

tescoma®

GrandChef



Electric ice cream maker

Elektrický zmrzlinovač

Gelateria elettrica

Heladera eléctrica

Máquina de gelados eléctrica

Elektrische Eiscreme-Maschine

Sorbetière électrique

Elektryczna maszynka do robienia lodów

Elektrický zmrzlinovač

Elektromos fagylalkészítő gép

Электрическая мороженица

Електрична морозивница

tescoma®

Art.: 908660

en	Instructions for use	6
cs	Návod k použití	9
it	Istruzioni per l'uso	12
es	Instrucciones de uso	15
pt	Instruções de utilização	18
de	Gebrauchsanleitung	21
fr	Mode d'emploi	24
pl	Instrukcja użytkowania	27
sk	Návod na použitie	30
hu	Használati útmutató	33
ru	Инструкция по использованию	36
uk	Інструкція для користувача	39

Recipes / Recepty / Ricette 42

Recetas / Receitas / Rezepte

Recettes / Przepisy / Recepty

Receptek / Реценты / Реценни



*"On/off" button / Tlačítko „zapnutí/vypnutí“ / Tasto “on/off” / Botón “on/off”
 Botão “on/off” / Ein-/Ausschalter / Bouton « marche/arrêt » / Przycisk „włącz/wyłącz”
 Tlačidlo „zapnutie/vypnutie” / „Bekapcsolás/kikapcsolás” gomb
 Кнопка «включить/выключить» / Кнопка «ввімкнення/вимкнення»*



*Power unit / Elektrická pohonná jednotka / Unità operativa
 Unidad de potencia / Unidade de potência / Elektrische Antriebseinheit
 Unité de propulsion / Elektryczny układ napędowy
 Elektrická pohonná jednotka / Elektromos meghajtóegység
 Блок питания / Електроприводний блок*

*Lid with filling hole / Víko s plnicím otvorem
 Coperchio con foro di riempimento / Tapa con orificio de llenado
 Tampa com abertura para encher / Deckel mit Einfüllöffnung
 Couvercle avec orifice de remplissage / Wieczko z otworem do napełniania
 Veko s plniacim otvorom / Fedő töltőnyílással / Крышка с отверстием для
 наполнения / Кришка з отвором для наповнення*

*Shaft / Hřídel / Asta / Eje / Eixo / Antriebswelle / Arbre
 Wał / Hriadel' / Tengely / Вал / Bal*

*Paddle / Lopatka / Spatola / Pala / Pá / Rührpaddel / Pale
 Łopatka / Lopatka / Lapát / Лопатка / Лопатка*

*Base with freezer tank / Základna s mrazicí nádobou
 Base con recipiente refrigerante / Base con recipiente congelador
 Base com recipiente de congelação / Basisstation mit Gefrierschüssel
 Base avec bol accumulateur de froid / Podstawa z naczyniem mrozącym
 Základňa s mraziacou nádobou / Készülékalap fagyasztóedénnyel
 Підставка с контейнером для заморозки
 Основа з ємністю для заморожування*

*Power cord with plug / Elektrický kabel se zástrčkou / Cavo di alimentazione
 con spina / Cable de alimentación con enchufe / Cabo de alimentação com ficha
 Netzkabel mit Netzstecker / Cordon d'alimentation avec prise mâle
 Kabel zasilający z wtyczką / Elektrický kábel so zástrčkou
 Elektromos kábel csatlakozóval / Шнур питания с вилкой
 Електричний кабель зі штексельним з'єднувачем*





7



Art. 891862, 891864, 891866

Ask at your retailer / Žádejte u svého prodejce
Chiedi al tuo rivenditore / Pregunte en su tienda
Pergunte ao seu revendedor / Bei Ihrem Händler erhältlich
Demandez à votre revendeur / Zapytaj swojego sprzedawcę
Žiadajte u svojho predajcu / Keresse boltjainkban
Спрашивайте у своего продавца
Зануляйте у свого продавця

Cleaning

Čištění / Pulizia / Limpieza / Limpeza
Reinigung / Nettoyage / Czystczenie
Čistenie / Tisztítás / Очистка / Очищення



8

Instructions for use

Safety instructions

Before use, read these instructions carefully:

Disconnect the machine from the grid before assembling and disassembling the machine and cleaning any parts. Do not allow children to use the machine unattended; children may not play with the machine. Do not let the power cord hang down where a child could grab it.

Do not operate the appliance with a damaged power cord or plug, or if the appliance malfunctions, has been dropped or damaged in any manner.

To protect against the risk of fire, electric shock or personal injury, do not submerge the power cord, plug or the unit in water or any other liquid.

Never use unauthorised accessories.

Avoid contact with moving parts of the product. Keep hands, hair, clothing, spatulas and other utensils away during operation to avoid the risk of injury to persons and/or damage to the machine.

Do not use outdoors.

Never leave the machine unattended in operating mode.

Only use the machine for its intended domestic use.

Always make sure that all parts of the machine are perfectly clean before making ice cream or sorbet.

Never freeze ice cream that has thawed fully or partially.

Ice cream or sorbet containing raw ingredients should be consumed within one week. Ice cream tastes best when fresh.

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.

To prevent freezer burn, always ensure that hands are protected when handling the tank, especially when removing the machine from the freezer.

If the freezing solution appears to be leaking from the inner bowl, discontinue use. The freezing solution is non-toxic.

Do not place the machine on hot surfaces such as stoves, hotplates or near open gas flames.

Before plugging in, check that your electricity supply is the same as the electrical rating specified on the underside of the power unit.

Technical parameters

Voltage: AC 230 V, 50 Hz, 7 W

Freezer tank volume: 800 ml

Before first use

Before first use, remove the lid with the power unit from the base by rotating it counter-clockwise. Wash the metal freezer tank, paddle and shaft under running water with detergent and wipe dry. Clean the other parts with a moistened cloth and dry.

Preparation of the freezer tank

Dry the base with the freezer tank, place into a plastic bag and put in a vertical position into the freezer operating at -18 °C for 24 hours (🕒).

Preparing ice cream mixture

Prepare ice cream mixture following the recipes below; always thoroughly stir the mixture.

Before preparation in the ice cream maker, leave the mixture to cool in the refrigerator for at least 8 hours, ideally over night. A properly cooled ice cream mixture ensures the ice cream is made faster and is easier to scoop ②.

Assembling the ice cream maker

Fit the shaft into the paddle and insert both parts into the opening in the power unit in the bottom of the lid. Remove the base with freezer tank from the freezer and from the plastic bag. Set the lid with the power unit onto the base so that the filling hole and the **tescoma** logo are positioned in parallel and rotate the lid a little clockwise until it is fastened in the base ③. Connect the power cable to a 230 V outlet and turn the ice cream maker on by switching the “on/off” button to 1 ④.

Making ice cream

Pour the cooled ice cream mixture into the operating ice cream maker through the filling hole up to 2 cm below the rim of the metal freezer tank (ice cream expands when it freezes) ⑤ and leave the machine to mix until the mixture has the required thickness. The time depends on the kind of ice cream, coolness of the mixture and the freezer tank and the temperature in the room. The usual mixing time required for making ice cream is 20 to 40 minutes ⑥. Visually inspect the thickness of the mixture in the machine while mixing. Ice cream is made when the mixture has the required ice cream consistency; discontinue the process by switching the “on/off” button to 0.

Serving ice cream

Rotate the lid a little counter-clockwise, remove the lid with the power unit from the base and remove the paddle with shaft. Gather the ice cream when done using a plastic or wooden spoon, spatula or scoop that will not damage the fine surface of the metal freezer tank and transfer it to cones or dishes ⑦.

Notice: To prepare a deep frozen solid ice cream, transfer the mixture from the ice cream maker to a suitable container and store it in the freezer for several hours. For storing ice cream in the freezer, we recommend Healthy containers for the freezer PURITY (codes 891862, 891864, 891866).

Cleaning

Disconnect the ice cream maker from the grid before cleaning. If needed, push the flaps of the power unit on the bottom of the lid inside ⑧, remove the power unit from the lid and clean each of the two parts separately.

Clean the power unit using a moist cloth and dry. Do not wash under running water! Clean the lid without the power unit, the freezer tank, paddle and shaft under running water with detergent and wipe dry.

Do not wash in dishwasher.

Maintenance

Do not repair a faulty ice cream maker yourself; instead contact a TESCOMA service centre; for contact details, see **www.tescoma.com**.

Notice

1. *Do not switch off the ice cream maker while mixing.*
2. *If the ice cream mixture becomes too thick, the paddle will stop and start operating in the reverse direction.
This means the ice cream is done – discontinue the process.*
3. *The thermal cut-out stops the machine from operating should the power unit become overheated due to the mixture being too thick. If this is the case, switch off the ice cream maker, disconnect it from the grid and do not switch on again for several minutes.*
4. *If the ice cream mixture contains alcohol, the time required for achieving the required consistency will be longer than usual.*
5. *Do not expose the freezer tank with coolant to heat, impacts, etc.*



Istruzioni per l'uso

Istruzioni di sicurezza

Prima dell'uso, leggere attentamente le istruzioni:

Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica prima di assemblarlo o smontarlo per la pulizia.

Non consentirne l'utilizzo a bambini incustoditi; l'apparecchio non è un giocattolo. Non lasciare il cavo di alimentazione in posizione raggiungibile da un bambino.

Non mettere in funzione l'apparecchio se ha il cavo di alimentazione o la spina danneggiati, in caso di malfunzionamento o nel caso in cui sia caduto o danneggiato.

Per prevenire il rischio di incendio, elettrocuzione o lesioni personali, non immergere il cavo di alimentazione, la spina o il corpo dell'apparecchio in acqua o in altri liquidi.

Non utilizzare accessori non originali.

Evitare il contatto con le parti in movimento dell'elettrodomestico. Tenere a distanza mani, capelli, indumenti, spatole e altri utensili durante il funzionamento per evitare il rischio di lesioni personali e/o danni all'apparecchio.

Non usare all'aperto.

Non lasciare l'apparecchio in funzione incustodito.

Utilizzare la gelatiera solo per l'uso domestico cui è destinata.

Assicurarsi sempre che tutte le parti della gelatiera siano pulite prima di preparare gelati o sorbetti.

Non ricongelare un gelato già parzialmente o totalmente scongelato.

Gelati o sorbetti preparati con ingredienti crudi andrebbero consumati entro una settimana. Il gelato ha un sapore migliore quando è appena preparato.

Gelati o sorbetti che contengono uova crude o solo parzialmente cotte non dovrebbero essere somministrati a bambini, donne in gravidanza, anziani o persone in condizioni di salute precarie.

Per evitare ustioni da freddo, assicurarsi sempre di proteggere le mani quando si maneggia il recipiente refrigerante, soprattutto quando lo si estrae dal freezer.

Se si nota una perdita di liquido refrigerante dal recipiente interno, interromperne l'utilizzo. Il liquido refrigerante è atossico.

Non posizionare la gelatiera su superfici calde come fornelli, piastre o vicino a fiamme libere.

Prima di collegare la spina, assicurarsi che la rete elettrica corrisponda a quella indicata nella parte inferiore dell'unità operativa.

Parametri tecnici

Voltaggio: AC 230 V, 50 Hz, 7 W

Volume del recipiente refrigerante: 800 ml

Prima del primo utilizzo

Prima del primo utilizzo, rimuovere il coperchio con l'unità operativa dalla base ruotandolo in senso antiorario.

Lavare il recipiente refrigerante in metallo, la spatola e l'asta sotto acqua corrente con detersivo e asciugare.

Pulire le altre parti con un panno umido e asciugare.

Preparazione del recipiente refrigerante

Asciugare la base con recipiente refrigerante, metterla in un sacchetto di plastica e inserirla in posizione verticale nel freezer a -18 °C per 24 ore (1).

Preparazione del composto per il gelato

Preparare il composto seguendo le ricette di seguito; mescolare sempre accuratamente il composto. Prima della lavorazione nella gelatiera, lasciare il composto in frigorifero per almeno 8 ore o per tutta la notte. Un composto raffreddato adeguatamente assicura una preparazione più veloce del gelato che risulterà anche più facile da prelevare ②.

Assemblare la gelatiera

Applicare l'asta alla spatola e inserire entrambe nell'apertura dell'unità operativa nella parte inferiore del coperchio. Estrarre dal freezer la base con il recipiente refrigerante nel sacchetto di plastica. Applicare il coperchio con unità operativa alla base in modo che il foro di riempimento e il logo **tescoma** siano paralleli e ruotare leggermente il coperchio in senso orario agganciandolo alla base ③. Collegare il cavo di alimentazione ad una presa 230 V e accendere la gelatiera premendo il tasto **"on/off"** in posizione **1** ④.

Preparare il gelato

Versare il composto refrigerato nella gelatiera in funzione attraverso il foro di riempimento fino a 2 cm al di sotto del bordo del recipiente refrigerante in metallo (il gelato aumenta di volume durante la preparazione) ⑤ e lasciare la gelatiera in funzione fino ad ottenere la consistenza desiderata. Il tempo di preparazione dipende dal tipo di gelato e dalla temperatura del composto, da quella del recipiente refrigerante e da quella della stanza. Il tempo di preparazione normalmente è di 20–40 minuti ⑥. Tenere d'occhio la consistenza del composto durante la preparazione. La preparazione è ultimata quando il composto ha raggiunto la normale consistenza del gelato; terminare la preparazione portando il tasto **"on/off"** in posizione **0**.

Servire il gelato

Ruotare leggermente il coperchio in senso antiorario, rimuovere il coperchio con l'unità operativa dalla base ed estrarre l'asta con la spatola. Raccogliere il gelato pronto servendosi di un cucchiaino di legno o di plastica, di una spatola o porzionatore purché non danneggi la superficie del recipiente refrigerante in metallo e trasferire sul cono o in una coppetta ⑦.

Avvertenza: Per preparare un gelato dalla consistenza solida, trasferire il composto dalla gelatiera ad un contenitore adatto alla conservazione in freezer e refrigerarlo per diverse ore. Per conservare il gelato in freezer, raccomandiamo i Contenitori igienici per freezer PURITY (codici 891862, 891864, 891866).

Pulizia

Sc Collegare la gelatiera dalla rete di alimentazione prima di pulirla. Se necessario, premere le alette dell'unità operativa nella parte inferiore del coperchio ⑧, rimuovere l'unità operativa dal coperchio e pulire ognuna delle due parti separatamente.

Pulire l'unità operativa con un panno umido e asciugare. Non lavare sotto acqua corrente! Lavare il coperchio senza l'unità operativa, il recipiente refrigerante in metallo, la spatola e l'asta sotto acqua corrente con detersivo e asciugare.

Non lavare in lavastoviglie.

Manutenzione

Non riparare autonomamente una gelatiera guasta; contattare il proprio rivenditore TESCOA; per informazioni, consultare il sito www.tescoma.it.

Avvertenza

- 1. Non spegnere la gelatiera durante la preparazione.*
- 2. Se il composto diventa troppo denso, la spatola si arresta e inizia a girare nella direzione opposta. Questo indica che il gelato è pronto – terminare la preparazione.*
- 3. L'interruttore termico arresta l'apparecchio nel caso in cui l'unità operativa si surriscaldi a seguito dell'eccessivo addensarsi del composto. Qualora ciò avvenga, spegnere la gelatiera, scollegarla dalla rete di alimentazione e non riaccenderla per diversi minuti.*
- 4. Se il composto contiene alcool, il tempo richiesto per ottenere la consistenza desiderata è più lungo.*
- 5. Non esporre il recipiente refrigerante a calore, urti, ecc.*



Instrucciones de uso

Instrucciones de seguridad

Antes de su uso, leer atentamente estas instrucciones:

Desconectar el aparato de la red antes de montar, desmontar y limpiar cualquier pieza del aparato.

No permitir el uso del aparato a los niños sin supervisión; los niños no pueden jugar con el aparato.

No dejar que el cable de alimentación cuelgue donde un niño pueda agarrarlo.

No utilizar el aparato con un cable o enchufe dañado, o si el aparato funciona mal, se ha caído o dañado de alguna manera.

Para protegerse contra el riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones personales, no sumergir el cable de alimentación, el enchufe o el aparato en agua o cualquier otro líquido.

No utilizar nunca accesorios no autorizados.

Evitar el contacto con las partes móviles del aparato. Mantener las manos, el pelo, la ropa, las espátulas y otros utensilios alejados durante el funcionamiento para evitar el riesgo de lesiones a personas y/o daños al aparato.

No utilizar en exteriores.

No dejar nunca el aparato desatendido durante el funcionamiento.

Utilizar el aparato únicamente para el uso doméstico previsto.

Asegurar siempre que todas las partes del aparato estén perfectamente limpias antes de hacer helado o sorbete.

No congelar nunca helado que se haya descongelado total o parcialmente.

Los helados o sorbetes que contengan ingredientes crudos deben consumirse en el plazo de una semana.

El sabor de los helados es mejor cuando es reciente.

No se debe dar helado o sorbete que contenga huevos crudos o parcialmente cocidos a niños pequeños, mujeres embarazadas, ancianos o personas con malestar general.

Para evitar quemaduras en el congelador, asegurar siempre tener las manos protegidas al manipular el recipiente, especialmente al sacarlo del congelador.

Si la solución de congelación parece gotear del recipiente interior, deje de usarla. La solución de congelación no es tóxica.

No colocar el aparato sobre superficies calientes como estufas, placas calientes o cerca de llamas de gas abiertas.

Antes de enchufar, verificar que su suministro eléctrico sea el mismo que el especificado en la parte inferior de la unidad de potencia.

Parámetros técnicos

Voltaje: AC 230 V, 50 Hz, 7 W

Volumen del recipiente congelador: 800 ml

Antes del primer uso

Antes del primer uso, retirar la tapa con la unidad de potencia de la base girándola en sentido antihorario. Lavar el recipiente congelador de metal, la pala y el eje bajo el grifo de agua corriente con detergente y secar con un paño. Limpiar las otras partes con un paño húmedo y secar.

Preparación del recipiente congelador

Secar la base con el recipiente congelador, introducir en una bolsa plástica y poner en posición vertical en el congelador a -18 °C durante 24 horas ①.

Preparación de la mezcla de helado

Preparar la mezcla de helado siguiendo las recetas que hay a continuación; siempre removiendo bien la mezcla. Antes de la preparación en la heladera, dejar enfriar la mezcla en el frigorífico un mínimo de 8 horas, lo ideal sería toda la noche. Una mezcla de helado adecuadamente enfriada asegura que el helado se haga más rápido y se sirva más fácilmente ②.

Montaje de la heladera

Ajustar el eje en la pala e introducir ambas partes en la abertura de la unidad de potencia en la parte inferior de la tapa. Retirar la base con el recipiente congelador del congelador y de la bolsa de plástico. Fijar la tapa con la unidad de potencia a la base de forma que el orificio de llenado y el logo **tescoma** estén posicionados en paralelo y girar un poco la tapa en sentido horario hasta que quede fijada en la base ③. Conectar el cable de alimentación a una toma de 230 V y encender la heladera cambiando el botón “on/off” a 1 ④.

Preparación de helado

Verter la mezcla de helado enfriada en la heladera en funcionamiento a través del orificio de llenado hasta 2 cm por debajo del borde del recipiente metálico congelador (el helado se expande cuando se congela) ⑤ y dejar que la heladera mezcle hasta que la mezcla tenga el espesor deseado. El tiempo depende del tipo de helado, frío de la mezcla y del recipiente congelador y de la temperatura ambiente. El tiempo de mezcla habitual requerido para preparar helado es de 20 a 40 minutos ⑥. Inspeccionar visualmente el espesor de la mezcla en la heladera mientras mezcla. El helado está hecho cuando la mezcla tiene la consistencia de helado deseada; parar el proceso cambiando el botón “on/off” a 0.

Servir helado

Girar un poco la tapa en sentido antihorario, retirar la tapa con la unidad de potencia de la base y retirar la pala con el eje. Coger el helado una vez hecho utilizando una cuchara de madera o plástico, espátula o cuchara que no dañe la fina superficie del recipiente congelador de metal y colocarlo en conos o platos ⑦.

Aviso: Para preparar un helado sólido ultracongelado, pasar la mezcla de la heladera a un recipiente adecuado y guardar en el congelador durante varias horas. Para guardar helado en el congelador, recomendamos Contenedores saludables para congelador PURITY (códigos 891862, 891864, 891866).

Limpieza

Desconectar la heladera de la red eléctrica antes de limpiarla. Si es necesario, empujar las solapas de la unidad de potencia en la parte inferior de la tapa interior ⑧, retirar la unidad de potencia de la tapa y limpiar cada una de las dos partes por separado.

Limpiar la unidad de potencia utilizando un paño húmedo y secar. ¡No lavar bajo el grifo de agua corriente! Lavar la tapa sin la unidad de potencia, el recipiente congelador, la pala y el eje bajo el grifo de agua corriente con detergente y secar con un paño.

No apto para lavavajillas.

Mantenimiento

No reparar una heladera defectuosa usted mismo; en su lugar ponerse en contacto con un centro de servicio TESCOMA; para obtener datos de contacto, consultar www.tescoma.es.

Aviso

1. *No apagar la heladera mientras esté mezclando.*
2. *Si la mezcla de helado se vuelve demasiado espesa, la pala parará y comenzará a funcionar en sentido inverso. Esto significa que el helado está hecho – interrumpir el proceso.*
3. *El corte térmico detiene el funcionamiento de la heladera si la unidad de potencia se sobrecalienta debido a que la mezcla es demasiado espesa. Si este es el caso, apagar la heladera, desconectarla de la red y no volver a encender durante varios minutos.*
4. *Si la mezcla de helado contiene alcohol, el tiempo requerido para alcanzar la consistencia deseada deberá ser más largo de lo habitual.*
5. *No exponer el recipiente congelador con refrigerante al calor, golpes, etc.*



Gefrierschüssel kühlen

Die Basisstation mit der Gefrierschüssel abtrocknen, in eine Plastiktüte verpacken, in den Tiefkühlschrank senkrecht stellen, für mind. 24 Stunden bei -18 °C kühlen lassen ①.

Eiscrememischung vorbereiten

Die Eiscrememischung nach untenstehenden Rezepten vorbereiten und immer kräftig verrühren.

Lassen Sie die Eiscrememischung mindestens 8 Stunden, am besten aber über Nacht, im Kühlschrank kühlen, bevor Sie sie in der Eiscreme-Maschine zubereiten. Je gründlicher die Eiscrememischung gekühlt wird, desto mehr verkürzt sich die Zubereitungszeit und desto leichter lässt es sich die Eiscreme zu Kugeln formen ②.

Eiscreme-Maschine zusammensetzen

Die Antriebswelle ins Rührpaddel setzen, beide Teile in die Öffnung der elektrischen Antriebseinheit unten am Deckel stecken. Die Basisstation mit der Gefrierschüssel aus dem Tiefkühlschrank nehmen, die Plastiktüte abnehmen. Auf die Basisstation den Deckel mit der elektrischen Antriebseinheit legen, wobei die Einfüllöffnung und das Logo **tescoma** parallel liegen sollen, den Deckel im Uhrzeigersinn umdrehen, bis der Deckel in der Basisstation einrastet ③. Das Netzkabel in eine Steckdose 230 V stecken, den „**Ein-/Aus-Schalter**“ drücken und in die Position **1** umschalten, das Gerät einschalten ④.

Eiscreme zubereiten

Durch die Einfüllöffnung in die eingeschaltete Eiscreme-Maschine nur so viel Eiscrememischung füllen, dass noch mindestens 2 cm bis zum Rand der Gefrierschüssel frei bleiben (beim Gefrieren erhöht sich das Volumen der Mischung) ⑤. Die Rührzeit hängt von der Art der Eiscreme, davon, wie stark die Eiscrememischung und die Gefrierschüssel gekühlt sind, sowie von der aktuellen Raumtemperatur ab. Die übliche Rührzeit für die Zubereitung von Eiscreme beträgt 20 bis 40 Minuten ⑥. Während des Rührvorgangs visuell die Festigkeit der Eiscrememischung in der Eiscreme-Maschine kontrollieren. Erreicht die Eiscrememischung gewünschte Konsistenz, ist die Eiscreme fertig, den „**Ein-/Aus-Schalter**“ drücken, das Gerät in die Position **0** umschalten, die Zubereitung der Eiscreme beenden.

Eiscreme servieren

Den Deckel gegen den Uhrzeigersinn umdrehen, den Deckel mit der Antriebseinheit von der Basisstation abnehmen, das Rührpaddel mit der Antriebswelle herausnehmen. Zum Entnehmen der fertig zubereiteten Eiscreme einen Löffel, Schaber, bzw. eine Eisschaufel aus Kunststoff oder Holz verwenden, die die glatte Innenoberfläche der Gefrierschüssel nicht beschädigen, und in Tüten oder Schalen füllen ⑦.

Hinweis: Wenn Sie eine tiefgefrorene feste Eiscreme zubereiten möchten, füllen Sie die Eiscreme aus der Eiscreme-Maschine in einen geeigneten Behälter und stellen Sie ihn für einige Stunden in den Gefrierschrank. Für die Aufbewahrung von Eiscreme im Tiefkühlschrank sind Gesunde Tiefkühl-Dosen PURITY (Art. Nr. 891862, 891864, 891866) zu empfehlen.

Reinigung

Vor der Reinigung die Eiscreme-Maschine vom Netz trennen. Im Bedarfsfalle beide Flügel der Antriebseinheit unten am Deckel nach innen drücken ⑧, die Antriebseinheit vom Deckel abnehmen, beide Teile getrennt reinigen.

Die Antriebseinheit mit einem feuchten Geschirrtuch abwischen und abtrocknen, unter fließendem Wasser nicht spülen. Den Deckel ohne Antriebseinheit, die Gefrierschüssel, das Rührpaddel und die Antriebswelle unter fließendem Wasser mit ein wenig Spülmittel spülen und abtrocknen.

Im Geschirrspüler nicht spülen.

Wartung

Im Störfall nehmen Sie keine Eingriffe in die Eiscrememaschine vor, wenden Sie sich bitte an einer der Servicestellen TESCOMA, die Liste finden Sie auf www.tescoma.de.

Hinweis

- 1. Die Eiscreme-Maschine während der Eiszubereitung nicht ausschalten.*
- 2. Ist die Konsistenz der Eiscrememischung zu fest, das Rührpaddel wird angehalten und beginnt sich in umgekehrter Richtung zu drehen. In diesem Fall ist die Eiscreme fertig zubereitet, die Herstellung ist zu beenden.*
- 3. Sollte eine Überhitzung der Antriebseinheit wegen der zu festen Konsistenz der Eiscrememischung drohen, aktiviert sich der Überhitzungsschutz und das Gerät schaltet sich ab. In diesem Fall die Eiscreme-Maschine ausschalten, vom Netz trennen, einige Minuten nicht einschalten.*
- 4. Bei Zugabe von Alkohol zur Eiscrememischung ist die Zubereitungszeit für die erforderliche Eiscremekonsistenz länger als gewöhnlich.*
- 5. Die Gefrierschüssel mit Kühlmittel hohen Temperaturen, Schlägen usw. nicht aussetzen.*



Mode d'emploi

Consignes de sécurité

Avant toute utilisation, lire attentivement ces instructions :

Débrancher l'appareil du réseau électrique avant de l'assembler, de le démonter et de nettoyer ses pièces.

Ne pas laisser les enfants utiliser l'appareil sans surveillance, les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre là où un enfant pourrait l'attraper.

Ne pas utiliser l'appareil si son cordon d'alimentation ou sa fiche sont endommagés ou si l'appareil fonctionne mal, est tombé ou a été endommagé de quelque manière que ce soit.

Pour vous protéger contre les risques d'incendie, de choc électrique ou de blessure, ne pas plonger le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.

Ne jamais utiliser d'accessoires non autorisés.

Éviter tout contact avec les pièces mobiles du produit. Lors de l'utilisation, tenir les mains, les cheveux, les vêtements, les spatules et autres ustensiles à l'écart, afin d'éviter tout risque de blessure aux personnes et/ou d'endommagement de l'appareil.

Ne pas utiliser à l'extérieur.

Ne jamais laisser l'appareil branché sans surveillance.

N'utiliser l'appareil que pour l'usage domestique auquel il est destiné.

Veiller toujours à ce que toutes les pièces de l'appareil soient parfaitement propres avant de préparer une glace ou un sorbet.

Ne jamais congeler une glace qui a totalement ou partiellement dégelé.

Une glace ou un sorbet contenant des ingrédients crus doit être consommé dans un délai d'une semaine. La glace a le meilleur goût lorsqu'elle est fraîche.

La glace ou le sorbet qui contient des œufs crus ou partiellement cuits ne doit pas être servi(e) aux enfants en bas âge, aux femmes enceintes, aux personnes âgées ou aux personnes susceptibles de développer des complications de santé.

Pour éviter les brûlures de congélation, veiller toujours à protéger vos mains lors de la manipulation du bol accumulateur de froid, en particulier lorsque vous retirez l'appareil du congélateur.

Si la solution de congélation semble s'écouler du bol intérieur, ne plus utiliser l'appareil. La solution de congélation n'est pas toxique.

Ne pas placer l'appareil sur des surfaces chaudes telles que des poêles, des plaques chauffantes ou à proximité de flammes de gaz.

Avant de brancher l'appareil, vérifier que votre tension d'alimentation électrique correspond à la tension électrique indiquée sur la face inférieure de l'appareil.

Paramètres techniques

Tension d'alimentation : AC 230 V, 50 Hz, 7 W

Volume du bol accumulateur de froid : 800 ml

Avant la première utilisation

Avant la première utilisation, retirer le couvercle avec l'unité de propulsion de la base en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Laver le bol accumulateur de froid, la pale et l'arbre sous l'eau courante avec du détergent et essuyer soigneusement. Nettoyer les autres parties avec un torchon humide et essuyer.

Préparation du bol accumulateur de froid

Essuyer la base avec le bol accumulateur de froid, l'emballer dans un sac en plastique et la mettre dans le congélateur en position verticale à -18 °C pour 24 heures ①.

Préparation du mélange de glace

Préparer le mélange de glace selon les recettes ci-dessous ; toujours bien mélanger le tout.

Avant la préparation dans la sorbetière, laisser le mélange refroidir au réfrigérateur pendant au moins 8 heures, mais de préférence toute la nuit. Mieux le mélange de glace est refroidi, plus vite la glace est fabriquée et plus facile il sera de la façonner en boules ②.

Assemblage de la sorbetière

Introduire l'arbre dans la pale et insérer les deux parties dans l'ouverture de l'unité de propulsion située dans le bas du couvercle. Retirer la base avec le bol accumulateur de froid du congélateur et enlever le sac en plastique. Placer le couvercle avec l'unité de puissance sur la base de sorte que l'orifice de remplissage et le logo **tescoma** soient placés en parallèle et faire tourner le couvercle un peu dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit fixé dans la base ③. Brancher le câble d'alimentation à une prise de 230 V et allumer la sorbetière en mettant le bouton « **marche/arrêt** » sur 1 ④.

Fabrication de la glace

Verser le mélange de glace refroidi dans la sorbetière allumée par l'orifice de remplissage jusqu'à 2 cm du bord du bol accumulateur métallique de froid (la glace se dilate lorsqu'elle gèle) ⑤ et laisser l'appareil mélanger jusqu'à ce que le mélange ait la consistance souhaitée. La durée dépend du type de glace, du degré de refroidissement du mélange et du bol accumulateur de froid ainsi que de la température de la pièce. Le temps de mélange habituel pour la fabrication de la glace est de 20 à 40 minutes ⑥. Contrôler visuellement la consistance du mélange dans l'appareil pendant le mélange. La glace est fabriquée lorsque le mélange a la consistance de glace souhaitée ; arrêter le processus en mettant le bouton « **marche/arrêt** » sur 0.

Présentation de la glace

Tourner le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, retirer le couvercle avec l'unité de propulsion de la base et retirer la pale avec l'arbre. Sortir la glace prête à l'aide d'une cuillère, d'une spatule ou d'une pelle en plastique ou en bois qui n'endommagera pas la surface lisse du bol accumulateur métallique de froid et la transférer dans les cornets ou les bols ⑦.

Avertissement : Pour préparer la glace solide surgelée, transférer le mélange de la sorbetière dans un récipient approprié et le mettre au congélateur pour quelques heures. Pour la conservation de la glace au congélateur, nous recommandons les Boîtes saines pour congélateur PURITY (réf. 891862, 891864, 891866).

Nettoyage

Débrancher la sorbetière avant le nettoyage. En cas de besoin, pousser les ailettes de l'unité de propulsion situées sur le fond du couvercle vers l'intérieur ⑧, retirer l'unité de propulsion du couvercle et nettoyer chacune des deux parties séparément.

Nettoyer l'unité de propulsion avec un torchon humide et sécher, ne pas la laver à l'eau courante ! Laver le couvercle sans l'unité de propulsion, le bol accumulateur de froid, la pale et l'arbre sous l'eau courante avec du détergent et essuyer soigneusement.

Ne pas laver au lave-vaisselle.

Entretien

En cas de panne, ne pas réparer la sorbetière et s'adresser à un centre de service de TESCOMA, le contact est disponible sur **www.tescoma.fr**.

Avertissement

- 1. Ne pas éteindre la sorbetière pendant le mélange.*
- 2. Si le mélange de glace devient trop épais, la pale s'arrête et commence à fonctionner dans le sens inverse. Cela signifie que la glace est prête, arrêter le processus.*
- 3. Le relais thermique arrête le fonctionnement de l'appareil en cas de surchauffe de l'unité de propulsion due à un mélange trop épais. Si c'est le cas, éteindre la sorbetière, la débrancher du réseau et ne la rallumer qu'après plusieurs minutes.*
- 4. Si le mélange de glace contient de l'alcool, le temps nécessaire pour obtenir la consistance requise sera plus long que d'habitude.*
- 5. Ne pas exposer le bol accumulateur de froid avec la solution de congélation à la chaleur, aux chocs, etc.*

Instrukcja użytkowania

Środki ostrożności

Przed użyciem należy uważnie przeczytać poniższe środki ostrożności:

Przed składaniem lub rozkładaniem i czyszczeniem części urządzenia, należy odłączyć je od sieci elektrycznej. Urządzenie nie jest odpowiednie do użytkowania przez dzieci pozostawione bez nadzoru. Urządzenie nie jest przeznaczone do zabawy. Nie należy pozostawiać kabla zasilającego zwisającego swobodnie w miejscach, w których może złapać go dziecko.

Nie należy używać urządzenia z uszkodzonym kablem zasilającym lub wtyczką, lub urządzenia, które uległo awarii, upadkowi lub jakemukolwiek uszkodzeniu.

Nigdy nie należy zanurzać kabla, wtyczki ani urządzenia w wodzie lub innych cieczach, grozi to niebezpieczeństwem pożaru, porażeniem prądem elektrycznym lub zranieniem.

Nigdy nie należy używać nieautoryzowanych akcesoriów.

Należy unikać kontaktu z ruchomymi częściami urządzenia. Podczas użytkowania należy uważać, aby urządzenie nie zahaczyło o ręce, włosy, ścierki i inne przybory, aby nie doszło do zranienia osób lub uszkodzenia urządzenia.

Maszynka nie jest odpowiednia do użytku zewnętrznego.

Podłączonego urządzenia nigdy nie należy pozostawiać bez nadzoru.

Urządzenia należy używać w warunkach domowych tylko zgodnie z jego przeznaczeniem.

Przed przygotowaniem lodów lub sorbetu zawsze należy się upewnić, że wszystkie części są całkowicie czyste.

Nigdy nie należy ponownie zamrażać częściowo lub całkowicie rozmrożonych lodów.

Lody lub sorbety zawierające surowe składniki należy spożyć w ciągu tygodnia. Lody są najsmaczniejsze, gdy są świeże.

Lodów lub sorbetów zawierających surowe lub poddane częściowej obróbce cieplnej jajka, nie należy podawać małym dzieciom, kobietom w ciąży, osobom starszym, ponieważ mogą one spowodować powikłania zdrowotne. Aby nie doszło do zranienia, podczas używania naczynia należy użyć rękawic kuchennych, zwłaszcza podczas wyjmowania urządzenia z zamrażarki.

Nie należy w dalszym ciągu używać urządzenia, jeżeli z jego wewnętrznego naczynia zacznie wyciekać substancja chłodząca. Substancja chłodząca nie jest toksyczna.

Nie należy umieszczać urządzenia na gorących powierzchniach, takich jak kuchenki i płyty grzewcze lub w pobliżu otwartego płomienia kuchenki gazowej.

Przed podłączeniem do sieci elektrycznej należy się upewnić, że napięcie w sieci elektrycznej odpowiada napięciu znamionowemu na dolnej stronie urządzenia elektrycznego.

Parametry techniczne

Zasilanie: AC 230 V, 50 Hz, 7 W

Objętość naczynia mrożącego: 800 ml

Przed pierwszym użyciem

Przed pierwszym użyciem z podstawy należy zdjąć wieczko z elektrycznym układem napędowym obracając je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Naczynie mrożące ze stali nierdzewnej, łopatkę i wał należy umyć pod bieżącą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń i wytrzeć do sucha. Pozostałe części należy wytrzeć wilgotną ścierką i wysuszyć.

Przygotowanie naczynia mrożącego

Podstawę z naczyniem mrozącym należy włożyć do plastikowego woreczka i umieścić w pozycji pionowej na 24 godziny w zamrażarce w temperaturze -18°C ⑦.

Przygotowywanie mieszanki lodowej

Masę lodową należy przygotować według przedstawionych poniżej przepisów i zawsze dokładnie ją wymieszać. Przed przygotowaniem mieszanki w maszynce do lodów, należy pozostawić ją na co najmniej 8 godzin, a najlepiej przez noc, do schłodzenia w lodówce. Im dokładniej będzie zamrożona mieszanka lodowa, tym szybciej powstaną z niej lody i będzie łatwiej uformować z niej galki ②.

Złożenie maszynki do robienia lodów

Wał należy włożyć do łopatki i obie części wsunąć do otworu elektrycznego układu napędowego w dolnej części wieczka. Podstawę z naczyniem mrozącym należy wyjąć z zamrażarki i zdjąć z niej plastikowy woreczek. Na podstawie należy położyć wieczko z elektrycznym układem napędowym tak, aby otwór do napełniania i logo **tescoma** były umieszczone równolegle, a następnie obrócić wieczko w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara tak, aby wieczko zaskoczyło w podstawie ③. Kabel elektryczny należy podłączyć do gniazdka 230 V i przełączając przycisk „**włącz/wyłącz**” do pozycji **1**, włączyć maszynkę do robienia lodów ④.

Przygotowywanie lodów

Do włączonej maszynki należy wlać przez otwór do napełniania schłodzoną mieszankę lodową maksymalnie do 2 cm pod krawędzią metalowego naczynia mrożącego (poprzez gęstnienie lody zwiększą swoją objętość) ⑤, a następnie mieszać do chwili, gdy lody zyskają wymaganą gęstość. Czas zależy od rodzaju lodów, stopnia schłodzenia mieszanki lodowej i naczynia mrożącego oraz od aktualnej temperatury pomieszczenia. Przeciętny czas mieszania potrzebny do przygotowania lodów to od 20 do 40 minut ⑥. Podczas mieszania należy kontrolować wizualnie gęstość mieszanki w maszynce do robienia lodów. Gdy tylko mieszanka zyska wymaganą konsystencję, lody są gotowe. Przełączając przycisk „**włącz/wyłącz**” do pozycji **0** należy zakończyć przygotowywanie lodów.

Serwowanie lodów

Wieczkiem należy obrócić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, wieczko z elektrycznym układem napędowym należy zdjąć z podstawy i wyjąć łopatkę z wałem. Gotowe lody należy nabierać plastikową lub drewnianą łyżką, szpatułką lub łopatką, które nie uszkodzą gładkiej powierzchni metalowego naczynia mrożącego, i przenosić je do rozków lub misek ⑦.

Ostrzeżenie: Jeśli chcesz przygotować głęboko mrożone, gęste lody przenieś mieszankę z maszynki do odpowiedniego naczynia i pozostaw na kilka godzin w zamrażarce. Do przechowywania lodów w zamrażarce polecamy Zdrowe pojemniki do zamrażarki PURITY (kody 891862, 891864, 891866).

Czyszczenie

Przed czyszczeniem urządzenie należy odłączyć od źródła zasilania. W razie potrzeby należy ścisnąć do wewnątrz skrzydełka elektrycznego układu napędowego na dolnej części wieczka ⑧, zdjąć układ napędowy z wieczka i wyczyścić obie części osobno.

Układ napędowy należy czyścić wilgotną ścierką i wysuszyć. Nie należy myć pod bieżącą wodą oraz w zmywarce. Wieczko bez układu napędowego, naczynie mrożące, łopatkę i wał należy myć pod bieżącą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń i wytrzeć do sucha.

Nie należy myć w zmywarce.

Konserwacja

W przypadku uszkodzenia, urządzenia nie należy naprawiać samodzielnie, tylko zwrócić się do centrum serwisowego TESCOMA, kontakt na **www.tescoma.pl**.

Ostrzeżenie

- 1. Nie należy wyłączać urządzenia podczas mieszania.*
- 2. W przypadku, gdy mieszanka lodowa zyska zbyt gęstą konsystencję, łopatką zatrzyma się i uruchomi się w odwrotnym kierunku. W tym przypadku lody są gotowe, należy zakończyć ich przygotowywanie.*
- 3. Jeżeli pod wpływem zbyt gęstej konsystencji mieszanki układowi napędowemu groziłoby przegrzanie, bezpiecznik termiczny zatrzyma urządzenie. W takim przypadku należy wyłączyć maszynkę do robienia lodów, odłączyć ją od sieci elektrycznej i poczekać przed kolejnym podłączeniem kilka minut.*
- 4. Jeżeli mieszanka lodowa zawiera alkohol, czas potrzebny do przygotowania pożądanej konsystencji będzie dłuższy, niż zwykle.*
- 5. Naczynia mrożącego z wypełnieniem chłodzącym nie należy wystawiać na działanie wysokich temperatur, wstrząsów itp.*

Návod na použitie

Bezpečnostné pokyny

Pred použitím si pozorne prečítajte tieto bezpečnostné pokyny:

Pred zostavovaním alebo demontážou a čistením súčastí odpojte prístroj od elektrickej siete.

Nenechávajte deti používať prístroj bez dozoru, deti sa nesmú s prístrojom hrať. Nenechávajte napájací kábel voľne visieť v miestach, kde ich môže uchopiť dieťa.

Nepoužívajte spotrebič s poškodeným napájacím káblom alebo zástrčkou alebo v prípade jeho nefunkčnosti, pádu alebo akéhokoľvek poškodenia.

Neponárajte napájací kábel, zástrčku alebo prístroj do vody alebo iných kvapalín, nebezpečenstvo požiaru, úrazu elektrickým prúdom alebo zranenie.

Nikdy nepoužívajte neschválené príslušenstvo.

Zabráňte styku s pohyblivými časťami výrobku. Počas používania zabráňte zachyteniu rúk, vlasov, stierok a iného náradia, aby nedošlo k zraneniu osôb alebo poškodeniu prístroja.

Nepoužívajte vo vonkajších priestoroch.

Zapojený prístroj nikdy nenechávajte bez dozoru.

Používajte prístroj iba na domáce použitie k tomu určené.

Pred výrobou zmrzliny alebo sorbetu sa vždy presvedčte, že sú všetky súčasti úplne čisté.

Nikdy opäť nezmrazujte čiastočne alebo úplne rozmrazenú zmrzlinu.

Zmrzlinu alebo sorbet obsahujúce surové prísady je potrebné spotrebovať do jedného týždňa. Zmrzlina je najchutnejšia, keď je čerstvá.

Zmrzlinu alebo sorbet obsahujúce surové prísady alebo čiastočne tepelne spracované vajcia nepodávajte malým deťom, tehotným ženám, seniorom alebo osobám, ktorým môže spôsobiť zdravotné komplikácie.

Aby nedošlo k poraneniu mrazom, pri manipulácii s nádobou používajte kuchynské rukavice, hlavne pri vyberaní prístroja z mrazničky.

Nepoužívajte ďalej prístroj, ak z vnútornej nádoby začne unikať chladiaca kvapalina. Chladiaca kvapalina nie je toxická.

Neumiestňujte prístroj na horúce povrchy, ako sú sporáky a platničky alebo do blízkosti otvoreného plameňa plynového sporáka.

Pred zapojením do elektrickej siete sa uistite, že napätie v elektrickej sieti zodpovedá menovitému napätiu na spodnej strane elektrického zariadenia.

Technické parametre

Napájanie: AC 230 V, 50 Hz, 7 W

Objem mraziacej nádoby: 800 ml

Pred prvým použitím

Pred prvým použitím zložte zo základne veko s elektrickou pohonnou jednotkou pootočením proti smeru hodinových ručičiek. Kovovú mraziacu nádobu, lopatku a hriadeľ umyte pod tečúcou vodou s prídavkom saponátu a utrite do sucha. Ostatné časti utrite vlhkou utierkou a vysušte.

Príprava mraziacej nádoby

Základňu s mraziacou nádobou osušte, zabaľte do plastového vrečka a umiestnite vo vertikálnej polohe na 24 hodín do mrazničky pri teplote -18°C ①.

Príprava zmrzlinovej zmesi

Zmrzlinovú zmes pripravte podľa nižšie uvedených receptov a vždy ju dôkladne premiešajte. Pred prípravou nechajte v zmrzlinovači zmes najmenej 8 hodín, ale najlepšie cez noc, vychlaďte v chladničke. Čím dôkladnejšie bude zmrzlinová zmes vychladená, tým rýchlejšie sa zmrzlina vyrobí a bude sa lepšie tvarovať do kopčekov ②.

Zostavovanie zmrzlinovača

Hriadeľ nasadte do lopatky a oba diely zasunite do otvoru elektrickej pohonnej jednotky v spodnej časti veka. Základňu s mraziacou nádobou vyberte z mrazničky a odstráňte plastové vrečko. Na základňu položte veko s elektrickou pohonnou jednotkou tak, aby plniaci otvor a logo **tescoma** bolo umiestnené rovnobežne a pootočte vekom v smere hodinových ručičiek, aby sa veko v základni zachytilo ③. Elektrický kábel zapojte do zásuvky 230 V a prepnutím tlačidla „**zapnutie/vypnutie**“ do polohy **1** zmrzlinovač zapnite ④.

Výroba zmrzliny

Do spusteného zmrzlinovača nalejte plniacim otvorom vychladenú zmrzlinovú zmes najviac 2 cm pod okraj kovovej mraziacej nádoby (tuhnutím zmrzlina zväčší svoj objem) ⑤ a nechajte premiešavať do chvíle, kedy získa požadovanú hustotu. Doba závisí od druhu zmrzliny, stupňa vychladenia zmesi a mraziacej nádoby aj na aktuálnej teplote v miestnosti. Obvyklá doba premiešavania potrebná na prípravu zmrzliny je 20 až 40 minút ⑥. Počas premiešavania vizuálne kontrolujte hustotu zmesi v zmrzlinovači. Akonáhle zmes získa požadovanú zmrzlinovú konzistenciu, je zmrzlina hotová, prepnutím tlačidla „**zapnutie/vypnutie**“ do polohy **0** výrobu zmrzliny ukončíte.

Podávanie zmrzliny

Pootočte vekom proti smeru hodinových ručičiek, veko s pohonnou jednotkou zložte zo základne a vyberte lopatku s hriadeľom. Hotovú zmrzlinu naberajte plastovou alebo drevenou lyžicou, stierkou alebo lopatkou, ktoré nepoškodia hladký povrch kovovej mraziacej nádoby a premiestnite ju do kornútikov alebo misiek ⑦.

Upozornenie: Ak si prajete pripraviť hlboko zmrazenú tuhú zmrzlinu, premiestnite zmes zo zmrzlinovača do vhodnej nádoby a uložte ju na niekoľko hodín do mrazničky. Na skladovanie zmrzliny v mrazničke odporúčame Zdravé dózy do mrazničky PURITY (kódy 891862, 891864, 891866).

Čistenie

Pred čistením zmrzlinovač odpojte z elektrickej siete. V prípade potreby stlačte smerom dovnútra krídla pohonnej jednotky na spodnej strane veka ⑧, pohonnú jednotku z veka zložte a obe časti vyčistite samostatne.

Pohonnú jednotku čistíte vlhkou utierkou a vysušte, neumývajte pod tečúcou vodou! Veko bez pohonnej jednotky, mraziacu nádobu, lopatku a hriadeľ čistíte pod tečúcou vodou s prídavkom saponátu a vysušte.

Neumývajte v umývačke.

Údržba

V prípade poruchy zmrzlinovač sami neopravujte, obráťte sa na Servisné stredisko TESCOMA, kontakt na www.tescoma.sk.

Upozornenie

1. Zmrzlinovač počas premiešavania nevypínajte.
2. V prípade, že zmrzlinová zmes získa príliš hustú konzistenciu, lopatka sa zastaví a spustí sa opačným smerom. V tom prípade je zmrzlina hotová, výrobu ukončíte.
3. Ak by vplyvom príliš hustej konzistencie zmesi hrozilo prehriatie pohonnej jednotky, tepelná poistka zmrzlinovača zastaví. V takom prípade zmrzlinovač vypnite, odpojte z elektrickej siete a niekoľko minút nezapínajte.
4. Ak zmrzlinová zmes obsahuje alkohol, bude doba potrebná na dosiahnutie požadovanej konzistencie dlhšia, ako je obvyklé.
5. Mraziacu nádobu s chladiacou náplňou nevystavujte vplyvom vysokého tepla, úderom a pod.



Használati útmutató

Biztonsági előírások

Használat előtt gondosan olvassa el ezeket a biztonsági előírásokat:

A gép összerakása vagy szétszedése, részeinek tisztítása előtt kapcsolja le az elektromos hálózatról.

Ne hagyja, hogy gyerekek felügyelet nélkül használják a gépet, gyerekek nem játszhatnak a géppel.

Ne hagyja a tápkábelt szabadon lógni olyan helyeken, ahol gyerekek is elérhetik.

Ne használja az eszközt sérült tápkábelrel vagy csatlakozóval, vagy ha nem működik, leesik vagy akármilyen sérülést szenved.

Ne merítse a tápkábelt, csatlakozót vagy a gépet vízbe vagy akármilyen folyadékba, tűzveszély, elektromos áram általi balesetveszély vagy sérülés veszélye áll fenn.

Soha ne használjon nem jóváhagyott alkatrészeket.

Ne érintkezzen a termék mozgásban lévő részeivel. A használat során ügyeljen, hogy a keze, haja, az edényfogó vagy más eszköz ne csípődjön be a gépbe, és ez ne vezessen személyi sérüléshez vagy a gép meghibásodásához.

Ne használja a szabadban.

A hálózatra kapcsolt gépet soha ne hagyja felügyelet nélkül.

A gépet kizárólag a meghatározott otthoni használatra alkalmazza.

A fagylalt vagy sörbet készítése előtt mindig győződjön meg arról, hogy a gép összes része teljesen tiszta-e.

Soha ne fagyassza újra a részben vagy teljesen kiolvasztott fagylaltot.

A sajt összetevőjű fagylaltot vagy sörbetet egy héten belül fel kell használni. A fagylalt akkor a legfinomabb, ha friss.

A sajtos vagy részlegesen hőkezelt tojást tartalmazó fagylaltot vagy sörbetet ne adja kisgyermekeknek, terhes nőknek, időseknek vagy olyan személyeknek, akiknél egészségügyi komplikációt okozhat.

Hogy ne következzen be fagyásból származó sérülés, az edény használata során használjon konyhai kesztyűt, legfőképp a gép fagyasztóból történő kiemelése során.

Ne használja tovább a gépet, ha az edény belsejéből elkezd folyni a hűtőfolyadék. A hűtőfolyadék nem mérgező.

Ne helyezze a gépet olyan forró felületekre, mint a tűzhelyek és a főzőlapok vagy a gáztűzhely nyílt lángjának közelébe.

Az elektromos hálózathoz történő kapcsolás előtt bizonyosodjon meg róla, hogy az elektromos hálózat feszültsége megfelel az elektromos berendezés alján feltüntetett feszültségnek.

Műszaki paraméterek

Feszültség: AC 230 V, 50 Hz, 7 W

Fagyasztóedény térfogata: 800 ml

Első használat előtt

Első használat előtt vegye ki a készülékalapból a fedőt az elektromos meghajtóegységgel együtt az óramutató járásának ellenkező irányba történő elforgatással. A fém fagyasztóedényt, a lapátot és a tengelyt tisztítsa mosogatószeres folyó víz alatt, majd törölje szárazra. A többi részt törölje át nedves törlőronggyal és szárítsa meg.

A fagyasztóedény előkészítése

Szárítsa meg majd csomagolja a készülékalapot a fagyasztóedénnyel egy műanyag tasakba, és helyezze függőleges helyzetben min. 24 órára, -18 °C-ra a fagyasztóba ①.

A fagylaltmassza előkészítése

Készítse el a fagylaltmasszát a lentiekben feltüntetett recept alapján, és mindig alaposan keverje össze.

A fagylaltkészítőben történő elkészítés előtt hagyja a keveréket minimum 8 órát, de legjobb egész éjszakára a hűtőben hagyni, kihűlni. Minél alaposabban hűl ki a fagylaltmassza, annál gyorsabban készül el a fagylalt, így könnyebben formázható gombócba ②.

A fagylaltkészítő gép összerakása

Illessze a tengelyt a lapátba, majd szűrje be mindkét részt a fedő alján található elektromos meghajtóegység nyílásába. Vegye ki a készülékalapot a fagyasztóedénnyel a fagyasztóból, és vegye le a műanyag tasakot. Helyezze a készülékalapra a fedőt az elektromos meghajtóegységgel együtt úgy, hogy a töltőnyílás és a **tescoma** logó párhuzamosan helyezkedjenek el, és fordítsa el a fedőt az óramutató járásával megegyező irányba, hogy a fedő befogódjon az alapba ③. Csatlakoztassa az elektromos kábelt a 230 V-os konnektorba, és a „**bekapcsolás/kikapcsolás**” gomb **1**-es helyzetbe történő állításával kapcsolja be a fagylaltkészítő gépet ④.

Fagylalt készítése

Öntse a kihűtött fagylaltmasszát a töltőnyíláson keresztül az elindított fagylaltkészítő gépbe maximum a fagyasztó edény szélétől számított 2 cm-es távolságig (a dermedés során a fagylalt térfogata megnő) ⑤, és hagyja addig keverni, míg el nem éri a kívánt sűrűséget. Az időtartam a fagylalt fajtájától, a massa és a fagyasztóedény kihűlésének fokától, illetve a helyiség aktuális hőmérsékletétől függ. A fagylaltmassza kikeverésének megszokott időtartama a fagylalt elkészítéséhez 20–40 perc ⑥. A keverés során ellenőrizze vizuálisan a massa sűrűségét a fagylaltkészítő gépben. Amint a massa eléri a kívánt sűrűséget, a fagylalt elkészült, a „**bekapcsolás/kikapcsolás**” gomb **0**-ás helyzetbe történő állításával befejezi a fagylalt elkészítését.

A fagylalt tárolása

Fordítsa el a fedőt az óramutató járásával ellentétes irányba, vegye le a fedőt a meghajtóegységgel együtt az alapról, és vegye ki a lapátot a tengellyel. Szedje össze a kész fagylaltot műanyag vagy fakanállal, spatulával vagy lapáttal, amely nem károsítja a fém fagyasztóedény sima felületét, és helyezze át tölcsérbe vagy tálkába ⑦.

Figyelmeztetés: Ha mélyfagyasztott, szilárd fagylaltot szeretne készíteni, helyezze át a keveréket a fagylaltkészítőből egy megfelelő edénybe, majd tegye néhány órára a fagyasztóba. A fagylalt fagyasztóban történő tárolására a PURITY Frissen tartó dobozokat, fagyasztóba ajánljuk (kódok 891862, 891864, 891866).

Tisztítás

Tisztítás előtt kapcsolja le a fagylaltkészítő gépet az elektromos hálózatról. Szükség esetén nyomja meg a fedő alján található meghajtóegység tengelyének belseje irányába ⑧, vegye le a meghajtóegységet a fedőről, és tisztítsa ki mindkét részt külön.

A meghajtóegységet tisztítsa nedves törlőruhával és szárítsa meg, ne mossa folyó víz alatt! A fedőt a meghajtóegység nélkül, a fagyasztóedényt, a lapátot és a tengelyt tisztítsa mosogatószeres folyó folyó víz alatt, majd szárítsa meg.

Ne mossa mosogatógépben.

Karbantartás

Meghibásodás esetén ne javítsa a fagylalkészítő gépet, forduljon a TESCOA szervizközpontjához, kapcsolat a **www.tescoma.hu** oldalon.

Figyelmeztetés

- 1. A keverés során ne kapcsolja ki a fagylalkészítő gépet.*
- 2. Abban az esetben, ha a fagylaltmassza túl sűrű lesz, a lapát megáll, és ellenkező irányba forog tovább.
Ebben az esetben a fagylalt kész van, fejezze be a készítését.*
- 3. Ha a massza túl sűrű állaga hatására a meghajtóegység átforrósodik, a hőkioldó leállítja a fagylalkészítő gépet. Ebben az esetben kapcsolja ki a fagylalkészítő gépet, húzza ki az elektromos hálózathoz, és néhány percre ne kapcsolja be.*
- 4. Ha a fagylaltmassza alkoholt tartalmaz, a kívánt állag eléréséhez szükséges idő hosszabb lesz, mint a megszokott.*
- 5. A fagyasztóedényt a hűtőtöltettel ne tegye ki magas hőnek, ütésnek és has.*

Инструкция по использованию

Инструкция по технике безопасности

Перед использованием внимательно изучите инструкцию по технике безопасности:

Перед сборкой или разборкой и очисткой отключайте прибор от электрической сети.

Не позволяйте детям пользоваться прибором без присмотра взрослых, детям запрещено играть с устройством. Следите за тем, чтобы шнур питания не свисал так, чтобы ребенок мог за него ухватиться.

Не используйте прибор с поврежденным шнуром питания или вилкой, а также в случае неисправности, падения или любого повреждения.

Не погружайте шнур питания, вилку или прибор в воду или другие жидкости, это может привести к возгоранию, поражению электрическим током или травмам.

Никогда не используйте неутвержденные аксессуары.

Избегайте контакта с подвижными частями прибора. Во время работы прибора избегайте касания руками, попадания волос, лопаток и других инструментов, чтобы избежать травм или повреждения прибора.

Не используйте на открытом воздухе.

Никогда не оставляйте подключенное устройство без присмотра.

Прибор предназначен только для бытового применения.

Перед приготовлением мороженого или сорбета всегда проверяйте, чтобы все компоненты были полностью чистыми.

Никогда не замораживайте повторно частично или полностью размороженное мороженое.

Мороженое или сорбет, содержащие сырые ингредиенты, необходимо употребить в течение одной недели. Самое вкусное мороженое — только что приготовленное.

Не давайте мороженое или сорбет, содержащие сырые или частично приготовленные яйца, маленьким детям, беременным женщинам, пожилым людям или людям, у которых могут возникнуть осложнения со здоровьем.

Во избежание обморожения рук используйте кухонные перчатки при работе с контейнером, особенно при извлечении прибора из морозильной камеры.

Прекратите использование прибора, если охлаждающая жидкость начинает вытекать из внутреннего контейнера. Охлаждающая жидкость не токсична.

Не ставьте прибор на горячие поверхности, такие как плиты и противни, или возле работающей газовой плиты.

Перед подключением прибора убедитесь, что напряжение соответствует номинальному напряжению на нижней стороне электроприбора.

Технические параметры

Источник питания: AC 230 В, 50 Гц, 7 Вт

Объем контейнера для замораживания: 800 мл

Перед первым использованием

Перед первым использованием снимите с подставки крышку с блоком питания, повернув ее против часовой стрелки. Металлический контейнер для заморозки, лопатку и вал промойте под проточной водой с моющим средством и вытрите насухо. Остальные части протрите влажной тканью и вытрите насухо.

Подготовка контейнера для заморозки

Подставку с контейнером для заморозки просушите, заверните в пластиковый пакет и поместите в морозильную камеру при -18°C в вертикальном положении минимум на 24 часа ①.

Приготовление смеси для мороженого

Приготовьте смесь для мороженого по приведенным ниже рецептам и всегда тщательно перемешивайте. Перед приготовлением в мороженице оставьте смесь минимум на 8 часов, но лучше всего на ночь, охлаждаться в холодильнике. Чем тщательней смесь для мороженого будет охлаждена, тем быстрее приготовится мороженое и с него будет удобней формировать шарики ②.

Сборка мороженицы

Вал соедините с лопаткой и обе детали вставьте в отверстие блока питания в нижней части крышки. Подставку с контейнером для заморозки достаньте из морозильной камеры и снимите пластиковый пакет. Установите крышку с блоком питания на подставку так, чтобы отверстие для наполнения и логотип **tescoma** располагались параллельно, и поверните крышку по часовой стрелке, чтобы зафиксировать крышку в подставке ③. Подключите электрический кабель к розетке 230 В и переключите кнопку «**включить/выключить**» в положение **1** и мороженица включится ④.

Приготовление мороженого

В работающую мороженицу через отверстие для наполнения влейте охлажденную смесь для мороженого на 2 см ниже края металлического контейнера для заморозки (при замораживании мороженое увеличится в объеме) ⑤ и оставьте ее работать, пока мороженое не достигнет необходимой густоты. Время зависит от типа мороженого, степени охлаждения смеси и контейнера для заморозки, а также от текущей температуры в помещении. Обычное время для приготовления мороженого составляет 20–40 минут ⑥. Визуально проверяйте густоту смеси в мороженице во время приготовления. Когда смесь достигнет желаемой консистенции мороженого, переключите кнопку «**включить/выключить**» в положение **0**, чтобы остановить процесс приготовления мороженого.

Подача мороженого

Поверните крышку против часовой стрелки, снимите крышку с блоком питания с подставки и отсоедините лопатку с валом. Зачерпните готовое мороженое пластиковой или деревянной ложкой, или силиконовой лопаткой, чтобы не повредить гладкую поверхность контейнера для заморозки, и переложите его в рожок или миску ⑦.

Внимание: Если вы хотите приготовить глубоко замороженное густое мороженое, переложите смесь из мороженицы в подходящую емкость и поставьте ее в морозилку на несколько часов. Для хранения мороженого в морозильной камере мы рекомендуем Контейнеры для заморозки PURITY (коды 891862, 891864, 891866).

Очистка

Перед очисткой отключите мороженицу от электросети. При необходимости вдавите внутрь края блока питания в нижней части внутри крышки , снимите блок питания с крышки и очистите обе части по отдельности.

Блок питания протрите влажной тканью и высушите, не мойте под проточной водой! Очистите крышку без блока питания, контейнер для заморозки, лопатку и вал под проточной водой с моющим средством и высушите.

Не мойте в посудомоечной машине.

Уход

В случае неисправности не подвергайте мороженицу самостоятельному ремонту, обратитесь в Сервисный центр TESCOMA, контакты на сайте www.tescomarussia.ru.

Внимание

- 1. Не выключайте мороженицу во время приготовления.*
- 2. Если смесь для мороженого приобретает слишком густую консистенцию, лопатка остановится и запустится в обратном направлении. В таком случае мороженое готово, завершите процесс.*
- 3. Если консистенция смеси слишком густая существует риск перегрева блока питания, тепловой предохранитель остановит мороженицу. В этом случае выключите мороженицу, отключите ее от сети и не включайте несколько минут.*
- 4. Если смесь для мороженого содержит алкоголь, время, необходимое для достижения желаемой консистенции, будет дольше обычного.*
- 5. Не подвергайте контейнер для заморозки воздействию высоких температур, ударов и т. д.*

Інструкція для користувача

Інструкції з безпеки

Перед використанням уважно прочитайте ці інструкції з безпеки:

Перед тим, як збирати, розбирати та очищувати частини морозивниці, відключіть прилад від електромережі.

Не дозволяйте дітям користуватися приладом без нагляду, діти не повинні гратися з приладом.

Не дозволяйте кабелю живлення вільно звисати там, де його може схопити дитина.

Не використовуйте прилад з пошкодженим кабелем живлення або штепсельним з'єднувачем, також у випадку його несправності, падіння або будь-якого пошкодження.

Не занурюйте кабель живлення, штепсельний з'єднувач або прилад у воду чи інші рідини, є небезпека пожежі, ураження електричним струмом або травм.

Ніколи не використовуйте несанкціоновані аксесуари.

Уникайте контакту з рухомими частинами виробу. Під час використання уникайте потрапляння рук, волосся, лопаток та інших інструментів, щоб уникнути травм або пошкодження приладу.

Не використовуйте на відкритій місцевості.

Ніколи не залишайте підключений прилад без нагляду.

Використовуйте прилад лише за призначенням для домашнього використання.

Перш ніж готувати морозиво або сорбет, завжди переконайтесь, що всі компоненти повністю чисті.

Ніколи не заморожуйте частково або повністю розморожене морозиво.

Морозиво або сорбет, що містять сирі інгредієнти, слід вживати протягом одного тижня. Морозиво найсмачніше у свіжому вигляді.

Не подавайте морозиво або сорбет, що містять сирі або тільки частково термічно оброблені яйця маленьким дітям, вагітним жінкам, людям похилого віку або людям, яким це може спричинити ускладнення здоров'я.

Щоб запобігти обмороженню, використовуйте кухонні рукавиці під час роботи з ємністю, особливо під час виймання приладу з морозилки.

Не продовжуйте користуватися приладом, якщо охолоджуюча рідина почне витікати з внутрішньої сторони ємності. Охолоджуюча рідина не токсична.

Не розміщуйте прилад на гарячих поверхнях, таких як плити та конфорки або поруч з відкритим полум'ям газової плити.

Перед підключенням до електромережі переконайтесь, що напруга мережі відповідає номінальній напрузі на нижній стороні електрообладнання.

Технічні параметри

Джерело живлення: AC 230 В / 50 Гц, 7 Вт

Об'єм ємності для заморожування: 800 мл

Перед першим використанням

Перед першим використанням зніміть з основи кришку з електроприводним блоком повернувши її проти годинникової стрілки. Промийте металеву ємність для заморожування, лопатку та вал під проточною водою з миючим засобом та витріть насухо. Витріть інші частини вологою ганчіркою і висушіть.

Підготовка ємності для заморожування

Основу з ємністю для заморожування запакуйте в пластиковий пакет та помістіть у морозилку при -18 °C принаймні на 8 годин. Основу з ємністю для заморожування ставте у морозилку у вертикальному положенні та переконайтесь, що ємність для заморожування добре просушена ①.

Приготування суміші для морозива

Приготуйте суміш для морозива за нижче вказаними рецептами і завжди ретельно перемішуйте її.

Перед приготуванням у морозивниці лишіть суміш щонайменше на 8 годин, але найкраще на ніч, охолоджуватися у холодильнику. Чим ретельніше суміш для морозива буде охолоджена, тим швидше приготується морозиво і з нього буде легше формувати кульки ②.

Складання морозивниці

Вал насадіть на лопатку і вставте обидві частини в отвір електроприводного блоку в нижній частині кришки. Вийміть основу з ємністю для заморожування із морозилки та зніміть пластиковий пакет. Помістіть кришку з електроприводним блоком на основу так, щоб отвір для наповнення та логотип **tescoma** були розташовані паралельно і поверніть кришку за годинниковою стрілкою, щоб зафіксувати кришку на основі ③. Підключіть кабель живлення до розетки 230 В і перемкніть кнопку «**ввімкнення/вимкнення**» в положення **1**, щоб увімкнути морозивницю ④.

Приготування морозива

Налийте охолоджену суміш для морозива в працюючу морозивницю через отвір для наповнення не більше ніж на 2 см нижче краю металевої ємності для заморожування (затвердіння морозива збільшить його об'єм) ⑤ і залиште його перемішуватися до досягнення необхідної щільності. Час залежить від типу морозива, ступеня охолодження суміші та ємності для заморожування, а також від поточної кімнатної температури. Звичайний час для перемішування, необхідний для приготування морозива, становить 20–40 хвилин ⑥. Під час перемішування візуально перевіряйте щільність суміші в морозивниці. Як тільки суміш досягне бажаної консистенції морозива, морозиво готове; перемкніть кнопку «**ввімкнення/вимкнення**» в положення **0**, щоб припинити приготування морозива.

Подача морозива

Поверніть кришку проти годинникової стрілки, зніміть кришку з приводним блоком з основи та вийміть лопатку з валом. Зачерпніть готове морозиво пластиковою або дерев'яною ложкою, шпателем або лопаткою, які не пошкодять гладку поверхню металевої ємності для заморожування, і перекладіть його до ріжків або мисок ⑦.

Увага: Якщо ви хочете приготувати глибоко заморожене густе морозиво, перенесіть суміш з морозивниці у відповідну ємність і поставте її в морозилку на кілька годин. Для зберігання морозива в морозилці ми рекомендуємо Контейнери для морозилки PURITY (коди 891862, 891864, 891866).

Очищення

Перед очищенням вимкніть морозивницю з мережі. При необхідності притисніть крила приводного блоку до нижньої сторони кришки ⑧, зніміть приводний блок з кришки і очистіть обидві частини окремо.

Очистіть привод вологою ганчіркою і висушіть, не мийте під проточною водою! Промийте кришку без приводу, ємність для заморожування, лопатку та вал під проточною водою з м'яким засобом та висушіть.

Не мийте в посудомийній машині.

Технічне обслуговування

У разі несправності не ремонтуйте морозивницю самостійно, зверніться у сервісний центр TESCOMA, контакти на www.tescoma.ua.

Увага

- 1. Не вмикайте морозивницю під час перемішування.*
- 2. Якщо суміш для морозива набуває занадто густої консистенції, лопатка зупиниться і почне рухатися у зворотному напрямку. У такому випадку морозиво готове, зупиніть приготування.*
- 3. Якщо буде існувати ризик перегріву приводного блоку через дуже густу консистенцію суміші, термозапобіжник зупинить роботу морозивниці. У цьому випадку вимкніть морозивницю, відключіть її та не вмикайте протягом декількох хвилин.*
- 4. Якщо суміш для морозива містить алкоголь, час, необхідний для досягнення бажаної консистенції, буде довшим, ніж зазвичай.*
- 5. Ємність для заморожування з охолоджуючим наповнювачем не піддавайте впливу сильного тепла, ударів тощо.*



Ice cream with cream and yogurt
Smetanovo-jogurtová zmrzlina
Gelato alla panna e yogurt
Helado de nata y yogur
Gelado com natas e iogurte
Sahne-Joghurt-Eiscreme
Glace à la crème et au yaourt
Lody śmietankowo-jogurtowe
Smotanovo-jogurtová zmrzlina
Tejszínes-joghurtos fagyalt
Сливочно-йогуртовое мороженое
Вершковое йогуртове морозиво

en 170 ml cream (33% fat), 70 ml whole fat milk, 170 g Greek yogurt (10% fat), 70 g icing sugar, 8 g vanilla sugar (1 pack)

Blend cream with yogurt, milk, icing sugar and vanilla sugar, then whip using electric whisk at low speed until thick. Cool the ice cream mixture and leave it to process in the ice cream maker. *Useful hint: You can flavour the ice cream at the end of the process by adding frozen forest berries, grated chocolate, etc.*



cs 170 ml smetany (33 % tuku), 70 ml plnotučného mléka, 170 g řeckého jogurtu (10 % tuku), 70 g cukru moučka, 8 g vanilkového cukru (1 balení)

Smetanu smíchejte s jogurtem, mlékem, moučkovým a vanilkovým cukrem, poté šlehejte elektrickým šlehačem na nízké otáčky, dokud směs nezhoustne. Vychlazenou zmrzlinovou směs připravte ve zmrzlinovači. *Dobrý tip: Zmrzlinu můžete před dokončením ochutit přidáním zmrazeného lesního ovoce, strouhané čokolády apod.*

it 170 ml di panna (33% di grassi), 70 ml di latte intero, 170 g di yogurt greco (10% di grassi), 70 g di zucchero a velo, 8 g di zucchero vanigliato

Amalgamare la panna con lo yogurt, il latte e lo zucchero vanigliato, quindi montare con le fruste elettriche a bassa velocità fino ad ottenere un composto denso. Raffreddare il composto, quindi lavorarlo con la gelatiera.

Consiglio utile: È possibile arricchire il gelato al termine della preparazione aggiungendo frutti di bosco surgelati, cioccolato a scaglie, ecc.

es 170 ml de nata (33% MG), 70 ml de leche entera, 170 g de griego (10% MG), 70 g de azúcar glas, 8 g de azúcar de vainilla (1 paquete)

Mezclar la nata con el yogur, la leche, el azúcar glas y de vainilla, después batir utilizando una batidora eléctrica a baja temperatura hasta que espese. Enfriar la mezcla de helado y dejar procesar en la heladera. *Consejo útil: Puede darle sabor al helado al final del proceso añadiendo frutos del bosque congelados, chocolate rallado, etc..*

pt 170 ml de natas (33% de gordura), 70 ml de leite gordo, 170 g de iogurte grego (10% de gordura), 70 g de açúcar em pó, 8 g de açúcar de baunilha (1 embalagem)

Misturar as natas com o iogurte, o leite, o açúcar em pó e o açúcar de baunilha e bata com o batedor elétrico em velocidade baixa até engrossar. Arrefecer a mistura do gelado e deixar a processar na máquina de gelados. *Dica útil: Pode dar sabor ao gelado no final do processo, adicionando frutas silvestres congeladas, chocolate ralado, etc.*

de 170 ml Sahne (33 % Fettanteil), 70 ml Vollmilch, 170 g griechischer Joghurt (10 % Fettanteil), 70 g Puderzucker, 8 g Vanille-Zucker (1 Packung)

Sahne mit Joghurt, Milch, Puderzucker und Vanille-Zucker verrühren und dann mit einem elektrischen Rührgerät auf niedriger Stufe schlagen, bis die Masse dick ist. Die Eiscrememischung auskühlen lassen, in der Eiscreme-Maschine verarbeiten. *Guter Tipp: Die Eiscreme kann kurz vor Ende mit gefrorenen Beeren, geriebener Schokolade usw. aromatisiert werden.*

fr 170 ml de crème (33 % de matières grasses), 70 ml de lait entier, 170 g de yaourt grec (10 % de matières grasses), 70 g de sucre glace, 8 g de sucre vanillé (1 sachet)

Mélanger la crème, le yaourt, le lait, le sucre glace et le sucre vanillé, puis battre en utilisant un batteur électrique à faible vitesse jusqu'à ce que le mélange devienne épais. Préparer le mélange de glace refroidi dans la sorbetière. *Bonne astuce : Il est possible d'assaisonner la glace avant de la terminer en ajoutant des fruits des bois congelés, du chocolat râpé, etc.*

pl 170 ml śmietanki (33% tłuszczu), 70 ml pełnotłustego mleka, 170 g jogurtu greckiego (10% tłuszczu), 70 g cukru pudru, 8 g cukru waniliowego (1 opakowanie)

Śmietanę należy wymieszać z jogurtem, mlekiem, cukrem pudrem i waniliowym, następnie ubijać mikserem na niskich obrotach do momentu zgęstnienia mieszanki. Schłodzoną lodową mieszankę należy przygotować w maszynie do robienia lodów. *Wskazówka: Przed dokończeniem przygotowywania lodów można wzbogacić ich smak dodając zamrożonych owoców leśnych, startą czekoladę itp.*

sk 170 ml smotany (33 % tuku), 70 ml plnotučného mlieka, 170 g gréckeho jogurtu (10 % tuku), 70 g práškového cukru, 8 g vanilkového cukru (1 balenie)

Smotanu zmiešajte s jogurtom, mliekom, práškovým a vanilkovým cukrom, potom šľahajte elektrickým šľahačom na nízke otáčky, kým zmes nezhustne. Vychladenú zmrzlinovú zmes pripravte v zmrzlinovači. *Dobrý tip: Zmrzlinu môžete pred dokončením ochutiť pridaním zmrazeného lesného ovocia, strúhanej čokolády a pod.*

hu 170 ml tejszín (33% zsírtartalom), 70 ml teljes zsírtartalmú tej, 170 g görög joghurt (10% zsírtartalom), 70 g porcukor, 8 g vaníliás cukor (1 csomag)

Keverje össze a tejszínt a joghurttal, tejjel, porcukorral és vaníliás cukorral, majd keverje ki alacsony fordulatszámú elektromos habverővel, míg a keverék be nem sűrűsödik. Készítse el a kihűlt fagylaltmasszát a fagylaltkészítőben. *Jó tipp: A fagylaltot a befőzés előtt ízesítheti fagyasztott erdei gyümölcs, reszelt csokoládé és has. hozzáadásával.*

ru 170 мл сливок (33 % жирности), 70 мл цельного молока, 170 г греческого йогурта (10 % жирности), 70 г сахарной пудры, 8 г ванильного сахара (1 упаковка)

Сливки смешайте с йогуртом, молоком, сахарной пудрой и ванильным сахаром, затем взбивайте миксером на низких оборотах, пока смесь не загустеет. Охлажденную смесь для мороженого приготовьте в мороженице. *Полезный совет: Вы можете приготовить мороженое перед завершением приготовления, добавив замороженные лесные фрукты, натертый шоколад и прочее.*

uk 170 мл вершків (33 % жиру), 70 мл незбираного молока, 170 г грецького йогурту (10 % жиру), 70 г цукрової пудри, 8 г ванільного цукру (1 упаковка)

Вершки змішайте з йогуртом, молоком, цукровою пудрою і ванільним цукром, потім збивайте міксером на низьких обертах, поки суміш не загусне. Охолоджену суміш для морозива готуйте в морозивниці. *Гарна порада: Ви можете приправити морозиво перед завершенням, додавши заморожені лісові фрукти, тертий шоколад тощо.*

Forest berry ice cream / Zmrzlina z lesního ovoce
Gelato ai frutti di bosco / Helado de frutas del bosque
Gelado de frutos silvestres / Waldbeeren-Eiscreme
Glace aux fruits des bois / Lody z owoców leśnych
Zmrzlina z lesného ovocia / Erdei gyümölcs fagylalt
Мороженое из лесных ягод / Морозиво з лісових ягід

en 300 g frozen forest berries, 100 g coconut cream or sour cream, 50 g icing sugar, 50 ml maple syrup
Mash frozen fruit in a processor and add all remaining ingredients. Process again until the ingredients blend together and prepare them immediately in the ice cream maker (without cooling them in the refrigerator).

cs 300 g zmrazeného lesního ovoce, 100 g kokosového krému nebo zakysané smetany, 50 g cukru moučka, 50 ml javorového sirupu
Mražené ovoce v mixéru rozdrťte a přidejte všechny ostatní suroviny. Znovu rozmixujte tak, aby se suroviny spojily a ihned (bez chlazení v lednici) připravte ve zmrzlinovači.

it 300 g di frutti di bosco surgelati, 100 g di panna di cocco o panna acida, 50 g di zucchero a velo, 50 ml di sciroppo d'acero
Frullare la frutta riducendola in purea e aggiungere tutti gli altri ingredienti. Frullare ancora fino ad ottenere un composto omogeneo e trasferire subito nella gelatiera (senza refrigerare).

es 300 g de frutas del bosque congeladas, 100 g de crema de coco o crema agria, 50 g de azúcar glas, 50 ml de sirope de arce
Triturar la fruta congelada en un robot de cocina y añadir el resto de ingredientes. Procesar nuevamente hasta que los ingredientes estén mezclados entre sí y preparar inmediatamente en la heladera (sin enfriarlos en el frigorífico).



pt 300 g de frutos silvestres congelados, 100 g de creme de coco ou natas, 50 g de açúcar em pó, 50 ml de xarope de ácer

Amassar as frutas congeladas num processador e adicionar todos os ingredientes restantes. Bater novamente até que os ingredientes se misturem e prepará-los imediatamente na máquina (sem arrefecer no congelador).

de 300 g Waldbeeren, tiefgefroren, 100 g Kokosmilch, bzw. Sauerrahm, 50 g Puderzucker, 50 ml Ahornsirup
Tiefgefrorenes Obst im Mixer zerkleinern, alle anderen Zutaten zugeben. Noch einmal pürieren, um eine gleichmäßige Konsistenz zu erhalten, unverzüglich (im Kühlschrank nicht kühlen) in der Eiscreme-Maschine verarbeiten.

fr 300 g de fruits des bois surgelés, 100 g de crème à la noix de coco ou de crème fraîche, 50 g de sucre glace, 50 ml de sirop d'érable

Ecraser les fruits surgelés dans un blender-mixeur, ajouter tous les autres ingrédients. Mixer de nouveau de manière à ce que tous les ingrédients se lient bien entre eux et préparer tout de suite (sans refroidir le mélange dans le réfrigérateur) la glace dans la sorbetière.

pl 300 g mrożonych owoców leśnych, 100 g kremu kokosowego lub kwaśnej śmietany, 50 g cukru pudru, 50 ml syropu klonowego

Mrożone owoce należy rozdrobnić w mikserze i dodać pozostałe składniki. Następnie należy ponownie zmiksować tak, aby składniki się połączyły i natychmiast (bez schładzania w lodówce) przygotować w maszynie do robienia lodów.

sk 300 g mrazeného lesného ovocia, 100 g kokosového krému alebo kyslej smotany, 50 g práškového cukru, 50 ml javorového sirupu

Mrazené ovocie v mixéri rozdrvte a pridajte všetky ostatné suroviny. Znovu rozmixujte tak, aby sa suroviny spojili a ihneď (bez chladenia v chladničke) pripravte v zmrazlinovači.

hu 300 g fagyasztott erdei gyümölcs, 100 g kókuszkrém vagy tejföl, 50 g porcukor, 50 ml juharszirup

Törje össze a fagyasztott gyümölcsöt turmixgépben, és adja hozzá az összes többi hozzávalót. Keverje össze újra, hogy az összetevők összeérjenek, és azonnal készítse el (hűtés nélkül) a fagyaltkészítőben.

ru 300 г замороженных лесных ягод, 100 г кокосовых сливок или сметаны, 50 г сахарной пудры, 50 мл кленового сиропа

Измельчите замороженные ягоды в блендере и добавьте все остальные ингредиенты. Еще раз перемешайте, чтобы ингредиенты соединились и сразу же (без охлаждения) готовьте в мороженице.

uk 300 г заморожених лісових ягід, 100 г кокосових вершків або сметани, 50 г цукрової пудри, 50 мл кленового сиропу

Подрібніть заморожені ягоди в блендері і додайте всі інші інгредієнти. Знову перемішайте, щоб інгредієнти з'єдналися і відразу готуйте (без попереднього охолодження) в морозивниці.

Avocado ice cream / Avokádová zmrzlina
Gelato di avocado / Helado de aguacate
Gelado de abacate / Avocado-Eiscreme
Glacé à l'avocat / Lody z awokado
Avokádová zmrzlina / Avokádós fagyalt
Авокадовое мороженое
Морозиво з авокадо

en 2 avocados (400 g in total), juice from 1 lemon, 100 g sugar, 85 ml white wine, 75 ml water, 75 ml 40% cream, 60 g honey or corn syrup

Blend wine, water, sugar and honey and heat on moderate flame until all sugar has melted. Set the mixture aside and leave to cool, add avocado, lemon juice, mix using a hand mixer or processor until smooth, mix in cream. Cool the ice cream mixture and leave it to process in the ice cream maker.

cs 2 avokáda (celkem cca 400 g), šťáva z 1 citronu, 100 g cukru, 85 ml bílého vína, 75 ml vody, 75 ml smetany 40%, 60 g medu nebo kukuřičného sirupu

Víno, vodu, cukr a med smíchejte a na mírném ohni zahřívejte, dokud se cukr nerozpustí. Směs odstavte a nechte vychladnout, přidejte avokádo, citronovou šťávu, rozmixujte dohladka, vmíchejte smetanu. Vychlazenou zmrzlinovou směs připravte ve zmrzlinovači.



it 2 avocado (400 g totali), il succo di 1 limone, 100 g di zucchero, 85 ml di vino bianco, 75 ml di acqua, 75 ml di panna 40%, 60 g di miele o sciroppo di mais

Miscelare il vino, l'acqua, lo zucchero e il miele e riscaldare a fuoco moderato fino al completo scioglimento dello zucchero. Far raffreddare il composto, quindi aggiungere l'avocado e il succo di limone e frullare con un mixer a immersione fino ad ottenere un composto omogeneo. Raffreddare il composto, quindi lavorarlo con la gelatiera.

es 2 aguacates (400 g en total), el zumo de 1 limón, 100 g de azúcar, 85 ml de vino blanco, 75 ml de agua, 75 ml de nata 40%, 60 g de miel o sirope de maíz

Mezclar el vino, el agua, el azúcar y la miel y calentar a fuego moderado hasta que el azúcar esté disuelta. Poner la mezcla a un lado y dejar enfriar, añadir el aguacate, el zumo de limón, mezclar utilizando una batidora de mano o un robot de cocina hasta obtener una crema, mezclar con la nata. Enfriar la mezcla de helado y dejar procesar en la heladera.

pt 2 abacates (400 g no total), sumo de 1 limão, 100 g de açúcar, 85 ml de vinho branco, 75 ml de água, 75 ml de natas de 40%, 60 g de mel ou xarope de milho

Misturar o vinho, a água, o açúcar e o mel e aquecer em lume brando até que todo o açúcar derreta. Reservar a mistura e deixar arrefecer, acrescentar o abacate, o sumo de limão, misturar com uma batedeira ou num liquidificador até ficar homogéneo, acrescentar as natas. Arrefecer a mistura do gelado e deixe a processar na máquina de gelado.

de 2 Avocados (insgesamt ca. 400 g), Saft aus 1 Zitrone, 100 g Zucker, 85 ml Weißwein, 75 ml Wasser, 75 ml Sahne 40 %, 60 g Honig, bzw. Maissirup

Weißwein, Wasser, Zucker mit dem Honig vermischen, auf niedrige Hitze erwärmen, bis sich Zucker auflöst. Die Masse vom Herd nehmen, kühlen lassen, Avocado und Zitronensaft zugeben, glatt pürieren, Sahne einmischen. Die Eismischung auskühlen lassen, in der Eiscreme-Maschine verarbeiten.

fr 2 avocats (environ 400 g au total), jus de 1 citron, 100 g de sucre, 85 ml de vin blanc, 75 ml d'eau, 75 ml de crème 40 %, 60 g de miel ou de sirop de maïs

Mélanger le vin, l'eau, le sucre et le miel, faire chauffer à feu doux jusqu'à ce que le sucre fonde. Retirer le mélange de la cuisinière, laisser refroidir, ajouter les avocats, le jus de citron, mixer finement, incorporer la crème. Préparer le mélange de glace refroidi dans la sorbetière.

pl 2 awokado (razem około 400 g), sok z 1 cytryny, 100 g cukru, 85 ml białego wina, 75 ml wody, 75 ml śmietany 36%, 60 g miodu lub syropu kukurydzianego

Wino, wodę, cukier i miód należy połączyć i podgrzewać na małym ogniu tak długo, aż cukier się rozpuści. Mieszanekę należy odłożyć i pozostawić do schłodzenia, dodać awokado, sok z cytryny, zmiksować na gładko, a następnie wmieszać śmietanę. Schłodzoną lodową mieszanekę należy przygotować w maszynce do robienia lodów.

sk 2 avokáda (celkom cca 400 g), šťava z 1 citróna, 100 g cukru, 85 ml bieleho vína, 75 ml vody, 75 ml smotany 40%, 60 g medu alebo kukuričného sirupu

Víno, vodu, cukor a med zmiešajte a na miernom ohni zahrievajte, pokiaľ sa cukor nerozpustí. Zmes odstavte a nechajte vychladnúť, pridajte avokádo, citrónovú šťavu, rozmixujte dohladka, vmiešajte smotanu. Vychladenú zmrzlinovú zmes pripravte v zmrzlinovači.

hu 2 avokádó (összesen kb. 400 g), 1 citrom leve, 100 g cukor, 85 ml fehérbor, 75 ml víz, 75 ml 40%-os tejszín, 60 g méz vagy kukoricaszirup

Keverje össze a bort, a vizet, a cukrot és a mézet, és lassú tűzön melegítse fel, amíg a cukor fel nem oldódik. Tegye félre a masszát, és hagyja kihűlni, adjon hozzá avokádót, citromlevet, keverje simára, majd keverje hozzá a tejszínt. Készítse el a kihűlt fagyaltmasszát a fagyaltkészítőben.

ru 2 авокадо (общей массой прибл. 400 г), сок 1 лимона, 100 г сахара, 85 мл белого вина, 75 мл воды, 75 мл сливок 40 %, 60 г меда или кукурузного сиропа

Смешайте вино, воду, сахар и мед и нагрейте на слабом огне, пока сахар не растворится. Снимите смесь с плиты и дайте остыть, добавьте авокадо, лимонный сок, перемешайте до однородной массы, добавьте сливки. Охлажденную смесь мороженого приготовьте в мороженице.

uk 2 авокадо (загалом приблизно 400 г), лимонний сік з 1 лимона, 100 г цукру, 85 мл білого вина, 75 мл води, 75 мл вершків 40 %, 60 г меду або кукурудзяного сиропу

Вино, воду, цукор і мед змішайте і нагрійте на повільному вогні, поки цукор не розчиниться. Відставте суміш і дайте їй охолонути, додайте авокадо, лимонний сік, перемішайте до однорідності, вмішайте вершки. Охолоджену суміш для морозива готуйте в морозивниці.

**Chocolate sorbet / Čokoládový sorbet / Sorbetto al cioccolato
Sorbete de chocolate / Gelado de chocolate / Schoko-Sorbet
Sorbet au chocolat / Czekoladowy sorbet / Čokoládový sorbet
Csokoládé sörbet / Шоколадный сорбет / Шоколадний сорбет**

en 300 ml water, 200 g dark chocolate (at least 50% cocoa), 40 g honey or corn syrup, peel from a small orange
Bring water with honey and grated orange peel to boil. Add chocolate broken into chunks, leave it to melt slowly, set aside and leave to cool in the refrigerator after cooling down to room temperature. Before pouring it into the ice cream maker, thoroughly blend the cooled sorbet mixture using a whisk.

cs 300 ml vody, 200 g tmavé čokolády (min. 50 % kaka), 40 g medu nebo kukuřičného sirupu, kůra z menšího pomeranče
Vodu s medem a nastrouhanou pomerančovou kůrou přiveďte k varu. Přidejte lámanou čokoládu, nechte ji pozvolna rozpustit, odstavte a po vychladnutí na pokojovou teplotu nechte v ledničce vychlázdnout. Před nalitím do zmrazlnovače rozmíchejte vychlazenou sorbetovou směs důkladně metličkou.

it 300 ml d'acqua, 200 g di cioccolato fondente (minimo 50% cacao), 40 g di miele o sciroppo di mais, la scorza di un'arancia piccola
Portare a ebollizione l'acqua con il miele e la scorza grattugiata. Aggiungere il cioccolato a pezzetti, lasciarlo sciogliere lentamente, tenere da parte e, quando raggiunge la temperatura ambiente, mettere a raffreddare in frigorifero. Prima di versare il composto nella gelatiera, mescolarlo bene con una frusta.

es 300 ml de agua, 200 g de chocolate negro (50% cacao mínimo), 40 g de miel o sirope de maíz, la piel de una naranja pequeña
Llevar el agua con la miel y la piel de naranja rallada a ebullición. Añadir el chocolate partido en trozos, dejar que se derrita lentamente, reservar y dejar enfriar en el frigorífico después de que se enfríe a temperatura ambiente. Antes de verterlo en la heladera, mezclar bien la mezcla de sorbete enfriada con un batidor.

pt 300 ml de água, 200 g de chocolate amargo (pelo menos 50% cacau), 40 g de mel ou xarope de milho, casca de uma laranja pequena
Ferver a água com o mel e a casca de laranja ralada. Adicionar o chocolate partido aos pedaços, deixar derreter aos poucos, reservar e deixar arrefecer no congelador depois de arrefecido na temperatura ambiente. Antes de despejar na máquina, misturar bem a mistura de gelado arrefecido usando um batedor.

de 300 ml Wasser, 200 g Bitterschokolade (min. 50 % Kakaoanteil), 40 g Honig, bzw. Maissirup, Schale aus kleinerer Orange
Honig mit Wasser und geriebener Orangenschale zum Kochen bringen. Die gebrochene Schokolade hinzufügen, langsam schmelzen lassen, beiseite stellen und im Kühlschrank abkühlen lassen, nachdem sie auf Zimmertemperatur abgekühlt ist. Vor dem Einfüllen in die Eismaschine die abgekühlte Sorbetmasse mit einem Schneebesen gründlich umrühren.

fr 300 ml d'eau, 200 g de chocolat noir (minimum 50 % de cacao), 40 g de miel ou de sirop de maïs, zeste d'une petite orange

Porter à ébullition l'eau avec le miel et le zeste d'orange râpé. Ajouter le chocolat coupé en morceaux, le faire fondre doucement, retirer de la cuisinière et laisser refroidir au réfrigérateur après qu'il ait refroidi à température ambiante. Avant de le verser dans la sorbetière, mélanger soigneusement le mélange de sorbet refroidi à l'aide d'un fouet.

pl 300 ml wody, 200 g ciemnej czekolady (min. 50 % kakao), 40 g miodu lub syropu kukurydzianego, skórka z mniejszej pomarańczy

Wodę z miodem i startą skórką z pomarańczy należy doprowadzić do wrzenia. Należy dodać połamaną czekoladę, powoli ją rozpuścić, odstawić, a po ostygnięciu do temperatury pokojowej pozostawić w lodówce do schłodzenia. Przed nalaniem do maszynki do robienia lodów należy dokładnie wymieszać ubijakiem schłodzoną mieszkankę sorbetową.

sk 300 ml vody, 200 g horkej čokolády (min. 50 % kaka), 40 g medu alebo kukuričného sirupu, kôra z menšieho pomaranča

Vodu s medom a nastrúhanou pomarančovou kôrou prived'te do varu. Pridajte lámanú čokoládu, nechajte ju pozvoľna rozpustiť, odstavte a po vychladnutí na izbovú teplotu nechajte v chladničke vychladnúť. Pred naliatím do zmrzlinovača rozmiešajte vychladenú sorbetovú zmes dôkladne metličkou.

hu 300 ml víz, 200 g étcsokoládé (min. 50% kakaó), 40 g méz vagy kukoricaszirup, egy kisebb narancs héja
Forralja fel a vizet a mézzel és a reszelt narancshéjjal. Adj a hozzá a széttördelt csokoládét, hagyja fokozatosan felolvadni, állítsa meg, és a szobahőmérsékletre történő kihűlés után hagyja a hűtőszekrényben kihűlni. A fagyaltkészítőbe történő beleöntés előtt alaposan keverje össze a kihűlt sörbet masszát habverővel.

ru 300 мл воды, 200 г темного шоколада (мин. 50 % какао), 40 г меда или кукурузного сиропа, цедра среднего апельсина

Добавьте в воду мед и цедру апельсина, доведите до кипения. Добавьте шоколад, дайте ему медленно раствориться, отставьте и после охлаждения до комнатной температуры, дайте охладиться в холодильнике. Перед наливанием в мороженицу, тщательно перемешайте венчиком охлажденную смесь сорбета.

uk 300 мл води, 200 г темного шоколаду (не менше 50 % какао), 40 г меду або кукурудзяного сиропу, цедра апельсина меншого розміру

Доведіть воду до кипіння з медом і натертою апельсиновою цедрою. Додайте розламаний на шматочки шоколад, дайте йому повільно розчинитися, відставте і після охолодження до кімнатної температури, дайте охолонути в холодильнику. Перед наливанням до морозивниці, ретельно перемішайте віночком охолоджену суміш сорбету.

Tofu ice cream with strawberries

Tofu zmrzlina s jahodami / Gelato di tofu alle fragole

Helado de tofu con fresas / Gelado de tofu com morango

Tofu-Eis mit Erdbeeren / Glace au tofu et aux fraises

Lody z tofu z truskawkami / Tofu zmrzlina s jahodami

Tofu fagylalt eperrel / Мороженое тофу с клубникой

Морозиво із тофу з полуницею

en 250 g white tofu, 150 ml soy milk, 50 g icing sugar, 150 g strawberries, 10 g finely grated ginger

Mix all ingredients except for milk using a hand mixer or processor until smooth, add milk and stir.

Cool the ice cream mixture and leave it to process in the ice cream maker.

cs 250 g bílého tofu, 150 ml sójového mléka, 50 g cukru moučka, 150 g jahod, 10 g najemno strouhaného zázvoru

Všechny ingredience kromě mléka rozmixujte dohladka, přidejte mléko a promíchejte.

Vychlazenou zmrzlinovou směs připravte ve zmrzlinovači.

it 250 g di tofu bianco, 150 ml di latte di soia, 50 g di zucchero a velo, 150 g di fragole, 10 g di zenzero grattugiato finemente

Frullare tutti gli ingredienti tranne il latte con il mixer a immersione o il frullatore, fino ad ottenere un composto omogeneo, aggiungere il latte e mescolare. Raffreddare il composto, quindi lavorarlo con la gelatiera.

es 250 g de tofu blanco, 150 ml de leche de soja, 50 g de azúcar glas, 150 g de fresas, 10 g de jengibre finamente rallado

Mezclar todos los ingredientes excepto la leche con una batidora de mano o en un robot de cocina hasta obtener una crema, añadir la leche y remover. Enfriar la mezcla de helado y dejar procesar en la heladera.

pt 250 g de tofu branco, 150 ml de leite de soja, 50 g de açúcar em pó, 150 g de morangos, 10 g de gengibre ralado finamente

Misturar todos os ingredientes, exceto o leite, usando uma batedeira ou um liquidificador até ficar homogêneo, adicionar o leite e mexer. Arrefecer a mistura do gelado e deixe a processar na máquina de gelados.

de 250 g Seidentofu, 150 ml Sojamilch, 50 g Puderzucker, 150 g Erdbeeren, 10 g fein geriebener Ingwer

Alle Zutaten (ausgenommen Sojamilch) glatt pürieren, dann Sojamilch zugeben und verrühren.

Die Eismischung auskühlen lassen, in der Eiscreme-Maschine verarbeiten.

fr 250 g de tofu blanc, 150 ml de lait de soja, 50 g de sucre glace, 150 g de fraises,
10 g de gingembre finement râpé

Mixer d'abord finement tous les ingrédients excepté le lait, ajouter celui-ci et mélanger.
Préparer le mélange de glace refroidi dans la sorbetière.

pl 250 g białego tofu, 150 ml mleka sojowego, 50 g cukru pudru, 150 g truskawek,
10 g startego drobno imbiru

Wszystkie składniki oprócz mleka należy zmiksować na gładko, dodać mleko i wymieszać.
Schłodzoną lodową mieszankę należy przygotować w maszynce do robienia lodów.

sk 250 g bieleho tofu, 150 ml sójového mlieka, 50 g práškového cukru, 150 g jahôd,
10 g najemno nastrúhaného zázvoru

Všetky ingrediencie okrem mlieka rozmixujte dohľadka, pridajte mlieko a premiešajte.
Vychladenú zmrzlinovú zmes pripravte v zmrzlinovači.

hu 250 g fehér tofu, 150 ml szójatej, 50 g porcukor, 150 g eper, 10 g finomra reszelt gyömbér

A tej kivételével az összes hozzávalót keverje simára, majd adjon hozzá tejet, és keverje össze.
Készítse el a kihűlt fagyaltmasszát a fagyaltkészítőben.

ru 250 г белого тофу, 150 мл соевого молока, 50 г сахарной пудры, 150 г клубники,
10 г мелко натертого имбиря

Все ингредиенты, кроме молока, смешайте до однородной массы, после добавьте молоко
и перемешайте. Охлажденную смесь мороженого приготовьте в мороженице.

uk 250 г білого тофу, 150 мл соєвого молока, 50 г цукрової пудри, 150 г полуниці,
10 г дрібно натертого імбиру

Змішайте всі інгредієнти, крім молока, до однорідності, додайте молоко і перемішайте.
Охолоджену суміш для морозива готуйте в морозивниці.



Yogurt ice cream with mango and ginger
Jogurtová zmrzlina s mangem a zázvorem
Gelato allo yogurt con mango e zenzero
Helado de yogur con mango y jengibre
Gelado de iogurte com manga e gengibre
Joghurt-Eis mit Mango und Ingwer
Glace au yaourt, à la mangue et au gingembre
Lody jogurtowe z mango i imbirem
Jogurtová zmrzlina s mangom a zázvorom
Joghurtos fagylalt mangóval és gyömbérrrel
Йогуртовое мороженое с манго и имбирем
Йогуртове морозиво з манго та імбиром

en 1 ripe mango, 300 g cream yogurt (10% fat),
10 g ginger, half vanilla pod, 100 ml 40% cream,
100 g sugar, 100 ml water

Bring water with sugar to boil, finely chop ginger, peel and dice mango and add it to the solution together with the vanilla pod. Boil slowly for approx. 15 minutes until the mango and ginger soften; remove the vanilla pod when done. Leave the solution to cool, strain and set aside. Mix mango and ginger in a processor, add cream, yogurt and one half of the solution (approx. 60 ml). Cool the ice cream mixture and leave it to process in the ice cream maker.

cs 1 zralé mango, 300 g smetanového jogurtu
(10 % tuku), 10 g zázvoru, půl vanilkového lusku,
100 ml smetany 40%, 100 g cukru, 100 ml vody

Vodu s cukrem přiveďte k varu, zázvor nasekejte nadrobno, mango oloupejte a pokrájejte na kostky a spolu vanilkovým luskem přidejte do rozvaru. Vařte zvolna cca 15 minut, dokud mango a zázvor nezměknou, po uvaření vanilkový lusk vyjměte. Rozvar nechte vychladnout, sced'te a dejte stranou. Mango a zázvor rozmixujte v mixéru, přidejte smetanu, jogurt a polovinu (cca 60 ml) rozvaru. Vychlazenou zmrzlinovou směs připravte ve zmrzlinovači.



it 1 mango maturo, 300 g di yogurt cremoso (10% grassi), 10 g di zenzero, mezza stecca di vaniglia, 100 ml di panna 40%, 100 g di zucchero, 100 ml d'acqua

Portare a ebollizione l'acqua con lo zucchero, tritare finemente lo zenzero, sbucciare e tagliare a dadini il mango e aggiungerli allo sciroppo insieme alla stecca di vaniglia. Far sobbollire per circa 15 minuti fino a quando il mango e lo zenzero si saranno ammorbiditi; quindi rimuovere la stecca di vaniglia. Lasciar raffreddare il composto, filtrare e tenere da parte. Frullare il mango e lo zenzero, aggiungere la panna, lo yogurt e metà dello sciroppo (circa 60 ml). Raffreddare il composto, quindi lavorarlo con la gelatiera.

es 1 mango maduro, 300 g de crema de yogur (10% grasa), 10 g de jengibre, media vaina de vainilla, 100 ml de nata 40%, 100 g de azúcar, 100 ml de agua

Llevar agua con azúcar a ebullición, picar el jengibre finamente, pelar el mango maduro y añadirlo a la mezcla con la vaina de vainilla. Hervir suavemente durante aprox. 15 minutos hasta que el mango y el jengibre se ablanden; retirar la vaina de vainilla una vez hecho. Dejar enfriar la mezcla, escurrir y dejar a un lado. Mezclar el mango y el jengibre en un robot de cocina, añadir la nata, el yogur y la mitad de la mezcla (aprox. 60 ml). Enfriar la mezcla de helado y dejar procesar en la heladera.

pt 1 manga madura, 300 g creme de iogurte (10% fat), 10 g gengibre, meia vagem de baunilha, 100 ml natas 40%, 100 g açúcar, 100 ml água

Ferver a água com açúcar, picar finamente o gengibre, descascar e cortar a manga em cubos e adicionar à solução juntamente com a vagem de baunilha. Ferver lentamente por aprox. 15 minutos até que a manga e o gengibre amoleçam. Remover a vagem de baunilha quando terminar. Deixar a solução arrefecer, coar e reservar. Misturar a manga e o gengibre no liquidificador, acrescentar as natas, o iogurte e metade da calda (aprox. 60 ml). Arrefecer a mistura do gelado e deixar a processar na máquina de gelados.

de 1 reife Mango, 300 g Sahnejoghurt (10 % Fett), 10 g Ingwer, halbe Vanilleschote, 100 ml Sahne 40 %, 100 g Zucker, 100 ml Wasser

Wasser mit Zucker zum Kochen bringen, Ingwer fein hacken, Mango schälen und würfeln, alles mit der Vanilleschote zur Zuckerlösung zugeben. Mango und Ingwer ca. 15 Minuten langsam weich kochen, danach die Vanilleschote herausnehmen. Die Zuckerlösung auskühlen lassen, abseihen, beiseite stellen. Mango und Ingwer im Mixer pürieren, Sahne, Joghurt und eine Hälfte (ca. 60 ml) Zuckerlösung zugeben. Die Eiscrememischung auskühlen lassen, in der Eiscreme-Maschine verarbeiten.

fr 1 mangue mûre, 300 g de crème de yaourt (10 % de matière grasse), 10 g de gingembre, demi-gousse de vanille, 100 ml de crème 40 %, 100 g de sucre, 100 ml d'eau

Porter à ébullition l'eau avec le sucre, hacher finement le gingembre, éplucher la mangue, la détailler en petits cubes et ajouter le tout, accompagné de la gousse de vanille, au sirop de sucre. Faire cuire pendant environ 15 minutes jusqu'à ce que la mangue et le gingembre deviennent tendres, retirer la gousse de vanille après la cuisson. Laisser le sirop de sucre refroidir, le filtrer et le mettre de côté. Hacher finement la mangue et le gingembre dans un mixeur, ajouter la crème, le yaourt et la moitié (environ 60 ml) de sirop. Préparer le mélange de glace refroidi dans la sorbetière.

pl 1 dojrzałe mango, 300 g jogurtu śmietankowego (10% tłuszczu), 10 g imbiru, połówka laski wanilii, 100 ml śmietany 36%, 100 g cukru, 100 ml wody

Wodę z cukrem należy doprowadzić do wrzenia, imbir drobno posiekać, mango obrać i pokroić w kostkę i razem z laską wanilii dodać do wody z cukrem. Gotować delikatnie przez około 15 minut do momentu, aż mango i imbir zmiękną, po ugotowaniu laskę wanilii należy wyjąć. Wywar należy pozostawić do ostygnięcia, odcedić i odłożyć. Mango i imbir należy zmiksować w mikserze, dodać śmietanę, jogurt i połowę (około 60 ml) syropu. Schłodzoną lodową mieszankę należy przygotować w maszynie do robienia lodów.

sk 1 zrelé mango, 300 g smotanového jogurtu (10 % tuku), 10 g zázvoru, polovica vanilkového struku, 100 ml smotany 40%, 100 g cukru, 100 ml vody

Vodu s cukrom privedte do varu, zázvor nasekajte nadrobno, mango olúpte a pokrájajte na kocky a spolu s vanilkovým strukom pridajte do rozvaru. Varte zvolna cca 15 minút, pokiaľ mango a zázvor nezmäknú, po uvarení vanilkový struk vyberte. Rozvar nechajte vychladnúť, scedte a dajte stranou. Mango a zázvor rozmixujte v mixéri, pridajte smotanu, jogurt a polovicu (cca 60 ml) rozvaru. Vychladenú zmrzlinovú zmes pripravte v zmrzlinovači.

hu 1 érett mangó, 300 g tejszínes joghurt (10% zsírtartalom), 10 g gyömbér, fél vaníliarúd, 100 ml 40%-os tejszín, 100 g cukor, 100 ml víz

Forralja fel a vizet a cukorral, vágja apróra a gyömbért, hámozza meg a mangót, vágja kockákra, és a vaníliarúddal együtt adja hozzá a főzethez. Főzze lassan körülbelül 15 percig, amíg a mangó és a gyömbér megpuhul, főzés után távolítsa el a vaníliarudat. A főzetet hagyja kihűlni, szűrje le, és tegye félre. Keverje össze a mangót és a gyömbért turmixgépben, adjon hozzá tejszín, joghurtot és a főzet (kb. 60 ml) felét. Készítse el a kihűlt fagyaltmasszát a fagyaltkészítőben.

ru 1 спелое манго, 300 г сливочного йогурта (10 % жирности), 10 г имбиря, половина стручка ванили, 100 мл сливок 40 %, 100 г сахара, 100 мл воды

Воду с сахаром доведите до кипения, имбирь мелко нарежьте, манго очистите, нарежьте кубиками и вместе с стручком ванили добавьте в смесь. Готовьте на медленном огне около 15 минут, пока манго и имбирь не станут мягкими, после приготовления удалите стручок ванили. Дайте остыть смеси, процедите и отставьте в сторону. Смешайте манго и имбирь в блендере, добавьте сливки, йогурт и половину (примерно 60 мл) смеси. Охлажденную смесь для мороженого приготовьте в мороженице.

uk 1 стиглий манго, 300 г вершкового йогурту (10 % жиру), 10 г імбиру, половина стручка ванілі, 100 мл вершків 40 %, 100 г цукру, 100 мл води

Доведіть воду з цукром до кипіння, дрібно наріжте імбир, очистіть манго від шкірки, наріжте кубиками і додайте в рідину разом зі стручком ванілі. Варіть повільно близько 15 хвилин, поки манго та імбир не стануть м'якими, після варіння вийміть стручок ванілі. Дайте відвару охолонути, процідіть і відставте. Змішайте манго та імбир у блендері, додайте вершки, йогурт та половину (приблизно 60 мл) відвару. Охолоджену суміш для морозива готуйте в морозивниці.

***Curd ice cream with honey / Tvarohová zmrzlina s medem
Gelato al curd e miele / Helado de requesón con miel
Gelado de coalhada com mel / Quark-Honig-Eis
Glace au fromage frais et miel / Lody twarogowe z miodem
Tvarohová zmrzlina s medom / Túrófagylalt mézzel
Творожное мороженое с медом / Сирне морозиво з медом***

en 220 g whole fat curd, 130 ml 40% cream, 50 g sour cream, 50 g honey or corn syrup, 50 g sugar, 5 egg yolks

Whip yolks with sugar in hot steam to a froth. Blend honey, cream and sour cream and heat the mixture slowly until all honey has melted. Pour the mixture into the yolk froth while stirring constantly and leave to cool. Mix cooled curd into the cooled mixture and prepare ice cream in the ice cream maker.

cs 220 g plnotučného tvarohu, 130 ml smetany 40%, 50 g zakysané smetany, 50 g medu nebo kukuřičného sirupu, 50 g cukru, 5 vaječných žloutků

Žloutek s cukrem vyšlehejte nad horkou párou do pěny. Med, smetanu a zakysanou smetanu smíchejte a pozvolna zahřívejte, dokud se med úplně nerozpustí. Směs přilijte za stálého míchání ke žloutkové pěně a dejte vychladit. Až do vychladlé směsi vmíchejte vychlazený tvaroh a zmrzlinu připravte ve zmrzlinovači.



it 220 g di cagliata, 130 ml di panna 40%, 50 g di panna acida, 50 g di miele o sciroppo di mais, 50 g di zucchero, 5 tuorli d'uovo

Montare a crema i tuorli con lo zucchero a bagnomaria. Mescolare il miele, la panna e la panna acida e riscaldare lentamente il composto fino al completo scioglimento del miele. Aggiungere il composto ai tuorli montati mescolando e lasciar raffreddare. Unire la cagliata fredda all'altro composto raffreddato e preparare il gelato nella gelatiera.

es 220 g de requesón graso, 130 ml de nata 40%, 50 g de crema agria, 50 g de miel o sirope de maíz, 50 g de azúcar, 5 yemas de huevo

Batir las yemas con el azúcar al baño maría hasta obtener una espuma. Mezclar la miel, la nata y la crema agria y calentar la mezcla suavemente hasta que la miel esté completamente disuelta. Verter la mezcla en la espuma de yema mientras bate constantemente y dejar enfriar. Mezclar el requesón frío en la mezcla frío y preparar helado en la heladera.

pt 220 g de coalhada integral, 130 ml de natas de 40%, 50 g de creme de leite, 50 g de mel ou xarope de milho, 50 g de açúcar, 5 gemas

Bater as gemas com o açúcar até formar uma espuma. Misturar o mel, as natas e o creme de leite e aquecer a mistura lentamente até que todo o mel derreta. Despejar a mistura na espuma da gema mexendo constantemente e deixar arrefecer. Misturar a coalhada arrefecida na mistura arrefecida e preparar o gelado na máquina.

de 220 g Quark, vollfett, 130 ml Sahne 40 %, 50 g Sauerrahm, 50 g Honig, bzw. Maissirup, 50 g Zucker, 5 Eigelb

Eigelb mit Zucker über Dampf schaumig schlagen. Honig, Sahne und Sauerrahm vermischen, langsam erwärmen, bis sich der Honig auflöst. Unter ständigem Rühren zum Eigelbschaum geben, auskühlen lassen. Den kalten Quark unter die abgekühlte Masse rühren, die Eiscreme in der Eiscreme-Maschine herstellen.

fr 220 g de fromage frais entier, 130 ml de crème 40 %, 50 g de crème fraîche, 50 g de miel ou de sirop de maïs, 50 g de sucre, 5 jaunes d'œufs

Battre les jaunes d'œufs et le sucre en mousse au-dessus de la vapeur chaude. Mélanger le miel, la crème et la crème fraîche et faire chauffer doucement jusqu'à ce que le miel fonde complètement. Verser le mélange, en remuant constamment, dans la mousse de jaunes d'œufs et faire refroidir. Incorporer dans le mélange refroidi le fromage blanc frais et préparer la glace dans la sorbetière.

pl 220 g pełnotłustego twarogu, 130 ml śmietany 36%, 50 g kwaśnej śmietany, 50 g miodu lub syropu kukurydzianego, 50 g cukru, 5 żółtek

Żółtka należy ubić z cukrem na pianę, nad gorącą parą. Miód, śmietanę i kwaśną należy połączyć i delikatnie podgrzewać do momentu, aż miód całkowicie się rozpuści. Mieszanę cały czas mieszając, należy wlać do piany z żółtek i pozostawić do schłodzenia. Dopiero, kiedy mieszanka zostanie schłodzona, należy do niej dodać schłodzony twaróg i przygotować lody w maszynie.

sk 220 g plnotučného tvarohu, 130 ml smotany 40%, 50 g kyslej smotany, 50 g medu alebo kukuričného sirupu, 50 g cukru, 5 vaječných žĺtkov

Žĺtky s cukrom vyšľahajte nad horúcou parou do peny. Med, smotanu a kyslú smotanu zmiešajte a pomaly zahrievajte, kým sa med úplne nerozpustí. Zmes prilejte za stáleho miešania k žĺtkovej pene a dajte vychladnúť. Až do vychladnutej zmesi vmiešajte vychladený tvaroh a zmrzlinu pripravte v zmrzlinovači.

hu 220 g teljes zsírtartalmú túró, 130 ml 40%-os tejszín, 50 g tejföl, 50 g méz vagy kukoricaszirup, 50 g cukor, 5 tojássárgája

A tojássárgáját a cukorral keverje habosra forró gőz felett. Keverje össze a mézet, a tejszínt és a tejfölt, és lassan melegítse, amíg a méz teljesen fel nem oldódik. Adja hozzá a keveréket állandó keverés mellett a tojássárgájához, hagyja kihűlni. Csak a kihűlt keverékbe keverje bele a kihűlt túrót, és készítse el a fagyaltot a fagyaltkészítőben.

ru 220 г жирного творога, 130 мл сливок 40 %, 50 г сметаны, 50 г меда или кукурузного сиропа, 50 г сахара, 5 яичных желтков

Взбейте яичные желтки с сахаром над г яичные желтки орячим паром до пены. Смешайте мед, сливки и сметану и медленно нагрейте до полного растворения меда. Добавьте суміш до яєчної піни при постійному помішуванні і дайте їй охолонути. В остывшую смесь добавьте творог и приготовьте мороженое в мороженице.

uk 220 г жирного сиру, 130 мл вершків 40 %, 50 г сметани, 50 г меду або кукурудзяного сиропу, 50 г цукру, 5 яєчних жовтків

Збийте жовтки з цукром на водяній бані до піни. Змішайте мед, вершки та сметану і повільно нагрійте до повного розчинення меду. Додайте суміш до яєчної піни при постійному помішуванні і дайте їй охолонути окремо від сиру. Після того як суміш охолоне додайте до неї охолоджений сир і готуйте морозиво у морозивниці.

Red wine Granita
Granita z červeného vína
Granita al vino rosso
Granizado de vino tinto
Granizado de vinho tinto
Granita mit Rotwein
Granita au vin rouge
Granita z czerwonego wina
Granita z červeného vína
Granita vörösborból
Гранита из красного вина
Граніта з червоного вина



en 350 ml red wine, 40 ml orange juice, 70 ml water, 80 g sugar, 1 tbsp lemon juice,
2 cloves, 1 whole cinnamon, peel from 1 orange

Preparation of ice cream mixture: Make mulled wine in a saucepan – slowly heat all ingredients until all sugar has melted, boil for 2 to 3 minutes, set aside, strain and leave to cool. Prepare granita in the ice cream maker, transfer into a suitable container and put into the freezer for several hours. Serve granita in a cocktail glass in the form of a fine crystalline mixture scraped from the surface of the frozen mixture using a fork.

cs 350 ml červeného vína, 40 ml pomerančové šťávy, 70 ml vody, 80 g cukru, 1 lžice citronové šťávy,
2 hřebíčky, 1 celá skořice, kůra z 1 pomeranče

Příprava zmrzlinové směsi: V rendlíku připravte svažené víno – všechny suroviny zahřívejte pozvolna do úplného rozpuštění cukru, povařte 2–3 minuty, odstavte, sceďte a dejte vychladit. Granitu připravte ve zmrzlinovači, přemístěte do vhodné nádoby a dejte na několik hodin do mrazničky. Granitu podávejte v koktejlové sklenici ve formě jemné tříště, kterou z povrchu zmrzlé směsi naškrábejte vidličkou.

it 350 ml di vino rosso, 40 ml di succo d'arancia, 70 ml di acqua, 80 g di zucchero,
1 cucchiaino di succo di limone, 2 chiodi di garofano, 1 stecca di cannella, la scorza di 1 arancia

Preparazione del composto: Preparare il vin brulé in un pentolino – riscaldare lentamente tutti gli ingredienti fino al completo scioglimento dello zucchero, bollire per 2 o 3 minuti, togliere dal fuoco, filtrare e lasciar raffreddare. Preparare la granita nella gelatiera, trasferire in un contenitore adatto e lasciare in freezer per diverse ore. Servire la granita in bicchieri da cocktail grattugiando con una forchetta il composto refrigerato.

es 350 ml de vino tinto, 40 ml de zumo de naranja, 70 ml de agua, 80 g de azúcar,
1 cucharada de zumo de limón, 2 clavos, 1 palo de canela en rama, piel de 1 naranja

Preparación de la mezcla de helado: Preparar vino caliente en una sartén – calentar lentamente todos los ingredientes hasta que el azúcar esté disuelta, hervir de 2 a 3 minutos, dejar a un lado, colar y dejar enfriar. Preparar el granizado en la heladera, pasarlo a un recipiente adecuado y ponerlo en el congelador durante varias horas. Servir granizado en vasos de cristal de cóctel de forma que una fina capa cristalina de la mezcla salga de la superficie de la mezcla congelada utilizando un tenedor.

pt 350 ml de vinho tinto, 40 ml de sumo de laranja, 70 ml de água, 80 g de açúcar,
1 colher de sopa de sumo de limão, 2 cravos, 1 canela inteira, casca de 1 laranja

Preparar o vinho quente numa panela – aquecer lentamente todos os ingredientes até que todo o açúcar derreta, ferver por 2 a 3 minutos, reservar, coar e deixar arrefecer. Preparar a granizado na máquina, transferir para um recipiente adequado e levar ao congelador por várias horas. Servir o granizado num copo de cocktail na forma de uma mistura cristalina fina raspada da superfície da mistura congelada com um garfo.

de 350 ml Rotwein, 40 ml Orangensaft, 70 ml Wasser, 80 g Zucker, 1 EL Zitronensaft, 2 Nelken, 1 Zimtstange, Schale aus 1 Orange

Zubereitung der Eismischung: Glühwein in einer Kasserolle zubereiten – alle Zutaten langsam erwärmen, bis sich der Zucker ganz auflöst, 2–3 Minuten kochen, vom Herd nehmen, abseihen, auskühlen lassen. Granita in der Eiscreme-Maschine herstellen, in ein geeignetes Gefäß umfüllen, für einige Stunden in den Gefrierschrank stellen. Granita als feinkörnige Masse in einem Cocktailglas servieren, die mit einer Gabel von der Oberfläche der gefrorenen Mischung abgeschabt wird.

fr 350 ml de vin rouge, 40 ml de jus d'orange, 70 ml d'eau, 80 g de sucre, 1 cuillère à soupe de jus de citron, 2 clous de girofle, 1 bâton de cannelle entière, zeste de 1 orange

Préparation du mélange de glace : Préparer le vin chaud dans une sauteuse – chauffer doucement tous les ingrédients jusqu'à ce que le sucre fonde, faire cuire 2–3 minutes, retirer de la cuisinière, filtrer et laisser refroidir. Préparer la granita dans la sorbetière, déplacer dans un récipient approprié et mettre pour quelques heures au congélateur. Servir la granita dans un verre à cocktail sous la consistance d'un sorbet à base de glace pilée, obtenue en grattant la surface du mélange de glace congelé à l'aide d'une fourchette.

pl 350 ml czerwonego wina, 40 ml soku pomarańczowego, 70 ml wody, 80 g cukru, 1 łyżka soku z cytryny, 2 goździki, 1 laska cynamonu, skórka z 1 pomarańczy

Przygotowywanie mieszanki lodowej: W rondelku należy przygotować grzane wino – wszystkie składniki należy łagodnie podgrzewać aż do całkowitego roztopienia cukru, zagotować przez 2–3 minuty, odstawić, odcedzić i pozostawić do schłodzenia. Granitę należy przygotować w maszynce do robienia lodów, przełożyć do odpowiedniego naczynia i włożyć na kilka godzin do zamrażarki. Granitę należy serwować w szklankach do koktajli w formie mrożonego napoju, który z powierzchni zamrożonej mieszanki należy zeskrabac widelcem.

sk 350 ml červeného vína, 40 ml pomarančovej šťavy, 70 ml vody, 80 g cukru, 1 lyžica citrónovej šťavy, 2 klinčeky, 1 celá škoric, kôra z 1 pomaranča

Príprava zmrzlinovej zmesi: V rajnici pripravte varené víno – všetky suroviny zahrievajte pozvoľna do úplného rozpustenia cukru, povarte 2–3 minúty, odstavte, sceďte a dajte vychlaďiť. Granitu pripravte v zmrzlinovači, premiestnite do vhodnej nádoby a dajte na niekoľko hodín do mrazničky. Granitu podávajte v koktailovom pohári vo forme jemnej ľadovej drene, ktorú z povrchu zmrznutej zmesi naškrábete vidličkou.

hu 350 ml vörösbort, 40 ml narancslé, 70 ml víz, 80 g cukor, 1 evőkanál citromlé, 2 szegfűszeg, 1 egész fahéj, 1 narancs héja

A fagyaltmassza elkészítése: Készítsen nyelés lábasban forralt bort – lassan melegítse fel az összes hozzávalót, amíg a cukor teljesen fel nem oldódik, –3 percig főzze, tegye félre, szűrje le, és hagyja kihűlni. Készítse el a granitát a fagyaltkészítőben, öntse át megfelelő edénybe, és néhány órára helyezze a fagyasztóba. Tálalja a granitát koktélpohárban finom, aprított formában, amelyet villával kikapar a fagyasztott keverék felületéről.

ru 350 мл красного вина, 40 мл апельсинового сока, 70 мл воды, 80 г сахара, 1 столовая ложка лимонного сока, 2 соцветия гвоздики, 1 палочка корицы, цедра 1 апельсина

Приготовление смеси для мороженого Приготовьте глинтвейн в кастрюле – медленно нагрейте все ингредиенты до полного растворения сахара, варите 2–3 минуты, после процедите и дайте остыть. Приготовьте граниту в морозилке, переложите в подходящую емкость и поместите в морозильную камеру на несколько часов. Подавайте граниту в бокале для коктейля, накладывая ее не как шарик мороженого, а путем соскребания с застывшей поверхности смеси.

uk 350 мл червоного вина, 40 мл апельсинового соку, 70 мл води, 80 г цукру, 1 столова ложка лимонного соку, 2 гвоздики, 1 ціла кориця, цедра 1 апельсина

Приготування суміші для морозива: У ківшу приготуйте глінтвейн: поступово нагрійте всі інгредієнти до повного розчинення цукру, варіть 2–3 хвилини, відставте, процідіть і дайте охолонути. Приготуйте граніту в морозивниці, перекладіть у підходящу ємність і поставте в морозилку на кілька годин. Подавати граніту можна у бокалі для коктейлів у вигляді подрібненого льоду, який ви вискоблюєте з поверхні замороженої суміші виделкою.



www.tescoma.com



AC 230 V, 50 Hz, 7 W



TESCOMA s.r.o. U Tescomy 241, 760 01 Zlín, Czech Republic
 TESCOMA distributors: IT, Cazzago S.M. (BS), Trav. Caduti del Lavoro 3
 ES, TESCOMA España, S.L., Mutxamel, Alicante, P.I.Ridel, E4
 PT, Espargo, Sta. Maria da Feira, Rua 25 de Abril 215
 PL, Katowice, Warszwna 14 / SK, Púchov, Nimnická cesta
 UA, Одеса, ТОВ „Т.Д.Т.“, 2/1 В. Стуса / DE, Butzbach-Griedel, Wingerstr.
 HU, 1115 Bp., TESCOMA Kft., Keveháza u. 1-3. / CN, Guangzhou, Tianhe District