimmed), 35g lightly salted butter, 4 egg yolks

Caramel: 65g granulated or caster sugar

- 1.** Beat the egg yolks with 35g of sugar and pour 300ml of boiling milk onto the mix.
- 2.** Make a dry caramel with 65 g of sugar.
- 3.** Place the sugar in a heavy based saucepan and melt it on a very low heat until a deep golden colour (this takes about 15 minutes). Add 35 g of butter to make it smooth and liquid.
- 4.** Mix the two ingredients. Leave to cool then put the mixture in the refrigerator (for at least 12 hours), then make your ice cream in the ice cream maker

Fruit sorbets:

80ml water, 300g puréed fruit (e.g strawberries), 50g caster sugar, juice of half a lemon.

- 1.** Bring the water to the boil with the sugar for 2 min, add the strawberry pulp and lemon juice. Leave to cool.
- 2.** Put the mixture in the refrigerator (for at least 12 hours), then make your sorbet in the ice cream maker

Fruit ice cream :

200g puréed fruit (strawberry, banana, raspberry, pineapple, etc.), juice of 1 lemon, 100g caster sugar, 125 ml whipping cream

- 1.** Mix the fruits then add the lemon juice and sugar to the preparation. Mix again.
- 2.** Whip the cream until stiff and fold into the preparation.
- 3.** Put the mixture in the refrigerator for at least 12 hours, then make your ice cream in the ice cream maker.

Variations

With all these ice cream recipes, you can add 100-125g of ingredients to the final mixture to delight your family or guests, such as chocolate chips, raisins, chopped almonds, chopped hazelnuts, caramel sauce, chocolate sauce, etc.

BESCHREIBUNG

Machen Sie sich mit den verschiedenen Teilen und Einsätzen Ihres Geräts vertraut. Die in den folgenden Seiten beschriebenen Montagen und Funktionen werden durch die nummerierten Zeichnungen veranschaulicht.

D

- A** Motorblock mit Ein-/Ausschalttaste
- B** Kühlbecher
- C** Löffel
- D** Kabelaufwicklung

SICHERHEITSHINWEISE

- Stellen Sie das Gerät immer außerhalb der Reichweite von Kindern auf; niemals Kinder das Gerät verwenden lassen.
- Stellen Sie nicht das komplette, eingeschaltete Gerät in den Kühlschrank oder in den Gefrierschrank.
- Warten Sie immer, bis die rotierenden Teile vollkommen still stehen.
- Ziehen Sie nach jeder Verwendung den Netzstecker des Geräts.
- Tauchen Sie den Motorblock niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit. Spülen Sie ihn nicht unter fließendem Wasser.
- Die in der Rezeptttabelle angegebenen Höchstmengen und Betriebszeiten nicht überschreiten.
- Dieses Gerät entspricht den geltenden technischen Vorschriften und Normen.
- Es ist ausschließlich für die Verwendung von Wechselstrom geeignet. Überprüfen Sie vor der ersten Inbetriebnahme, dass die Spannung des Netzzanschlusses der auf dem Typenschild am Gerät angegebenen Spannung entspricht.
- Verwenden Sie dieses Gerät nicht auf einer heißen Platte oder in der Nähe einer offenen Flamme (Gasherd).
- Verwenden Sie das Gerät nur auf einer stabilen Arbeitsplatte, vor Wasserspritzern geschützt.
- In folgenden Situationen ist der Netzstecker zu ziehen:
 - * bei Funktionsstörungen
 - * vor jeder Reinigung und Pflege
 - * nach dem Gebrauch
- Ziehen Sie den Stecker nie am Kabel aus der Steckdose.
- Verwenden Sie ein Verlängerungskabel nur dann, wenn es in ordnungsgemäßem Zustand ist.
- Ein Elektrogerät darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn es auf den Boden gefallen ist.
- Wenn das Netzzanschlusskabel beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgewechselt werden.
- Das Produkt ist für den haushaltüblichen und nicht für professionellen Gebrauch bestimmt. Im Falle einer professionellen Nutzung gilt die Garantie nicht und es kann keine Haftung übernommen werden.
- Das Typenschild des Produkts und die wichtigsten Merkmale befinden sich unter dem Gerät.
- Dieses Gerät darf von Kindern oder Personen mit einer Behinderung, die eine sichere Verwendung unmöglich macht, nur unter Aufsicht verwendet werden.
- Stellen Sie nicht das komplette, eingeschaltete Gerät in den Kühlschrank oder in den Gefrierschrank.

Wichtig:

Die Becher auf keinen Fall in die Mikrowelle stellen.

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

Reinigen Sie die Kühlbecher und die Löffel mit warmem Wasser und etwas Geschirrspülmittel.

→ VERWENDUNG DER MINI-EISMASCHINE

A - Vorbereitung:

Stellen Sie die vier Becher (**B**) vor der Verwendung in Ihren Gefrierschrank mit einer Temperatur von mindestens -18°C. Ihre Sahne- oder Saftzubereitung für die Sorbets muss bereits am Vortag in den Kühlschrank gestellt werden.

B - INBETRIEBNAHME DER EISMASCHINE:

Stellen Sie die beiden Becher (**B**) korrekt auf das Gerät.

Bringen Sie die zwei Löffel in den zu diesem Zweck am Gerät vorgesehenen Kerben an und drehen Sie sie in der auf der Zeichnung angegebenen Richtung bis zum Anschlag. Schließen Sie das Gerät an die Steckdose an. Schalten Sie das Gerät ein.

Während sich die zwei Becher drehen, füllen Sie Ihre Zubereitung in jeden der Becher, ohne die auf den Löffeln im Inneren der Becher angegebene Höchstmenge zu überschreiten. Lassen Sie die Becher 5 -10 Minuten drehen. Nach 5 -10 Minuten ist Ihr Eis fertig. Schalten Sie das Gerät aus.

Bitte beachten: Die Zubereitungszeit ist nur als Hinweis angegeben; sie hängt unter anderem von den jeweiligen Rezepten und der Temperatur der Töpfe ab. Überwachen Sie die Zubereitung und schalten Sie das Gerät aus, bevor die Eiscreme aus dem Topf überläuft.

Rühren Sie leicht mit Ihrem Löffel, um ein gleichmäßiges Eis zu erhalten.

Sie können das Sorbet oder das Eis sofort nach der Zubereitung verzehren. Andernfalls wird empfohlen, es ca. 15 Minuten in den Gefrierschrank zu stellen, damit es eine bessere Konsistenz erhält.

Lassen Sie Ihre Mini-Eismaschine nach jeder Verwendung (Zubereitung der 4 Becher) 30 Minuten ruhen.

C - REINIGUNG

1. Die Becher und Löffel müssen mit warmem Wasser und etwas Geschirrspülmittel gereinigt werden.

2. Die Becher NIEMALS im Geschirrspüler reinigen. Dies würde die Eigenschaften der Kühlflüssigkeit im Inneren des Bechers beeinträchtigen.

3. WICHTIG: Trocknen Sie die Becher immer gut ab, bevor Sie sie in den Gefrierschrank stellen.

4. Tauchen Sie den Motorblock nie unter Wasser. Er wird mit einem leicht feuchten Schwamm gereinigt. Das Netzkabel wird um den Motorblock gewickelt.

→ WENN IHR GERÄT NICHT FUNKTIONIERT

- Überprüfen Sie, ob Ihr Gerät an eine Steckdose angeschlossen ist.
- Versuchen Sie, es mit der Ein-/Ausschalttaste einzuschalten.
- Wenn das Problem andauert, wenden Sie sich an Ihren Händler oder eine zugelassene Servicestelle.

→ ENTSORGUNG EINES ELEKTRISCHEN ODER ELEKTRONISCHEN GERÄTS

Schützen Sie die Umwelt!

- ❶ Ihr Gerät enthält wertvolle, wiederverwertbare Rohstoffe.
- ❷ Bitte geben Sie Ihr Gerät zum Entsorgen nicht in den Hausmüll, sondern bringen Sie es zu einer speziellen Entsorgungsstelle für Elektrokleingeräte (Wertstoffhof).

Rezepte

Wir empfehlen Ihnen, Ihre Zubereitung gut umzurühren, bevor Sie sie in die Becher füllen, damit sie gleichmäßiger und flüssiger wird.

Schnelle und spielerische Rezepte (für 4 Becher):

Sorbet mit Fruchtsäften (je nach Wahl mit frisch gepressten Säften oder mit Säften aus der Flasche):

1. Stellen Sie den gewählten Fruchtsaft in seiner Flasche mindestens 12 Stunden vor dem Zubereiten in den Kühlschrank.
2. Schalten Sie Ihr Gerät mit den leeren Bechern ein.
3. Gießen Sie den Saft langsam bis zur angegebenen Höchstmenge in die Becher.
4. 5 -10 Minuten drehen lassen, Gerät ausschalten, fertig.

Sorbet mit Sodagetränk:

1. Stellen Sie das gewählte Sodagetränk mindestens 12 Stunden vor dem Zubereiten in den Kühlschrank.
2. Schalten Sie Ihr Gerät mit den leeren Bechern ein.
3. Gießen Sie das Sodagetränk langsam bis zur angegebenen Höchstmenge in die Becher.
4. 5 -10 Minuten drehen lassen, Gerät ausschalten, fertig.

Sorbet mit Sirup (Pfefferminze, Grenadine, Pfirsich...):

1. Stellen Sie die Zubereitung (Sirup + Wasser in einer Flasche) mindestens 12 Stunden vor dem Zubereiten in den Kühlschrank.
2. Schalten Sie Ihr Gerät mit den leeren Bechern ein.
3. Gießen Sie die Zubereitung langsam bis zur angegebenen Höchstmenge in die Becher.
4. 5 -10 Minuten drehen lassen, Gerät ausschalten, fertig.

Eis mit flüssigem Joghurt (Erdbeer, Pfirsich, Waldbären...)

1. Stellen Sie den flüssigen Joghurt mindestens 12 Stunden vor dem Zubereiten in den Kühlschrank.
2. Schalten Sie Ihr Gerät mit den leeren Bechern ein.
3. Gießen Sie den flüssigen Joghurt langsam bis zur angegebenen Höchstmenge in die Becher.
4. 5 -10 Minuten drehen lassen, Gerät ausschalten, fertig.

Eis mit aromatisierter Milch (Schokolade, Kaffee,...)

1. Stellen Sie das Getränk mindestens 12 Stunden vor dem Zubereiten in den Kühlschrank.
2. Schalten Sie Ihr Gerät mit den leeren Bechern ein.
3. Gießen Sie das Getränk langsam bis zur angegebenen Höchstmenge in die Becher.
4. 5 -10 Minuten drehen lassen, Gerät ausschalten, fertig

Traditionelle Rezepte:

Vanilleeis:

125 ml Vollmilch (3,5% Fett), 50 g Zucker, 1 Ei, 225 g flüssige Sahne (30 % Fett). 1 TL Vanilleextrakt (nach Belieben).

1. Die Milch in einem kleinen Topf erhitzen. In der Zwischenzeit in einer Schüssel Eigelb und Zucker verschlagen.
2. Die heiße Milch langsam unter das Eier-Zucker-Gemisch rühren. Gut vermischen.
3. Die Zubereitung in den Topf geben und erhitzen, ohne sie aufkochen zu lassen. Dabei ständig umrühren, bis sie eindickt und die Konsistenz einer leichten Creme bekommt.
4. Auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Die Sahne und den Vanilleextrakt hinzufügen und gut mischen.
5. In den Kühlschrank stellen (mindestens 12 Stunden vor dem Zubereiten).
6. Am nächsten Tag die Becher und die Löffel auf dem Motorblock anbringen.
7. Das Gerät mit den leeren Bechern einschalten.
8. Gießen Sie die Zubereitung langsam bis zur angegebenen Höchstmenge in die Becher, während sich diese drehen.
9. 5 -10 Minuten drehen lassen, Gerät ausschalten, fertig.

Schokoladeneis:

75g Bitterschokoladechocolat, 30 cl Milch, 90 g Crème Fraîche, 90g Streuzucker, 3 Eigelb.

1. Die Milch und die in Stücke gebrochene Schokolade erhitzen. Von Zeit zu Zeit umrühren, bis die Schokolade vollständig geschmolzen ist.
 2. Eigelb und Zucker Schaumig rühren. Nach und nach die Schokoladenmilch hinzufügen und kräftig umrühren.
 3. Die Zubereitung in den Topf gießen und bei schwacher Hitze eindicken lassen, bis die Creme am Löffel kleben bleibt, jedoch nicht aufkochen lassen.
 4. Abkühlen lassen und dann die Crème Fraîche einrühren.
 5. In den Kühlschrank stellen (mindestens 12 Stunden vor dem Zubereiten).
 6. Gießen Sie die Zubereitung langsam bis zur angegebenen Höchstmenge in die Becher, während sich diese drehen.
- 5 -10 Minuten drehen lassen, Gerät ausschalten, fertig.

Karamelleis:

**35 g Zucker, 300 ml Milch, 35 g Zucker, 4 Eigelb
Karamell: 65 g Zucker**

Die Eigelb mit den 35 g Zucker verschlagen und die 300 ml kochende Milch darüber gießen.

Mit den 65 g Zucker Karamell ohne Wasser zubereiten und 35 g Butter hinzufügen. Die beiden Zutaten miteinander vermischen, in den Kühlschrank stellen (mindestens 12 Stunden) und dann in der Eismaschine zubereiten.

Frchtsorbet:

80 ml Wasser, 300 g gemixte Erdbeeren, 50 g Zucker, Saft 1/2 Zitrone.

Wasser und Zucker 2 Minuten kochen lassen, Erdbeerpuree und Zitronensaft hinzufügen. In den Kühlschrank stellen (mindestens 12 Stunden) und dann in der Eismaschine zubereiten.

Frchteis:

200 g gemixte Früchte (Erdbeeren, Bananen, Himbeeren, Ananas...), frisch gepresster Saft 1 Zitrone, 100 g Zucker, 125 g geschlagene Sahne.

Die Früchte mixen und dann Zitronensaft und Zucker hinzufügen. Erneut mixen. Die Sahne schlagen und anschließend zur Zubereitung hinzufügen. In den Kühlschrank stellen (mindestens 12 Stunden) und dann in der Eismaschine zubereiten.

Variante :

Bei allen Eisrezepten können Sie Zutaten zur fertigen Zubereitung hinzufügen, die Ihren Kinder Freude machen werden:
Schokostückchen oder Rosinen / Mandeln / gehackte Nüsse / flüssiger Karamell / flüssige Schokolade...

DESCRIZIONE

Si consiglia di prendere familiarità con i vari componenti ed accessori dell'apparecchio. I disegni numerati illustrano le modalità di montaggio e le funzioni descritte nelle pagine che seguono.

- A** Blocco motore con tasto ON/OFF
- B** Vaschette refrigeranti
- C** Cucchiai
- D** Avvolgicavo

I

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- Tenere sempre l'apparecchio al di fuori della portata dei bambini, non lasciare che lo utilizzino.
- Non mettere il prodotto completo nel frigorifero o nel congelatore durante il funzionamento.
- Lasciare che i pezzi in rotazione si arrestino completamente.
- Disinserire la spina dell'apparecchio dopo l'uso.
- Non immergere mai il blocco motore nell'acqua o in un altro liquido. Non metterlo sotto il rubinetto.
- Non superare i quantitativi massimi né le durate di utilizzo indicati nella tabella delle ricette.
- Questo apparecchio è conforme alle regole tecniche ed alle norme in vigore.
- È progettato per funzionare esclusivamente con corrente alternata. Al momento del primo utilizzo, verificare che il voltaggio della rete elettrica corrisponda a quello indicato sulla targhetta segnaletica dell'apparecchio.
- Non appoggiare, né utilizzare questo apparecchio su un fornello elettrico o nei pressi di una fiamma libera (cucina a gas).
- Utilizzare il prodotto solo su un piano da lavoro stabile, al riparo dagli spruzzi d'acqua.
- L'apparecchio deve essere disinserito:
 - * qualora venga constatata un'anomalia durante il funzionamento
 - * prima di procedere alla pulizia o alla manutenzione
 - * dopo l'uso
- Non tirare mai il cavo per disinserire la spina.
- Utilizzare una prolunga solo dopo averne verificato il buono stato.
- Non utilizzare un elettrodomestico qualora sia caduto a terra.
- Qualora il cavo di alimentazione sia danneggiato, occorre farlo sostituire dal fabbricante, dal servizio assistenza o da una persona qualificata, onde evitare qualsiasi pericolo.
- Questo prodotto è stato progettato per un uso domestico; si declina pertanto ogni responsabilità e garanzia in caso di utilizzo a scopo professionale.
- La targhetta segnaletica del prodotto e le principali caratteristiche sono riportate sotto l'apparecchio.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato senza assistenza o sorveglianza da persone le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali non ne garantiscano l'incolinità.
- Non mettere il prodotto completo nel frigorifero o nel congelatore durante il funzionamento.

IMPORTANTE: non inserire mai le vaschette nel microonde

AL PRIMO UTILIZZO

Pulire accuratamente le vaschette refrigeranti ed i cucchiai con acqua tiepida e un po' di detersivo liquido per i piatti

→ AL PRIMO UTILIZZO

Pulire accuratamente le vaschette refrigeranti ed i cucchiai con acqua tiepida e un po' di detersivo liquido per i piatti.

→ UTILIZZO DELLA MINISORBETTIERA

A - PREPARAZIONE:

Mettere le quattro vaschette (**B**) nel congelatore 24 ore prima dell'uso, ad una temperatura inferiore a 18°C.

Il preparato (crema o succo) deve essere posto in frigorifero almeno 12 ore prima della realizzazione del gelato o del sorbetto.

B - FUNZIONAMENTO DELLA SORBETTIERA:

Posizionare correttamente due vaschette (**B**) sull'apparecchio.

Posizionare i due cucchiai nelle apposite tacche sull'apparecchio, facendoli ruotare nel senso indicato sul disegno sino a bloccarli.

Collegare l'apparecchio.

Mettere in funzione l'apparecchio.
Mentre le due vaschette girano, versare il preparato in ciascuna di esse senza superare il limite massimo indicato sui cucchiai all'interno delle vaschette.

Lasciar girare per 5 -10 minuti.

Nota: Il tempo di realizzazione è dato a titolo indicativo e può variare a seconda delle ricette o della temperatura dei vasetti. Sorvegliare la preparazione e spegnere l'apparecchio prima che il gelato fuoriesca dal vasetto.

Dopo 5 -10 minuti, il gelato è pronto, arrestare l'apparecchio.

Mescolare leggermente con il cucchiaio in modo da ottenere un composto omogeneo. I sorbetti e i gelati possono essere consumati subito dopo la preparazione, altrimenti si consiglia di metterli in congelatore per 15 minuti per ottenere una miglior consistenza.

**Dopo l'uso (preparazione di 4 vaschette)
lasciare riposare la minisorbettiera per 30 minuti**

C - PULIZIA

1. Le vaschette ed i cucchiai devono essere puliti con acqua tiepida e con un po' di liquido per i piatti.

2. Non lavare mai le vaschette in lavastoviglie, poiché ciò potrebbe alterare le proprietà del liquido refrigerante che si trova al loro interno.

3. IMPORTANTE: asciugare correttamente le vaschette prima di metterle nel congelatore,

4. Non immergere per alcun motivo il blocco motore nell'acqua, pulirlo con una spugna l'eggermente inumidita. Il cavo deve essere avvolto attorno al blocco motore.

→ CHE FARE SE L'APPARECCHIO NON FUNZIONA?

- Verificare che la spina dell'apparecchio sia correttamente inserita nella presa elettrica.
- Cercare di rimettere in funzione l'apparecchio con il tasto On/Off.
- Se il problema persiste, rivolgersi al proprio rivenditore o ad un Centro Assistenza autorizzato.

→ ELETRODOMESTICO O APPARECCHIO ELETTRONICO A FINE VITA

Partecipiamo alla protezione dell'ambiente !

- ➊ Il vostro apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere riciclati.
- ➋ Lasciatelo in un punto di raccolta o presso un Centro Assistenza Autorizzato.

Prima di versare il preparato nelle vaschette, si consiglia di mescolarlo per renderlo più omogeneo e più fluido.

Ricette rapide e divertenti (per 4 vaschette):

Sorbetto ai succhi di frutta (spremute o succhi in bottiglia, a scelta):

1. Mettete il succo di frutta o la spremuta in frigorifero almeno 12 ore prima della realizzazione del sorbetto.
2. Mettete l'apparecchio in funzione con le vaschette vuote.
3. Versate lentamente il succo di frutta fino al livello massimo indicato nelle vaschette.
4. Lasciate girare l'apparecchio per 5 -10 minuti, poi arrestatelo con il tasto On/Off; il sorbetto è pronto!

Sorbetto alla soda:

1. Mettete la soda in frigorifero almeno 12 ore prima della realizzazione del sorbetto.
2. Mettete l'apparecchio in funzione con le vaschette vuote.
3. Versate lentamente la soda fino al livello massimo indicato nelle vaschette.
4. Lasciate girare l'apparecchio per 5 -10 minuti, poi arrestatelo con il tasto On/Off; il sorbetto è pronto!

Sorbetto allo sciroppo (menta, granatina, pesca, ecc.):

1. Mettete il preparato in frigorifero (sciroppo + acqua in bottiglia) almeno 12 ore prima della realizzazione del sorbetto.
2. Mettete l'apparecchio in funzione con le vaschette vuote.
3. Versate lentamente il preparato fino al livello massimo indicato nelle vaschette.
4. Lasciate girare l'apparecchio per 5 -10 minuti, poi arrestatelo con il tasto On/Off; il sorbetto è pronto!

Gelato allo yogurt liquido (fragola, pesca, frutti di bosco, ecc.)

1. Mettete lo yogurt in frigorifero almeno 12 ore prima della realizzazione del gelato.
2. Mettete l'apparecchio in funzione con le vaschette vuote.
3. Versate lentamente lo yogurt fino al livello massimo indicato nelle vaschette.
4. Lasciate girare l'apparecchio per 5 -10 minuti, poi arrestatelo con il tasto On/Off; il gelato è pronto!

Gelato al latte aromatizzato (cacao, caffè, ecc.)

1. Mettete il latte aromatizzato in frigorifero almeno 12 ore prima della realizzazione del sorbetto.
2. Mettete l'apparecchio in funzione con le vaschette vuote.
3. Versate lentamente il latte fino al livello massimo indicato nelle vaschette.
4. Lasciate girare l'apparecchio per 5 -10 minuti, poi arrestatelo con il tasto On/Off; il gelato è pronto!

Ricette tradizionali:

Gelato alla vaniglia:

125 ml di latte intero (35% di grassi), 50 gr. di zucchero, 1 uovo, 225 gr. di panna liquida (30% di grassi), 1 cucchiaino di estratto di vaniglia (a piacimento).

1. Fate riscaldare il latte in una casseruola. Nel frattempo, sbatete l'uovo e lo zucchero in un recipiente a parte.
2. Versate lentamente il latte caldo sull'uovo sbattuto continuando a mescolare. Mescolate accuratamente.
3. Riversate il tutto nella casseruola e fate riscaldare il preparato senza farlo bollire, mescolando delicatamente finché inizia ad ispessirsi e assume la consistenza di una crema leggera.
4. Lasciate raffreddare il preparato a temperatura ambiente. Aggiungete la panna e l'estratto di vaniglia e mescolate il tutto.
5. Mettete il preparato in frigorifero per almeno 12 ore, prima della realizzazione del sorbetto.
6. Il giorno seguente, posizionate le vaschette ed i cucchiai sul blocco motore.
7. Mettete l'apparecchio in funzione con le vaschette vuote.
8. Mentre le vaschette girano, versate lentamente il preparato fino al livello massimo indicato.
9. Lasciate girare l'apparecchio per 5 -10 minuti, poi arrestatelo con il tasto On/Off; il gelato è pronto!

Gelato al cioccolato:

75 gr. di cioccolato fondente, 30 cl di latte, 90 gr. di panna liquida, 90 gr. di zucchero semolato, 3 tuorli d'uovo.

1. Fate riscaldare il latte e il cioccolato fondente a pezzetti. Mescolate di tanto in tanto per fondere completamente il cioccolato.
2. Lavorate i tuorli d'uovo con lo zucchero. Versate poco a poco il latte e il cioccolato fuso mescolando energicamente.
3. Riversate il composto nella casseruola e fatelo ispessire a fuoco lento, senza portarlo ad ebollizione.
4. Lasciate raffreddare il composto prima d'incorporare la panna.

5. Mettete il preparato in frigorifero per almeno 12 ore, prima della realizzazione del gelato.
6. Mentre le vaschette girano, versate lentamente il preparato fino al livello massimo indicato.
7. Lasciate girare l'apparecchio per 5 -10 minuti, poi arrestatelo con il tasto On/Off; il gelato è pronto!

Gelato al caramello:

35 gr. di zucchero, 300 ml di latte, 35 gr. di burro, 4 tuorli d'uovo.

Caramello: 65 gr. di zucchero

Mescolate i tuorli d'uovo e i 35 gr. di zucchero, versatevi sopra i 300 ml di latte bollente. Preparate a secco il caramello con i 65 gr. di zucchero, per staccarlo aggiungete 35 gr. di burro.

Mescolate i due ingredienti e mettete il composto in frigorifero (per almeno 12 ore), poi preparate il gelato con la sorbettiera.

Sorbetti alla frutta:

80 ml d'acqua, 300 gr. di purea di fragole, 50 gr. di zucchero, il succo di 1/2 limone

Fate bollire l'acqua e lo zucchero per 2 minuti, aggiungete la purea di fragole e il succo di limone.

Mettete il preparato in frigorifero per almeno 12 ore, prima della realizzazione del sorbetto.

Gelati alla frutta:

200 gr. di purea di frutta (fragola, banana, lampone, ananas, ecc...), il succo di 1 limone, 100 gr. di zucchero, 125 gr. di panna montata.

Mescolate la frutta, poi aggiungete al preparato il succo di limone e lo zucchero. Mescolate di nuovo.

Montate la panna prima d'incorporarla al preparato.

Mettete il preparato in frigorifero, almeno 12 ore prima della realizzazione del gelato.

Variante:

A tutte queste ricette, una volta ultimata la preparazione del composto, potete aggiungere altri ingredienti per la gioia dei vostri bambini: pepite di cioccolato o uvetta sultanina/mandorle/nocciole a pezzetti/caramello liquido/cioccolato fuso...

DESCRIPCIÓN

Familiarícese con las diferentes piezas y accesorios del aparato. Los dibujos enumerados ilustran el montaje y funciones descritas en las siguientes páginas.

- A** Bloque motor con botón funcionamiento/parada
- B** Tarrinas refrigerantes
- C** Cucharas
- D** Recogecable

CONSIGNAS DE SEGURIDAD

E

- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños y no deje que los niños utilicen el aparato.
- No coloque el aparato completo en la nevera o el congelador durante el funcionamiento.
- Deje que las piezas en rotación se paren completamente
- Desconecte la toma del aparato después de cada utilización.
- Nunca sumerja el bloque motor en agua ni en cualquier otro líquido. Tampoco lo aclare bajo el agua.
- No exceda las cantidades máximas ni las duraciones de operación indicadas en la tabla de recetas.
- Este aparato está conforme a las reglas técnicas y a las normas en vigor.
- Está diseñado para funcionar únicamente con corriente alterna. Antes de la primera utilización, verifique que la tensión de la red corresponde efectivamente a la indicada en la placa del fabricante del aparato.
- No poner ni utilizar este aparato sobre una placa caliente o cerca de una llama (cocina de gas).
- Utilice el aparato solo sobre una superficie de trabajo estable y protegida de las proyecciones de agua.

- el aparato debe desconectarse:
 - * si hay anomalía durante el funcionamiento
 - * antes de cada limpieza o mantenimiento
 - * después de su utilización
- Nunca desconectar el aparato tirando del cable.
- Sólo utilice un alargador después de haber verificado que éste está en perfecto estado.
- Un aparato electrodoméstico no debe utilizarse si se ha caído al suelo.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su servicio posventa o una persona de calificación similar para evitar todo peligro.
- El aparato ha sido diseñado para un uso doméstico, en ningún caso debe ser objeto de una utilización profesional para la que no comprometemos ni nuestra garantía ni nuestra responsabilidad.
- La placa del fabricante del producto y las principales características se encuentran bajo el aparato.
- El aparato no debe ser utilizado sin asistencia ni vigilancia por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales no les permitan utilizarlo sin riesgo.

"Importante: Nunca coloque las tarrinas en el microondas.

ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN

Limpie las tarrinas refrigerantes y las cucharas con agua tibia y un poco de líquido lavavajillas.

➡ UTILIZACIÓN DE LA HELADERA

A - PREPARACIÓN:

Coloque las cuatro tarrinas (B) en el congelador 24 horas antes de utilizarlas, a una temperatura como mínimo de -18°C.

La preparación de su crema o de su zumo para los sorbetes debe guardarse en la nevera la víspera.

Al cabo de 5 -10 min, su helado está listo, detenga el aparato.

Mezcle ligeramente con su cuchara para obtener un helado homogéneo.

Puede consumir los sorbetes o los helados inmediatamente después de su preparación, si no se aconseja guardarlos en el congelador unos 15 minutos para darle una mejor consistencia.

B - PUESTA EN FUNCIONAMIENTO:

Coloque correctamente dos tarrinas (**B**) en el aparato.

Coloque las dos cucharas en las ranuras previstas a este efecto en el aparato, haciéndolas girar en el sentido indicado en el dibujo hasta llegar al tope.

Conecte el aparato.

Ponga en funcionamiento el aparato.

Mientras que las dos tarrinas giran, vierta su preparación en cada uno de ellas sin exceder el límite máximo indicado en las cucharas. Deje funcionar 5 -10 min.

Nota: el tiempo de realización se ofrece a título indicativo y puede variar según las recetas o la temperatura de los recipientes. Vigile la preparación y detenga el aparato antes de que el hielo rebose el recipiente.

Después de cada utilización (preparación de

4 tarrinas) deje reposar la heladera 30 min.

C - LIMPIEZA

1. La limpieza de las tarrinas y cucharas deb hacerse con agua tibia y un poco de líquido lavavajillas..

2. Nunca lave las tarrinas en el lavavajillas, porque se alterarían las propiedades del líquido refrigerante que se encuentra en el interior de cada tarrina.

3. IMPORTANTE: Secar bien las tarrinas antes de ponerlas en el congelador,

4. Nunca sumergir el bloque motor, límpielo con una esponja ligeramente húmeda. El cable se guarda alrededor de su bloque motor.

➡ SI EL APARATO NO FUNCIONA

- Verifique la conexión del aparato a la ficha eléctrica.
- Intente poner el aparato de nuevo en funcionamiento con el botón On / Off.
- Si el problema persiste, contacte con su establecimiento habitual o un Servicio Técnico Autorizado.

➡ APARATO ELÉCTRICO O ELECTRÓNICO AL FINAL DE SU DURACIÓN DE VIDA

¡ ¡ Participe en la conservación del medio ambiente !!

 Su electrodoméstico contiene materiales recuperables y/o reciclables.

 Entréguelo al final de su vida útil, en un Centro de Recogida Específico o en uno de nuestros Servicios Oficiales Post Venta donde será tratado de forma adecuada

Antes de verter su preparación en las tarrinas, le aconsejamos removerla bien para hacerla más homogénea y más fluida.

Recetas rápidas y divertidas (para 4 tarrinas):

Sorbet de zumo de frutas (a partir de zumo fresco o de botella, según su elección):

1. Ponga en la nevera el zumo como mínimo 12 horas antes de la preparación del sorbete.
2. Ponga en funcionamiento el aparato con las tarrinas vacías.
3. Vierta lentamente el zumo hasta el nivel máximo indicado en las tarrinas.
4. Deje funcionar 5 -10 min y pare el aparato con el botón On / OFF. El sorbete ya está listo.

Sorbet de refresco:

1. Ponga en la nevera el refresco de su elección como mínimo 12 horas antes de la preparación del sorbete.
2. Ponga en funcionamiento el aparato con las tarrinas vacías.
3. Vierta lentamente el refresco hasta el nivel máximo indicado en las tarrinas.
4. Deje funcionar 5 -10 min y pare el aparato con el botón On / OFF. El sorbete ya está listo.

Sorbet de jarabe (menta, granadina, melocotón...):

1. Ponga en la nevera la preparación (jarabe + agua mineral) 12 horas antes de la preparación del sorbete.
2. Ponga en funcionamiento el aparato con las tarrinas vacías.
3. Vierta lentamente la preparación hasta el nivel máximo indicado en las tarrinas.
4. Deje funcionar 5 -10 min y pare el aparato con el botón On / Off. El sorbete ya está listo.

Helado de yogur líquido (fresa, melocotón, frutas del bosque ...)

1. Ponga en la nevera el yogur líquido 12 horas antes de la preparación del helado.
2. Ponga en funcionamiento el aparato con las tarrinas vacías.
3. Vierta lentamente el yogur líquido hasta el nivel máximo indicado en las tarrinas.
4. Deje funcionar 5 -10 min y pare el aparato con el botón On / OFF. El sorbete ya está listo.

Helado de leche aromatizada (chocolate, café,...)

1. Ponga en la nevera la bebida 12 horas antes de la preparación del helado.
2. Ponga en funcionamiento el aparato con las tarrinas vacías.
3. Vierta lentamente la bebida hasta el nivel máximo indicado en las tarrinas.
4. Deje funcionar 5 -10 min y pare el aparato con el botón On / OFF. El sorbete ya está listo.

Recetas tradicionales:

125 ml de leche entera (35% de materia grasa), 50 g de azúcar, 1 huevo, 225 g de nata líquida (30% de materia grasa), 1 cucharadita de extracto de vainilla (a su gusto).

1. Caliente la leche en un cazo. Mientras, bata el huevo y el azúcar en un bol aparte.
2. Vierta lentamente la leche caliente en la mezcla huevo/azúcar removiendo al mismo tiempo. Mezcle bien.
3. Vuelva a verter todo en el cazo y caliente la mezcla sin hervir removiendo suavemente hasta que comience a espesar y tome la consistencia de una crema ligera.
4. Deje enfriar todo a temperatura ambiente. Añada la nata y el extracto de vainilla y mezcle bien.
5. Ponga en la nevera (como mínimo 12 horas) antes de la preparación del helado.
6. Al día siguiente, coloque las tarrinas y las cucharas en el bloque motor.
7. Ponga en funcionamiento en aparato con las tarrinas vacías.
8. Vierta lentamente la preparación hasta el nivel máximo indicado en los tarrinas.
9. Deje funcionar 5 -10 min y pare el aparato con el botón On / Off. El sorbete ya está listo.

Helado de chocolate:

75g de chocolate fondant, 30 cl de leche, 90 g de nata fresca, 90g de azúcar glas, 3 yemas de huevo.

1. Caliente la leche y el chocolate troceado. Remover de vez en cuando hasta que se haya fundido completamente.
2. Trabajar las yemas de huevo con el azúcar. Verter poco a poco la leche con el chocolate mezclando enérgicamente.
3. Volver a verter en el cazo y dejar espesar a fuego lento hasta que la crema cubra la cuchara sin esperar la ebullición.
4. Deje enfriar antes de incorporar la nata fresca.
5. Ponga en la nevera (como mínimo 12 horas) antes de la preparación.
6. Vierta lentamente la preparación hasta el nivel máximo indicado en las tarrinas. Deje funcionar 5 -10 min y pare el aparato con el botón On / Off. El helado ya está listo.

Helado de caramelo:

35 g de azúcar, 300 ml de leche, 35 g de mantequilla, 4 yemas de huevo

Caramelo: 65 g de azúcar

Mezclar las yemas de huevos y los 35 g de azúcar, y añada los 300 ml de leche hirviendo. Preparar el caramelo con los 65 g de azúcar, para diluir la mezcla y evitar los grumos añadir 35 g de mantequilla.

Mezclar los dos ingredientes y ponerlos en la nevera (como mínimo 12 horas) y preparar en la heladera.

Sorbet de frutas:

80 ml de agua, 300 g de fresas variadas, 50 g de azúcar, 1/2 zumo de limón.

Hervir el agua y el azúcar durante 2 min, añadir la pulpa de fresa y el zumo de limón. Ponga en la nevera (como mínimo 12 horas) y preparar en la heladera.

Helado de frutas:

200 gr de frutas variadas (fresa, plátano, frambuesa, piña, ...), el zumo de un limón, 100 g de azúcar, 125 g de nata fresca batida en chantilly.

Bata las frutas y añada a la preparación el zumo de limón y el azúcar. Mezclar nuevamente.

Bata la nata fresca en chantilly antes de incorporarla a la preparación.

Ponga la preparación en la nevera como mínimo 12 horas) y preparar en la heladera.

Variante:

En todas las recetas de helado, también puede añadir ingredientes a su preparación terminada que alegrarán a sus hijos: pepitas de chocolate o uvas pasas / almendras / avellanas trituradas / caramelo líquido/ Chocolate líquido...

→ DESCRIÇÃO

Familiarize-se com as diferentes partes e acessórios do seu aparelho antes de o utilizar pela primeira vez. Os desenhos numerados ilustram as montagens e funções descritas nas páginas seguintes.

- A** Bloco do motor com botão Ligar/Desligar
- B** Taças refrigerantes
- C** Colheres
- D** Enrolador do cabo

→ INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

P

- Mantenha sempre o aparelho fora do alcance das crianças.
- Não coloque o produto completo no frigorífico ou no congelador enquanto estiver a funcionar.
- Aguarde a paragem completa das peças rotativas.
- Retire a ficha da tomada após cada utilização.
- Nunca coloque o bloco do motor dentro de água ou de qualquer outro líquido. Não o lave debaixo da torneira.
- Não ultrapasse as quantidades máximas nem o tempo de utilização indicadas no quadro das receitas.
- Este aparelho está em conformidade com as regras técnicas e com as normas em vigor.
- Foi concebido para funcionar unicamente com corrente alterna. Verifique se a voltagem da rede eléctrica é compatível com aquela indicada na placa sinalética do aparelho.
- Não coloque o aparelho sobre uma superfície quente tal como uma placa eléctrica e nunca o utilize perto de uma chama (fogão a gás).
- Utilize o aparelho sobre um plano de trabalho estável e ao abrigo dos salpicos de água.
- O aparelho deve ser desligado:
 - * em caso de anomalia durante o funcionamento
 - * antes de cada limpeza ou manutenção
 - * após cada utilização

- Nunca desligue o aparelho puxando pelo cabo eléctrico.
- Utilize uma extensão só depois de ter verificado de que a mesma está em perfeito estado.
- Um aparelho eléctrico não deve ser utilizado, se cair ao chão.
- Se o cabo apresentar danos visíveis, deverá ser substituído pelo fabricante ou por um Serviço de Assistência Técnica por forma a evitar qualquer tipo de perigo.
- O produto foi concebido apenas para utilização doméstica. Qualquer utilização profissional anula a garantia e liberta o fabricante de qualquer responsabilidade.
- A placa sinalética do produto e as principais características encontram-se por baixo do aparelho.
- O aparelho nunca deve funcionar sem vigilância de um adulto. O aparelho não deve ser utilizado por crianças ou pessoas deficientes, a não ser na presença de um adulto.
- Não coloque o produto completo em funcionamento no frigorífico ou no congelador.

Importante: sobretudo não colocar as taças no microondas.

→ ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Lave as taças refrigerantes e as colheres com água morna à qual se adicionou um pouco de detergente para a loiça.

UTILIZAÇÃO DA MINI SORVETEIRA

A - PREPARAÇÃO:

Coloque as quatro taças (**B**) no congelador durante 24 horas antes de as utilizar, a temperatura do congelador deve ser inferior a -18°C.

A preparação do creme ou do sumo para os sorvetes deverá ser colocada no frigorífico na véspera.

B - UTILIZAÇÃO DA SORVETEIRA:

Coloque correctamente as duas taças (**B**) no aparelho.

Posicione as duas colheres nas ranhuras que foram previstas para esse efeito no aparelho, rodando-as no sentido indicado no desenho até bloqueio.

Ligue o a parelho.

Coloque em funcionamento o aparelho. Enquanto as duas taças rodam, verta a preparação em cada uma delas sem exceder o limite máximo indicado nas colheres dentro das taças.

Deixe rodar durante 5-10 min.

O gelado está pronto no fim de 5-10 min, desligue o aparelho.

Nota: o tempo de realização é indicado a título informativo e pode variar consoante as receitas ou a temperatura dos frascos. Vigie a preparação e desligue o aparelho antes que o gelado transborde do frasco.

Misture lentamente com a colher por forma a obter um gelado homogéneo.

Pode consumir os sorvetes ou os gelados logo a seguir à preparação, caso contrário aconselha-se a que os coloque no congelador durante cerca de 15 minutos para obter uma melhor consistência.

Após cada utilização (realização das 4 taças) deixe repousar a mini sorveteira durante 30 min.

C - LIMPEZA

1. A limpeza das taças e colheres deve ser feita com água morna à qual se adicionou detergente para a loiça.
2. Nunca lave as taças na máquina de lavar loiça, fazê-lo alteraria as propriedades do líquido refrigerante que se encontra dentro da taça.
3. **IMPORTANTE:** secar bem as taças antes de as colocar no congelador.
4. Nunca coloque o bloco do motor dentro de água, para o limpar utilize uma esponja ligeiramente humedecida. Para arrumar o fio eléctrico enrola-o em torno do bloco do motor.

SE O SEU APARELHO NÃO FUNCIONAR

- Verifique se a ficha do aparelho está correctamente ligada à tomada eléctrica.
- Tente voltar a colocar em funcionamento com o botão Ligar/Desligar.
- Se o problema persistir, contacte o seu revendedor habitual ou o Serviço de Assistência Técnica autorizado.

PRODUTO ELÉCTRICO OU ELECTRÓNICO EM FIM DE VIDA

Protecção do ambiente em primeiro lugar!

- ➊ O seu produto contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados.
- ➋ Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento

Receitas

Antes de verter a preparação nas taças, aconselhamos a que a misture bem por forma a torná-la mais homogénea e fluida.

As receitas rápidas e lúdicas (para 4 taças):

Sorvete com sumo de frutos (sumo extraído de frutos ou em garrafa, segundo a sua preferência):

1. Coloque a garrafa de sumo da sua escolha no frigorífico durante 12 horas, no mínimo, antes da realização.
2. Coloque em funcionamento o aparelho com as taças vazias.
3. Verta lentamente o sumo até ao nível máximo indicado nas taças.
4. Deixe funcionar durante 5 -10 min, de seguida desligue o aparelho pressionando no botão L/D, já está pronto.

Sorvete de Soda:

1. Coloque a soda da sua escolha no frigorífico durante 12 horas, no mínimo, antes da realização.
2. Coloque em funcionamento o aparelho com as taças vazias.
3. Verta lentamente a soda até ao nível máximo indicado nas taças.
4. Deixe funcionar durante 5 -10 min, de seguida desligue o aparelho pressionando no botão L/D, já está pronto.

Sorvete de xarope (menta, xarope de romã, pêssego...):

1. Coloque a preparação no frigorífico (xarope + água de garrafa) 12 horas antes da realização.
2. Coloque em funcionamento o aparelho com as taças vazias.
3. Verta lentamente a preparação até ao nível máximo indicado nas taças.
4. Deixe funcionar durante 5 -10 min, de seguida desligue o aparelho pressionando no botão L/D, já está pronto.

Gelado de iogurtes líquidos (morangos, pêssegos, frutos dos bosques ...)

1. Coloque o iogurte líquido no frigorífico durante 12 horas antes da realização.
2. Coloque o aparelho em funcionamento com as taças vazias.

3. Verta lentamente o iogurte líquido até ao nível máximo indicado nas taças.
4. Deixe funcionar durante 5 -10 min, de seguida desligue o aparelho pressionando no botão L/D, já está pronto.

Gelado com leites aromatizados (chocolate, café,...)

1. Coloque a bebida no frigorífico 12 horas antes da realização.
2. Coloque em funcionamento o aparelho com as taças vazias.
3. Verta lentamente a bebida até ao nível máximo indicado nas taças.
4. Deixe funcionar durante 5 -10 min, de seguida desligue o aparelho pressionando no botão L/D, já está pronto.

As receitas tradicionais:

Gelado de baunilha

125 ml de leite gordo (35% de matéria gorda), 50 g de açúcar, 1 ovo, 225 g de natas líquidas (30% de matéria gorda), 1 colher de café de extracto de baunilha (consoante o seu paladar).

1. Aqueça o leite numa pequena caçarola. Enquanto o leite aquece, numa tigela à parte bata o ovo com o açúcar.
2. Verta lentamente o leite quente na mistura ovo/açúcar continuando a mexer. Misture bem.
3. Deite a totalidade numa caçarola e aqueça a mistura sem ferver, mexendo lentamente até que a mesma comece a ganhar espessura e fique com uma consistência ligeiramente cremosa.
4. Deixe arrefecer até à temperatura ambiente. Adicione as natas e o extracto de baunilha e misture bem.
5. Coloque no frigorífico (12 horas no mínimo) antes da realização.
6. No dia seguinte, coloque as taças e as colheres no bloco do motor.
7. Coloque o aparelho em funcionamento com as taças vazias.
8. Verta lentamente a preparação até ao nível máxi. indicado nas taças, enquanto as mesmas rodam.
9. Deixe funcionar durante 5 -10 min, de seguida desligue o aparelho pressionando no botão L/D, já está pronto.

Gelado de chocolate:

75g de chocolate amargo, 30 cl de leite, 90 g de natas, 90g de açúcar cristalizado, 3 gemas de ovo.

1. Aqueça o leite e o chocolate partido aos pedacinhos. Mexa de vez em quando o chocolate ficar completamente derretido no leite.
2. Bata as gemas de ovos com o açúcar. Verta pouco a pouco o leite com o chocolate derretido misturando vivamente.
3. Deite numa caçarola e deixe engrossar a lume brando até o creme aderir à colher, sem no entanto levantar fervura.
4. Deixe arrefecer antes de adicionar as natas.
5. Coloque no frigorífico (12 horas no mínimo) antes da realização.
6. Verta lentamente a preparação até ao nível máximo indicado nas taças, enquanto rodam.

Deixe funcionar durante 5 -10 min, de seguida desligue o aparelho pressionando no botão L/D, já está pronto.

Gelado de caramelo:

35 g de açúcar, 300 ml de leite, 35 g de manteiga, 4 gemas de ovo.

Caramelo: 65 g de açúcar

Misturar as gemas de ovo com os 35 g de açúcar, deitar por cima os 300 ml de leite fervente.

Realizar o caramelo a seco com os 65 g de açúcar, para diluir a calda de açúcar adicionar 35 g de manteiga.

Misturar os dois ingredientes e colocar no frigorífico (12 horas no mínimo), de seguida realizar na sorveteira.

Sorvetes de frutos:

80 ml de água, 300 g de polpa de morango, 50 g de açúcar, 1/2 sumo de limão.

Leve a água a ferver, o açúcar durante 2mm, adicionar a polpa de morango e o sumo de limão.

Coloque no frigorífico (12 horas no mínimo), de seguida realizar na sorveteira.

Gelado de frutos:

200 gr de frutos misturados (morango, banana, framboesa, ananás, ...), sumo de 1 limão, 100 g de açúcar, 125 g de natas batidas em chantilly.

Misture os frutos e de seguida adicione à preparação o sumo de limão e o açúcar. Misture de novo.

Bata as natas em chantilly antes de as incorporar à preparação.

Coloque a preparação no frigorífico 12 horas no mínimo), de seguida realizar na sorveteira.

Variante:

Para todas as receitas de gelado e para o maior prazer da criançada, uma vez terminada a preparação pode adicionar-lhe outros ingredientes, como por exemplo: pepitas de chocolate ou passas de uva /amêndoas/avelãs aos pedacinhos /caramelo líquido/chocolate líquido...

TRİGEMINUS

Fizik muayenesinde nörolojik bulguların en sık karşılaşılan bulgusu ve ilk kez de görülen bulgudır.

- A. Vücut algısının_NULLULASYONU
- B. Dorsal sinirler
- C. Kanşit nötr
- D. Kinetik nötrde kalma

TRİGEMINUS SINIRLERI

- Çift nötrde kalmanın erken兆候u
yeterince incelemek için ve yerleştirmek için
kulaklarının içini varamamak.
- Çift nötr trigemus nötrde kalma
dönemi içinde beklenir.
Dönem boyunca trigemus nötrde
kalır ve bu nötrde kalma döngüsü
yapılır.
Yapılış aşamasında trigemus nötrde
kalır ve trigemus nötrde kalma
beklenen sürede (2-3 gün) normalde
normalde biraz uzun bir süre (1-2 hafta)
beklenir.
Bu nötrde kalma döngüsü 2-3 gün
süreyle devam eder. Bu nötrde kalma
beklenen sürede (2-3 gün) normalde
normalde biraz uzun bir süre (1-2 hafta)
beklenir.
Normalde biraz uzun bir süre (1-2 hafta)
süreyle devam eder.
Normalde biraz uzun bir süre (1-2 hafta)
süreyle devam eder.

Özellikle 3. nötrde kalma döngüsü
yapılır.

- trigemus nötrde kalılarak
her birin ve her birin
her biri kalır.

Üçüncü nötrde kalma döngüsü 3. nötrde
beklenir.

Üçüncü 3. nötrde kalma döngüsü 3. nötrde
beklenir.

- Üçüncü 3. nötrde kalma döngüsü 3. nötrde
beklenir.
Üçüncü 3. nötrde kalma döngüsü 3. nötrde
beklenir.
Üçüncü 3. nötrde kalma döngüsü 3. nötrde
beklenir.
Üçüncü 3. nötrde kalma döngüsü 3. nötrde
beklenir.
Üçüncü 3. nötrde kalma döngüsü 3. nötrde
beklenir.

TRIGEMINUS SINIRLERI

Normalde 3. nötrde kalma döngüsü 3. nötrde beklenir.

MINİ-TRIGEMINUS MAKİMUS SINIRLARI

A - HAZIRLIK

Kıvırdaç (kristal) 2 mm, hafif (BH) 24 mm.
Arenalitik dökmen. Dökmenin en iyi 3-5 saniye
arkasına düşmek. Dökmenin arkasına düşmek
en iyi 3-5 saniye. Bir tane veya iki tane (örn.
50000 tane) dökmenin dökmenin arkasına düşmek.

B - DÖKÜRMELİ MAKİMUS SINIRLARI

İlkeler (B) döktükten sonra 2-5 saniye beklenir.
Dökmenin arkasına düşmek 3-5 saniye
beklenir. Dökmenin arkasına düşmek 3-5 saniye
beklenir.
Üçüncü dökmenin arkasına düşmek 3-5 saniye
beklenir.
Üçüncü dökmenin arkasına düşmek 3-5 saniye
beklenir.

- Kullanım yasağına ugalanır.
- Kullanıma en fazla 10 gün süreklilik, 20 gün uzatılır.

Note: Uzantıya 10 gün süreklilik, 20 gün uzatılır. ve İkinci bir ilaç kullanılmaması gereklidir. Daha sonra 20 gün süreklilik. Uzantıya 10 gün süreklilik, 20 gün uzatılır.

Hamçin otomotiv, pilotörüm, kaptanlık usulüne konulur.

Sonuçlu en fazla 10 gün süreklilik, 20 gün uzatılır. 10 gün süreklilik, 20 gün uzatılır.

Not: Kullanımdan 10 gün süreklilik, 20 gün uzatılır.

C - Terapileme

1. Kullanıcı bilgiye sahip olmalıdır.
2. Kullanıcı bilgiye sahip olmalıdır.
3. **ÖNEMLİ:** Kullanıcı bilgiye sahip olmalıdır.
4. Kullanıcı bilgiye sahip olmalıdır.

D - Ciltteki etkilerin sebepleri

- Ciltteki etkilerin sebepleri: Kullanıcı bilgiye sahip olmalıdır.
- Etkilerin sebepleri: Kullanıcı bilgiye sahip olmalıdır.
- Sonuç: Kullanıcı bilgiye sahip olmalıdır.

E - Ciltteki etkiler

Kullanıcı bilgiye sahip olmalıdır. Kullanıcı bilgiye sahip olmalıdır.

Fazlı ve eftalitik kriterler (4 kriterlik):

Mükemmel bir sefer (uzunluk 50-70 cm) veya fazla uzunluk (uzunluk 100 cm) kullanılmamalıdır.

1. Eftalitik: Kullanımdan 10-20 gün süreklilik, 20-30 gün uzatılırlı. Kullanıcı bilgiye sahip olmalıdır.
2. Kullanıcı bilgiye sahip olmalıdır.
3. Mükemmel: Kullanıcı bilgiye sahip olmalıdır.
4. Fazlı: Kullanıcı bilgiye sahip olmalıdır.
5. Uzun: Kullanıcı bilgiye sahip olmalıdır.

G - Sosyal etkiler:

1. Rüyada: Kullanımdan 10-20 gün süreklilik, 20-30 gün uzatılırlı. Kullanıcı bilgiye sahip olmalıdır.
2. Kullanıcı bilgiye sahip olmalıdır.
3. Rüyada: Kullanımdan 10-20 gün süreklilik, 20-30 gün uzatılırlı. Kullanıcı bilgiye sahip olmalıdır.
4. 5-10 dakika süre: Kullanıcı bilgiye sahip olmalıdır.

H - Sosyal sorbet kullanım şartları: 1+

1. Kullanıcı bilgiye sahip olmalıdır.
2. Kullanıcı bilgiye sahip olmalıdır.
3. Kullanıcı bilgiye sahip olmalıdır.
4. 5-10 dakika süre: Kullanıcı bilgiye sahip olmalıdır.

I - Mükemmel kullanıldığı zaman (1+ sefer), 50-70 cm

1. En fazla 50-70 cm uzunluk 10-20 gün süreklilik, 20-30 gün uzatılırlı. Kullanıcı bilgiye sahip olmalıdır.
2. En fazla 50-70 cm uzunluk 10-20 gün süreklilik, 20-30 gün uzatılırlı. Kullanıcı bilgiye sahip olmalıdır.
3. 5-10 dakika süre: Kullanıcı bilgiye sahip olmalıdır.
4. 5-10 dakika süre: Kullanıcı bilgiye sahip olmalıdır.

J - Uzun süreli (100 cm) kullanımları: 1+

1. Uzun süreli (100 cm) kullanımları: 10-20 gün süreklilik, 20-30 gün uzatılırlı. Kullanıcı bilgiye sahip olmalıdır.
2. Uzun süreli (100 cm) kullanımları: 10-20 gün süreklilik, 20-30 gün uzatılırlı. Kullanıcı bilgiye sahip olmalıdır.
3. 5-10 dakika süre: Kullanıcı bilgiye sahip olmalıdır.
4. 5-10 dakika süre: Kullanıcı bilgiye sahip olmalıdır.

Geleneksel tarıfler:

İstikbalci davranışlar:

(25m²'lik evde 10-15m²'lik bir, 5-6m²'lik 2-3x3 gr atıktır. 10-12m²'lik bir atıktır. 15-18m²'lik bir atıktır. 20-25m²'lik bir atıktır.)

1. İsteğe bağlı davranışlar: Bu grada 10m²'lik bir atıktır. (yaklaşık 15gr)
2. Zorlu atılı: 15m²'lik bir atıktır. (yaklaşık 20gr)
3. Kompresif: 15m²'lik bir atıktır. (yaklaşık 15gr)
4. Dışa kaçaklı: 20m²'lik bir atıktır. (yaklaşık 25gr)
5. Bir çatıya tırmanan davranış: 25m²'lik bir atıktır. (yaklaşık 30gr)
6. Bir çatıya tırmanan davranış: 25m²'lik bir atıktır. (yaklaşık 30gr)
7. Dışarı: 15m²'lik bir atıktır. (yaklaşık 25gr)
8. Sessizlik: 15m²'lik bir atıktır. (yaklaşık 25gr)
9. 3-10 dekabr arası: 15m²'lik bir atıktır. (yaklaşık 25gr)
10. 1-10 dekabr arası: 15m²'lik bir atıktır. (yaklaşık 25gr)
11. 1-10 dekabr arası: 15m²'lik bir atıktır. (yaklaşık 25gr)
12. 1-10 dekabr arası: 15m²'lik bir atıktır. (yaklaşık 25gr)

Düzenliş davranışlar:

Yılın ikinci 3/4'si ve 80 gr atıktır. 10 gr'lık atıktır. 5 gr'lık atıktır.

1. Kapakları açıp kapatma: 15m²'lik bir atıktır. (yaklaşık 25gr)
2. Yemekten bir tane ekmeği kırma: 15m²'lik bir atıktır. (yaklaşık 25gr)
3. Kapıları fermat etme: 15m²'lik bir atıktır. (yaklaşık 25gr)
4. Yemekten bir tane ekmeği kırma: 15m²'lik bir atıktır. (yaklaşık 25gr)
5. Kapıları fermat etme: 15m²'lik bir atıktır. (yaklaşık 25gr)
6. Kapıları açıp kapatma: 15m²'lik bir atıktır. (yaklaşık 25gr)
7. 5-10 dekabr arası: 15m²'lik bir atıktır. (yaklaşık 25gr)

Araştırmalar:

20 gr'lık, 25 gr'lık, 35 gr'lık, 45 gr'lık atıktır. (yaklaşık 25gr)

Yaklaşık 25gr'lık atıktır. (yaklaşık 25gr)

15 gr'lık atıktır. (yaklaşık 15gr)

10 gr'lık atıktır. (yaklaşık 10gr)

Meyvilerin atıktırı:

Elma: 10-15 gr'lık atıktır. (yaklaşık 12gr)

Çilek: 10 gr'lık atıktır. (yaklaşık 10gr)

Biber: 10 gr'lık atıktır. (yaklaşık 10gr)

Meyvelerin atıktırı:

Zencefil: 10 gr'lık atıktır. (yaklaşık 10gr)

Kavun: 10 gr'lık atıktır. (yaklaşık 10gr)

Sarımsaklı: 10 gr'lık atıktır. (yaklaşık 10gr)

Kırmızı biber: 10 gr'lık atıktır. (yaklaşık 10gr)

Ahıraltı:

Tüm domitorumuzun yarısını hizmetçiye devredip evlerine gidebilmesini isteyen genel bir eğilim. (yaklaşık 10gr)

Popis

Seznamte se s jednotlivými díly a příslušenstvím Vašeho přístroje. Čísla na vyobrazení ilustrují montáž a jednotlivé funkce tak, jak jsou popisované na následujících stranách.

A Motorový blok s tlačítkem zapnuto/ vypnuto

B Chladicí nádobky

C Lopatky

D Prostor na uložení síťové šňůry

Bezpečnostní pokyny

CZ

- Přístroj nikdy nenechávejte v dosahu dětí a zabraňte jeho používání dětmi.
- Po zapnutí nesmí být nikdy kompletní přístroj vkládán do chladničky nebo do mrazničky.
- Dbejte, aby se rotující díly po vypnutí úplně zastavily.
- Po použití vždy odpojte přístroj od sítě.
- Motorový blok nikdy neponořujte do vody nebo jiné kapaliny. Nesmí být ani oplachován tekoucí vodou.
- Nepřekračujte maximální přípustný objem ingrediencí ani dobu přípravy udávanou v jednotlivých receptech.
- Tento přístroj odpovídá platným technickým předpisům a normám.
- Přístroj je koncipován pro připojení na střídavý proud. Před prvním použitím je nezbytné se přesvědčit, zda síťové napětí odpovídá údajům na typovém štítku přístroje.
- Přístroj nesmí být ukládán ani provozován na horkých plochách nebo v blízkosti ohně (plynového sporáku).
- Přístroj používejte pouze na pevné pracovní ploše, chráněné před rozstříkovanou vodou.
- Přístroj musí být odpojen od sítě vždy,:
 - * vyskytne-li se během provozu závada nebo nefunguje-li přístroj bezvadně
 - * před každým čištěním nebo údržbou
 - * po každém použití
- Přístroj se nikdy nesmí odpojovat tažením za síťovou šňůru.
- Prodlužovací šňůru používejte jen tehdy, pokud se přesvědčíte, že je v bezvadném stavu.
- Přístroj nepoužívejte, pokud byl upuštěn na zem.
- Pokud je síťová přivodní šňůra poškozena, musí být nahrazena u výrobce, v autorizovaném servisu nebo kvalifikovanou osobou, aby se vyloučilo jakékoli nebezpečí.
- Přístroj je koncipován pro používání v domácnosti, nesmí být předmětem profesionálního provozování, výrobce v takovém případě odmítá jak záruku, tak i veškerou zadpovědnost.
- Typový štítek a údaje o hlavních vlastnostech přístroje jsou uvedeny na spodní straně přístroje.
- Bez pomoci nebo bez dohledu nesmí být přístroj používán osobami, jejichž fyzické, smyslové a duševní schopnosti neumožňují jeho provozování bez rizika.
- Pokud je přístroj zapnut, nesmí být ukládán do chladničky nebo mrazničky.
- **Důležité:** nikdy nevkládejte části přístroje ani příslušenství do mikrovlnné trouby.

Před prvním použitím

Omyjte chladicí nádobky a lopatky ve vlažné vodě s přísadou menšího množství prostředku na nádobí.

Používání mini - zmrzlinovače

A - PŘÍPRAVA:

Před použitím vložte čtyři kelímky (B) na 24 hodin do mrazničky (teplota -18°C nebo nižší).

Doba zmrzení může být delší v případě kombinace chladnička/mraznička.

Podle receptu přípravte zmrzlínou nebo ovocnou dřeň a směs nechejte nejméně 12 hodin v chladničce, než ji přemístíte ke zmrzení do strojku na výrobu zmrzliny.

B - UVEDENÍ STROJKU DO PROVOZU:

Vyměte dva kelímky (B) z mrazničky a správně je umístěte na strojek.

Dvě lžíce vložte do otvorů ve strojku a otočte jimi ve směru vyznačeném na obrázku až na doraz.

Zapojte strojek do zásuvky.

Strojek zapněte ihned, aby lžíce ve velmi studených kelímcích nezamrzly.

Zatímco se dva kelímky otáčejí, do každého z nich nalijte připravenou směs, avšak nepřelévejte ji nad maximální limit vyznačený na lžících uvnitř kelímků.

Kelímky nechejte otáčet asi 5-10 minut.

Po 5-10 minutách je zmrzlina hotová. Zastavte strojek.

Poznámka: Čas přípravy je pouze informativní a může se měnit podle receptu nebo teploty hrnce. Sledujte přípravu a zastavte přístroj dříve, než zmrzlina z hrnce přeteče.

Zmrzlínou lehce promíchejte lžící, abyste docílili rovnoměrné konzistence.

Zmrzlínou nebo ovocnou dřeň můžete jíst ihned, jakmile ji připravíte.

Bude měkká a bude se snadno nabírat lžíčkou a obvykle nebude tak pevná, jako běžně prodávané zmrzliny nebo dřeně.

Jestliže chcete docílit pevnější konzistence, můžete kelímky asi na 15 minut vložit do mrazničky.

Budete-li chtít, ovocnou dřeň nebo zmrzlínou můžete přemístit do zvláštní nádoby.

Po každém použití (poté, co připravíte 4 kelímky zmrzliny nebo ovocné dřeně), nechejte strojek na výrobu zmrzliny po dobu 30 minut vypnutý.

C - ČIŠTĚNÍ

1. Před použitím umyjte kelímky a lžíce v teplé vodě s mycím prostředkem.
2. Kelímky nikdy nemyjte v myčce, jelikož by se tak nepříznivě ovlivnily vlastnosti mrazící tekutiny, která se nachází uvnitř kelímků.

3. **DŮLEŽITÉ:** Kelímky vždy dobře osušte, než je znova vložíte do mrazničky.

4. Nikdy neponořujte jednotku s motorem do vody. Očistěte ji mírně vlnkou houbou. Přívodní šnůru oviněte kolem jednotky s motorem.

Poté, co připravíte dávku zmrzliny, umyjte zmrzlé kelímky v teplé vodě a rádně je osušte.

Zmrzlé kelímky nemyjte ve velmi teplé či horké vodě, jelikož by se mohly z důvodu náhlé změny teploty poškodit. Vratte je do mrazničky. Jelikož jsou kelímky částečně zchlazené, je potřeba ponechat je v mrazničce kratší dobu, asi 3 – 4 hodiny před tím, než je budete moci znova použít.

Pokud Váš přístroj nefunguje

- Překontrolujte, zda je přístroj připojen na síť.
- Zkuste znova zapnout tlačítko zapnuto/vypnuto.
- Pokud problém přetravává, obraťte se na prodejce nebo na autorizované servisní středisko.

ELEKTRICKÝ NEBO ELEKTRONICKÝ PŘÍSTROJ NA KONCI ŽIVOTNOSTI

Podílejme se na ochraně životního prostředí!

-  Váš přístroj obsahuje četné zhodnotitelné nebo recyklovatelné materiály
-  Svářte jej sběrnému místu nebo, neexistuje-li, smluvnímu servisnímu středisku, kde s ním bude naloženo odpovídajícím způsobem.

Recepty

Před vložením ingrediencí do jednotlivých nádobek je nezbytné tyto dobrě promíchat, aby byla zajištěna jejich homogenita a tekutost.

Rychlé a zábavné recepty (pro 4 nádobky):

Sorbet s ovocnou šťávou (libovolná ovocná šťáva, ať lisovaná doma nebo zakoupena v lahvích):

1. Minimálně 12 hodin před přípravou vložte láhev limonády do chladničky.
2. Zapněte přístroj s prázdnými nádobkami.
3. Pomalu nalijte šťávu až na značku maximálního objemu.
4. Nechte běžet 5-10 minut, poté přístroj vypněte tlačítkem zapnuto/vypnuto, sorbet je hotov.

Limonádový sorbet:

1. Minimálně 12 hodin před přípravou vložte láhev limonády do chladničky.
2. Zapněte přístroj s prázdnými nádobkami.
3. Pomalu nalijte limonádu až na značku maximálního objemu.
4. Nechte běžet 5-10 minut, poté přístroj vypněte tlačítkem zapnuto/vypnuto, sorbet je hotov.

Sorbet se sirupem (mátový, citrónový a broskvový ...):

1. Minimálně 12 hodin před přípravou vložte láhev se šťávou (sirup + voda) do chladničky.
2. Zapněte přístroj s prázdnými nádobkami.
3. Pomalu nalijte šťávu až na značku maximálního objemu.
4. Nechte běžet 5-10 minut, poté přístroj vypněte tlačítkem zapnuto/vypnuto, sorbet je hotov.

Zmrzlina s tekutým jogurtem (jahody, broskve, lesní plody ...)

1. Minimálně 12 hodin před přípravou vložte tekutý jogurt do chladničky.
2. Zapněte přístroj s prázdnými nádobkami.
3. Pomalu nalijte jogurt až na značku maximálního objemu.
4. Nechte běžet 5-10 minut, poté přístroj vypněte tlačítkem zapnuto/vypnuto, sorbet je hotov.

Zmrzlina s ochuceným mlékem (čokoláda, káva, ...)

1. Minimálně 12 hodin před přípravou vložte ohucené mléko do chladničky.
2. Zapněte přístroj s prázdnými nádobkami.
3. Pomalu nalijte nápoj až na značku maximálního objemu.
4. Nechte běžet 5-10 minut, poté přístroj vypněte tlačítkem zapnuto/vypnuto, sorbet je hotov.

Tradiční recepty:

Vanilková zmrzlina:

125 ml plnotučného mléka (35% tuku), 50 g cukru, 1 vejce, 225 g smetany (30% tuku), 1 kávová lžička vanilkového cukru (podle chuti).

1. Mléko ohřejte v malém hrnci. Mezitím v míse ušlehejte vejce s cukrem.
2. Pomalu a za stálého míchání přidávejte horké mléko na směs vejce s cukrem. Důkladně promíchejte.
3. Vše vylijte do hrnce a směs zahřívejte za mírného míchání, aniž by přešla do varu, až začne houstnout na konzistenci krému. Nechte vychladnout v pokojové teplotě. Přidejte smetanu a vanilkový cukr a důkladně promíchejte.
4. Před přípravou vložte vše do chladničky (na minimálně 12 hodin).
5. Příští den nainstalujte nádobky a lžíce na motorový blok.
6. Zapněte přístroj s prázdnými nádobkami.
7. Za otáčení nádobek pomalu nalijte směs až po značku maximálního objemu.
8. Nechte běžet 5-10 minut, poté přístroj vypněte tlačítkem zapnuto/vypnuto, zmrzlina je hotova.

Čokoládová zmrzlina:

75 g hořké čokolády, 30 cl mléka, 90 g smetany, 90 g krupicového cukru, 3 žloutků.

1. Mléko s čokoládou nasekanou na kousky ohřejte za občasného míchání, až se čokoláda zcela rozpustí.
2. Žloutky rozmíchejte s cukrem. Pomalu přilévejte za důkladného míchání čokoládové mléko.
3. Vše naliйте do hrnce a nechte zhoustnout na mýrném ohni, až bude krém ulpívat na lžíci, nesmí dojít k varu.
4. Před přidáním smetany nechte vychladnout.
5. Minimálně 12 hodin před přípravou vložte vše do chladničky.
6. Za otáčení nádobek pomalu nalijte směs až po značku maximálního objemu.
7. Nechte běžet 5-10 minut, poté přístroj vypněte tlačítkem zapnuto/vypnuto, zmrzlina je hotova.

Karamelová zmrzlina:

35 g cukru, 300 ml mléka, 35 g másla, 4 žloutky
Karamel: 65 g cukru

Žloutky smíchejte s 35 g cukru, přelijte 300 ml horkým mlékem.
Za sucha připravte karamel z 65 g cukru, přidejte do něj 35 g másla.
Obě ingredience smíchejte a uložte do chladničky (minimálně 12 hodin předem), pak umíchejte ve zmrzlinovači.

Sorbet s ovocem:

80 ml vody, 300 g mixovaných jahod, 50 g cukru, 1/2 šťávy z jednoho citronu.

Vařte vodu a cukr po dobu 2 minut, přidejte jahody a citrónovou šťávu.
Uložte do chladničky (minimálně 12 hodin předem), pak umíchejte ve zmrzlinovači.

Zmrzlina s ovocem:

200 gr mixovaného ovoce (jahody, banány, maliny, ananas, ...), šťáva z jednoho citronu, 100 g cukru, 125 g ušlehané šlehačky.

Umixujte ovoce a poté přidjete citrónovou šťávu a cukr. Znovu umixujte.

Šlehačku ušlehejte a poté přidejte do namixovaného ovoce.

Uložte do chladničky (minimálně 12 hodin předem), pak umíchejte ve zmrzlinovači.

Varianta:

U všech zmrzlinových receptů můžete do hotové zmrzliny přidávat další ingredience podle chuti vašich dětí: zrnka čokolády nebo rozinky/mandle/drcené ořechy/ tekutý karamel / tekutou čokoládu...

Popis

Zoznámite sa s jednotlivými dielmi a príslušenstvom Vášho prístroja. Čísla na vyobrazení ilustrujú montáž a jednotlivé funkcie tak, ako sú popisované na nasledujúcich stranách.

- A Motorový blok s tlačidlom zapnuté/vypnute
- B Chladiace nádobky
- C Lopatky
- D Priestor na uloženie sieťovej šnúry

Bezpečnostné pokyny

- Prístroj nikdy nenechávajte v dosahu detí a zabráňte jeho používaniu deťmi.
- Po zapnutí nevkládajte prístroj do chladničky, alebo mrazničky.
- Dbajte na to, aby sa rotujúce diely po vypnutí úplne zastavili.
- Po použití odpojte vždy prístroj od siete.
- Motorový blok nikdy neponárajte do vody, alebo inej kvapaliny. Nesmie byť ani oplachovaný tečúcou vodou.
- Neprekračujte maximálny prípustný objem ingrediencí, ani dobu prípravy udávanú v jednotlivých receptoch.
- Tento prístroj zodpovedá platným technickým predpisom a normám.
- Prístroj je koncipovaný na pripojenie do siete na striedavý prúd. Pred prvým použitím je potrebné sa presvedčiť, či sieťové napätie zodpovedá údajom na typovom štítku prístroja.
- Prístroj nesmie byť uložený ani prevádzkovaný na teplých plochách, alebo v blízkosti ohňa (plynového sporáku).
- Prístroj používajte len na pevnej pracovnej ploche a mimo dosahu striekajúcej vody.
- Prístroj musí byť odpojený od siete vždy:
 - * počas prevádzky sa vyskytne nie normálna funkcia
 - * pred každým čistením a údržbou
 - * po každom použití
- Prístroj sa nikdy nesmie odpájať ťahaním za sieťovú šnúru.
- Predĺžovaciu šnúru používajte len vtedy, pokiaľ sa presvedčíte, že je v nezávadnom stave.
- Prístroj nepoužívajte, pokiaľ Vám spadol na zem.
- Pokiaľ je sieťová prívodová šnúra poškodená, musí byť nahradená u výrobcu, v autorizovanom servise alebo kvalifikovanou osobou, aby sa vylúčilo akékoľvek nebezpečenstvo.
- Prístroj je koncipovaný pre používanie v domácnosti, nesmie byť predmetom profesionálneho prevádzkovania, výrobca v tomto prípade odmieta akokoľvek záruku a všetku zodpovednosť.
- Typový štítok a údaje o hlavných vlastnostiach prístroja sú uvedené na spodnej strane prístroja.
- Bez pomoci, alebo bez dohľadu nesmie byť prístroj používaný osobami, ktorých fyzické, zmyslové a duševné schopnosti neumožňujú jeho prevádzkovanie bez rizika.
- Pokiaľ je prístroj zapnutý, nesmie byť uložený do chladničky alebo mrazničky.
- Dôležité: nikdy nevkladajte časti prístroja ani príslušenstvo do mikrovlnnej rúry

Pred prvým použitím

Umyjte chladiace nádobky a lopatky vo vlažnej vode s prísadou menšieho množstva prostriedku na riad.

Používanie mini - zmrzlinovača

A – Príprava:

24 hodín vopred vložte 4 nádobky (**B**) do mrazničky.

Teplota v mrazničke musí byť minimálne -18 C. Ingrediencie pre Vašu zmrzlino, alebo šťavu na sorbet musia byť vložené do mrazničky deň vopred.

B – Spustenie zmrzlinovača:

Pozorne nainštalujte obe nádobky (**B**) na prístroj. Nastavte obe lopatky do príslušných zárezov na prístroji a otočte ich na doraz v smere, ako je uvedené na obrázku. Zapojte prístroj do siete. Zapnite prístroj.

Ked' sa obe nádobky otáčajú, nalejte ingrediencie do každej z nádobiek, pritom nesmie dôjsť k prekročeniu maximálneho objemu podľa značky na lopatkách vo vnútri nádobiek.

Nechajte bežať 5-10 minút.

Po 5-10 minútach je zmrzlina hotová.

Prístroj vypnite.

Poznámka: Čas prípravy je iba informatívny a môže sa meniť podľa receptu alebo teploty hrnca. Sledujte prípravu a zastavte prístroj skôr, ako zmrzlina z hrnca pretečie. môže sa meniť podľa receptu alebo teploty hrnca. Sledujte prípravu a zastavte prístroj skôr, ako zmrzlina z hrnca pretečie. Sledujte prípravu a zastavte prístroj skôr, ako zmrzlina z hrnca pretečie.

Zľahka premiešajte lyžicou/lopatkou, aby bola zmrzlina homogénna.

Sorbety a zmrzliny je možné konzumovať okamžite po ukončení prípravy, odporúča sa však uložiť ich na 15 minút do mrazničky v záujme lepšej konzistencie.

Po každom použití (po príprave 4 nádobiek) ponechajte zmrzlinovač na 30 minút vypnutý.

C – Čistenie:

1. Čistenie nádobiek a lopatiek sa prevádzza vlažnou vodou s pridaním prostriedku na riad.

2. Nádobky nesmú byť nikdy umývané v umývačke, lebo by došlo k znehodnoteniu chladiacej kvapaliny vo vnútri nádoby.

3. **DÔLEŽITÉ:** Pred vložením nádobiek do 4. Motorový blok nikdy neponárajte do vody, len ho jemne otrite mokrou handrou. Prívodová šnúra sa ukladá namotaním na motorový blok.

Pokiaľ Váš prístroj nefunguje

- Prekontrolujte, či je prístroj pripojený na sieť.
- Skúste znova zapnúť tlačidlo zapnuté/vypnuté.
- Pokiaľ problém pretrváva, obráťte sa na predajcu alebo na autorizované servisné stredisko.

ELEKTRICKÝ ALEBO ELEKTRONICKÝ PRÍSTROJ NA KONCI ŽIVOTNOSTI

Podielajme sa na ochrane životného prostredia!

- ➊ Váš prístroj obsahuje četné zhodnotiteľné alebo recyklovateľné materiály.
- ➋ Zverte ho zbernému miestu alebo, ak neexistuje, zmluvnému servisnému stredisku, kde s ním bude naložené zodpovedajúcim spôsobom.

Recepty

Pred vložením ingrediencií do jednotlivých nádobiek je nevyhnutné ich dobre premiešať, aby bola zaistená ich homogenita a tekutosť.

Rýchle a zábavné recepty (pre 4 nádobky):

Sorbet s ovocnou šťavou (ľubovoľná ovocná šťava, či už lisovaná doma, alebo kúpená vo fľaši):

1. Minimálne 12 hodín pred prípravou vložte fľašu s limonádou do chladničky.
2. Zapnite prístroj, keď sú nádobky prázdne.
3. Pomaly nalejte šťavu až na značku maximálneho objemu.
4. Nechajte bežať 5-10 minút, potom prístroj vypnite stlačením tlačidla zapnuté/vypnuté, sorbet je hotový.

Sorbet s limonádou:

1. Minimálne 12 hodín pred prípravou vložte fľašu s limonádou do chladničky.
2. Zapnite prístroj, keď sú nádobky prázdne.
3. Pomaly nalejte limonádu až na značku maximálneho objemu.
4. Nechajte bežať 5-10 minút, potom prístroj vypnite stlačením tlačidla zapnuté/vypnuté, sorbet je hotový.

Sorbet so sirupom (mäťový, citrónový a broskyňový)

1. Minimálne 12 hodín pred prípravou vložte fľašu so šťavou (sirup + voda) do chladničky.
2. Zapnite prístroj, keď sú nádobky prázdne.
3. Pomaly nalejte šťavu až na značku maximálneho objemu.
4. Nechajte bežať 5-10 minút, potom prístroj vypnite stlačením tlačidla zapnuté/vypnuté, sorbet je hotový.

Zmrzlina s tekutým jogurtom (jahody, broskyne, lesné plody ...)

1. Minimálne 12 hodín pred prípravou vložte tekutý jogurt do chladničky.
2. Zapnite prístroj, keď sú nádobky prázdne.
3. Pomaly nalejte jogurt až na značku maximálneho objemu.
4. Nechajte bežať 5-10 minút, potom prístroj vypnite stlačením tlačidla zapnuté/vypnuté, zmrzlina je hotová.

Zmrzlina s ochuteným mliekom (čokoláda, káva...)

1. Minimálne 12 hodín pred prípravou vložte nápoj do chladničky.
2. Zapnite prístroj, keď sú nádobky prázdne.
3. Pomaly nalejte nápoj až na značku maximálneho objemu.
4. Nechajte bežať 5-10 minút, potom prístroj vypnite stlačením tlačidla zapnuté/vypnuté, zmrzlina je hotová.

Tradičné recepty:

Vanilková zmrzlina:

125 ml plnotučného mlieka (35% tuku), 50 g cukru, 1 vajce 225 g smotany (30% tuku) 1 kávová lyžička vanilkového cukru (podľa chuti).

1. Mlieko ohrejte v malom hrnci. Medzi tým v miske vyšľahajte vajce s cukrom.
2. Pomaly a za stáleho miešania pridávajte horúce mlieko na zmes vajec s cukrom. Dôkladne premiešajte.
3. Všetko vylejte do hrnca a zmes zahrievajte za mierneho miešania, aby nepresla do varu, až začne hustnúť na konzistenciu krému.
4. Nechajte vychladnúť pri bytovej teplote. Pridajte smotanu a vanilkový cukor a dôkladne premiešajte.
5. Pred prípravou vložte všetko do chladničky (na minimálne 12 hodín).
6. Na druhý deň nainštalujte nádobky na motorový blok.
7. Zapnite prístroj, keď sú nádobky prázdne.
8. Za otáčaní nádob pomaly nalejte zmes až na značku maximálneho objemu.
9. Nechajte bežať 5-10 minút, potom prístroj vypnite stlačením tlačidla zapnuté/vypnuté, zmrzlina je hotová.

Čokoládová zmrzlina:

75 g horúcej čokolády, 30 cl mlieka, 90 g s,
90 g krupicového cukru, 3 žltkov.

1. Mlieko s čokoládou nasekanou na kúsky ohrejte za občasného miešania až sa čokoláda celkom rozpustí.
2. Žltky vymiešajte s cukrom. Pomaly prilievajte za dôkladného miešania čokoládové mlieko.
3. Všetko naliate do hrnca a nechajte zhustnúť na miernom ohni, až sa krém lepia na lyžici, nesmie dôjsť k varu.
4. Pred pridaním smotany nechajte vychladnúť. Minimálne 12 hodín pred prípravou vložte všetko do chladničky.
5. Za otáčaní nádob pomaly nalejte zmes až na značku maximálneho objemu.
6. Nechajte bežať 5-10 minút, potom prístroj vy nite stlačením tlačidla zapnuté/vypnuté, zmrzlina je hotová.

Karamelová zmrzlina:

35 g cukru, 300 ml mlieka, 35 g masla, 4 žltkov

Karamel: 65 g cukru

Žltky zmiešajte s 35 g cukru, prilejte 300 ml vriaceho mlieka.

Za sucha pripravte karamel zo 65 g cukru, tento zriedte pridaním 35 g masla.

Obe ingredience zmiešajte a uložte do chladničky (minimálne 12 hodín vopred), potom vymiešajte v zmrzlinovači.

Sorbet s ovocím:

80 ml vody, 300 g mixovaných jahôd, 50 g cukru, 1/2 šťavy z jedného citrónu.

Povarte vodu a cukor po dobu 2 minút, pridajte jahody a citrónovú šťavu. Uložte do chladničky (minimálne 12 hodín vopred), potom vymiešajte v zmrzlinovači.

Zmrzlina s ovocím:

200 g mixovaného ovocia (jahody, banány, maliny, ananás, ...), šťava z jedného citrónu, 100 g cukru, 125 g vyšľahanej šľahačky.

Vymixujte ovocie a potom pridajte citrónovú šťavu a cukor. Znovu vymixujte.

Šľahačku ušľahajte a pridajte do namixovaného ovocia.

Uložte do chladničky (minimálne 12 hodín vopred), potom vymiešajte v zmrzlinovači.

Variant:

Pri všetkých zmrzlinových receptoch môžete do hotovej zmrzliny pridať ingredience podľa chutí Vašich detí: zrnká čokolády, hrozienska, mandle, drvené orechy, tekutý karamel, tekutá čokoláda...

→ OPIS

Prosimy o dokładne zapoznanie się z poszczególnymi elementami oraz wyposażeniem dodatkowym Państwa urządzenia. Numery na ilustracjach przedstawiają montaż oraz poszczególne funkcje zgodnie z opisem na następujących stronach.

- A Blok silnika z przyciskiem włączone / wyłączone
- B Pojemniki do chłodzenia
- C Łopatki
- D Schowek kabla zasilania

→ Zalecenia bezpieczeństwa

- Urządzenia nie należy nigdy pozostawiać w zasięgu dzieci. Dzieciom nie wolno używać urządzenia.
- Po włączeniu nie wolno całego urządzenia nigdy wkładać do lodówki lub zamrażalnika.
- Należy pamiętać, że rotujące części muszą się zupełnie zatrzymać po wyłączeniu.
- Po użyciu należy urządzenie wyłączyć z sieci elektrycznej.
- Bloku silnika nigdy nie wolno zanurzać w wodzie ani innej cieczy. Nie wolno nawet spluwiąć go wodą.
- Nie należy wkładać więcej składników, niż wynosi zalecana pojemność ani używać urządzenia dłużej niż pozwalały na to poszczególne przepisy.
- Urządzenie jest zgodne z aktualnie ważnymi przepisami i normami.
- Urządzenie należy podłączać do sieci ze zmiennym prądem elektrycznym. Przed pierwszym użyciem należy się przekonać, czy napięcie w sieci jest zgodne z napięciem podanym przez producenta na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Urządzenia nie można przechowywać ani eksploatować na gorących powierzchniach lub w pobliżu otwartego ognia (kuchenki gazowej).
- Urządzenie należy używać tylko na stabilnym blacie kuchennym, chronionym przed bryzgającą wodą.
- Urządzenie musi być wyłączone z sieci elektrycznej zawsze kiedy:
 - * pojawi się nienormalne działanie
 - * przed czyszczeniem lub naprawą
 - * po każdym użyciu
- Urządzenia nigdy nie należy wyłączać z sieci ciągnąc za kabel zasilania.
- Kabel przedłużający należy stosować tylko wtedy, kiedy jesteśmy pewni że jest w idealnym stanie technicznym.
- Urządzenia nie można używać jeżeli upadło na ziemię.
- W przypadku gdy kabel zasilania jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, w autoryzowanym punkcie serwisowym lub przez osobę o stosownych kwalifikacjach, żeby usunąć możliwe zagrożenie.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego, nie może być przedmiotem eksploatacji profesjonalnej, producent w takim wypadku nie ponosi żadnej odpowiedzialności i powoduje to również zanik gwarancji.
- Tabliczka znamionowa z głównymi właściwościami znajduje się w dolnej części urządzenia.
- Bez pomocy lub nadzoru nie wolno używać urządzenia osobom fizycznie lub umysłowo niepełnosprawnym.
- Jeżeli urządzenie jest włączone, nie wolno go wkładać do lodówki lub zamrażalnika.

PL

→ Przed pierwszym użyciem

Umyć pojemniki do chłodzenia oraz łopatki w letniej wodzie z dodatkiem małej ilości środka do mycia naczyń.

→ Użycie mini – maszynki lodów

A - PRZYGOTOWANIE:

24 godziny przed rozpoczęciem pracy należy włożyć cztery pojemniki (B) do zamrażalnika. Temperaturę w zamrażalniku należy ustawić na minimum -18°C. Składniki Państwa lodów lub soku do produkcji sorbetu muszą być włożone do lodówki dzień wcześniej.

B - URUCHAMIANIE MASZYNKI DO LODÓW:

Zamontować dokładnie oba pojemniki (B) na urządzeniu.

Ustać obie łyptki do stosownych karbow na urządzeniu i przekrącić je aż do oporu w kierunku wskazanym na ilustracji.

Podłączyć urządzenie do sieci elektrycznej.

Włączyć urządzenie.

Kiedy oba pojemniki się obracają, należy wlać ostrożnie składniki do każdego pojemnika tak, żeby nie przekroczyć dozwolonej pojemności wskazanej przez znak na łyptkach wewnętrz pojemników.

Pozostawić urządzenie włączone przez 5-10 minut. Po upłynięciu 5-10 minut lody są gotowe.

Urządzenie należy wyłączyć.

Uwaga: Czas przygotowania podany jest tytułem informacji i może ulegać zmianie w zależności od przepisu lub temperatury słoiczków. Należy nie pozostawiać kremu lodowego bez nadzoru i wyłączyć urządzenie zanim lody zaczną wylewać się ze słoiczka.

Lekko wymieszać łyżką / łyptką tak, żeby lody były jednorodne.

Sorbet i lody można spożywać natychmiast, zalecamy jednak włożyć je na 15 minut do zamrażalnika w celu uzyskania lepszej konsystencji.

Po każdym użyciu (po przygotowaniu 4 pojemników) należy maszynkę do lodów pozostawić przez 30 minut wyłączoną.

C – CZYSZCZENIE

1. Pojemniki i łyptki czyścimy w letniej wodzie z dodatkiem środka do mycia naczyń.
2. Pojemników nigdy nie myjemy w zmywarce do naczyń, ponieważ możemy uszkodzić środek do schładzania znajdujący się wewnątrz pojemnika.
3. **UWAGA:** Przed włożeniem pojemników do zamrażalnika należy je starannie osuszyć.
4. Bloku silnika nigdy nie zanurzać w wodzie, wystarczy go lekko wytrzeć wilgotną szmatką. Kabel zasilania przechowujemy owinięty wokół bloku silnika.

→ W RAZIE KIEDY PAŃSTWA URZĄDZENIE NIE DZIAŁA WŁAŚCIWIE

Należy sprawdzić, czy urządzenie jest podłączone do sieci elektrycznej.

- Ponownie nacisnąć na przycisk włączone / wyłączone.
- Jeżeli problem trwa nadal, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub autoryzowanym punktem serwisowym.

→ KONIEC ŻYWOTNOŚCI URZĄDZENIA ELEKTRYCZNEGO LUB ELEKTRONICZNEGO

Bierzmy czynny udział w ochronie środowiska!

- ① Twój urządzenie jest zbudowane z materiałów, które mogą być poddane ponownemu przetwarzaniu lub recyklingowi.
- ② W tym celu należy je dostarczyć do wyznaczonego punktu zbiórki.

Przepisy

Przed włożeniem składników do poszczególnych pojemników należy je dobrze wymieszać, żeby były jednorodne oraz w stanie ciekłym.

Szybkie i zabawne przepisy (dla 4 pojemników):

Sorbet z sokiem owocowym (dowolny sok owocowy, wyciskany w domu lub kupiony w sklepie):

1. Minimum 12 godzin przed przygotowaniem należy włożyć butelkę z sokiem do lodówki.
2. Włączyć urządzenie, pojemniki są puste.
3. Powoli wlewać sok aż do wskaźnika maksimum.
4. Pozostawić urządzenie włączone przez 5-10 minut, następnie wyłączyć urządzenie za pomocą przycisku włączone / wyłączone, sorbet jest gotowy.

Sorbet z wodą sodową:

1. Minimum 12 godzin przed przygotowaniem należy włożyć butelkę z wodą sodową do lodówki.
2. Włączyć urządzenie, pojemniki są puste.
3. Powoli wlewać wodę sodową aż do wskaźnika maksimum.
4. Pozostawić urządzenie włączone przez 5-10 minut, następnie wyłączyć urządzenie za pomocą przycisku włączone / wyłączone, sorbet jest gotowy.

Sorbet z syropem (miętowy, cytrynowy i brzoskwiśniowy ...):

1. Minimum 12 godzin przed przygotowaniem należy włożyć butelkę z syropem (syrop + woda) do lodówki.
2. Włączyć urządzenie, pojemniki są puste.
3. Powoli wlewać sok aż do wskaźnika maksimum.
4. Pozostawić urządzenie włączone przez 5-10 minut, następnie wyłączyć urządzenie za pomocą przycisku włączone / wyłączone, sorbet jest gotowy.

Lody z jogurtem (truskawki, brzoskwinie, owoce leśne ...)

1. Minimum 12 godzin przed przygotowaniem należy włożyć jogurt do lodówki
2. Włączyć urządzenie, pojemniki są puste.
3. Powoli wlewać jogurt aż do wskaźnika maksimum.
4. Pozostawić urządzenie włączone przez 5-10 minut, następnie wyłączyć urządzenie za pomocą przycisku włączone / wyłączone, lody są gotowe.

Mleczne lody (z czekoladą, kawą...)

1. Minimum 12 godzin przed przygotowaniem należy włożyć napój do lodówki.
2. Włączyć urządzenie, pojemniki są puste.
3. Powoli wlewać napój aż do wskaźnika maksimum.
4. Pozostawić urządzenie włączone przez 5-10 minut, następnie wyłączyć urządzenie za pomocą przycisku włączone / wyłączone, lody są gotowe.

Tradycyjne przepisy:

Lody waniliowe:

125 ml. tłustego mleka (35% tłuszczy), 50 gr. cukru, 1 jajko, 225 gr. śmietany (30% tłuszczy), 1 mała łyżeczka cukru waniliowego (według smaku).

1. Mleko podgrzać w małym garnku. W tym czasie w misce ubić jajko z cukrem.
2. Powoli, stale mieszając dodajemy gorące mleko do mieszanki jajka z cukrem. Dokładnie mieszamy.
3. Wszystko wlewamy do garnka i mieszankę podgrzewamy stale mieszając, nie pozwalając zagotować, aż staje się gęstsza jak – konsystencja kremowa.
4. Schłodzić w pokojowej temperaturze. Dodać śmietanę oraz cukier waniliowy i dokładnie wymieszać.
5. Przed przygotowaniem włożyć wszystko do lodówki (na minimum 12 godzin).
6. Następnego dnia zamontować pojemniki na blok silnika.
7. Włączyć urządzenie, pojemniki są puste.
8. Powoli wlać lody aż do wskaźnika maksimum, pojemniki się cały czas obracają.
9. Pozostawić urządzenie włączone przez 5-10 minut, następnie wyłączyć urządzenie za pomocą przycisku włączone / wyłączone, lody są gotowe.

Lody czekoladowe:

75 gr. Gorzkiej czekolady, 30 cl. mleka,
90 gr. śmietany, 90 gr. cukier kryształ, 3 żółtka.

1. Mleko razem z czekoladą pokrojoną na kawałki podgrzewamy od czasu do czasu mieszając, aż czekolada zupełnie się rozpuści.
2. Żółtka mieszamy z cukrem. Powoli dolewamy stale mieszając czekoladowe mleko.
3. Wszystko wlać do garnka i pozostawić do zagęszczenia na lekkim ogniu, aż krem trzyma sięłyżki, nie wolno zagotować.
4. Przed dodaniem śmietany schłodzić.
5. Minimum 12 godzin przed przygotowaniem wszystko włożyć do lodówki.
6. Powoli wlać lody do pojemników aż do wskaźnika maksimum, pojemniki się obracają.
7. Pozostawić urządzenie włączone przez 5-10 minut, następnie wyłączyć urządzenie za pomocą przycisku włączone / wyłączone, lody są gotowe.

Lody karmelowe:

35 gr cukru, 300 ml mleka, 35 gr. masła, 4 żółtka
Karmel: 65 gr. cukru

Żółtka wymieszać z 35 gr. cukru, wlać 300 ml wrzącego mleka.
Suchym sposobem przygotować karmel z 65 gr. cukru, rozcieńczyć go dodając 35 gr. masła.
Oba składniki wymieszać i włożyć do lodówki (minimum 12 godzin przed), następnie wymieszać w maszynce do lodów.

Sorbet z owocem:

80 ml wody, 300 gr. miksowanych truskawek, 50 gr. cukru, 1/2 soku z jednej cytryny.

Zagotować wodę z cukrem przez 2 minuty, dodać truskawki i sok z cytryny. Włożyć do lodówki (minimum 12 godzin przed), następnie wymieszać w maszynce do lodów.

Lody owocowe:

200 gr miksowanych owoców (truskawki, banany, maliny, ananas, ...), sok z jednej cytryny, 100 gr. cukru, 125 gr. ubitej śmietany.

Zmiksować owoce a następnie dodać sok z cytryny wraz z cukrem. Ponownie zmiksować. Ubić bitą śmietanę a następnie dodać do miksowanych owoców. Włożyć do lodówki (minimum 12 godzin przed) potem wymieszać w maszynce do lodów.

Wariant:

We wszystkich przepisach na gotowe lody mogą Państwo dodać kolejne składniki według własnego smaku Państwa dzieci: ziarenka czekolady lub rodzynki/migdały/gniezione orzechy/ciekły karmel/ciekłą czekoladę...

Описание

Ознакомьтесь с отдельными частями и принадлежностями Вашего прибора. Номера на эскизе иллюстрируют установку и отдельные функции таким образом, как это описано на последующих страницах.

- A** Блок-картер с кнопкой включено/ выключено
- B** Охладительные емкости
- C** Лопасти
- D** Пространство для укладки шнура сети

Инструкции по безопасности

- Никогда не оставляйте прибор в доступном для детей месте и предотвратите его использование детьми.
- После включения ни в коем случае нельзя полностью вкладывать прибор в холодильник или в морозильную камеру.
- Проследите, чтобы врачающиеся части после выключения полностью остановились.
- После использования отключите прибор от электрической сети.
- Никогда не погружайте блок-картер в воду или в другую жидкость. Его нельзя даже ополаскивать под проточной водой.
- Не превышайте максимальный допустимый объём ингредиентов или время приготовления указанное в отдельных рецептах.
- Этот прибор отвечает действующим техническим предписаниям и нормам.
- Прибор спроектирован для подключения к переменному току. Перед первым использованием необходимо убедиться, если напряжение в сети отвечает данным на типовой табличке прибора.
- Прибор нельзя устанавливать или эксплуатировать на горячих поверхностях или вблизи огня (газовой плиты).
- Прибором пользуйтесь только на твёрдой рабочей поверхности, защищённой от разбрызгивания водой.
- Прибор необходимо отключить от сети всегда, если:
 - * во время его эксплуатации появятся аномалии в работе
 - * перед каждой очисткой или уходом
 - * после каждого использования

RUS

Перед первым использованием

Помыть охладительные емкости и лопасти в тёплой воде с добавлением небольшого количества средства для мытья посуды.

Пользование мини-прибором для приготовления мороженого

A - Подготовка:

Перед приготовлением положите четыре емкости в морозильный шкаф на 24 часа. Минимальная температура в морозильном шкафу должна составлять -18°C. Ингредиенты для Вашего мороженого или сок должны быть предварительно уложены в морозильный шкаф.

B - ВКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МОРОЖЕНОГО:

Тщательно установите обе емкости (**B**) на машинку.

Установите обе лопасти в соответствующие зарубки на приборе и поверните их до упора в направлении как это указано на рисунке.

Подключите прибор к сети.

Включите прибор.

Если обе ёмкости врачаются, налейте ингредиенты в каждую ёмкость, при этом нельзя превысить максимальный объём по метке на лопастях внутри ёмкости.

Оставьте прибор работать 5-10 минут.

В течение 5-10 минут мороженое готово.

Выключите прибор.

Указанное время приготовления может изменяться в зависимости от рецепта или температуры стакана.

Следите за процессом приготовления мороженого и остановите прибор вовремя, чтобы оно не перелилось за края стаканов.

Слегка перемешайте массу ложечкой/ лопаткой, чтобы мороженое имело однородную консистенцию.

Сорбенты и мороженое можно употреблять сразу же после приготовления, но рекомендуется уложить их на 15 минут в морозильную камеру для получения лучшей консистенции.

После каждого использования (при приготовлении 4 емкостей) выключите прибор для приготовления мороженого на 30 минут.

C - Очистка

1. Очистка ёмкостей и лопаток проводится тёплой водой с добавлением средства для мытья посуды.
2. Ёмкость нельзя ни в коем случае мыть в посудомоечной машине, так как при этом произойдёт обесцвечивание охлаждающей жидкости внутри емкостей.
3. **ВАЖНО:** Перед вкладыванием емкостей в морозильную камеру их необходимо тщательно вытереть.
4. Блок-картер никогда не погружайте в воду, его можно только вытереть мокрой тряпочкой. Шнур питания укладывается наматыванием на блок-картер.

ЕСЛИ ВАШ ПРИБОР НЕ РАБОТАЕТ

- Проверьте, если прибор подключён к сети.
- Попробуйте опять нажать кнопку включено/выключено.
- Если проблему нельзя решить, обращайтесь к продавцу или в авторизованный сервисный центр.

Рецепты

Перед добавлением ингредиентов в отдельные посудины их необходимо хорошо промешать, чтобы обеспечить их однородность и текучесть.

Быстрые и интересные рецепты (на 4 посудины):

Сорбент с фруктовым соком (любой фруктовый сок, отжатый в домашних условиях или купленный в бутылке):

1. Как минимум 12 часов перед приготовлением вложите бутылку с соком в холодильник.
2. Включите прибор, посудины пусты.
3. Медленно налейте сок до метки максимального объёма.
4. Оставьте работать 5-10 минут, после этого прибор выключите нажатием кнопки включено/выключено, сорбент готов.

Сорбент с газированной водой:

1. Как минимум 12 часов перед приготовлением вложите бутылку с газированной водой в холодильник.
2. Включите прибор, посудины пусты.
3. Медленно налейте газированную воду до метки максимального объёма.
4. Оставьте работать 5-10 минут, после этого прибор выключите нажатием кнопки включено/выключено, сорбент готов.

Сорбент с сиропом (мятный, лимонный и персиковый ...):

1. Как минимум 12 часов перед приготовлением вложите бутылку с сиропом (сироп + вода) в холодильник.
2. Включите прибор, посудины пусты.
3. Медленно налейте сироп до метки максимального объёма.
4. Оставьте работать 5-10 минут, после этого прибор выключите нажатием кнопки включено/выключено, сорбент готов.

Мороженое с жидким йогуртом (клубника, персики, лесные фрукты...)

1. Как минимум 12 часов перед приготовлением вложите жидкий йогурт в холодильник.
2. Включите прибор, посудины пусты.
3. Медленно налейте йогурт до метки максимального объёма.
4. Оставьте работать 5-10 минут, после этого прибор выключите нажатием кнопки включено/выключено, мороженое готово.

Мороженое с молоком с привкусом (шоколад, кофе....)

1. Как минимум 12 часов перед приготовлением вложите напиток в холодильник.
2. Включите прибор, посудины пусты.
3. Медленно налейте напиток до метки максимального объёма.
4. Оставьте работать 5-10 минут, после этого прибор выключите кнопкой включено/выключено, мороженое готово.

Ванильное мороженое:

125 мл цельного молока (35% жира),
50 г сахара, 1 яйцо, 225 г сметаны (30% жира),
1 кофейная ложка ванильного сахара
(по вкусу).

1. Молоко подогреть в небольшой кастрюле. Между тем в миске надо взбить яйцо с сахаром.
2. Медленно и при постоянном перемешивании добавляйте горячее молоко к смеси яйца с сахаром. Тщательно перемешайте.
3. Всё выпейте в кастрюлю, смесь подогревайте при медленном перемешивании, не доводя до кипения, пока она не начнёт сгущаться до консистенции крема.
4. Оставьте её, чтобы остыла при комнатной температуре. Добавьте сметану и ванильный сахар и тщательно перемешайте.
5. Перед приготовлением вложите всё в холодильник (как минимум на 12 часов).
6. Следующий день установите ёмкости на блок-картер.
7. Включите прибор, посудины пусты.
8. Медленно налейте мороженое до отметки максимального объёма, при этом ёмкости вращаются.
9. Оставьте работать 5-10 минут, после этого прибор выключите нажатием кнопки включено/выключено, мороженое готово.

Шоколадное мороженое:

75 г горячего шоколада, 30 мл молока,
90 г сметаны, 90 г сахара-песка, 3 желтков.

1. Молоко с шоколадом, измельчённым на куски подогрейте при периодическом перемешивании, пока шоколад полностью не растворится.
2. Желтки перемешать с сахаром. Медленно доливать при тщательном перемешивании шоколадное молоко.
3. Всё налить в кастрюлю и оставить, чтобы загустело на медленном огне, пока крем не начнёт прилипать к ложке, не доводить до кипения.
4. Перед добавлением сметаны охладить.
5. Как минимум 12 часов перед приготовлением уложите всё в холодильник.
6. Медленно налить мороженое в посудины до отметки максимального объёма, при этом посудины врашаются.
7. Оставьте работать 5-10 минут, после этого прибор выключите кнопкой включено/выключено, мороженое готово.

Карамельное мороженое:

35 г сахара, 300 мл молока, 35 г сливочного

масла, 4 желтка

Карамель: 65 г сахара

Желтки перемешать с 35 г сахара, долить 300 г горячего молока.

Приготовить всухую карамель из 65 г сахара, разбавить его добавлением 35 г сливочного масла.

Оба ингредиента перемешать и уложить в холодильник (как минимум на 12 часов перед приготовлением), потом перемешать в приборе для приготовления мороженого.

Сорбент с фруктами:

80 мл воды, 300 г смешанных фруктов,
50 г сахара, 1/2 сока из одного лимона.

Варить воду и сахар в течение 2 минут, добавить фрукты и лимонный сок.

Уложить в холодильник (как минимум на 12 часов перед приготовлением), потом перемешать в приборе для приготовления мороженого.

Мороженое с фруктами:

200 г смешанных фруктов (клубника, бананы, малины, ананас, ...), сок одного лимона, 100 г сахара, 125 г взбитых сливок.

Перемешать фрукты, после этого добавить сок лимона и сахар. Опять сбить.

Сливки сбить и добавить к смешанным фруктам.

Уложить в холодильник (как минимум на 12 часов перед приготовлением), потом перемешать в приборе для приготовления мороженого.

Вариант:

У всех рецептов на мороженое можете в готовое мороженое добавить другие ингредиенты в зависимости от вкуса ваших детей: зёрна шоколада или изюм/миндаль/молотые орехи/ жидккая карамель/ жидкий шоколад...

Опис

Ознайомтесь з окремими деталями та комплектуючими Вашого приладу. Номери на ескізі ілюструють установку та окремі функції, які змальовано на наступних сторінках.

- A Блок-картер з кнопкою включено/ виключено
- B Посудини для охолодження
- C Лопатки
- D Простір для укладення шнура живлення

Інструкції безпеки

- Ніколи не залишайте прилад в доступному для дітей місці та запобігайте його користування дітьми.
- Після включення прилад забороняється класти в холодильник або в морозильну камеру.
- Слідкуйте, щоб деталі, які крутяться після включення повністю зупинилися.
- Після користування завжди виключіть прилад з мережі.
- Блок-картер ніколи не занурюйте в воду або в іншу рідину. Забороняється його тежолоскати під протічною водою.
- Не перевищуйте максимальний (**o**) допустимий об'єм інгредієнтів та час приготування вказаний в окремих рецептках.
- Цей прилад відповідає діючим технічним вимогам та нормам.
- Прилад сконструйований для підключення до перемінного току. Перед першим користуванням необхідно переконатися, чи напруга в мережі відповідає даним на типовій таблиці приладу.
- Забороняється класти прилад або експлуатувати його на гарячій поверхні або близько вогню (газова плита).
- Приладом користуйтеся тільки на твердій робочій поверхні, захищений від розбризкування води.
- Прилад необхідно відключати від мережі завжди, якщо:
 - * під час користування приладом з'являться проблеми з роботою приладу
 - * перед кожним очищеннем або ремонтом
 - * після кожного використання

UA

- Прилад забороняється відключати витягуванням за шнур живлення.
- Подовжувальним кабелем користуйтеся тільки тоді, коли переконаєтесь, що він є в добром стані.
- Не користуйтеся приладом, якщо він упав на землю.
- Якщо кабель живлення пошкоджений, необхідно його замінити у виробника, в авторизованім сервісі або звернутися до кваліфікованої особи, щоб вилучити будь-яку небезпеку.
- Прилад сконструйований для використання в домашньому господарстві, його забороняється використовувати професійно, в такому випадку виробник відмовляється надавати гарантію на прилад та нести будь-яку відповідальність.
- Типова таблиця з головними властивостями приладу знаходитьться в нижній частині приладу.
- Без допомоги або без догляду забороняється користуватися приладом особам, фізичний, чуттєвий та психічний стан яких не дозволяє його експлуатацію без риску.
- Вімкнений прилад забороняється класти в холодильник або морозильник.
- **Важливо** : Ніколи не кладіть горщики до мікрохвильової печі

Перед першим користуванням приладом

Помийте посудини для охолодження та лопатки в теплій воді з невеликою кількістю засобу для миття посуду.

Користування міні-приладом для приготування морозива

A - Підготування:

За 24 години перед приготуванням покладіть чотири посудини (В) в морозилку. Мінімальна температура в морозилці повинна бути -18°C. Інгредієнти для Вашого морозива або сік для сорбенту необхідно покласти до морозилки за день до приготування.

B - ВМИКАННЯ ПРИЛАДУ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ МОРОЗИВА:

Старанно установіть обидві посудини (В) на прилад.

Установіть обидві лопатки в відповідні отвори на приладі та поверніть їх до упору як це показано на малюнку.

Підключіть прилад до мережі.

Включіть прилад.

Якщо обидві посудини повертаються, налийте інгредієнти в кожну посудину, при цьому не дозволяється перевищувати максимальний об'єм вище відмітки на лопатках всередині посудин.

Ззалишіть працювати прилад 5-10 хвилин. через 5-10 хвилин хвилин морозиво буде готове.

Включіть прилад.

Час приготування може варіюватися залежно від рецепта чи температури чаші. Слідкуйте за приготуванням морозива і вчасно зупиняйте прилад, щоб запобігти витіканню морозива через край чаші.

Легко перемішайте ложкою/ лопаткою, щоб морозиво мало однорідну масу.

Сорбенти та морозиво можна вживати зразу ж після приготування, але рекомендується покласти його на 15 хвилин в морозильну камеру для покращення консистенції.

Після кожного використання (після приготування 4 посудин) виключіть прилад для приготування морозива на 30 хвилин.

C - Очищення

1. Очищення посудин та лопаток проводиться теплою водою з засобом для миття посуди.

2. Посудину ні в якому разі не дозволяється мити

в посудомийній машині, тому що в наслідку цього знеціниться охолоджувальна рідина всередині посудини.

3. **ВАЖЛИВО:** Перед укладанням посудин до холодильника їх необхідно старанно витерти.

4. Блок-картер ніколи не занурюйте в воду, тільки витріть його вологою ганчіркою. Шнур живлення укладається намотуванням на блок-картер.

ЯКЩО ВАШ ПРИЛАД НЕ ПРАЦЮЄ

- Перевірте, чи підключений прилад до електричної мережі.
- спробуйте знову натиснути кнопку включеного/виключено.
- Якщо проблема не зникає, зверніться до продавця або в авторизований сервісний центр.

Рецепти

Перед подаванням інгредієнтів до окремих посудин їх необхідно добре розмішати, щоб забезпечити їх однорідність та текучість.

Швидкі та цікаві рецепти (на 4 посудини):

Сорбент з фруктовим соком (буль-який фруктовий сік, приготовлений дома або куплений в пляшці):

1. Як мінімум 12 годин перед приготуванням пляшку з соком помістіть в холодильник.
2. Включіть прилад, коли пусті посудини
3. Помалу наливайте сік до відмітки максимального об'єму.
4. Залишіть прилад 5-10 хвилин працювати, після чого прилад виключіть кнопкою включено/виключено, сорбент готовий.

Сорбент з газованою водою:

1. Як мінімум 12 годин перед приготуванням пляшку з газованою водою помістіть в холодильник.
2. Включіть прилад, коли пусті посудини
3. Помалу наливайте газовану воду до відмітки максимального об'єму.
4. Залишіть прилад 5-10 хвилин працювати, після чого прилад виключіть кнопкою включено/виключено, сорбент готовий.

Сорбент з сиропом (м'ятний, лимонний та персиковий ...):

1. Як мінімум 12 годин перед приготуванням пляшку з соком помістіть (сироп + вода) в холодильник.
2. Включіть прилад, посудини пусті.
3. Помалу наливайте сироп до відмітки максимального об'єму.
4. Залишіть прилад 5-10 хвилин працювати, після чого прилад виключіть кнопкою включено/виключено, сорбент готовий.

Морозиво з рідким йогуртом (ягоди, персики, лісні фрукти ...)

1. Як мінімум 12 годин перед приготуванням рідкий йогурт помістіть в холодильник.
2. Включіть прилад, посудини пусті.
3. Помалу наливайте йогурт до відмітки максимального об'єму.
4. Залишіть прилад 5-10 хвилин працювати, після чого прилад виключіть кнопкою включено/виключено, морозиво готове.

Морозиво з молоком з добавками (шоколад, кава,...)

1. Як мінімум 12 годин перед приготуванням напиток помістіть в холодильник.
2. Включіть прилад, коли пусті посудини.
3. Помалу наливайте напиток до відмітки максимального об'єму.
4. Залишіть прилад 5-10 хвилин працювати, після чого прилад виключіть кнопкою включено/виключено, морозиво готове.

Традиційні рецепти:

Ванільне морозиво:

125 мл нерозбавленого молока (35% жиру), 50 г цукру, 1 яйце, 225 г сметани (30% жиру), 1 кавова ложка ванільного цукру (залежно від смаку).

1. Молоко підігріти в малій каструлі. Між тим в смисці розбити яйце з цукром.
2. Помалу при постійному перемішуванні добавляти гаряче молоко до суміші з яйця та цукру. Старанно перемішати.
3. Все вилити в кастрюлю та підігрівати суміш при легкому перемішуванні, не доводячи до кипіння, поки не почне гуснути до консистенції крему.
4. Охолодити при кімнатній температурі. Додати сметану та ванільний цукор та старанно перемішати.
5. Перед приготуванням покласти все в холодильник (як мінімум на 12 годин).
6. Наступного дня установіть посудини на блок-картер.
7. Включіть прилад, коли пусті посудини
8. Помалу наливайте морозиво до відмітки максимального об'єму, при цьому посудини повертаються.
9. Залишіть прилад 5-10 хвилин працювати, після цього прилад виключіть кнопкою включено/виключено, морозиво готове.

Шоколадне морозиво:

75 г гарячого шоколаду, 300 мл молока,
90 г сметани, 90 г цукру-піску, 3 жовтків.

1. Молоко з шоколадом нарізаним на кусочки підігрійте при періодичному перемішуванні, поки шоколад повністю не розчиниться.
2. Жовтки перемішати з цукром. Помалу добавляти при постійному перемішуванні шоколадне молоко.
3. Все налити в кастрюлю та залишити загуснути на легкому вогні, поки крем не почне прилипати до ложки, не доводити до кипіння.
4. Перед додаванням сметани охолодити.
5. Як мінімум 12 годин перед приготуванням все помістити в холодильник.
6. Помалу налити морозиво в посудини до відмітки максимального об'єму, при цьому посудини повертаються.
7. Залишіть прилад 5-10 хвилин працювати, після чого прилад виключіть кнопкою включено/виключено, морозиво готове.

Карамельне морозиво:

35 г цукру, 300 мл молока, 35 г масла, 4 жовтки. Карамель: 65 г цукру.

Жовтки змішати з 35 г цукру, залити 300 мл киплячого молока.

Приготувати сухий карамель з 65 г цукру, розбавити його додаванням 35 г масла.
Обидва інгредієнти перемішати та вклсти в холодильник як мінімум на 12 годин перед приготуванням, потім перемішати в приладі для приготування морозива.

Сорбент з фруктами:

80 мл води, 300 г подрібнених фруктів, 50 г цукру, 1/2 соку з одного лимону.

Варити воду та цукор на протязі 2 хвилин, добавити фрукти та лимонний сік.
Покласти до холодильника (як мінімум на 12 годин перед приготуванням), потім перемішати в приладі для приготування морозива.

Сорбент з фруктами:

80 мл води, 300 г подрібнених фруктів, 50 г цукру, 1/2 соку з одного лимону.

Варити воду та цукор на протязі 2 хвилин, добавити фрукти та лимонний сік.
Покласти до холодильника (як мінімум на 12 годин перед приготуванням), потім перемішати в приладі для приготування морозива.

Морозиво з фруктами:

200 г подрібнених фруктів (ягоди, банани, малини, ананас, ...), сік одного лимона, 100 г цукру, 125 г збитих вершків.

Подрібнити фрукти та добавити лимонний сік і цукор. Знову перемішати.
Збити вершки та добавити їх до подрібнених фруктів.
Помістити в холодильник (як мінімум на 12 годин перед приготуванням), потім перемішати в приладі для приготування морозива.

Варіант:

У всіх рецептів на морозиво можете до готового морозива добавляти інші інгредієнти залежно від смаку Ваших дітей: зерна шоколаду або ізюм/мигдаль/мелені горіхи/рідкий карамель / рідкий шоколад...

بستنی کاراصل:

35 گرم شکر، 300 میلی لیتر شیر (پرچرب یا نیمه چرب)، کره کم نمک، 4 عدد زرده تخم مرغ کارامل: 65 گرم دانه دانه با پودر شکر

1. زرده تخم مرغ را با 35 گرم شکر هم بزنید و بعد 300 میلی لیتر شیر در حال جوشیدن را به مخلوط اضافه نمایید.

2. کارامل شکر را با 65 گرم شکر درست کنید.

3. شکر را داخل قابلمه بریزید و بعد روی شعله خیلی کم آن را حرارت دهید تا طلایی زنگ شود. (ین عمل در حدود 15 دقیقه طول می‌کشد) 35 گرم کره را به آن اضافه کنید تا مخلوطی مایع ماند به دست آید.

4. دو ماهه آماده شده را با یکدیگر ترکیب کنید. سپس صبر کنید تا آن سرد شود و بعد آن را داخل یخچال قرار دهید (حداقل 12 ساعت قبل از تهیه بستنی). سپس بستنی خود را با بستنی ساز آماده کنید.

آلساکای میوه ای

80 میلی لیتر آب، 300 گرم میوه پوره شده (برای مثال توت فرنگی)، 50 گرم شکر، آب نصف لیمو

1. آب و شکر را به مدت 2 دقیقه بجوشانید بعد پوره توت فرنگی و آب لیمو را به آن اضافه کنید صبر کنید تا مخلوط سرد شود.

2. مخلوط را در یخچال بگذارید (حداقل 12 ساعت). سپس آلساکای خود را در بستنی ساز درست کنید.

بستنی میوه ای

200 گرم میوه پوره شده (توت فرنگی، موز، تمشک، آناناس و غیره)، آب یک عدد لیمو، 100 گرم شکر، 125 میلی لیتر خامه زده شده

1. میوه ها را مخلوط کرده و سپس آب لیمو و شکر را به مخلوط اضافه کنید و مجددا آنها را مخلوط کنید.

2. خامه را بزنید تا سفت شود بعد آهسته آن را به مخلوط اضافه کنید.

3. مخلوط را حداقل 12 ساعت در یخچال قرار دهید سپس بستنی خود را با بستنی ساز آماده کنی*

4. مخلوط به دست آمده را داخل یک پارچ ریخته، درب آن را بسته و داخل یخچال قرار دهید (حداقل 12 ساعت قبل از تهیه بستنی).

5. روز بعد، ظرفهای انجماد و قاشق ها را روی بدنه موتور قرار دهید.

6. بستنی ساز را با ظرفهای انجماد خالی روشن کنید.

7. با شروع به چرخش ظرفها، به آرامی مخلوط را داخل آنها بریزید. اضافه مخلوط را مجددا در یخچال قرار دهید.

8. پس از 5 الی 10 دقیقه، دکمه On/Off را برای خاموش شدن دستگاه فشار دهید. بستنی شما آماده می باشد. 2 ظرف دیگر را مانند همان روش درست کنید.

تنوع:

به جای شیر پرچرب می توانید از شیر نیمه چرب نیز استفاده کنید.

بستنی شکلاتی

75 گرم شکلات تخت کیفیت خوب، 30 میلی لیتر شیر (پرچرب یا نیمه چرب)، 90 میلی لیتر خامه زده شده، 90 گرم شکر، 3 عدد زرده تخم مرغ

1. مخلوط شیر و شکلات تکه شده را روی حرارت ملایم گرم کنید گاهای آن را هم بزنید تا شکلات به طور کامل ذوب شود.

2. زرده تخم مرغ را با شکر هم بزنید. سپس آن را به آرامی داخل مخلوط شیر شکلات ریخته و آن را هم بزنید تا خوب مخلوط شود.

3. مخلوط را داخل قابلمه ای ریخته و بدون آنکه به جوش آید آن را گرم کنید. روی شعله کم مخلوط را مدام هم بزنید تا کمی سفت شود و لایه نازکی از آن پشت قاشق را بپوشاند. سپس قبل از افزودن خامه زده صبر کنید تا سرد شود.

4. مخلوط را داخل پارچی ریخته و آن را (حداقل 12 ساعت قبل از تهیه بستنی) داخل یخچال قرار دهید.

➡ در صورت کار نکردن دستگاه چه باید کرد؟

- بررسی کنید که دوشاخه دستگاه به درستی به پریز برق وصل شده باشد.
- مجدداً دکمه On/Off را فشار دهید.
- در صورت عدم رفع عیب با مرکز خدمات مشتریان تماس بگیرید.

➡ دستورات تهیه

بستنی ماست طعم دار (توت فرنگی، هلو، توت و غیره)

۱. مخلوط ماست طعم دار را حداقل ۱۲ ساعت قبل از تهیه بستنی، در یخچال قرار دهید.

۲. بستنی ساز را با ظرف انجماد خالی روشن کنید.

۳. مخلوط ماست طعم دار را به آرامی داخل ظرفها بریزید. دقت کنید که سطح مخلوط از علامت مندرج بر روی قاشق تجاوز نکند.

۴. صبر کنید تا دستگاه به مدت ۵ تا ۱۰ دقیقه کارکند و بعد دکمه On/Off را فشار دهید تا آن خاموش شود. اکنون بستنی شما آماده است.

بستنی با شیر طعم دار (شکلات، قهوه و غیره)

۱. مخلوط شیر طعم دار را حداقل ۱۲ ساعت قبل از تهیه بستنی، در یخچال قرار دهید.

۲. بستنی ساز را با ظرف انجماد خالی روشن کنید.

۳. مخلوط شیر طعم دار را به آرامی داخل ظرفها بریزید. دقت کنید که سطح مخلوط از علامت مندرج بر روی قاشق تجاوز نکند.

۴. صبر کنید تا دستگاه به مدت ۵ تا ۱۰ دقیقه کارکند و بعد دکمه On/Off را فشار دهید تا آن خاموش شود. اکنون بستنی شما آماده است.

چند طرز تهیه سنتی هر دستور تهیه برای ۴ ظرف بستنی می باشد: ابتدادو

بستنی وانیلی:

۱۲۵ میلی لیتر شیر پرچرب، ۵۰ گرم شکر، ۷ عدد تخم مرغ، ۲۲۵ میلی لیتر خامه زده شده (۳۵ درصد چربی)

۱ قاشق چایخوری اسانس وانیل (اختیاری)

۱. شیر را در یک قابلمه کوچک طوری گرم کنید تا به جوش نیاید.

در این بین تخم مرغ و شکر را در یک ظرف هم بزنید.

۲. به آرامی شیر داغ را داخل مخلوط تخم مرغ و شکر ریخته و هم بزنید.

۳. مخلوط به دست آمده را از صافی ریز رد کرده و داخل یک قابلمه تمیز بریزید. سپس آن را بدون آنکه به جوش بیاید، گرم کنید و در حین گرم کردن، مدام آن را هم بزنید تا کمی سفت شود بطوریکه لایه تازکی از آن پشت قاشق را پوشاند. صبر کنید تا مخلوط در دمای اتفاق سرد شود. خامه زده نشده و اسانس وانیل را اضافه نمایید و بعد خوب آنها را مخلوط کنید.

قبل از ریختن مخلوط داخل ظرفهای انجامد، ابتدا آن را خوب هم بزنید تا به صورت مایع روشن در آید.

چند طرز تهیه سریع و مفرح

هر دستور تهیه برای ۴ ظرف بستنی می باشد: ابتدادو ظرف بستنی و بعد دو ظرف دیگر را به همان روش درست کنید.

آلساکا با آب میوه

(به دلخواه خود می توانید از آب میوه تازه یا آب میوه داخل بطری استفاده کنید).

۱. بطری آب میوه یا آب میوه تازه را حداقل ۱۲ ساعت قبل از تهیه آلساکا داخل یخچال بگذارد.

۲. بستنی ساز را با ظرفهای انجماد خالی روشن کنید.

۳. آب میوه را به آرامی داخل ظرفها بریزید. دقت کنید که سطح آب میوه از علامت حدکثر مندرج بر روی قاشق تجاوز نکند.

۴. صبر کنید تا دستگاه به مدت ۵ تا ۱۰ دقیقه کار کند و بعد دکمه On/Off را فشار دهید تا آن خاموش شود. اکنون آلساکای شما آماده است.

آلساکا با آب میوه گازدار

۱. نوشیدنی گازدار دلخواه خود را حداقل ۱۲ ساعت قبل از تهیه آلساکا، در یخچال قرار دهید.

۲. بستنی ساز را با ظرف انجماد خالی روشن کنید.

۳. آب میوه گاز دار را به آرامی داخل ظرفها بریزید. دقت کنید که سطح آب میوه از علامت مندرج بر روی قاشق تجاوز نکند.

۴. صبر کنید تا دستگاه به مدت ۵ تا ۱۰ دقیقه کارکند و بعد دکمه On/Off را فشار دهید تا آن خاموش شود. اکنون آلساکای شما آماده است.

آلساکا با شربت (نعناع، شربت انان، هلو و غیره)

۱. مخلوط (شربت + بطری آب معدنی) را حداقل ۱۲ ساعت قبل از تهیه آلساکا، در یخچال قرار دهید.

۲. بستنی ساز را با ظرف انجماد خالی روشن کنید.

۳. مخلوط را به آرامی داخل ظرفها بریزید. دقت کنید که سطح مخلوط از علامت مندرج بر روی قاشق تجاوز نکند.

۴. صبر کنید تا دستگاه به مدت ۵ تا ۱۰ دقیقه کارکند و بعد دکمه On/Off را فشار دهید تا آن خاموش شود. اکنون آلساکای شما آماده است.

از دادن بستنی یا آلسکای حاوی تخم مرغ خام یا نیم پز به کودکان، خانم های باردار، افراد مسن یا افراد بیمار خودداری کنید.

بستنی و یا آلسکا را می توان بعد از آماده شدن به مدت 5 الی 10 دقیقه در داخل بستنی ساز نگهداری کرد. بستنی آب شده یا قسمتی از آن آب شده را نباید مجدداً منجمد کرد.

قبل از استفاده

برای اولین بار ظرفهای انجماد را با آب گرم و کمی مایع ظرفشویی بشویید.

استفاده از بستنی ساز کوچک

الف - آماده سازی:

برای بدست آمدن قوام یکدست، مخلوط را با فاشق به آرامی هم بزنید. در صورت تمایل، دو ظرف دیگر بستنی را درست کنید. شما می توانید بستنی ها و آلسکا ها را به محض آماده شدن میل نمایید.

آنها نرم بوده و به سفتی بستنی ها و آلسکاهای تجاری نیستند. چنانچه بخواهید که آنها را سفت تر درست کنید می بایست طرف انجماد را به مدت 15 دقیقه در فریزر قرار دهید.

پس از هر بار استفاده (پس از تهیه 4 ظرف بستنی یا آلسکا) بستنی ساز را به مدت 30 دقیقه در حالت خاموش نگه دارید.

ج - تمیز کردن

۱. قبل از استفاده، ظرف ها و فاشق ها را با محلول آب گرم و مایع ظرفشویی بشویید.

۲. از شستن ظرفهای انجماد در ماشین ظرفشویی خودداری کنید. زیرا باعث آسیب دیدن مایع منجمد کننده موجود در داخل ظرف می شود.

۳. مهم: قبل از قرار دادن ظرفها داخل فریزر، آنها را به طور کامل خشک کنید.

۴. از فرو کردن موتور داخل آب پرهیز نمایید. بدنده موتور را با استفاده از یک اسفنج مطروب تمیز کنید. سیم برق دستگاه دور موتور آن جمع می شود.

بعد از یک دور تهیه بستنی، ظرفهای انجماد را با آب گرم شسته و سپس آنها را کاملاً خشک کنید.

از آب خیلی داغ یا جوش برای تمیز کردن ظرفهای انجماد خودداری کنید و زیرا تغییر ناکهانی باعث آسیب دیدن آنها میشود. آنها را داخل فریزر قرار دهید.

زمانیکه ظرفها تا اندازه ای سرد هستند به زمان کمتری نیاز دارند تا در فریزر بمانند. در حدود 3 تا 4 ساعت قبل از آماده شدن برای استفاده مجدد.

4 ظرف انجماد (B) را به مدت 24 ساعت قبل از استفاده داخل فریزر (دماي 18- درجه سانتيگراد یا كمتر) قرار دهيد. زمان انجماد ممکن است در مورد يخچال فريزرهای ترکيبی طولاني تر شود. (شکل 2).

مواد لازم جهت تهیه بستنی یا آلسکا را آماده کرده و مخلوط را قبل از قرار دادن در بستنی ساز حداقل به مدت 12 ساعت در يخچال سرد کنید.

ب - شروع به کار بستنی ساز:

2 ظرف انجماد (B) را از داخل فریزر بیرون آورده و به طور صحیح آن را روی دستگاه (شکل 3) قرار دهید.

2 فاشق را در شیار تعییه شده بر روی دستگاه قرار داده و آنها را در جهت نشان داده شده در شکل بچرخانید تا ثابت شود (شکل 4). در صورت تمایل می توانید از یک ظرف بستنی یا آلسکا استفاده کنید.

دوشاخه دستگاه را به پریز برق وصل کنید. برای جلوگیری از يخ زدن فاشق ها در ظرف انجماد، فوراً دستگاه را روشن کنید (شکل 5).

هنگامیکه دو ظرف در حال چرخیدن هستند مخلوط بستنی را داخل آنها بریزید بدون آنکه سطح مخلوط از محدوده حداقل مشخص شده بر روی فاشق بالاتر رود. (شکل 6). باقی مانده مخلوط را به يخچال برگردانید.

به مدت 5-10 دقیقه صبر کنید تا عمل چرخش انجام شود (شکل 7).

پس از 5 الی 10 دقیقه بستنی شما آماده مصرف خواهد بود. دستگاه را خاموش کنید (شکل 8).

توجه: زمان ذکر شده در فوق جهت راهنمایی می باشد. این زمان بنابر دستور تهیه و یا دمای ظرفها می تواند تغییر یابد. همواره مراقب فرآیند آماده سازی بستنی باشید. برای جلوگیری از سریز شدن مخلوط دستگاه را به موقع خاموش کنید.

← شرح دستگاه

با اجزای مختلف و لوازم جانبی دستگاه خردباری شده آشنا شوید.
شكلهای شماره گذاری شده، مشخص کننده اجزای دستگاه می باشد که عملکردشان در صفحات بعد شرح داده می شود.

C D	فاسق ها محفظه قرار گیری سیم برق	موتور با دکمه روشن/ خاموش ظرفهای انجام
--------	------------------------------------	---

← دستورالعملهای ایمنی

- در موقع زیر دوشاخه دستگاه را از پریز برق بیرون بکشید:
- * در هنگام بروز مشکل در حین کار
- * قبل از تمیز کردن و یا سرویس دستگاه
- * پس از استفاده
- برای خارج کردن دوشاخه از پریز، هرگز آن را از سیم نکشید.
- قبل از بکارگیری سیم رابط از سالم بودن آن اطمینان حاصل ننمایید.
- از بکارگیری دستگاه برقی که زمین خورده است، خودداری نمایید.
- برای جلوگیری از خطر احتمالی، سیم برق آسیب دیده دستگاه باید توسط تعمیرکار واحد شرایط تعویض شود.
- این محصول فقط برای مصرف خانگی طراحی شده است و در صورت استفاده تجاری شرکت سازنده هیچ مسئولیتی را در قبال مشکل پیش آمده نخواهد پذیرفت و مشمول گارانتی نخواهد بود.
- ولتاژ برق مصرفی و مشخصات فنی دستگاه بر روی برچسب حک شده در ته دستگاه قید شده است.
- این دستگاه نباید توسط افرادی که از لحاظ فیزیکی یا ذهنی دچار نقصان می باشند به کار گرفته شود.
- **مهم:** از قرار دادن ظرفهای انجام در داخل اجاق مایکروویو خودداری کنید.
- همواره دستگاه را دور از دسترس کودکان قرار دهید و هرگز به آنها اجازه استفاده از دستگاه را ندهید.
- هنگامیکه دستگاه در حال کار است از قرار دادن آن در داخل یخچال یا پریز خودداری کنید.
- صبر کنید که اجزای چرخنده دستگاه به طور کامل از حرکت باز است.
- پس از استفاده دوشاخه دستگاه را از پریز برق خارج کنید.
- از فرو کردن موتور دستگاه در داخل آب یا هر مایع دیگر خودداری نمایید. هرگز آن را زیر شیر آب نگیرید.
- مقدار مواد و مدت زمان نباید از میزان ذکر شده در دستورات تهیه تجاوز نماید.
- این دستگاه مطابق استانداردها و مقررات فنی رایج می باشد.
- این دستگاه برای کار با جریان برق متناوب طراحی شده است.
- لطفاً قبل از استفاده برای اولین بار، میزان برق پریز مورد استفاده را بررسی کنید تا با ولتاژ ذکر شده بر روی برچسب مشخصات فنی دستگاه مطابقت داشته باشد.
- از قرار دادن یا بکار گیری دستگاه بر روی سطوح داغ یا در نزدیکی شعله (اجاق گاز) پرهیز نمایید.
- از دستگاه فقط بر روی سطوح صاف و ثابت و دور از پاشیدگی آب استفاده کنید.

← راهنمایی ها و توصیه ها

- 1) برای تهیه بستنی یا آласکا (بسنی یخ) از یک روز قبل تضمیم بگیرید. در بعضی از دستورات تهیه لازم است که مواد قبل از قرار گرفتن در بستنی ساز حداقل 12 ساعت در یخچال سرد شوند.
 - 2) در بعضی از دستورات تهیه لازم است که از لایه نازکی کاسترد (سنس دسر) استفاده شود. در هنگام گرم کردن مخلوط دقت کنید که جوش نباید و یا از هم وا نزود. در صورت وا رفتن مخلوط در حین آماده سازی، می توان آن را در یک مخلوط کن یا غذا ساز به مدت یک دقیقه به عمل آورد تا از قوام یکددستی برخودار شد.
 - 3) قوام بستنی بدست آمده در مقایسه با انواع تجارتی کمی شل تر خواهد بود.
 - 4) الکل را فقط با شروع به کار کردن دستگاه و زمانیکه مخلوط نیمه منجمد است اضافه نمایید.
- 5) قبل از خارج کردن مخلوط بستنی یا آласکا از یخچال، ظرفهای انجام را روی بستنی ساز سوار کنید تا از حداکثر سرمای ممکن برای شروع به کار دستگاه استفاده شود.**
- 6) مخلوط بستنی ریخته شده در ظرفهای انجام باید مایع باشد.**
- از بکارگیری مواد سفت از قبیل مایعات منجمد برای تهیه بستنی یا آласکا خودداری کنید.
- 7) مهمترین مورد در هنگام تهیه بستنی یا آласکا رعایت بهداشت می باشد. مطمئن باشید که تمام اجزای بستنی ساز به خصوص آنها که با مخلوط بستنی در تماس هستند کاملا تمیز باشند. همچنین از تمیز بودن سایر تجهیزات و لوازم مورد استفاده درآماده سازی مخلوط بستنی اطمینان حاصل کنید. همیشه از مواد تازه استفاده کنید و بهترین تاریخ مصرف آنها توجه کنید. خصوصاً در موادی چون تخم مرغ، شیر و خامه.**

٢٧- ح. ٤ من الشوكوا لـ "الآخر" ، ٢٨- سلسلة من القصص
 ٢٩- ح. ٤ من "الآخر" ، محرر ٢ بنس.
 ثم تنتهي القصة وفتحت البوّة ٣- السجدة، محرر ٣
 وقت إبريل حتى تنتهي ٤- الشوكوا

١- المطهور ليس من المفترض أن يكون يقطن جزءاً
 من المطبخ ٢- المطهور لا ينتمي إلى المطبخ ٣- المطبخ
 ٤- المطبخ ينتمي إلى المطبخ ٥- المطبخ ٦- المطبخ ٧- المطبخ
 ٨- يصل المطبخ إلى المطبخ ٩- المطبخ ينتمي إلى المطبخ
 ١٠- من المطبخ ينتمي المطبخ ١١- المطبخ ينتمي إلى المطبخ
 ١٢- المطبخ

١٣- في المطبخ ١٤- في المطبخ ١٥- من المطبخ

١٦- مع المطبخ ١٧- التبديل مع المطبخ ١٨- المطبخ
 ١٩- خارج المطبخ ٢٠- قمة المطبخ ٢١- المطبخ ينتمي إلى المطبخ
 ٢٢- المطبخ ينتمي إلى المطبخ ٢٣- المطبخ ينتمي إلى المطبخ
 ٢٤- المطبخ ينتمي إلى المطبخ ٢٥- المطبخ ينتمي إلى المطبخ
 ٢٦- المطبخ

متحف "الآخر فريم" بالشوكوا

٢٧- ح. ٤ من المفترض ، ٢٨- سلسلة من القصص ، ٢٩- ح. ٤ من
 ٣٠- المطبخ ، سلسلة من القصص
 ٣١- ح. ٤ من المفترض ، ٣٢- سلسلة من القصص

٣٣- المطبخ ليس من المطبخ ٣٤- المطبخ من المطبخ ٣٥-
 ٣٦- المطبخ من المطبخ ٣٧- المطبخ من المطبخ ٣٨- المطبخ
 ٣٩- فتح مفتاح المطبخ ٤٠- المطبخ من المطبخ ٤١- المطبخ
 ٤٢- ح. ٤ من المطبخ ٤٣- ح. ٤ من المطبخ
 ٤٤- المطبخ ينتمي إلى المطبخ ٤٥- المطبخ ينتمي إلى المطبخ
 ٤٦- المطبخ ينتمي إلى المطبخ ٤٧- المطبخ ينتمي إلى المطبخ
 ٤٨- المطبخ ينتمي إلى المطبخ ٤٩- المطبخ ينتمي إلى المطبخ
 ٥٠- المطبخ ينتمي إلى المطبخ

عن ملوكها في التراث العربي، جـ 1
عن حضارة وادي النيل قبل الفراعنة في الأقبية
عصفت سوريا والشام (الربع الثاني)

ملحق "ابن خلدون" للنيلية "سوريا" مع عصر
نيلية (بـ ١ بالصادر الطارئ في المكتب ص ٢٨٦)

طبع ١٩٤٤ لأقصى قدر دورها على الأفق
ساحة طرق الأقبية العجم

* قبر الحسين في دمشق مع الإمبراطور
* روى العباس بن عبد الله (رسول الله) الراوي
الأمير

* توكه سلالة العلوان لعاصمة * خلق حريم يدخل لنيل
وأصحاب سلطان دمشق (الإسكندر) ١٣٧٠ - ١٣٧١ - نصح بهم
ملحق "ابن خلدون" بالفترة "سوريا" مع المطبوع

بعض فضائل النبي صلى الله عليه وسلم (١٣٧٠)
الأزهر الأشجار

* من العبارات القليلة مع الأسرى العجم
* لذك شهادات في نجد الأنصار الحديثة
الإسكندر

* زيارة حملة العلوان (الإسكندر) بطرابلس لمكتبها
تجهيز بحثها (في تعيين الملك) والآن نصح بهم

ملحق "ابن خلدون" للقاهرة "السورية" مع الشرف
(النفاعي الرحال، المؤخري، الرابع، الرابع)

طبع بذرة الشفاعة التي استمر (التراث) ١
الحكومة (الإدارية) في قرار رقم ٢ - سنه عن ١٩٦٦ ولـ

* من فصل قبر الحسين في بلاد الأقصى عليه في الأوصاف
* القبر بحلاة الدين انتهى * المقطع في ذلك أحوال
براحطه، تحفل بعرفه والآن نصح بهم

ملحق "ابن خلدون" (بـ ٢ العين العليل) (غير نيلية
لتفريح، شوقي فكتبه للطباعة، الرابع)

طبع ابن خلدون (التراث) ١٣٧٠ - ١٣٧١ - سنه عن ١٩٤٤ ولـ

* القبر بحلاة الدين انتهى * المقطع في ذلك أحوال
براحطه، تحفل بعرفه والآن نصح بهم

ملحق "ابن خلدون" (بـ ٣ العين العليل) (غير نيلية
لتقويم، شوقي فكتبه للطباعة، الرابع)

طبع ابن خلدون (التراث) ١٣٧٠ - ١٣٧١ - سنه عن ١٩٤٤ ولـ

* القبر بحلاة الدين انتهى * المقطع في ذلك أحوال
براحطه، تحفل بعرفه والآن نصح بهم

* لم يستقر العرش في نجد الأنصار استقر في
* تونس كخلافة للروم سابقاً (الفتوحات ثم يعود
لهملاً - لعلة في تعيين) الفرضيات التي نسبت
لهملاً

مثبات "ابن خلدون" مع العطاء بتأمله المتعذر
(الشوكنا المأهولة، الرابع)

استقر العرش في نجد الأنصار ١٣٧٠ - ١٣٧١ - على الملك

* حرم العصر في دمشق مع الإمبراطور العجم
* استقر العرش في نجد الأنصار في الملك

(الإسكندر)
* زيارة حملة العلوان (الإسكندر) ١٣٧٠ - ١٣٧١ - نصح بهم
تجهيز بحثها (في تعيين الملك) والآن نصح بهم

لروضات الكتبية

ملحق "ابن خلدون" من نيلية القاهرة

١٣٧٠ محتوى من مطب فكتل (١٣٧٠ - ١٣٧١) سنه عن ١٩٤٤
من الملك، بفتحه، وبعد، ١٣٧٠ - ١٣٧١ - من الملك
[١٣٧٠ من الملك] ملهمة صور أمن حمله
ملحق العرش (التراث)

أ) زيارة العرش في مصر من الملك العليل (التراث)
بحق الملك وأسكنه في ذلك عن بعده

* الملك سعى على صفت الملك (الشوكنا)
له ولد لـ ٣ عروض

* الملك العرش في مصر في مصر العصر جداً من
زينة العرش، مع العرش العصر والملك، حتى يحيى
العرش الملك العليل الملك العليل الملك العليل الملك العليل

* زيارة العرش في مصر العليل الملك العليل الملك العليل
لكرها وليسر العليل الملك العليل الملك العليل الملك العليل

* زيارة العرش في مصر العليل الملك العليل الملك العليل الملك العليل

* زيارة العرش في مصر العليل الملك العليل الملك العليل الملك العليل

* زيارة العرش في مصر العليل الملك العليل الملك العليل الملك العليل

* زيارة العرش في مصر العليل الملك العليل الملك العليل الملك العليل

سبع العروض المزدوج (بـ ٤ خط) حيث يغير المفرد العدد ٢٦ لـ ٣٩، ويتحول (سبعين) إلى (ثلاثين) و(ستة) إلى (ستة عشر)، و(لـ ١٨) إلى (ستة عشر) مما يزيد المفهوم، ويضع المفردة في الاتجاه الذي يرمي به المفرد من على الكتاب (الشريعة).

٤- الله يحضر هذه تكبير شفاعة النبي عليه

سبعين (٢) من الأربعين (٤) يمثل تكبير شفاعة النبي عليه
سبعين تكبير من حبهما يمسح على ملبيه
و(٤٧) تكبير ابراهيم ثم ان يصل الى عدد تكبير
الاصل الخمسين الكبار يمسح على
مثلثة عروض (اثنتين) (اثنتين) (اثنتين)

سبعين عروض (اثنتين) (اثنتين) (اثنتين) في قدر عدد
سبعين اول سبع عاليه الدار (الدار) استطاع
الكتابي بالذكى على بعد
سبعين عروض (اثنتين) (اثنتين) (اثنتين)

ج- التنظيف

١- يحيى بن سعيد لحضور "الآباء كريمة" (الحضراء) لم يحيى
في الموضع سريره هذه - ٢- لفقة خضراء

الآباء كريمة

٣- يحيى بن سعيد لحضور "الآباء كريمة" (الحضراء)
الآباء كريمة

٤- يحيى بن سعيد لحضور "الآباء كريمة" (الحضراء)
الآباء كريمة

٥- يحيى بن سعيد لحضور "الآباء كريمة" (الحضراء)
الآباء كريمة

٦- يحيى بن سعيد لحضور "الآباء كريمة" (الحضراء)
الآباء كريمة

٧- يحيى بن سعيد لحضور "الآباء كريمة" (الحضراء)
الآباء كريمة

- يحيى بن سعيد لجنة بين الليل والنهار

- يحيى بن سعيد لجنة بين الليل والنهار

- يحيى بن سعيد لجنة بين الليل والنهار

لقد بدأ عمر بمحنة مديدة واستمرت لفترة جيدة ثم فتحت لها فرصة للنجاة ولكن قدرة نجاته أضحت ضئيلة استدعت اللجوء

إلا أن هذه الفرصة لم تكن في النهاية الأخيرة

وأن عمر سرور

مكتوب

* حبر للكتاب الكبير

الوصلات التي دخلت في كتاب

1) قصة انتقام عز الدين الخطيب على ملوكه والملك

- من العبر بعد ما عانى منها العين

2) إنتقام العرش

- لا يصح العذر

3) قلق قصة الشاعر

- إنتقام العرش حتى تتحقق حلمه عن ابنته

- انتقام الملك الكبير من الملك

- إنتقام العرش

- انتقام الملك العرش من العذر

- إنتقام العرش

- انتقام الملك العرش

- إنتقام الملك العرش

- إنتقام الملك العرش

- إنتقام الملك العرش

- إنتقام الملك العرش

- إنتقام الملك العرش

- إنتقام الملك العرش

- إنتقام الملك العرش

- إنتقام الملك العرش

- إنتقام الملك العرش

- إنتقام الملك العرش

- إنتقام الملك العرش

- إنتقام الملك العرش

- إنتقام الملك العرش

- إنتقام الملك العرش

- إنتقام الملك العرش

- إنتقام الملك العرش

- إنتقام الملك العرش

- إنتقام الملك العرش

- إنتقام الملك العرش

- إنتقام الملك العرش

- إنتقام الملك العرش

- إنتقام الملك العرش

- إنتقام الملك العرش

- إنتقام الملك العرش

الصلف الأذكي لكتبه

ياد المعلم على ملوكه وملكه لفترة وبعد ملوكه

F p 1 - 4

NL p 5 - 8

GB p 9 - 12

D p 13 - 16

I p 17 - 20

E p 21 - 24

P p 25 - 28

TR p 29 - 31

CZ p 32 - 35

SK p 36 - 39

PL p 40 - 43

RUS p 44 - 47

UA p 48 - 51

IR p 55 - 52

AR p 59 - 56