

BELANGRIJKE AANWIJZINGEN

VOOR HET GEBRUIK DEZE AANWIJZINGEN LEZEN

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de nodige voorzorgsmaatregelen in acht genomen worden, waaronder:

- Controleer of de elektrische volt van het apparaat overeenkomt met het voltage van het elektrici-teitsnet.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter wanneer het aangesloten is aan het elektriciteitsnet; haal na gebruik de stekker uit het stopcontact.
- Dit apparaat is niet geschikt om gebruikt te wor-den door personen (en kinderen) met beperkte fysieke, sensorische en mentale capaciteiten. De gebruikers van het apparaat die niet over de nodige ervaring of kennis beschikken over het apparaat of die de gebruikshandleiding niet heb-ben gelezen moeten altijd gecontroleerd worden door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- U moet oppassen dat kinderen niet met het appa-raat gaan spelen.
- Zet het apparaat nooit boven of in de buurt van warmtebronnen.
- Stel het apparaat niet bloot aan weersomstandig-heden (regen, zon, enz...)
- Pas op dat de elektriciteitskabel niet in contact komt met warme oppervlaktes.
- DE MOTORBASIS, DE STEKKER EN DE ELEKTRICITEITSKABEL NOOIT ONDERDOOMPELEN IN WATER OF ANDERE VLOEISTOFFEN, GEBRUIK EEN VOCHTIGE DOEK VOOR HET REINIGEN.
- NOOIT DE BEWEGENDE ONDERDELEN AANRAKEN.
- Zet het apparaat tijdens het gebruik op een hori-zontaal en stabiel werkvlak.
- Houdt de vingers en ge keukengereedschappen enz. op afstand van de ijsbak wanneer hij in werking staat het gevaren aan personen en de machine te voorkomen. SCHERPE KEUKENGEREEDSCHAPPEN OF ANDERE VOORWERPEN MOGEN NIET IN DE BAK GEBRUIKT WORDEN. Deze scherpe voorwer-pen kunnen de ijsmachine beschadigen Het is wel mogelijk om rubberen of houden keukenge-reedschappen te gebruiken wanneer de machine stilstaat.
- Controleer voordat de ijsmachine in werking wordt gezet of alle onderdelen goed zijn samengesteld en dat de motorbasis goep of de deksel is vast-gezet.
- Laat het apparaat niet leeg werken.
- Nadat de motor lange tijd en zonder pauze heeft aangaestan om een hoeveelheid ijs te maken, wacht tenminste een half uur voordat de motor van de machine weer in werking wordt gezet.
- Laat het apparaat niet langer dan 40 minuten doorgaand werken.
- Als het ijs of de sorbet verse ingrediënten bevat-ten, moeten ze binnen één week geconsumeerd worden. Ijs is lekkerder als het koud wordt gese-rveerd.
- Als het ijs of de sorbet wordt bereidrt met verse eieren mag het niet geconsumeerd worden door kinderen, zwangere vrouwen en bejaarden.
- Als de bevoren oplossing uit de bak komt moet u het gebruik onderbreken. De bevoren oplossing die wordt gebruikt is niet giftig.
- Zet het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat de deksel en de motorbasis worden verwijderd.
- trek de stekker van het apparaat uit het stopcon-tact voordat accessoiren worden gemonteerd of losgehaald, voordat het apparaat wordt gereinigd en wanneer het niet gebruikt wordt.
- Om de stekker uit het stopcontact te trekken moet de stekker zelf vastgenomen worden. Nooit aan het snoer trekken.
- Gebruik de ijsmachine altijd met gemonteerde deksel.
- Gebruik het apparaat niet wanneer de elektrici-teitskabel of de stekker beschadigd is, of wanneer het apparaat zelf niet goed werkt; breng het appa-raat in dit geval meteen naar het Geautoriseerd Assistentiecentrum.
- Wanneer de elektriciteitskabel beschadigd is moet ze vervangen worden door de Constructeur of door zijn technische assistentieservice of, in ieder geval, door een persoon die over de kwalificaties beschikt, zodat ieder risico wordt vermeden.
- Het apparaat is ontworpen voor UITSLUITENDE HUISHOUDELIJK GEBRUIK en mag dus niet voor commerciële of industriële doeleinden worden gebruikt.
- Dit apparaat is in overeenkomst met de normen 2006/95/EG e EMC2004/108/EEG.
- Wanneer het apparaat weggegooid wordt, moet het onbruikbaar gemaakt worden door de elektriciteitskabel eraf te knippen. Bovendien moeten de gevaarlijke onderdelen van het apparaat onscha-delijk gemaakt worden, speciaal voor kinderen die

het apparaat kunnen gaan gebruiken als speel-goed.

28 De verpakkingselementen moeten buiten bereik van kinderen worden gehouden omdat ze een gevarenbron kunnen zijn.

BEWAAR DEZE AANWIJZINGEN

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT (FIG. 1)

- Hendel loszetten motorbasis
- Motorbasis
- Deksel
- Dekselhouder
- Mengstaaf
- Ijsbak
- Houder
- Antislip-basis
- Opening voor de ingrediënten
- Startschakelaar

GEBRUIKSAANWIJZINGEN

Voordat het apparaat wordt gebruikt en na het gebruik reinig de deksel (3), de bijbehorende houder (4), de ijsmand (6) en de mengstaaf (5) met warm water en zeep.

ATTENTIE: Controleer bij het monteren, loshalen of reinigen van het apparaat altijd dat het uit staat en dat het niet is aangesloten aan het stroomnet.

- De ijsbak (6) moet goed bevroren worden voordat ze wordt gebruikt: de bak beschikt over een dubbele isolatie die helemaal bevroren moet worden (ongeveer 12 uur) om perfect ijs te maken. Het wordt aangeraden om de ijsbak (6) achterin de vriezer te zetten, daar waar de temperatuur het laagste is.
- De vriezer die wordt gebruikt moet op een tempera-tuur van tenminste - 18°C staan
- De bak moet goed afgesloten in een plastic zak in de vriezer geplaatst worden om de opname van geuren en het contact met het ijs te voorkomen. De bak moet perfect verticaal geplaatst worden met de opening naar boven.
- Bewaar de ijsbak (6) in de vriezer zodat ze op elk moment klaar staat voor het gebruik.

De ijsbak moet tenminste 24 uur in de vriezer staan.

- Bereid alle ingrediënten voor en meng ze in een grote kom.

- Haal de ijsbak (6) uit de vriezer en zet hem op de geleider op de basis van de houder (7) zodat de twee handvaten van de bak en van de houder op lijn staan, de ene bovenop de andere (Fig. 2).
- Zet de dekselhouder (4) op de bak (6) met de speci-ale pin in de lus op de mand en draai hem tegen de klok in totdat ze helemaal vast wordt gezet (Fig. 3).
- Zet, afzonderlijk, de motorbasis (2) op de deksel (3), en houdt de hendel (1) ingedrukt en druk er vervol-gens zacht op tot aan de klik (Fig. 4).
- Zet de vervolgens de motorbasis (2) op zijn kop, die vooraf is samengesteld en steek de mengstaaf (5) in de speciale opening (Fig. 5).
- Zet het blok dat is samengesteld op de houder (4), en zet de geleider op lijn met de pin op de steun (4). Blokkeer het blok door met de klok mee te draaien tot aan de klik (Fig. 6).

ATTENTIE: Controleer voordat het apparaat wordt gebruikt of alle onderdelen goed zijn samengesteld.

- Steek de stekker in het het stopcontact en druk op de startschakelaar (10) om de ijsmachine in werking te zetten (Fig. 7).

- Giet het mengsel dat vooraf voorbereid en afgekoeld is in de bak (6) door de speciale opening (9) aan de bovenkant van de ijsmachine (Fig. 8). Laat de mengstaaf (5) ongeveer 30 – 40 minuten maximaal draaien totdat de gewenste dikte van het ijs is bereikt.

ATTENTIE: Laat tijdens het vullen van de bak tenmin-ste 3 cm tussen het mengsel en de bovenste rand van de bak omdat het mengsel tijdens het bevrizingspro-ces omhoog komt.

- Als de gewenste dikte is bereikt, zet het apparaat uit met de startknop (10) (Fig. 7) en trek de stekker uit het stopcontact.
- Verwijder de motorbasis (2) en de deksel (3) door ze tegen dek lok in te draaien en verwijder het ijs uit de bak met een rubberen spatel of plastic lepel en serveer het.

REINIGEN

ATTENTIE: Om de levensduur van de ijsmachine te verlengen reinig de onderdelen niet in de vaatwasser.

ATTENTIE: Trek de stekker uit het stopcontact.

ATTENTIE: De motorbasis, de stekker en het elektriciteitsnoer nooit onder water of andere vloeistoffen zetten. Gebruik een vochtige doek voor het reinigen van deze onderdelen.

Verwijder de motorbasis (2) door op de speciale hendel (1) te drukken en trek hem naar boven toe eruit (Fig. 4). Haal alle onderdelen van het apparaat uit elkaar. Reinig de deksel (3), de speciale houder (4), de meng-staaf (5) en de ijsbak (6) met lauw water en zeep.

Vervolgens afreken.

ATTENTIE: De ijsbak (6) nooit bevrozen als ze nog vochtig is.

Reinig de motorbasis (2) met een vochtige spons of doek.

RECEPTEN

Frambozen en yoghurt ijs

Ingrediënten:
200 g verse frambozen
50 g fijne zuiker
250 g witte yoghurt
Bereiding:
Maak een puree van de frambozen (als u de pitjes wordt verwijderen gebruik 300 g en controleer ze goed).
Giet de zuiker en de witte yoghurt erbij.
Laat het mengsel afkoelen en maak het ijs zoals aan-gegeven in de handleiding.

Bananenijs

Ingrediënten:
1 grote rijpe banaan
175 ml ontroomde melk
75 ml volle room
50 g fijne zuiker
Bereiding:
Maak een puree van de banaan
De melk, volle room en zuiker toevoegen.
Laat het mengsel afkoelen en maak het ijs zoals aan-gegeven in de handleiding.

Aardbeienijs

Ingrediënten:
300 g verse aardbeien
75 g fijne zuiker
100 ml volle room
Sap van een halve citroen
Bereiding:
Maak een puree van de aardbeien
De zuiker, volle room en het citroensap toevoegen.
Laat het mengsel afkoelen en maak het ijs zoals aan-gegeven in de handleiding.

Ijs met chocola en mint

Ingrediënten:
200 ml ontroomde melk
50 g fijne zuiker
225 ml volle room
2 scheutjes puur mintsap
50 g geraspte chocola
Bereiding:
Verwarm de melk en de zuiker in een pan op een laag vuurtje totdat de zuiker is opgelost.
Laat afkoelen.
De volle room en het mintsap toevoegen.
Laat het mengsel afkoelen en maak het ijs zoals aan-gegeven in de handleiding.
De geraspte chocola pas toevoegen als het mengsel begint te bevriezen.

Vanilleijs

Ingrediënten:
2 eierdooiers
50 g fijne zuiker
150 ml ontroomde melk
150 ml volle room
Vanillestaafje
Bereiding:
Klop de eierdooiers, de zuiker en de vanille in een kom.
Breng de melk langzaam aan de kook in een pan.
Voeg de eierdooiers toe en laat het oplossen.
Giet het mengsel in een andere pan, oplossen en verwarmen totdat het mengsel begint te condenseren.
Het mengsel mag niet koken anders gaat het kapot.
Zodra het mengsel vast gaat zitten aan de achterkant van de lepel verwijder het van het vuur en laat het afkoelen.
De volle room toevoegen.
Laat het mengsel afkoelen en maak het ijs zoals aan-gegeven in de handleiding.

GR

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

Όταν χρησιμοποιείτε ηλεκτρικές συσκευές είναι αναγκαίο να λαμβάνετε τις κατάλληλες προφυλά-ξεις, μεταξύ των οποίων:

- Σηγουρευτείτε ότι η ηλεκτρική τάση της συσκευ-ής αντιστοιχεί σε εκείνη του ηλεκτρικού σας δικτύου.
- Μην αφήνετε αφύλακτη την συσκευή όταν είναι συνδεδεμένη στο ηλεκτρικό δίκτυο. Αποσυνδέστε την μετά από κάθε χρήση.
- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από πρόσωπα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή νοητικές ικανότητες. Οι χρήστες που δεν έχουν εμπειρία και γνώση της συσκευής ή που δεν τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής, θα πρέπει να επιβλέπονται από ένα πρόσωπο υπεύθυνο για την ασφαλεία τους.
- Είναι αναγκαία η επιτήρηση των παιδιών για να βεβαιωθείτε ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Μην τοποθετείτε την συσκευή κοντά ή επάνω σε πηγές θερμότητας.
- Μην αφήνετε την συσκευή εκτεθειμένη σε ατμο-σφαιρικούς παράγοντες (βροχή, ήλιο κλπ).
- Προσέξτε ώστε το καλώδιο να μην έλθει σε επαφή με θερμές επιφάνειες.
- ΜΗ ΒΥΘΙΖΕΤΕ ΠΟΤΕ ΤΟ ΣΩΜΑ ΜΗΧΑΝΗΣ, ΤΟ ΡΕΥΜΑΤΟΛΗΠΤΗ ΚΑΙ ΤΟ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΚΑΛΩΔΙΟ ΣΕ ΝΕΡΟ Η΄ ΑΛΛΑ ΥΓΡΑ, ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΕΝΑ ΥΓΡΟ ΠΑΝΙ ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑ ΤΟΥΣ.
- ΜΗΝ ΑΓΓΙΖΕΤΕ ΠΟΤΕ ΜΕΡΗ ΠΟΥ ΒΡΙΣΚΟΝΤΑΙ ΣΕ ΚΙΝΗΣΗ.
- Κατά τη χρήση, τοποθετήστε την συσκευή σε ένα οριζόντιο και σταθερό επίπεδο.
- Κρατήστε δάχτυλα, κουζινικά εγαλεία, κλπ σε απόσταση από το καλαθάκι του πάγου κατά τη λειτουργία, προκειμένου να ελαχι-στοποιηθεί ο κίνδυνος προσωπικών βλαβών και ζημιών στη μηχανή. ΤΑ ΕΡΓΑΛΕΙΑ Η ΤΑ ΑΙΧΜΗΡΑ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΑ ΚΑΙ ΤΑ ΜΕΤΑΛΛΙΚΑ ΔΕΝ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΝΤΑΙ ΣΤΟ ΕΣΩΤΕΡΙΚΟ ΤΟΥ ΚΑΛΑΘΙΟΥ ΠΑΓΟΥ. Τα παραπάνω αντικείμενα μπορούν να προκαλέ-σουν βλάβη στην παγωτομηχανή. Μπορούν, αντίθετα, να χρησιμοποιηθούν εργαλεία από πλαστικό ή ξύλο όταν η παγωτομηχανή είναι ορθστή.
- Πριν θέσετε σε κίνηση την παγωτομηχανή, βεβαιωθείτε ότι έχει συναρμολογηθεί τέλεια και ότι το σώμα κινητήρα είναι στέρεα συνδεδέμο στο καπάκι.
- Μην θέτετε σε λειτουργία την συσκευή άδεια.
- Αφού κρατήσετε σε λειτουργία τη μηχανή χωρίς διακοπές για την παρασκευή μιας ποσότη-τες παγωτού, περιμένετε τουλάχιστον τριάντα λεπτά πριν θέσετε και πάλι τη μηχανή σε lei-τουργία.
- Μην επιτρέπετε τη χρήση της συσκευής για περισσότερο από 40 λεπτά συνεχώς.
- Αν το παγωτό ή η γρανίτα περιέχουν φρέσκα συστατικά, πρέπει να καταναλωθούν μέσα σε μια εβδομάδα. Το παγωτό είναι πιο γευστικό όταν είναι κρύο.
- Αν το παγωτό ή η γρανίτα περιέχουν ωμά αυγά, αποφύγετε την κατανάλωση από τα παιδιά, εγγύους γυναικές και ηλικιωμένους.
- Αν το ψύχον διάλυμα εξέλθει από τον κάδο, διακόψτε τη λειτουργία. Το ψύχον διάλυμα που χρησιμοποιείται δεν είναι τοξικό.
- Αν το ψύχον διάλυμα εξέλθει από τον κάδο, διακόψτε τη λειτουργία. Το ψύχον διάλυμα που χρησιμοποιείται δεν είναι τοξικό.
- Σβήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε το ρευ-ματολήπτη από την πρίζα του ρεύματος πριν αφαιρέσετε το καπάκι και το σώμα κινητήρα.
- Αποσυνδέτε πάντα τον ρευματολήπτη της συσκευής από την πρίζα τροφοδοσίας πριν τοποθετήσετε ή αφαιρέσετε τα εξαρτήματα, όταν την καθαρίζετε, ή όταν δεν τη χρησιμοπο-είτε.
- Για να να αποσυνδέσετε το ρευματολήπτη, κρα-τήστε τον καλά και αποσυνδέστε τον από την πρίζα του τούχου. Μην τον αποσυνδέτε ποτέ τραβώντας τον από το καλώδιο.
- Χρησιμοποιείτε πάντα την παγωτομηχανή με το καπάκι συναρμολογημένο.
- Μη χρησιμοποιείτε την συσκευή αν το ηλεκτρι-κό καλώδιο ή ο ρευματολήπτης έχουν υποστεί ζημιά, ή η η ίδια η συσκευή είναι ελαττωματική. Σ' αυτή τη περίπτωση πηγαίνετε την στο πιο κοντινό Εξουσιοδοτημένο Τεχνικό Κέντρο.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατα-σκευαστή ή από την υπηρεσία τεχνικής εξυ-πηρέτησης ή αν τέλει από εξειδικευμένο άτομο κατά τρόπον ώστε να αποφευχθεί κάθε κινδυ-νος.
- Η συσκευή έχει επινοηθεί ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΓΙΑ

ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ και δεν πρέπει να προορι-σθεί γιά εμπορική ή βιομηχανική χρήση.

26 Αυτή η συσκευή είναι σύμφωνη με την οδηγία 2006/95/EE και EMC2004/108/ΕΟΚ.

27 Όταν αποφασίσετε να αποσύρτε ως απόρ-ριμμα την παρούσα συσκευή, συνιστάται να την καταστήσετε αδρανή, κόβοντας το καλώδιο τροφοδοσίας. Συνιστάται επίσης να καταπτή-σετε αβλαβή εκείνα τα μέρη της συσκευής που είναι επιδεκτικά να αποτελέσουν κίνδυνο, ειδικά γιά τα παιδιά που θα μπορούσαν να χρησιμοποιήσουν την συσκευή στα παιχνίδια τους.

28 Τα στοιχεία της συσκευασίας δεν πρέπει να τα αφήνετε σε μέρη προσπά στα παιδιά λόγω του ότι είναι πιθανώς πηγές κινδύνου.

ΔΙΑΤΗΡΕΙΤΑΙ ΠΑΝΤΑ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ (ΕΙΚ. 1)

- Μοχλόσ απελευθέρωσης του σώματος κινητή-ρα
- Σώμα κινητήρα
- Καπάκι
- Στήριγμα κατακίου
- Αναδευτήρας
- Κάδος πάγου
- Δοχείο
- Αντιολισθητική βάση
- Οπή εισαγωγής υλικών
- Διακόπτης λειτουργίας

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

Πριν τη χρησιμοποιείτε για πρώτη φορά και μετά από κάθε χρήση, προβείτε στο πλύσιμο του κατακίου (3), του σχετικού στρίγματος (4), του κάδου πάγου (6) και του αναδευτήρα (5) με ζεστό νερό και σαπούνι.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Όταν συναρμολογείτε, αποσυναρ-μολογείτε ή καθαρίζετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε πάντα ότι είναι σβησμένη και δεν είναι συνδεδεμένη στην ηλεκτρική τροφοδοσία.

- Ο κάδος πάγου (6) πρέπει να ψυχθεί ικανοποι-ητικά πριν από κάθε χρήση: Ο κάδος πάγου (6) αποτελείται από ένα δοχείο διπλής μόνω-σης που απαιτεί μια ολική ψύξη (περίπου 12 ώρες) για την ιδανική επιτυχία του παγωτού. Συνιστάται η τοποθέτηση του κάδου στο πίσω μέρος του καταψύκτη όπου η θερμοκρασία είναι πιο χαμηλή.

- Ο καταψύκτης που χρησιμοποιείτε θα πρέπει να φτάνει σε μια θερμοκρασία τουλάχιστον –18°C.
- Ο κάδος θα πρέπει να τοποθετηθεί, κατά προ-τίμηση κλεισμένος σε μια πλαστική σακούλα για την αποφυγή απορρόφησης οσμών και την επαφή με τον πάγο, σε τέλεια κάθετη θέση και με το άνοιγμα προς τα επάνω.
- Συνιστάται η φύλαξη του κάδου (6) στον κατα-ψύκτη όταν δεν τον χρησιμοποιείτε, αυτό θα σας εξασφαλίσει να τον έχετε ήδη έτοιμο σε ποιοι-δήποτε στιγμή.
- Ο κάδος θα πρέπει να διατηρηθεί στην κατάψυ-ξη για τουλάχιστον 24 ώρες.

- Προετοιμάστε τα υλικά αναμινγούντάς τα καλά σε ένα μεγάλο δοχείο.
- Το παρασκευάσμα θα πρέπει να αφεθεί να κρυσίσει σε θερμοκρασία περιβάλλοντος αν έχει προετοιμαστεί “en θερμό” και στη συνέχεια να περαστεί, ακόμα και αν πρόκειται για μίγμα που προετοιμάστηκε “en ψυχρό” στο ψυγείο για 5-6 ώρες.

- Αφαιρέστε τον κάδο πάγου (6) από τον καταψύ-κτη και τοποθετήστε τον στον οδηγό στη βάση του δοχείου (7), κατά τρόπον ώστε τα χερούλια του κάδου και του δοχείου να ευθυγραμμιστούν μεταξύ τους, το ένα επάνω στο άλλο (Εικ. 2).
- Τοποθετήστε το στήριγμα κατακίου (4) επάνω στον κάδο (6) με το σχετικό άξονα οδηγό στο εσωτερικό της εγκοπής του κάδου και στρέψτε το αριστερόστροφα μέχρι το πλήρες μπλοκάρι-σμα (Εικ. 3).
- Χωριστά, τοποθετήστε το σώμα κινητήρα (2) στο καπάκι (3), κρατώντας πεισμένο το μοχλό απελευθέρωσης (1) και πιέζοντας ελαφρό μέχρι το πλήρες δέσιμο (Εικ. 4).
- Αναποδογυρίστε το σώμα κινητήρα (2), που συναρμολογήσατε προηγουμένως, και βάλτε στην ειδική οπή τον αναδευτήρα (5) (Εικ. 5).
- Τοποθετήστε το σύνολο που συναρμολογήσατε επάνω στο στήριγμα (4), ευθυγραμμίζοντας το σχετικό οδηγό με τον άξονα που βρίσκεται στο στήριγμα (4). Ακινητοποιήστε το στρέφοντάς το δεξιόστροφα μέχρι να ακούσετε το κλικ (Εικ. 6).
- ΠΡΟΣΟΧΗ:** Πριν προχωρήσετε στη χρήση της συσκευής, βεβαιωθείτε ότι έχετε συναρμολογήσει σωστά όλα τα μέρη.
- Συνδέστε το ρευματολήπτη στην πρίζα του ρεύ-ματος και πιέστε το διακόπτι λειτουργίας (10) για να θέσετε σε λειτουργία την παγωτομηχανή (Εικ. 7).
- Ρίξτε το μίγμα που προετοιμάσατε και έχετε

ψύξει προηγουμένα, στο εσωτερικό του κάδου (6) μέσω της ειδικής οπής (9) που βρίσκεται στο επάνω μέρος της παγωτομηχανής (Εικ. 8). Αφήστε να λειτουργήσει ο αναδευτήρας (5) επί 30 – 40 λεπτά το πολύ, μέχρι την επίτευξη της επιθυμητής υφής.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Κατά τη πλήρωση, αφήστε τουλάχι-στον 3 εκατοστά μεταξύ του παρασκευάσματος και του επάνω χείλους του κάδου διότι, κατά τη φάση της ψύξης, το παρασκευάσμα διογκώνεται.

- Με την επίτευξη της επιθυμητής υφής, σβήστε τη συσκευή μέσω του διακόπτη λειτουργίας (10) (Εικ. 7) και αποσπάστε το ρευματολήπτη από την πρίζα του ρεύματος.

- Αφαιρέστε το σώμα κινητήρα (2) και το καπάκι (3) που είναι συναρμολογημένα, στρέφοντάς τα αριστερόστροφα και, με τη βοήθεια μιάς πλα-στικής σπάτουλας ή ενός πλαστικού κουταλιού, βγάλτε και σερβίρετε το παγωτό.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

ΠΡΟΣΟΧΗ: Για να επιμηκύνετε το βιο της παγω-τομηχανής, μην πλένετε τα μέρη σε πλυτήριο πιάτων.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Αφαιρέστε το ρευματολήπτη του ηλε-κτρικού καλώδιου από την πρίζα του ρεύματος.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Μη βυθίζετε ποτέ το σώμα κινητήρα, το ρευματολήπτη και το ηλεκτρικό καλώδιο σε νερό ή άλλα υγρά. Χρησιμοποιείτε ένα υγρό πανί για τον καθαρισμό τους.

Αφαιρέστε το σώμα κινητήρα (2) πιέζοντας το σχε-τικό μοχλό απελευθέρωσης (1) και εξάγοντάς το προς τα επάνω (Εικ. 4).

Αποσυναρμολογήστε τη συσκευή στα συνιστώμένα της μέρη.

Πλένετε το καπάκι (3), το σχετικό στήριγμα (4), τον αναδευτήρα (5) και τον κάδο πάγου (6) με χλιαρό σαπουνισμένο νερό. Στη συνέχεια στεγνώστε τα τέλεια.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Μην προχωρείτε στην κατάψυξη όταν ο κάδος πάγου (6) είναι ακόμα υγρός. Καθαρίζετε το σώμα κινητήρα (2) με ένα υγρό σφουγγάρι ή με ένα πανί.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Παγωτό με σμέουρα (φραμπουάζ) και για-ούρτι

Υλικά:

200 γρ. φρέσκα σμέουρα
50 γρ. ραφινარიσμένη ζάχαρη
250 γρ. λευκό γιαούρτι
Εκτέλεση:

Πολτοποιήστε τα σμέουρα (αν θέλετε να αφαιρέσε-τε τα σπόρια χρησιμοποιήστε, αντίθετα, 300 γρ. και περάστε τα από το κόσκινο).
Ρίξτε μέσα τη ζάχαρη και το λευκό γιαούρτι.
Αφήστε να παγώσει το μίγμα και παρασκευάστε το παγωτό, έτσι όπως περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο.

Παγωτό μπανάνας

Υλικά:

1 μεγάλη ώριμη μπανάνα
175 ml αποβουτυρωμένο γάλα
75 ml πλήρη κρέμα γάλακτος
50 γρ. ραφινარიσμένη ζάχαρη
Εκτέλεση:

Πολτοποιήστε τη μπανάνα
Προσθέστε το γάλα, την πλήρη κρέμα γάλακτος και τη ζάχαρη.

Αφήστε να παγώσει το μίγμα και παρασκευάστε το παγωτό, έτσι όπως περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο.

Παγωτό φράουλας

Υλικά:

300 γρ. φρέσκες φράουλες
75 γρ. ραφινარიσμένη ζάχαρη
100 ml πλήρη κρέμα γάλακτος
Χυμός μισού λεμονιού
Εκτέλεση:

Πολτοποιήστε τις φράουλες
Προσθέστε τη ζάχαρη, την πλήρη κρέμα γάλακτος και το χυμό λεμονιού.

Αφήστε να παγώσει το μίγμα και παρασκευάστε το παγωτό, έτσι όπως περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο.

Παγωτό σοκολάτας και δυόσμου

Υλικά:

200 ml. αποβουτυρωμένο γάλα
50 γρ. ραφινარიσμένη ζάχαρη
225 ml πλήρη κρέμα γάλακτος
2 ψεκασμούς καθαρού χυμού δυόσμου
50 γρ. τριμμένη σοκολάτα
Εκτέλεση:

Ζεστώνετε σε ένα κατσαρολάκι ανακατεύοντας, σε χαμηλή φωτιά, το γάλα και τη ζάχαρη μέχρι να λειώσει.

Αφήστε να κρυσίσει.

Προσθέστε την πλήρη κρέμα γάλακτος και το χυμό δυόσμου.

Αφήστε να παγώσει το μίγμα και παρασκευάστε

το παγωτό, έτσι όπως περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο.
Προσθέστε την τριμμένη σοκολάτα μόνον όταν το μίγμα έχει αρχίσει και ψύχεται.

Παγωτό βανιλίας

Υλικά:

2 κρόκοι αυγού
50 γρ. ραφινარიσμένη ζάχαρη
150 ml αποβουτυρωμένο γάλα
150 ml πλήρη κρέμα γάλακτος
Κοσάνι βανιλίας
Εκτέλεση:

Χτυπήστε τους κρόκους, τη ζάχαρη και τη βανίλια μέσα σε ένα πηλίνο δοχείο.

Φέрте αργά το γάλα σε βράση σε ένα κατσαρο-λάκι.

Προσθέστε τους κρόκους αναμινγώντας ταυτό-χρονα.

Ρίξτε το μίγμα και πάλι στο κατσαρολάκι, αναμίξτε και ζεστώνετε μέχρι το μίγμα να πήξει. Το μίγμα δεν πρέπει να βράσει, διαφορετικά θα χαλάσει.

Μόλις αντιληφθείτε ότι το μίγμα κολλάει στο πίσω μέρος του κουταλιού, κατεβάστε από τη φωτιά και αφήστε να κρυσίσει.

Προσθέστε την πλήρη κρέμα γάλακτος.

Αφήστε να παγώσει το μίγμα και παρασκευάστε το παγωτό, έτσι όπως περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο.

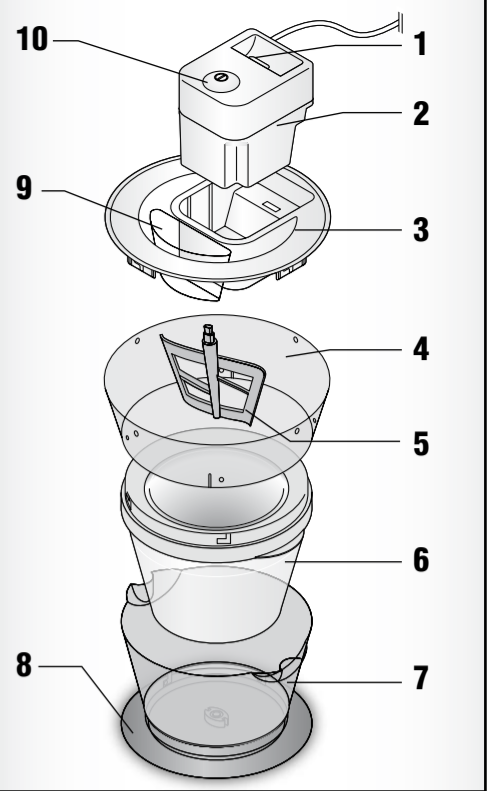


Fig. 1

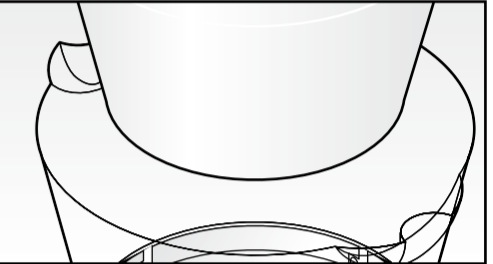


Fig. 2

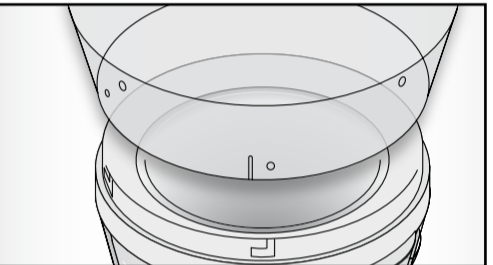


Fig. 3

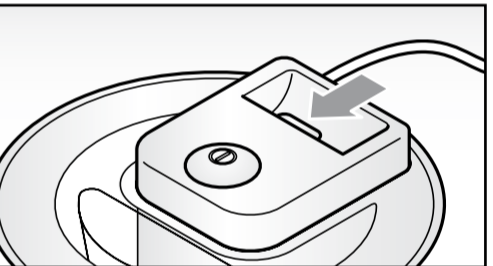


Fig. 4

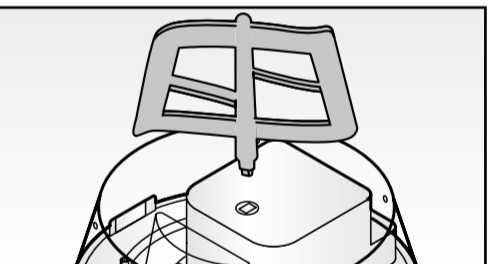


Fig. 5

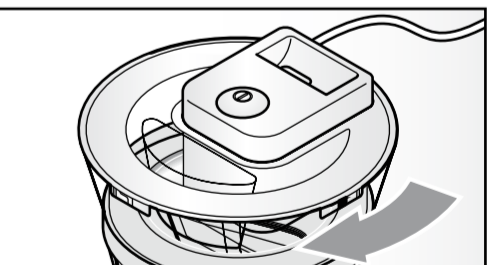


Fig. 6

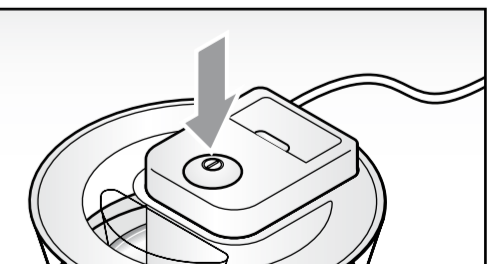
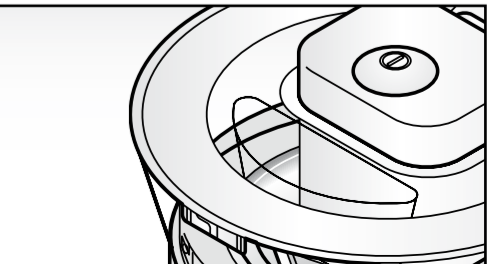


Fig. 7



Internet: www.ariete.net
E-Mail: info@ariete.net
S0013 Campi Bianzio (T) - Italy
Via San Quinto, 300

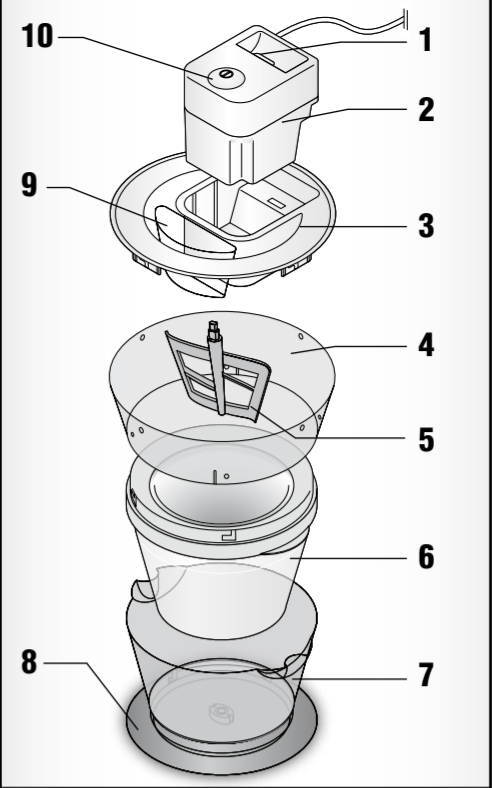
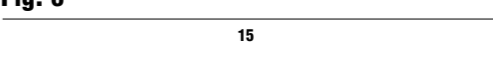
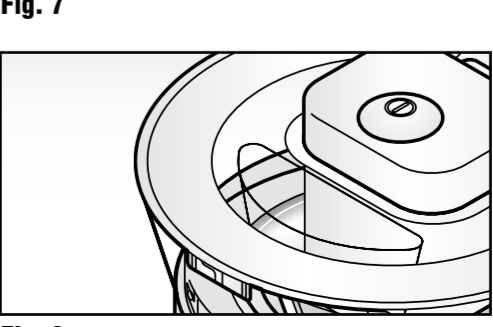
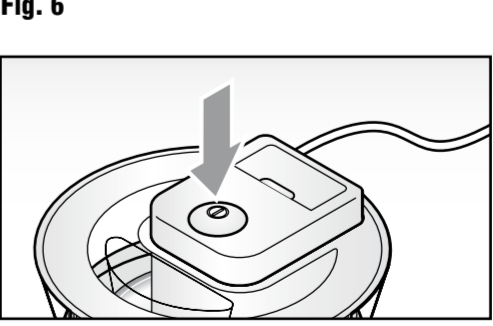
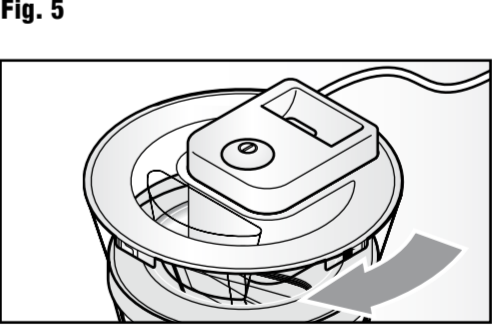
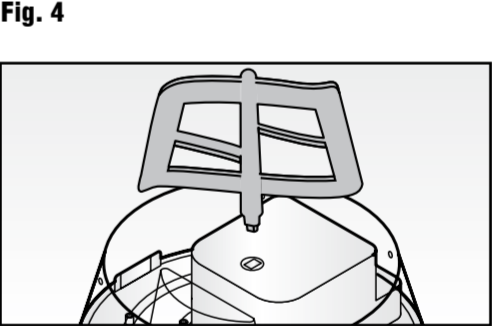
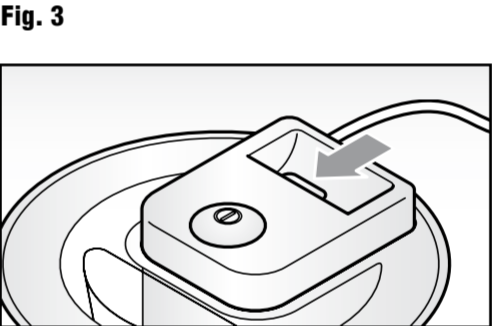
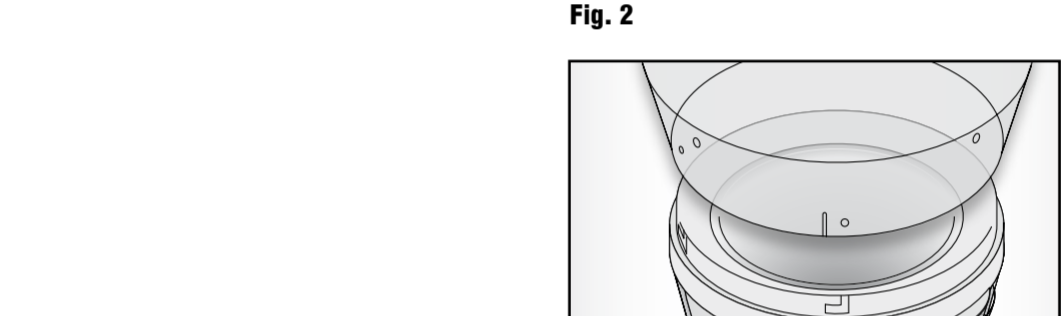


Fig. 1

10 1
2
3
4
5
6
7
8

2 صفار البيض
٥٠ جرام سكر ناعم
١٥٠ مل لبن منزوع الدسم
١٥٠ مل قشدة كاملة الدسم
عود فانيليا
طريقة التحضير
اخفق صفار البيض والسكر والفانيليا داخل وعاء اغلي اللبن في وعاء آخر
أضف إليه صفار البيض مع التقليب مع نفس الوقت
صب الخليط من جديد في وعاء وقلبه وسخنه حتى لا يصبح الخليط كثيف. لا يجب ترك الخليط حتى يغلَي إلا سوف يتلف.
عندما يتكثف الخليط على ظهر الملعقة ارفعه من على النار واتركه يبرد
أضف القشدة كاملة الدسم



جيلاتي بالشيكولاته والنعاج

المكونات
٢٠٠ مل لبن منزوع الدسم
٥٠ جرام سكر ناعم
٢٢٥ مل قشدة كاملة الدسم
رشتين من عصير النعاج الطبيعي
٥٠ جرام شيكولاته مبشورة
طريقة التحضير
قم بإضافة اللبن إلى السكر في إناء طهي وقلب الخليط على نار هادئة حتى تمام ذوبان السكر
اتركه يبرد
أضف القشدة كاملة الدسم وعصير النعاج
اترك الخليط يبرد ثم اصنع منه الجيلاتى بالطريقة الموضحة بالكتيب
أضف الشيكولاته المبشورة فقط عندما يبدأ الخليط في التجمد.

جيلاتي بالفانيليا

المكونات
٢ صفار بيض
٥٠ جرام سكر ناعم
١٥٠ مل لبن منزوع الدسم
١٥٠ مل قشدة كاملة الدسم
عود فانيليا
طريقة التحضير
اخفق صفار البيض والسكر والفانيليا داخل وعاء اغلي اللبن في وعاء آخر
أضف إليه صفار البيض مع التقليب مع نفس الوقت
صب الخليط من جديد في وعاء وقلبه وسخنه حتى لا يصبح الخليط كثيف. لا يجب ترك الخليط حتى يغلَي إلا سوف يتلف.
عندما يتكثف الخليط على ظهر الملعقة ارفعه من على النار واتركه يبرد
أضف القشدة كاملة الدسم

ترك الخليط يبرد واصنع منه الجيلاتى كما هو موضح في هذا الكتيب.

يحتوي وعاء الثلج على إزاء مزوج العزل يتطلب تجميد لمدة تبلغ (حوالي ١٢ ساعة) للحصول على نتيجة ممتازة في عمل الجيلاتى.

ينصح بوضع الوعاء في الجزء الخلفي من الفريزر حيث تكون درجة الحرارة أكثر برودة.

- يجب أن تصل حرارة الفريزر المستخدم لدرجة تقل عن ١٨- مئوية.
- يفضل أن يوضع الوعاء داخل كيس مغلق من البلاستيك لتجنب امتصاصه لأي روائح وكذلك لتجنب ملامسته للتلج ويوضع في وضع رأسي تماماً وقتحه موجهة لأعلى.
- احفظ الوعاء (٢) في الفريزر في حالة عدم استخدامه: لضمان تواجده جاهزا في أي لحظة.
- يجب حفظ الوعاء في الفريزر لمدة ٢٤ ساعة على الأقل.
- جهز المكونات واخططي جيدا في إناء كبير.
- يجب ترك الخليط الذي تم تجهيزه ليبرد في درجة حرارة الغرفة إذا تم تحضيره «على الساخن»، ثم يترك بالتلاجة لمدة من ٥ إلى ٦ ساعات حتى في حالة تجهيز الخليط «على البارد».

- أخرج الوعاء (٢) من الفريزر وأدخله في مجراه على قاعدة الإناء (٧) بحيث تتقابل مقايض الوعاء والإناء على خط واحد فوق بعضهم البعض (شكل ٢).
- ركب دعامة الغطاء (٤) فوق الوعاء (٢) مع توجيه العمود داخل الفتحة الموجودة على الوعاء ولفه في عكس اتجاه عقارب الساعة حتى تمام التشعيق (شكل ٣).
- ركب جسم المحرك (٢) على الغطاء (٢) على حدة مع الضغط المستمر على الزراع الخاص بقتحه (١) واضغط بطفة حتى التشعيق التام (شكل ٤).

أقلب جسم المحرك (٢) الذي تم تركيبه من قبل ثم أدخل الخلاط (٥) في الفتحة الخاصة به (شكل ٥).

ضع المجموعة التي تم تركيبها فوق الدعامة (٤) واحرص على معاداة الفتحة مع العمود الموجود على الدعامة (٤) ثم أظفه بلفه في اتجاه عقارب الساعة حتى سماع صوت التشعيق (شكل ٦).

تنبيه: قبل البدء في استخدام الجهاز تأكد من تركيب جميع أجزائه بطريقة صحيحة.

صل الجهاز بالتيار الكهربى واضغط زر التشغيل (١٠) لتشغيل ماكينة الجيلاتى (شكل ٧).

صب الخليط المجهز من قبل والذي تم تبريده جيدا داخل الوعاء (٦) عن طريق الفتحة الخاصة بذلك (٩) الموجودة على الجزء العلوي بماكينه الجيلاتى (شكل ٨).
ترك الخلاط (٥) يعمل لمدة ٣٠ إلى ٤٠ دقيقة بحد أقصى حتى الوصول للقرام المطلوب.

تنبيه: أثناء ملء وعاء الثلج على الأقل ٣ سم بين مستوى الخليط والحافة العليا لحيث يجب أنه في مرحلة عمل الجيلاتى يرتفع حجم الخليط.

- عند الوصول للقرام المطلوب أطفئ الجهاز عن طريق زر التشغيل (١٠) (شكل ٧) وافصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربى.

فك جسم المحرك (٢) والغطاء (٣) المركبين وذلك بلفهما في عكس اتجاه عقارب الساعة وباستخدام ميسط مطاطي أو ملعقة من البلاستيك أخرج الجيلاتى وقدمه.

التنظيف

تنبيه: لإزالة عمر ماكينة الجيلاتى والمحافظة عليها لا تغسل أجزاءها في غسالة الأطباق.

تنبيه: افضل قايس التتار عن مأخذ الكهراء.

تنبيه: لا تعمر أبدا جسم المحرك والفليس وملك الكهراء في الماء أو في أية سوائل أخرى. استخدم قطعة قماش مبللة لتنظيفها.

فك جسم المحرك (٢) بالضغط على الزراع الخاص بقتحه (١) واجنبيه لأعلى (شكل ٤) ثم فك أجزاء الجهاز.
اغسل الغطاء (٣) ودعامته (٤) والخلاط (٥) ووعاء التلج (٦) في الماء الدافئ والصابون ثم جففها بعناية.
تنبيه: لا تبدأ في عمل الجيلاتى إذا كان وعاء الثلج (٦) مازال رطبا.
نظف جسم المحرك (٢) بإسفنجة مبللة أو باستخدام قطعة قماش.

وصفات

جيلاتي بتوت العليق والزبادي

المكونات
٢٠٠ جرام توت عليق طازج
٥٠ جرام سكر ناعم
٢٥٠ جرام زبادى أبيض
طريقة التحضير

اهرس توت العليق (إذا رغبت في نزع البذور استخدم ٣٠٠ جرام وقم بتصفيتها باستخدام مصفاة أو غربال)
ثم أضف له السكر والزبادى الأبيض
اترك الخليط يبرد ثم اصنع منه الجيلاتى بالطريقة الموضحة في هذا الكتيب.

جيلاتي بالموز

المكونات
١ موزه كبيرة ناضجة
١٧٥ مل من اللبن منزوع الدسم
٧٥ جرام قشدة كاملة الدسم
٥٠ جرام سكر ناعم
طريقة التحضير
اهرس الموز
أضف اللبن والقشدة كاملة الدسم والسكر
اترك الخليط يبرد ثم اصنع منه الجيلاتى بالطريقة الموضحة في هذا الكتيب.

جيلاتي بالفراولة

المكونات
٣٠٠ جرام فراولة طازجة
٧٥ جرام سكر ناعم
١٠٠ جرام قشدة كاملة الدسم
عصير نصف ليمونة
طريقة التحضير
اهرس الفراولة
أضف السكر والقشدة كاملة الدسم وعصير الليمون
اترك الخليط يبرد ثم اصنع منه الجيلاتى بالطريقة الموضحة في هذا الكتيب.

50 غ.сахарного песка
150 мл обезжиренного молока
150 мл сливок

Палочка ванили
Приготовление:

Взбить желток с сахаром и добавить ванилин.
Влить молоко в кастрюлю и разогреть на маленьком огне.
Влить тёплое молоко в желтки, непрерывно перемешивая.
Снова влить смесь в кастрюлю и, непрерывно перемешивая, разогреть до тех пор, пока смесь не загустеет. Смесь не должна кипеть, иначе она свернется.
Как только смесь начнёт прилипать к обратной стороне ложки, снять с огня и остудить.
Остудить смесь и приготовить мороженое по описанию инструкции.

أخرج الوعاء (٢) من الفريزر وأدخله في مجراه على قاعدة الإناء (٧) بحيث تتقابل مقايض الوعاء والإناء على خط واحد فوق بعضهم البعض (شكل ٢).

ركب دعامة الغطاء (٤) فوق الوعاء (٢) مع توجيه العمود داخل الفتحة الموجودة على الوعاء ولفه في عكس اتجاه عقارب الساعة حتى تمام التشعيق (شكل ٣).

ركب جسم المحرك (٢) على الغطاء (٢) على حدة مع الضغط المستمر على الزراع الخاص بقتحه (١) واضغط بطفة حتى التشعيق التام (شكل ٤).

أقلب جسم المحرك (٢) الذي تم تركيبه من قبل ثم أدخل الخلاط (٥) في الفتحة الخاصة به (شكل ٥).

ضع المجموعة التي تم تركيبها فوق الدعامة (٤) واحرص على معاداة الفتحة مع العمود الموجود على الدعامة (٤) ثم أظفه بلفه في اتجاه عقارب الساعة حتى سماع صوت التشعيق (شكل ٦).

تنبيه: قبل البدء في استخدام الجهاز تأكد من تركيب جميع أجزائه بطريقة صحيحة.

صل الجهاز بالتيار الكهربى واضغط زر التشغيل (١٠) لتشغيل ماكينة الجيلاتى (شكل ٧).

صب الخليط المجهز من قبل والذي تم تبريده جيدا داخل الوعاء (٦) عن طريق الفتحة الخاصة بذلك (٩) الموجودة على الجزء العلوي بماكينه الجيلاتى (شكل ٨).
ترك الخلاط (٥) يعمل لمدة ٣٠ إلى ٤٠ دقيقة بحد أقصى حتى الوصول للقرام المطلوب.

تنبيه: أثناء ملء وعاء الثلج على الأقل ٣ سم بين مستوى الخليط والحافة العليا لحيث يجب أنه في مرحلة عمل الجيلاتى يرتفع حجم الخليط.
عند الوصول للقرام المطلوب أطفئ الجهاز عن طريق زر التشغيل (١٠) (شكل ٧) وافصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربى.
فك جسم المحرك (٢) والغطاء (٣) المركبين وذلك بلفهما في عكس اتجاه عقارب الساعة وباستخدام ميسط مطاطي أو ملعقة من البلاستيك أخرج الجيلاتى وقدمه.

تنظيف
تنبيه: لإزالة عمر ماكينة الجيلاتى والمحافظة عليها لا تغسل أجزاءها في غسالة الأطباق.
تنبيه: افضل قايس التتار عن مأخذ الكهراء.

تنبيه: لا تعمر أبدا جسم المحرك والفليس وملك الكهراء في الماء أو في أية سوائل أخرى. استخدم قطعة قماش مبللة لتنظيفها.

فك جسم المحرك (٢) بالضغط على الزراع الخاص بقتحه (١) واجنبيه لأعلى (شكل ٤) ثم فك أجزاء الجهاز.
اغسل الغطاء (٣) ودعامته (٤) والخلاط (٥) ووعاء التلج (٦) في الماء الدافئ والصابون ثم جففها بعناية.
تنبيه: لا تبدأ في عمل الجيلاتى إذا كان وعاء الثلج (٦) مازال رطبا.
نظف جسم المحرك (٢) بإسفنجة مبللة أو باستخدام قطعة قماش.

وصفات

جيلاتي بتوت العليق والزبادي

المكونات
٢٠٠ جرام توت عليق طازج
٥٠ جرام سكر ناعم
٢٥٠ جرام زبادى أبيض
طريقة التحضير

اهرس توت العليق (إذا رغبت في نزع البذور استخدم ٣٠٠ جرام وقم بتصفيتها باستخدام مصفاة أو غربال)
ثم أضف له السكر والزبادى الأبيض
اترك الخليط يبرد ثم اصنع منه الجيلاتى بالطريقة الموضحة في هذا الكتيب.

تنبيه: أثناء فك وتركيب أو تنظيف الجهاز تأكد دائماً أنه مطفأ خطر على سلامتهم.

احتفظوا بهذه التعليمات

وصف الجهاز (شكل ١)

١ ذراع فك جسم المحرك
٢ جسم المحرك
٣ الغطاء
٤ دعامة الغطاء
٥ الخلاط
٦ وعاء الثلج
٧ الإناء
٨ قاعدة مقاومة للازلاق
٩ فتحة إدخال المكونات
١٠ مفتاح التشغيل

إرشادات الاستخدام

قبل استخدام الجهاز لأول مرة وبعد كل استخدام قم بغسل الغطاء (٣) والدعامة الخاصة به (٤) والخلاط (٥) بالماء الساخن والصابون.

تنبيه: أثناء فك وتركيب أو تنظيف الجهاز تأكد دائماً أنه مطفأ وغير متصل بالتيار الكهربى.
إندرجينات:
- يجب تجميد وعاء الثلج (٦) بالقدر المناسب قبل كل استخدام.

- Влиять предварительно приготовленную и хорошо охлаждённую смесь в ёмкость для льда (6) через соответствующее отверстие (9), находящееся в верхней части мороженицы (Рис. 8). Включить мешалку (5) на максимальное время 30-40 минут до тех пор, пока смесь не загустеет до желаемого результата.
ВНИМАНИЕ: При наполнении ёмкости оставить, как минимум, 3 см от верхнего края ёмкости для льда, так как во время замораживания смесь увеличивается в объёме.

- Как только смесь достигла желаемой густоты, выключить прибор нажатием на кнопку выключателя (10) (Рис. 7) и вынуть шпатель из электрической розетки.

- Снять корпус мотора (2) и крышку (3), поверачивая их по часовой стрелке. Достать и сервировать мороженое при помощи резиновой лопатки или пластиковой ложки.

ЧИСТКА

ВНИМАНИЕ: Для того чтобы мороженица долго служила, не следует мыть её детали в посудомоечной машине.
ВНИМАНИЕ: Отсоединить шпатель шнура от электрической розетки.

ВНИМАНИЕ: Никогда не опускать в воду и другие жидкости корпус мотора, шпатель и электрический провод. Для их чистки использовать только влажную ткань.

Снять корпус мотора (2). Для этого нажать на соответствующий рычажок (1) и вынуть мотор движением вверх (Рис. 4).

Разобрать прибор.
Вымыть крышку (3), подставку (4), мешалку (5) и ёмкость для льда (6) тёплой водой с мылом.
Тщательно высушить.
ВНИМАНИЕ: Не ставить ёмкость для льда (6) в морозильник, если она не высохла.
Протереть корпус мотора (2) влажной тканью или губкой.

РЕЦЕПТЫ

Мороженое на основе йогурта с малиной

Ингредиенты:
200 г.свежей малины
50 г. сахарного песка
250 г. йогурта
Приготовление:
Приготовить пюре из малины (если Вы хотите удалить из него семечки, то использовать 300 граммов ягод и протереть их через сито).
Насыпать сверху пюре сахар, а затем положить йогурт.
Остудить смесь и приготовить мороженое по описанию инструкции.

Банановое мороженое

Ингредиенты:
1 большой спелый банан
175 мл обезжиренного молока
75 мл сливок
50 г.сахарного песка
Приготовление:
Приготовить пюре из банана
Добавить молоко, сливки и сахар.
Остудить смесь и приготовить мороженое по описанию инструкции.
Клубничное мороженое
Ингредиенты:
300 г.свежей клубники
75 г.сахарного песка
100 мл сливок
Сок из ½ лимона
Приготовление:
Приготовить пюре из клубники
Добавить сахар, сливки и лимонный сок
Остудить смесь и приготовить мороженое по описанию инструкции.

Шоколадное мороженое с мятой

Ингредиенты:
200 мл обезжиренного молока
50 г.сахарного песка
225 мл сливок
2 капли чистого мятного сока
50 г.шоколада
Приготовление:
Влить в кастрюлю молоко, добавить сахар и нагревать на медленном огне до полного растворения сахара.
Остудить.
Добавить сливки и мятный сок.
Остудить смесь и приготовить мороженое по описанию инструкции.
Иرشادات الاستخدام
قبل استخدام الجهاز لأول مرة وبعد كل استخدام قم بغسل الغطاء (٣) والدعامة الخاصة به (٤) والخلاط (٥) بالماء الساخن والصابون.

تنبيه: أثناء فك وتركيب أو تنظيف الجهاز تأكد دائماً أنه مطفأ وغير متصل بالتيار الكهربى.
Ингредиенты:
- يجب تجميد وعاء الثلج (٦) بالقدر المناسب قبل كل استخدام.

во избежание любого типа риска.

25 Прибор предназначен ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ и не должен использоваться в производственных или коммерческих целях.

26 Этот прибор соответствует директиве 2006/95/CE и EMC2004/108/CEE.

27 В случае, если Вы решили выбросить этот прибор, мы рекомендуем перерезать электрический провод для невозможности его дальнейшего использования. Мы рекомендуем также обезвредить те части прибора, которые могут представлять опасность, в случае использования их детьми для своих игр.

28 Составные части упаковки не должны оставаться в местах, доступных для детей, так как они могут представлять источник опасности.

СОХРАНИТЕ ИНСТРУКЦИЮ

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА (РИС. 1)

1 Рычажок освобождения корпуса мотора
2 Корпус мотора
3 Крышка
4 Подставка для крышки
5 Мешалка
6 Ёмкость для льда
7 Ёмкость
8 Противоскользкая подставка
9 Отверстие для введения продуктов
10 Выключатель

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Перед тем, как использовать мороженицу в первый раз и после каждого использования необходимо вымыть крышку (3), подставку (4), ёмкость для льда (6) и мешалку (5) горячей водой с мылом.
ВНИМАНИЕ: При сборке, разборке или чистке прибора убедитесь в том, что он выключен, а его провод отсоединён от электрической розетки.

- Перед использованием прибора необходимо как следует охладить ёмкость для льда (6). Ёмкость (6) имеет двойные стенки и её необходимо полностью заморозить (приблизительное время 12 часов), чтобы мороженое получилось качественным. Рекомендуется ставить ёмкость в самую дальнюю часть морозильника, где сохраняется наиболее низкая температура.
- Используемый морозильник должен обеспечивать температуру не менее - 18°.
- Желательно поместить ёмкость в целлофановый пакет, чтобы избежать прямого контакта со льдом, и чтобы она не впитывала посторонние запахи. При этом, она должна быть установлена в вертикальном положении отверстием вверх.
- Рекомендуется хранить ёмкость (6) в морозильнике, когда прибор не используется, чтобы иметь возможность воспользоваться ею в любой момент.
- Подготовить продукты и тщательно перемешать их в большой миске.

- Необходимо охладить смесь сначала до температуры окружающей среды, если она готовилась «горячим» методом, а затем поставить её в холодильник на 5-6 часов. Эта операция необходима также и в том случае, если смесь была приготовлена «холодным» методом.
- Вынуть ёмкость для льда (6) из морозильника и установить её на дно ёмкости (7) таким образом, чтобы ручки обеих ёмкостей находились друг над другом (Рис. 2).
- Установить подставку (4) сверху ёмкости (6) таким образом, чтобы её выступ вошёл в отверстие ёмкости и повернуть против часовой стрелки до упора (Рис. 3).
- Отдельно установить корпус мотора (2) сверху крышки (3). Для этого необходимо держать нажатым рычажок (1) и одновременно лёгким движением направить мотор вниз до упора (Рис. 4).
- Перевернуть предварительно собранный корпус мотора (2), и вставить мешалку (5) в соответствующее отверстие (Рис. 5).
- Поставить собранный блок на подставку (4) таким образом, чтобы выступ подставки (4) вошёл в соответствующее углубление. Повернуть по часовой стрелке до щелчка (Рис. 6).
- ВНИМАНИЕ:** Прежде чем приступать к работе с прибором, убедиться в правильности его сборки.
- Вставить шпатель провода в электрическую розетку и нажать на кнопку выключателя (10) для включения мороженицы (Рис. 7).

При использовании электрическими приборами необходимо соблюдать некоторые меры предосторожности, в частности:

1 Убедитесь в том, что напряжение прибора совпадает с напряжением Вашей электрической сети.

- Не оставляйте без присмотра включённый в электрическую сеть прибор; отключайте его после каждого использования.
- Этот прибор не должен использоваться лицами (включая детей), имеющими физические или умственные недостатки. Пользователи, которые не имеют опыта работы с этим прибором и которым не были даны инструкции относительно его использования, могут выполнять действия только под строгим контролем лица, ответственного за их безопасность.
- Необходимо следить за детьми и не разрешать им играть с этим прибором.
- Не ставьте прибор вблизи источников отопления или на их поверхности.
- Не оставляйте прибор под воздействием атмосферных явлений (дождя, солнца и т.д.).
- Следите за тем, чтобы электрический провод не касался горячих поверхностей.
- НИКОГДА НЕ ПОГРУЖАТЬ КОРПУС МОТОРА, ЭЛЕКТРИЧЕСКУЮ ВилКУ И ПРОВОД, В ВОДУ ИЛИ ДРУГИЕ ЖИДКОСТИ. ИСПОЛЪЗУЙТЕ ТОЛЬКО ВЛАЖНУЮ ТКАНЬ ДЛЯ ИХ ОЧИЩЕНИЯ.
- НИКОГДА НЕ ТРОГАТЬ ДВИЖУЩИХСЯ ЧАСТЕЙ ПРИБОРА.

- При использовании ставить прибор только на горизонтальные поверхности.
- Во избежание риска получения телесных повреждений и поломки прибора держать на расстоянии руки, кухонные принадлежности и прочие предметы от ёмкости для мороженого при включённом приборе. КУХОННЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ И РЕЖУЩИЕ ИЛИ МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ ПРЕДМЕТЫ НЕ ДОЛЖНЫ ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯ ВНУТРИ ЁМКОСТИ ДЛЯ МОРОЖЕНОГО. Они могут повредить мороженицу. Допускается использование кухонных принадлежностей, использование кухонных принадлежностей, выполненных из резиновых материалов или дерева, при выключенном приборе.
- Прежде чем включать мороженицу, убедитесь в том, что она правильно собрана и что корпус мотора прочно стоит на крышке.
- Не использовать прибор востолую.
- После беспрерывной работы мотора для получения максимального объёма мороженого сделать перерыв, как минимум, на 30 минут до повторного включения прибора.
- Не эксплуатировать прибор беспрерывно более 40 минут.
- Если в состав мороженого или сорбета входят свежие продукты, то их следует хранить не более одной недели. Мороженое имеет лучший вкус, когда оно холодное.
- Если в состав мороженого или сорбета входят сырые яйца, то его не следует давать детям, беременным женщинам и пожилым людям.
- Если охлаждающая жидкость вылилась из ёмкости, то необходимо прекратить работу с прибором. Используемая охлаждающая жидкость не токсична.
- Выключить прибор и вынуть шпатель из электрической розетки, прежде чем открывать крышку и снимать корпус мотора.
- Всегда отсоединять электрическую вилку из розетки до того, как присоединять или отсоединять составляющие части прибора, приступать к чистке или, если мороженица не используется.
- Для отсоединения электрической вилки взяться за её основу и отсоединить от розетки. Никогда не тянуть за провод для её отсоединения.
- Использовать мороженицу только при закрытой крышке.
- Не используйте прибор в случае, если электрический провод или вилка повреждены, или же сам прибор испорчен; в этом случае обратитесь в ближайший Специализированный Сервисный Центр.
- Если электрический провод повреждён, он должен быть заменён Производителем или его Сервисным Центром, или же другим лицом, имеющим должную квалификацию,