

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ

ПРЕЖДЕ ЧЕМ ПРИСТУПАТЬ К ЭКСПЛУАТАЦИИ ПРИБОРА, НЕОБХОДИМО ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАТЬ ИНСТРУКЦИЮ.

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

- 1 Убедитесь в том, что напряжение прибора совпадает с напряжением Вашей электрической сети.
- 2 Не оставляйте без присмотра включённый в электрическую сеть прибор; отключайте его после каждого использования.
- 3 Этот прибор не должен использоваться лицами (включая детей), имеющими физические или умственные недостатки. Пользователи, которые не имеют опыта работы с этим прибором и которым не были даны инструкции относительно его использования, могут выполнять действия только под строгим контролем лица, ответственного за их безопасность.
- 4 Необходимо следить за детьми и не разрешать им играть с этим прибором.
- 5 Не ставьте прибор вблизи источников отопления или на их поверхности.
- 6 Не оставляйте прибор под воздействием атмосферных явлений (дождя, солнца и т.д.).
- 7 Следите за тем, чтобы электрический провод не касался горячих поверхностей.
- 8 НИКОГДА НЕ ПОГРУЖАТЬ КОРПУС МОТОРА, ЭЛЕКТРИЧЕСКУЮ ВИЛКУ И ПРОВОД В ВОДУ ИЛИ ДРУГИЕ ЖИДКОСТИ. ИСПОЛЬЗУЙТЕ ТОЛЬКО ВЛАЖНУЮ ТКАНЬ ДЛЯ ИХ ОЧИЩЕНИЯ.
- 9 НИКОГДА НЕ ТРОГАТЬ ДВИЖУЩИХСЯ ЧАСТЕЙ ПРИБОРА.
- 10 При использовании ставить прибор только на горизонтальные поверхности.
- 11 Во избежание риска получения телесных повреждений и поломки прибора держите на расстоянии руки, кухонные принадлежности и прочие предметы от ёмкости для мороженого при включённом приборе. КУХОННЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ И РЕЖУЩИЕ ИЛИ МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ ПРЕДМЕТЫ НЕ ДОЛЖНЫ ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯ ВНУТРИ ЁМКОСТИ ДЛЯ МОРОЖЕНОГО. Они могут повредить мороженницу. Допускается использование кухонных принадлежностей, выполненных из резиновых материалов или дерева, при выключенном приборе.
- 12 Прежде чем включать мороженицу, убедитесь в том, что она правильно собрана и что корпус мотора прочно стоит на крышке.
- 13 Не использовать прибор вхолостую.
- 14 После непрерывной работы мотора для получения максимального объёма мороженного сделать перерыв, как минимум, на 30 минут до повторного включения прибора.
- 15 Не эксплуатировать прибор непрерывно более 40 минут.
- 16 Если в состав мороженого или сор-

бета вхо дят свежие продукты, то их следует хранить не более одной недели. Мороженое имеет лучший вкус, когда оно холодное.

- 17 Если в состав мороженого или сорбета входят сырые яйца, то его не следует давать детям, беременным женщинам и пожилым людям.
- 18 Если охлаждающая жидкость вылилась из ёмкости, то необходимо прекратить работу с прибором. Используемая охлаждающая жидкость не токсична.
- 19 Выключить прибор и вынуть штепсель из электрической розетки, прежде чем открывать крышку и снимать корпус мотора.
- 20 Всегда отсоединять электрическую вилку из розетки до того, как присоединять или отсоединять составляющие части прибора, приступать к чистке или, если мороженница не используется.
- 21 Для отсоединения электрической вилки взяться за её основу и отсоединить от розетки. Никогда не тянуть за провод для её отсоединения.
- 22 Использовать мороженницу только при закрытой крышке.
- 23 Не используйте прибор в случае, если электрический провод или вилка повреждены, или же сам прибор испорчен; в этом случае обратитесь в ближайший Специализованный Сервисный Центр.
- 24 Если электрический провод повреждён, он должен быть заменён Производителем или его Сервисным Центром, или же другим лицом, имеющим должную квалификацию, во избежание любого типа риска.
- 25 Прибор предназначен ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ и не должен использоваться в производственных или коммерческих целях.
- 26 В случае, если Вы решили выбросить этот прибор, мы рекомендуем перерезать электрический провод для невозможности его дальнейшего использования. Мы рекомендуем также обезвредить те части прибора, которые могут представлять опасность, в случае использования их детьми для своих игр.
- 27 Составные части упаковки не должны оставляться в местах, доступных для детей, так как они могут представлять источник опасности.
- 28 Данное устройство соответствует требованиям директив 2014/35/ЕС и ЭМС 2014/30/ЕС и Регламенту (ЕС) №. 935/2004 от 27/10/2004 на материалы, контактирующие с пищевыми продуктами.
- 29  Для правильной утилизации продукта в соответствии с Европейской директивой 2012/19/ЕС, пожалуйста, прочитайте отдельный лист, прилагаемый к изделию.

СОХРАНИТЕ ИНСТРУКЦИЮ

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА (РИС. 1)

A Корпус двигателя
B Крышка
C Штифт
D Смеситель
E Корзина
F Резервуар
G Отверстие для загрузки ингредиентов
H Индикатор питания

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Перед первым использованием и после каждого использования вымойте крышку (B), корзину (E) и смеситель (D) горячей мыльной водой.

ВНИМАНИЕ: Перед сборкой, демонтажом и чисткой прибора всегда отсоединяйте прибор от электросети.

- Корзина (E) должна быть предварительно заморожена перед каждым использованием. Корзина (E) имеет контейнер с двойной изоляцией, который требует полного замораживания (не менее 12 часов, лучше 24 часа) для получения идеального мороженого. Рекомендуется поместить корзину в морозильную камеру, где температура более низкая.
- Температура в морозильнике должна достигать не менее -18°.

- Поместить корзину предпочтительно в закрытый полиэтиленовый пакет во избежание поглощения запахов и контакта со льдом, в идеальное вертикальное положение отверстием вверх.
- Хранить корзину (E) в морозильнике, таким образом она будет всегда готова в любой момент. Корзина должна храниться в морозильной камере не менее 12 часов, предпочтительно 24 часа.
- Приготовьте ингредиенты, хорошо перемешав их в большой ёмкости. Препарат должен быть охлажден до комнатной температуры, если он приготовлен «горячим» способом, а затем охлажден в течение 5-6 часов, даже если он готовится «холодным» способом.
- Извлеките корзину (E) из морозильной камеры и вставьте ее в контейнер (F) (рис. 2).
- Отдельно вставьте корпус двигателя (A) в крышку (B), слегка нажимая на нее до щелчка (рис. 3).
- Вставьте штифт (C) в соответствующее верхнее отверстие смесителя (D) (Рис. 4).
- Переверните корпус двигателя вверх дном (A) и вставьте штифт (C) в сборе со смесителем (D) в соответствующее отверстие (рис. 5).
- Поместите собранный блок на корзину (E), вставляя смеситель (D) в корзину. Зафиксируйте его, повернув по часовой стрелке (рис. 6).

ВНИМАНИЕ: Перед началом эксплуатации устройства всегда проверяйте правильности монтажа всех компонентов.

- Вставьте вилку в розетку и нажмите выключатель зажигания (H), чтобы включить мороженицу.
- Вылейте предварительно подготовленную и хорошо охлажденную смесь в корзину (E) через специальное отверстие (G) в верхней части крышки (B). Дайте смесителю поработать (D) не более 30-40 минут, пока не будет достигнута желаемая консистенция.

ВНИМАНИЕ: Сначала установите смеситель, а затем выливайте ингредиенты, в противном случае смесь заморознет и не удастся закрыть прибор.

ВНИМАНИЕ: Во время заполнения оставьте не менее 3 см между препаратом и верхним краем корзины, так как во время замораживания препарат набухает.

- Когда желаемая консистенция достигнута, выключите прибор выключателем (H) и выньте вилку из розетки.
- Снимите корпус двигателя (A) в сборе с крышкой (B), штифтом (C) и смесителем (D), повернув его против часовой стрелки, и с помощью резинового шпателя или пластиковой ложки извлеките и подайте на стол мороженое.

УХОД

ВНИМАНИЕ: Чтобы продлить срок службы мороженицы, не мойте детали в посудомоечной машине.

ВНИМАНИЕ: Отсоедините шнур питания от электрической розетки.

ВНИМАНИЕ: Никогда не погружайте корпус двигателя, вилку или электрический кабель в воду или другие жидкости. Для ухода за прибором используйте влажную ткань.

Снимите корпус двигателя (A) с крышки (B), сжав два нижних рычага и потянув его вверх (рис. 7).

Разберите прибор на его компоненты.

Вымойте крышку (B), штифт (C), смеситель (D) и корзину (E) в теплой мыльной воде. Вытрите насухо.

ВНИМАНИЕ: Не замораживайте корзину (E), если она еще влажная.

Протрите корпус мотора (A) влажной губкой или тряпкой.

РЕЦЕПТЫ

Мороженое "Фиор-ди-Латте"

Состав:
300 мл цельного молока
300 мл цельных сливок
60 г сахара
Приготовление:
Налейте молоко в миску, добавьте сахар. Размешайте до полного растворения сахара. Влейте сливки и перемешайте. Дайте смеси остыть и приготовьте мороженое, как указано в этом буклете.

Варианты:

- ванильное мороженое: добавить 1/2 чайной ложки ванильного экстракта;
- мятное мороженое: добавить 1/2 чайной ложки мятного сиропа;
- мороженое с шоколадной крошкой: когда мороженое "Фиор-ди-Латте" начинает затвердевать (примерно через 20 минут), добавьте 50 г тертого шоколада.

Свежее клубничное мороженое

Состав:

250 г свежей клубники
Сок половины лимона
300 мл цельного молока
300 мл цельных сливок
70 г сахара

Приготовление:

Приготовьте пюре из клубники и добавьте лимонный сок.

Добавьте молоко и сахар. Размешайте до полного растворения сахара.

Влейте сливки и перемешайте.

Дайте смеси остыть и приготовьте мороженое, как указано в этом буклете.

Варианты:

- замените клубнику на банановую мякоть.

Дата изготовления указана на корпусе изделия в зашифрованном виде SN wky/abdcdefg, где wk – неделя производства
уг – год производства
abcddefg – серийный номер изделия

Соответствует требованиям ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования, утвержден Решением Комиссии Таможенного союза №768 от 16 августа 2011 года ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств», утвержден Решением Комиссии Таможенного союза №879 от 9 декабря 2011 года

Информация о сертификации в приложении к гарантийному талону и/или на упаковке изделия.

220-240В~ - 50Гц - 12Вт - Класс II – IPX0

Сделано в Китае

Импортер: ООО «PyMeta»
Юридический адрес:127473, город Москва, ул. Краснопротектская, д. 16, строение 11, этаж 2, помещение II, комната 6
Фактический адрес: 127473, город Москва, ул. Краснопротектская, д. 16, строение 11, этаж 2, помещение II, комната 6

Изготовитель: De' Longhi Appliances Srl «Делонги Апплаенсес СРЛ» Адрес: 50013 Италия, Флоренция, Кампи Бизенцио, Виа С. Куирико 300.

Список организаций, уполномоченных изготовителем на работу с претензиями потребителей и сервисным обслуживанием, размещен на сайте: <http://www.ariele.net/ru/assistance>
Горячая линия Ariete +7915165611

Товар поставляется в собранном виде, специальных требований к перевозке и хранению не установлено. Утилизировать в соответствии с законодательством места реализации.

Гарантийный срок 2 года. Срок службы изделия 2 года.

Информация о сертификации в приложении к гарантийному талону и/или на упаковке изделия.

UK

ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ

УВАЖНО ОЗНАКОМИТИСЯ З ЦИМИ ІНСТРУКЦІЯМИ ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ЕКСПЛУАТАЦІЇ.

Під час експлуатації електричних пристроїв слід дотримуватися належних правил безпеки, а саме:

- 1 Переконайтеся в тому, що напруга пристрою відповідає напрузі Вашої мережі електричного живлення.
- 2 Забороняється залишати пристрій увімкнутим у мережу електричного живлення без нагляду; після кожного використання слід вимкнути пристрій та від'єднати його від мережі живлення.
- 3 Цей пристрій не призначений для користування ним з боку осіб (дітей включно) з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними спроможностями. Особи з недостатнім знанням пристрою та незначним досвідом роботи з ним повинні користуватися пристроєм лише під наглядом особи, відповідальної за їх безпеку.
- 4 Слідкувати за тим, щоб діти не бави-

лися з пристроєм.

- 5 Забороняється залишати пристрій на джерелах тепла або біля них.
- 6 Не залишати пристрій під дією атмосферних явищ (дощ, сонце і т.д.).
- 7 Слідкувати за тим, щоб провід електричного живлення не торкався гарячих поверхонь.
- 8 ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ ЗАНУРЮВАТИ У ВОДУ ТА ІНШІ РІДИНИ КОРПУС ПРИСТРОЮ З ДВИГУНОМ, ШТЕПСЕЛЬНУ ВИЛКУ АБО ПРОВІД ЕЛЕКТРИЧНОГО ЖИВЛЕННЯ, ДЛЯ ДОГЛЯДУ ЗА ПРИСТРОЄМ КОРИСТУВАТИСЯ ВОЛОГОЮ ТКАНИНОЮ.
- 9 ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ ТОРКАТИСЯ ЧАСТИН, ЩО РУХАЮТЬСЯ.
- 10 Під час використання встановити пристрій на горизонтальну та стійку поверхню.
- 11 Під час роботи тримати пальці, кухонні знаряддя на відстані від посудини, щоб випадково не завдати шкоди людям і самому пристрою. ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ ВИКОРИСТОВУВАТИ КУХОННІ ЗНАРЯДДЯ, ГОСТРІ ТА МЕТАЛИЧНІ ПРЕДМЕТИ ВСЕРЕДІНІ ПОСУДИНИ. Такі предмети можуть пошкодити пристрій. Дозволяється користуватися гумовими або дерев'яними знаряддями, але лише тоді, коли пристрій вимкнено.
- 12 Перед початком використання морозивниці переконайтеся у тому, що її зібрано правильно, а корпус із двигуном належним чином зафіксовано на кришці.
- 13 Забороняється вмикати пристрій порожнім.
- 14 Після безперервного використання пристрою протягом кількох хвилин для приготування порції морозива слід зачекати принаймні тридцять хвилин перед його наступним вмиканням.
- 15 Забороняється використовувати пристрій протягом більше, ніж 40 хвилині підряд.
- 16 Якщо до складу морозива чи шербету входять свіжі продукти, їх слід зжиги у їжу протягом одного тижня. Морозиво смакує краще холодним.
- 17 Якщо до складу морозива чи шербету входять сирі яйця, їх краще не споживати дітям, вагітним жінкам та людям похилого віку.
- 18 У разі витоку заморозувального розчину з посудини слід припинити використання пристрою. Заморозувальний розчин, що використовується у пристрої, не є токсичним.
- 19 Вимкнути пристрій, вийняти штепсельну вилку з розетки і лише після цього зняти кришку й корпус із двигуном.
- 20 Перед тим, як вставляти чи знімати з пристрою якісь додаткові знаряддя, а також перед доглядом чи в разі невикористання слід завжди виймати штепсельну вилку з розетки живлення.
- 21 Щоб вийняти штепсельну вилку з розетки, слід взятися рукою безпосередньо за корпус самої вилки. Забороняється вимикати вилку, потягнувши за провід живлення.
- 22 Користуватися морозивницею завжди із закритою кришкою.
- 23 Забороняється користуватися приладом, якщо його провід, штепсельна вилка або сам прилад пошкоджен-

і; в такому випадку слід звернутися до найближчого уповноваженого технічного центру.

- 24 Якщо провід живлення пошкоджений, його замінити повинен здійснити виробник чи представник технічної служби, або особа з відповідною кваліфікацією, щоб запобігти будь-якому ризику.
- 25 Цей пристрій розроблений та виготовлений ЛІШЕ ДЛЯ ДОМАШНЬОГО ВИКОРИСТАННЯ, забороняється використовувати його за комерційним або промисловим призначенням.
- 26 У випадку завершення терміну використання пристрою слід відрізати провід живлення, щоб ним не можна було більше скористуватися. Крім того, рекомендується знешкодити ті частини пристрою, що можуть бути небезпечними, особливо для дітей, які можуть використати їх як іграшку.
- 27 Складові упаковки не слід залишати у досяжних дітям місцях, оскільки вони можуть бути потенційним джерелом небезпеки.
- 28 Цей пристрій відповідає вимогам директив 2014/35/ЕС та ЕМС 2014/30/ЕС, а також розпорядженню ЄС № 1935/2004 від 27/10/2004 стосовно матеріалів, що безпосередньо пов'язані з їжею.
- 29  Правила переробки пристрою у відповідності до вимог європейської Директиви 2012/19/ЄВ зазначені у відповідному інформаційному листі, що надається до цього виробу.

ЗБЕРІГАТИ ЦІ ІНСТРУКЦІЇ НА ПРОТЯЗІ ВСЬОГО ТЕРМІНУ ЕКСПЛУАТАЦІЇ ПРИСТРОЮ.

ОПИСАНИЯ ПРИСТРОЮ (МАЛ. 1)

A Корпус з електродвигуном
B Крышка
C Стрижень
D Мисалка
E Заморозувальна посуда
F Контейнер
G Отвер для добавания ингредиентов
H Вмикач

ІНСТРУКЦІЇ З КОРИСТУВАННЯ

Перед першим користуванням та після кожного наступного використання вимити кришку (B), заморозувальну посудину (E) та мисалку (D) гарячою мильною водою.

УВАГА: У разі збирання, розбирання або догляду за приладом слід перш за все перевірити, щоб його було вимкнено та відключено від мережі електричного живлення.

- Перед кожним використанням приладу слід заморозити заморозувальну посудину (E). Заморозувальна посуда (E) містить ємкість із подвійною ізоляцією, що для відмінного результату приготування морозива потребує повної заморозки (принаймні протягом 12 годин, краще протягом 24 годин). Рекомендується класти посудину до нижньої частини фризера, де температура нижча.
- Температура у фризері для заморозування має досягати принаймні -18°.
- Краще покласти посудину у закритий пластиковий пакет, щоб вона не брала запахів і не перебувала у прямому контакті з льодом, і поставити її у чітку вертикальну положенні отвором доверху.
- Під час невикористання пристрою тримати посудину (E) у фризері; таким чином вона завжди буде готовою для наступного використання. Слід тримати посудину у фризері принаймні протягом 12 годин, краще протягом 24 годин.
- Підготувати всі інгредієнти, добре перемішати їх у великій посудині. Підготовлену суміш слід охолодити до кімнатної температури, якщо вона готується "з підігрівом", а потім її слід поставити до холодильника на 5-6 годин, навіть якщо йдеться про суміш, підготовлену "холодним" способом.
- Дістати заморозувальну посудину (E) з фризера і встановити її до контейнера (F) (Мал. 2).
- Окремо вставити корпус із електродвигуном (A) у кришку (B), легенько натиснувши на нього до харак-

терного клацання (Мал. 3).

- Вставити стрижень (C) у відповідний верхній отвір мисалки (D) (Мал. 4).
- Перевернути корпус із електродвигуном (A) і вставити у відповідний отвір стрижень (C), зібраний з мисалкою (D) (Мал. 5).
- Установити зібраний таким чином блок на заморозувальну посудину (E) таким чином, щоб мисалка (D) увійшла до самої посудини. Закріпити його, повернувши у напрямку за годинниковою стрілкою (Мал. 6).

УВАГА: Перш, ніж користуватися пристроєм, слід переконатися, що усі його складові частини зібрано належним чином.

- Вставити штепсельну вилку у розетку електричного струму і натиснути вмикач (H), щоб увімкнути мороженицю.
- Влити підготовлену заздалегідь та охолоджену суміш до посудини (E) через відповідний отвір (G) у верхній частині кришки (B). Мисалка (D) має працювати максимум на 30 - 40 хвилин, до досягнення бажаної консистенції.

УВАГА: Не вливати інгредієнти до вмикання мисалки, тому що у такому разі суміш замерзне і не можна буде закрити пристрій.

- **УВАГА:** Під час заливання суміші слід не доливати до верхнього краю посудини принаймні на 3 см, тому що на стадії замерзання суміш збільшується в об'ємі.
- Після досягнення бажаної консистенції вимкнути пристрій, натиснувши на відповідний вимикач (H), а потім вийняти вилку з розетки живлення.
- Зняти блок, що містить корпус із електродвигуном (A), встановлений на кришці (B), стрижень (C) та мисалку (D), повернувши його проти годинникової стрілки; потім гумовою лопаткою або пластмасовою ложкою вибрати морозиво і подавати на стіл.

ДОГЛЯД

УВАГА: Щоб подовжити термін служби морозивниці, краще не мити його частини у посудомийній машині.

УВАГА: Не залишати штепсельну вилку у розетці електричного струму.

УВАГА: Забороняється занурювати у воду та в інші рідини корпус із електродвигуном, вилку або провід електричного живлення. Для догляду за пристроєм та його частинами користуватися вологою тканиною. Зняти корпус із електродвигуном (A) із кришки (B), натиснувши одночасно на дві нижні затискачі та потягнувши його дотри до кришки (рис. 7).

Повністю розібрати пристрій на його складові частини. Помити кришку (B), стрижень (C), мисалку (D) та заморозувальну посудину (E) теплою мильною водою. Після миття ретельно висушити.

УВАГА: Забороняється заморозувати заморозувальну посудину (E), якщо вона ще волога. Корпус із електродвигуном (A) слід протерти вологим віткесом або мийкою.

РЕЦЕПТИ

Морозиво "Вершкове"

Інгредієнти:
300 мл цельного молока
300 мл цельных вершків
60 г цукру
Приготування:
Налити у велику миску молоко, додати цукор. Перемішати до розчинення цукру.
Додати вершки і перемішати.
Охолодити суміш і приготувати морозиво, як зазначено в цих інструкціях.
Варианти:

- ванільне морозиво: додати до суміші 1/2 чайної ложечки ванільного екстракту;
- м'ятне морозиво: додати до суміші кілька крапель м'ятного сиропу;
- морозиво із шоколадними шматочками: коли вершкове морозиво починає густішати (приблизно через 20 хвилин), додати 50 г тертого шоколаду.

Морозиво зі свіжими суницями

Інгредієнти:
250 г свіжих суниць
Сік половини лимона
300 мл цельного молока
300 мл цельных вершків
70 г цукру
Приготування:
Приготувати пюре із суниць, додати лимонний сік. Додати молоко і цукор. Перемішати до розчинення цукру.
Додати вершки і перемішати.
Охолодити суміш і приготувати морозиво, як зазначено в цих інструкціях.
Варианти:

- замінити суницю м'якоттю банана.

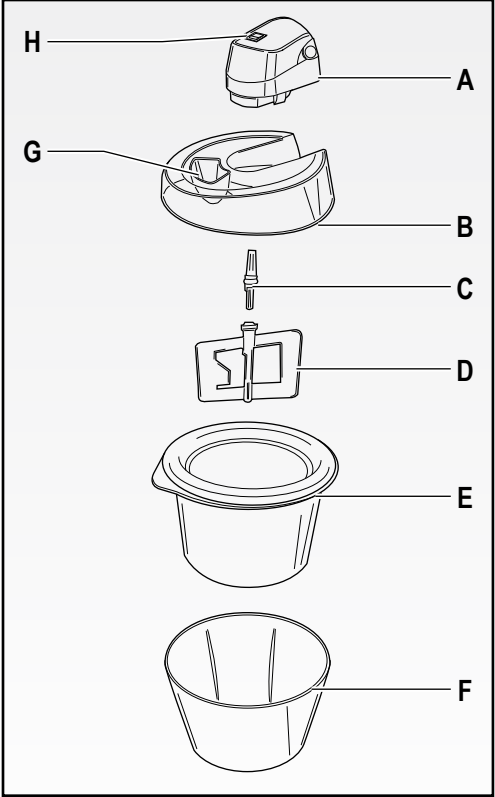


Fig. 1

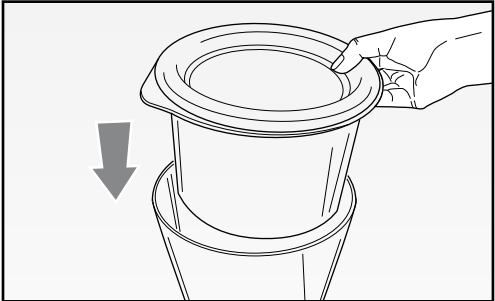


Fig. 2

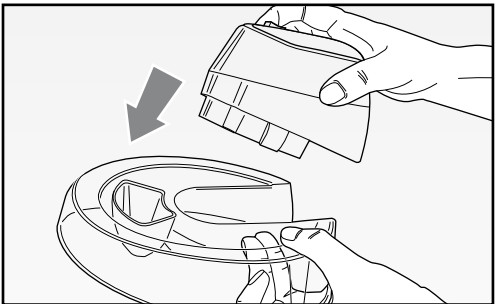


Fig. 3

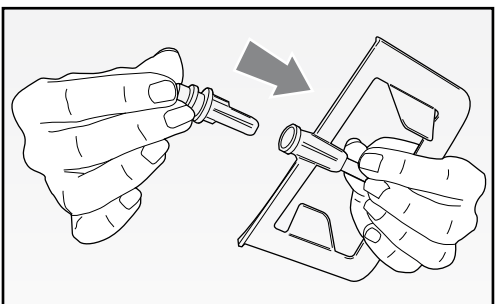


Fig. 4

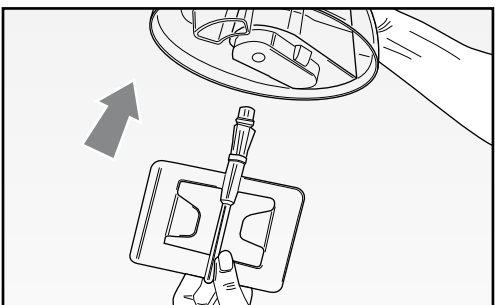


Fig. 5

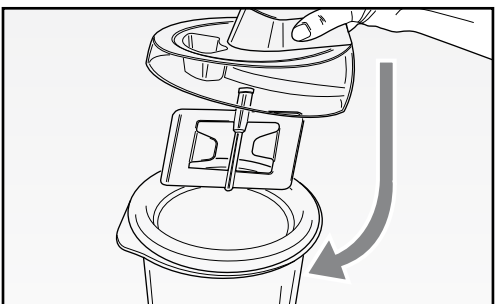


Fig. 6

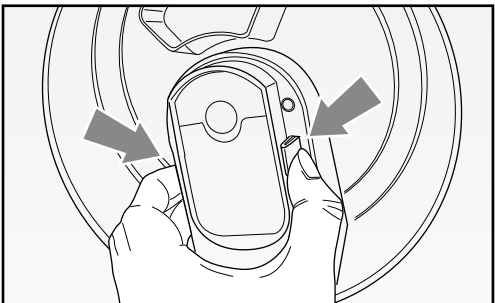


Fig. 7

WAŻNE OSTRZEŻENIA

PRZED PRZYSTĄPIENIEM DO UŻYTKOWANIA NALEŻY ZAWSZE PRZECZYTAĆ INSTRUKCJĘ OBSŁUGI.

Podczas użytkowania urządzeń elektrycznych należy zastosować odpowiednie środki zapobiegawcze, takie jak:

- 1 Sprawdzić, czy wartość napięcia elektrycznego urządzenia jest zgodna z napięciem sieci użytkownika.
- 2 Nie pozostawiać urządzenia bez opieki wówczas, gdy połączone jest do sieci elektrycznej; należy odłączyć po każdym użyciu.
- 3 Urządzenie nie jest odpowiednie do zastosowania przez osoby (włącznie z dziećmi) z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, czuciowymi lub mentalnymi. Użytkownicy, którym brakuje doświadczenia i znajomości urządzenia albo, którym nie zostały dostarczone instrukcje dotyczące użytkowania urządzenia, muszą być poddani nadzorowi przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- 4 Należy pilnować dzieci w celu zagwarantowania, aby nie bawiły się urządzeniem.
- 5 Nie pozostawiać urządzenia nad lub w pobliżu źródeł ciepła.
- 6 Nie pozostawiać urządzenia wystawionego na działanie czynników atmosferycznych (deszcz, słońce, itp.).
- 7 Uważać, aby przewód elektryczny nie stykał się z gorącymi powierzchniami.
- 8 NIE ZANURZAĆ NIGDY KORPUSU SILNIKA, WTYCZKI LUB PRZEWODU ELEKTRYCZNEGO W WODZIE LUB W INNYCH PŁYNACH, NALEŻY UŻYWAĆ WILGOTNEJ SZMATKI W CELU CZYSZCZENIA.
- 9 NIE DOTYKAĆ NIGDY CZĘŚCI BĘDĄCYCH W RUCHU.
- 10 Podczas użytkowania należy ustawiać urządzenie na poziomej i stabilnej płaszczyźnie.
- 11 Trzymać palce, narzędzia itp., w odpowiedniej odległości od pojemnika w czasie jego pracy, w celu zredukowania ryzyka szkód w stosunku do osób i samej maszyny. NARZĘDZIA I PRZEDMIOTY TNĄCE ORAZ Z METALU NIE MOGĄ BYĆ UŻYWANE WEWNĄTRZ POJEMNIKA. Takie przedmioty mogą uszkodzić maszynę do lodów. Mogą być używane, natomiast, narzędzia z gumy lub drewna, kiedy urządzenie jest wyłączone.
- 12 Przed uruchomieniem maszyny do lodów upewnić się czy jest ona prawidłowo połączona i czy korpus silnika będzie silnie przymocowany na pokrywie.
- 13 Urządzenie nie może pracować na puśto.
- 14 Po nieprzerwanej pracy silnika w celu wytworzenia ilości lodów, należy odczekać co najmniej trzydzieści minut przed ponownym uruchomieniem maszyny.
- 15 Nie należy używać urządzenia dłużej niż przez 40 kolejnych minut.
- 16 Jeżeli lody lub sorbet zawierają świeże składniki, muszą zostać spożyte przed upływem jednego tygodnia. Lody są smaczniejsze, gdy są zimne.
- 17 Jeżeli lody lub sorbet zawierają świeże jajka, to powinny unikać ich konsump-

cji dzieci, kobiety w ciąży i osoby starsze.

- 18 Jeśli roztwór zamrażający wycieka z koszyka, należy przerwać pracę. Zastosowany roztwór zamrażający nie jest toksyczny.

- 19 Przed zdjęciem pokrywy i obudowy silnika należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od gniazdka.

- 20 Zawsze odłączać urządzenie od gniazdka przed włożeniem lub wyjęciem akcesoriów, czyszczeniem urządzenia lub gdy nie jest ono używane.

- 21 Aby odłączyć wtyczkę, należy uchwycić ją bezpośrednio i wyciągnąć z gniazdka znajdującego się na ścianie. Nie odłączać wtyczki ciągnąc za przewód.

- 22 Zawsze używać maszyny do lodów z założoną pokrywą.

- 23 Nie używać urządzenia, jeżeli przewód elektryczny lub wtyczka są uszkodzone lub jeżeli urządzenie jest wadliwe: w takim przypadku należy dostarczyć urządzenie do najbliższego Autoryzowanego Centrum Obsługi.

- 24 Jeżeli przewód zasilania jest uszkodzony, musi być wymieniony przez Producenta lub przez jego serwis obsługi technicznej albo przez osobę posiadającą podobne kwalifikacje, w sposób, aby zapobiec wszelkie ryzyko.

- 25 Urządzenie zostało zaprojektowane WYŁĄCZNIE DLA UŻYTKU DOMOWEGO i nie może być przeznaczone dla użytku handlowego lub przemysłowego.
- 26 W przypadku utylizacji produktu jako odpadu, należy uniemożliwić jego użycie poprzez odcięcie przewodu zasilania. Zaleca się ponadto unieszkodliwienie tych komponentów urządzenia, które mogą stwarzać zagrożenie, zwłaszcza dla dzieci, które wykorzystują urządzenie do zabawy.

- 27 Elementy opakowania nie mogą być pozostawiane w zasięgu dzieci, ponieważ mogą stanowić potencjalne źródło zagrożenia.
- 28 Niniejsze urządzenie spełnia wymogi dyrektywy 2014/35/WE oraz EMC 2014/30/WE oraz Rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 z dn. 27/10/2004 r. dla materiałów stykających się z żywnością.
- 29  W celu prawidłowej utylizacji na podstawie Dyrektywy europejskiej 2009/96/WE prosimy o zapoznanie się z informacją załączoną z produktem.

NALEŻY PRZECHOWYWAĆ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ

OPIS URZĄDZENIA (RYS. 1)

A Korpus silnika
B Pokrywa
C Sworzeń
D Mieszadło
E Koszyk
F Pojemnik
G Otwór do wrzucania składników
H Włącznik

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

Przed pierwszym użyciem i po każdym użyciu należy umyć pokrywę (B), koszyk (E) i mieszadło (D) gorącą wodą z mydłem.

UWAGA: Przed rozpoczęciem montażu, demontażu lub czyszczenia urządzenia sprawdź, czy jest włączone i nie jest podłączone do zasilania elektrycznego.

- Kosz (E) musi być odpowiednio zamrożony przed każdym użyciem. Kosz (E) posiada podwójnie izolowany pojemnik, który wymaga całkowitego zamrożenia (co najmniej 12 godzin, lepiej 24 godziny), w celu uzyskania dobrej jakości lodów. Zaleca się umieszczenie koszyka w tylnej części zamrażarki, gdzie temperatura jest najchłodniejsza.

- Stosowana zamrażarka musi osiągnąć temperaturę co najmniej -18°.
- Koszyk powinien być umieszczony, najlepiej zamknięty w plastikowej torbie, aby uniknąć wchłaniania zapachów i kontaktu z lodem, w pozycji idealnie pionowej i z końcówką do góry.
- Przechowywać koszyk (E) w zamrażarce, gdy nie jest używany; zapewni to, że jest zawsze gotowy. Koszyk powinien być przechowywany w zamrażarce co najmniej 12 godzin, optymalnie 24 godziny.
- Przygotować składniki, dobrze mieszając je w dużym pojemniku.

Preparat należy pozostawić do schłodzenia do temperatury pokojowej, jeśli jest przygotowany "na gorąco", a następnie schłodzić na 5-6 godzin, nawet jeśli jest przygotowany "na zimno".

- Wyjąć koszyk (E) z zamrażarki i włożyć go do pojemnika (F) (Rys. 2).
- Oddzielnie włożyć obudowę silnika (A) na pokrywę (B), lekko dociskając ją, aż zatrzasnie się całkowicie (rys. 3).
- Włożyć sworzeń (C) w górny otwór mieszadła (D) (Rys. 4).
- Obrócić korpus silnika (A) i włożyć sworzeń do odpowiedniego otworu (C) zmontowany z mieszadłem (D) (Rys. 5).
- Umieścić zmontowany blok nad koszykiem (E), tak aby mieszadło (D) pasowało do samego kosza. Zablockować obracając w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara (Rys. 6).

UWAGA: Przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia należy upewnić się, że wszystkie elementy są prawidłowo zmontowane.

- Podłączyć wtyczkę do gniazdka zasilania i nacisnąć wyłącznik zasilania (H), aby uruchomić maszynę do lodów.
- Włączyć uprzednio przygotowaną i dobrze schłodzoną mieszankę do koszyka (E) przez otwór (G) w górnej części pokrywy (B). Pozostawić mieszadło (D) w trakcie pracy przez maksymalnie 30 - 40 minut, aż do uzyskania pożądanej konsystencji.

UWAGA: Nie wlewać składników przed włożeniem mieszadła, w przeciwnym razie mieszanka zamrznie i nie będzie możliwej jej zamknięcie.

UWAGA: Podczas napełniania, pozostawić co najmniej 3 cm między preparatem a górną krawędzią koszyka, ponieważ preparat pęcznieje podczas zamrażania.

- Po uzyskaniu wymaganej konsystencji, wyłączyć urządzenie, naciskając włącznik (H) i odłączyć od gniazdka.
- Zdjąć korpus silnika (A), zmontowany z pokrywą (B), trzpieniem (C) i mieszadłem (D), obracając go w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i za pomocą gumowej łopaty lub plastikowej łyżki zdjąć i podać lody.

CZYSZCZENIE

UWAGA: Aby przedłużyć czas użytkowania maszyny do lodów nie należy myć jej części w zmywarce.

UWAGA: Odłączyć wtyczkę przewodu elektrycznego od gniazdka prądu.

UWAGA: Nie zanurzać korpusu produktu, wtyczki i przewodu elektrycznego w wodzie lub w innych płynach. Używać wilgotnej szmatki do czyszczenia.

Zdejmij koszyk silnika (A) z pokrywy (B), naciskając jednocześnie dwie dolne dźwignie i pociągnij go do góry (Rys. 7).

Zdemontować wszystkie części składowe.

Umyć pokrywę (B), trzpień (C), mieszadło (D) i koszyk na lód (E) w ciepłej wodzie z mydłem. Następnie dokładnie wysuszyć.

UWAGA: Nie zamrażać, jeśli koszyk (E) jest nadal mokry. Wyczyścić korpus silnika (A) przy pomocy wilgotnej gąbki lub ściěrki.

RECEPTURY

Lody mleczne

Składniki:
300 ml mleka pełnotłustego
300 ml śmietany pełnotłustej
60 g cukru

Przygotowanie:

Wlać mleko i cukier do pojemnika. Wymieszać w celu rozpuszczenia cukru.

Dodać śmietanę i wymieszać. Pozostawić mieszankę do ostygnięcia i przygotować lody w sposób wskazany w niniejszej instrukcji.

Warianty:

- Lody waniliowe: do mieszaneki dodać 1/2 łyżeczki ekstraktu waniliowego;
- Lody miętowe: do mieszaneki dodać kilka kropli syropu miętowego;
- Lody z wiórkami czekolady: kiedy lody mleczne zaczynają się zestalać (po około 20 minutach), dodać 50 g startej czekolady.

Lody ze świeżymi truskawkami

Składniki:
250 g świeżych truskawek
Sok z 1/2 cytryny
300 ml mleka pełnotłustego
300 ml śmietany pełnotłustej
70 g cukru

Przygotowanie:

Przygotować puree z truskawkami i dodać sok z cytryny. Wlać mleko i cukier. Wymieszać w celu rozpuszczenia cukru.

Dodać śmietanę i wymieszać.

Pozostawić mieszankę do ostygnięcia i przygotować lody w sposób wskazany w niniejszej instrukcji.

Warianty:

- zastąpić truskawki miazgą bananową.

تعليمات هامة

اقرأ دائماً التعليمات قبل استخدام الجهاز.

يجب دوماً اتباع و التقيد ببعض ارشادات السلامة أثناء إستعمال المواد الكهربائبة:

- ١ تأكدوا من ان مواصفات الجهاز الخاصة بقوة الجهد تتوافق مع مواصفات الشبكة الكهربائبة للمنزل.
- ٢ تقادوا ترك الجهاز من دون مراقبة و هو لا يزال متصل بالتيار الكهربائي بل قوموا بعزله عن التيار الكهربائي بعد كل إستعمال.
- ٣ إن هذا الجهاز غير معد للاستخدام بواسطة الأشخاص ذوي القدرات الجسدية والعقلية والنفسية المحدودة (بما في ذلك الأطفال). المستخدمين الذين تنقصهم الخبرة والمعرفة بالجهاز والذين لا يعرفون إرشادات الاستخدام يجب أن يتم مراقبتهم بواسطة شخص مسنول عن سلامتهم.
- ٤ يجب مراقبة الأطفال لضمان عدم عبثهم بالجهاز.
- ٥ تقادوا وضع الجهاز فوق او بالقرب من مصادر الحرارة.
- ٦ تقادوا ترك الجهاز عرضة للعوامل الطبيعية (الشمس، المطر الخ،،)
- ٧ تقادوا ان يلمس الخيط الكهربائي للجهاز سطحيات ساخنة.
- ٨ تقادوا تغطيس سواء هيكل المحرك، الفيشة او الخيط الكهربائي للجهاز بالماء او اي نوع اخر من السوائل، بينما لتنظيف هذه الاجزاء يجب عليكم إستعمال قطعة قماش رطبة.
- ٩ تجنبوا لمس العناصر المتحركة للجهاز.
- ١٠ قوموا بوضع الجهاز فوق سطحية ثابتة و افقية أثناء إستعمالكم له.
- ١١ لا تلمسوا الجهاز بأيديكم او بواسطة ادوات او معدات الخ،، و الجهاز في حيز العمل و ذلك تقادياً لاحاق الاذى بأشخاص او الضرر بالجهاز نفسه. يجب تقادي إستعمال كافة المواد والمعدات الحادة و القاطعة بداخل السلة التابعة للجهاز. لان هذا النوع من الادوات او المعدات قد تسبب الضرر بالجهاز و لكن يمكنكم إستعمال الدوات او معدات مصنوعة من مادة البلاستيك او من المطاط او حتى من الخشب عندما الجهاز ليس في حيز العمل.
- ١٢ قبل تشغيل ماكينة الجيلاتني تأكد من تركيبها بطريقة صحيحة وأن جسم المحرك محكم الغلق على الغطاء.
- ١٣ تقادوا تشغيل الجهاز و هو خالي.
- ١٤ عقب إستعمال الجهاز لفترة متواصلة لصنع كميات كبيرة من البوظة، يجب الانتظار ٣٠ دقيقة على الأقل قبل القيام بتشغيله مجدداً.
- ١٥ تجنبوا استخدام الجهاز اكثر من ٤٠ دقيقة متواصلة.

- ١٦ إذا كان الجيلاتني أو المشروب المتلج يحتوي على مكونات طازجة يجب استهلاكه خلال أسبوع. يكون مذاق الجيلاتني أفضل عندما يكون بارداً.
- ١٧ إذا كان الجيلاتني أو المشروب المتلج يحتوي على بيض نبي يجب ألا يأكله الأطفال والاستخدام.
- ١٨ إذا خرج المحلول المتلج من الوعاء أوقف الاستخدام. المحلول المجمد المستخدم غير سام.
- ١٩ اطفئ الجهاز وافصله عن مصدر التيار الكهربائي قبل فتح الغطاء وجسم المحرك.
- ٢٠ قوموا دوماً بنزع الفيشة من عن التوصيلة الكهربائبة قبل القيام بفك او تركيب المكملات، و قبل البدء بتنظيف الجهاز، و بعد كل إستعمال.
- ٢١ لنزع الفيشة من عن التوصيلة الكهربائبة قوموا بسحبها من عن قرب، تجنبوا سحب الخيط الكهربائي من عن بعد لنزع الفيشة.
- ٢٢ إستعملوا الجهاز دوماً و الغطاء مركب بإحكام.
- ٢٣ تجنبوا إستعمال الجهاز في حالة وجود ضرر او عطب بالفيشة او بالخيط الكهربائي او بالجهاز نفسه، في هذه الحالة يجب عليكم حمل الجهاز الى أقرب مركز صيانة مرخص

لكي يتم تصليح العطل او الضرر.

- ٢٤ في حالة وجود عطب بالخيط الكهربائي يجب ان يتم تغيره من قبل الشركة المصنعة للجهاز او من قبل إحدى مراكز الصيانة المرخصة او على حال من قبل فني مؤهل و كفؤ لتفادي اي نوع من الاخطار.

- ٢٥ تم تصنيع هذا الجهاز لكي يتم إستعماله في نطاق منزلي و يجب ان لا يتم إستغلاله في مجال صناعي او تجاري.

- ٢٦ اذا ما قررتم التخلص من الجهاز يجب عليكم نزع كافة العناصر و الاجزاء التي من الممكن ان تشكل خطر، كالخيط الكهربائي، و التي من الممكن ان تشكل خطر على الأطفال اذا ما وقع الجهاز بمقتولهم حيث انه من الممكن ان يستعملوا تلك العناصر و الاجزاء الخطرة للهو و اللعب.

- ٢٧ تجنبوا ترك مواد التغليف بمتناول الاطفال كونها من الممكن ان تشكل خطر على سلامتهم.

- ٢٨ هذا الجهاز مطابق للتوجيهات ٢٠١٤/٣٥/٢٠١٤ EU ولتوجيهات التوافق الكهرومغناطيسي EMC ٢٠١٤/٣٠/٢٠١٤ EU وللائحة المفوضية الأوروبية (EC) رقم ١٩٣٥/٢٠٠٤ بتاريخ ٢٧ أكتوبر/تشرين الأول ٢٠٠٤ بخصوص المواد الملامسة للأطعمة.

- ٢٩  للتخلص السليم من المنتج وفقاً للتوجيه الأوروبي ١٩٢٠١٢/١٤ EU/ يرجى قراءة الكتيب المرفق مع المنتج.

احتفظوا بهذه التعليمات

وصف الجهاز (الشكل ١)

أ جسم المحرك
ب الغطاء
ج المحور
د وحدة المزج
ه سلة
و الحاوية
ز فتحة إدخال المكونات
ح مفتاح تشغيل

تعليمات الاستخدام

قبل استخدام الجهاز لأول مرة وبعد كل استخدام، قم بغسل الغطاء (ب) وسلة (هـ) ووحدة المزج (د) بالماء الساخن والصابون.

تنبيه: أثناء تركيب وفك وتنظيف الجهاز تأكد دائماً أنه مُطفأ وغير موصل بمصدر التيار الكهربى.

يجب تجميد سلة التلج (هـ) بالقدور المناسب قبل كل استخدام. تحتوي سلة التلج (هـ) على إزاء مزدوج العزل يتطلب تجميد كامل لمدة تبلغ (على الأقل ١٢ ساعة، والأفضل ٢٤ ساعة) للحصول على نتيجة ممتازة في عمل الآيس كريم.

- ينصح بوضع الوعاء في الجزء الخلفي من المجمد حيث تكون درجة الحرارة أكثر برودة.
- يجب أن تصل حرارة المجمد المستخدم لدرجة لا تقل عن ١٨- درجة مئوية.

يفضل أن يوضع الوعاء داخل كيس مغلق من البلاستيك لتجنب امتصاصه لأي روائح وكذلك لتجنب ملامسته للتلج

ويجب أن يوضع في وضع رأسي تماماً وقتحه موجهة لأعلى.

- احفظ الوعاء (هـ) في المجمد في حالة عدم استخدامه؛ فهذا يضمن أن يكون جاهزاً للاستخدام في أي لحظة.
- يجب حفظ الوعاء في المجمد لمدة ١٢ ساعة على الأقل، ويفضل ٢٤ ساعة.

- جهز المكونات واخلطها جيداً في وعاء كبير.
- يجب ترك الخليط يبرد في درجة حرارة البيئة إذا تم تحضيره "على الساخن" ثم يوضع بعد ذلك في التلاجة لمدة ٦-٥ ساعات حتى وإن كان الأمر يتعلق بخليط تم إعداده "على البارد".

- اخرج الوعاء (هـ) من المجمد وادخلها في الحاوية (و) (الشكل ٢).

- بشكل منفصل، ادخل جسم المحرك (أ) على الغطاء (ب)، مع الضغط عليه برفق حتى سماع صوت التعشيق الكامل (الشكل ٣).

- ركب العمود (ج) في الفتحة المخصصة له على وحدة المزج (د) (الشكل ٤).

- اقلب جسم المحرك (أ) رأساً على عقب وادخل العمود (ج) مجتمعاً مع وحدة المزج (د) في الفتحة المُخصصة (الشكل ٥).

- ضع الكتلة المجمعة هكذا على سلة التلج (هـ)، بحيث تدرج وحدة المزج (د) داخل السلة نفسها. وثبته من خلال تدويره في اتجاه عقارب الساعة (الشكل ٦).

تنبيه: قبل البدء في استخدام الجهاز، تأكد من تركيب

جميع أجزائه بطريقة صحيحة.

- قم بتوصيل الجهاز بالتيار الكهربى واضغط على مفتاح التشغيل (ح) لتشغيل ماكينة الآيس كريم.

- صب الخليط الذي تم تحضيره سابقاً وتم تبريده جيداً داخل السلة (هـ) عن طريق الفتحة المُخصصة (ز) الموجودة على الجزء العلوي من الغطاء (ب). اترك وحدة المزج (د) تعمل لمدة ٤٠ إلى ٤٠ دقيقة بعد أقصى، إلى أن يتم الوصول للقيام المطلوب.

تنبيه: لا تصب المكونات قبل إدخال وحدة المزج وإلا فإن الخليط سوف يتجمد ولن يمكن إغلاق الجهاز.

تنبيه: أثناء ملء الوعاء، اترك على الأقل ٣ سم بين مستوى الخليط والحافة العليا للسلة حيث أنه في مرحلة عمل الآيس كريم يرتفع حجم الخليط.

- عند الوصول للقيام المطلوب، اطفئ الجهاز عن طريق زر التشغيل (ح) وافصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربى. فك جسم المحرك (أ)، المركب مع الغطاء (ب)، والمحور (ج)، ووحدة الخلط (د)، وذلك بتدويرهم في عكس اتجاه عقارب الساعة، وباستخدام ملوق مطاطي أو ملعقة من البلاستيك أخرج الآيس كريم وقمعه.

التنظيف

تنبيه: لإطالة عمر ماكينة الآيس كريم لا تغسل أجزاءها في غسالة الأطباق.

تنبيه: أفضل القابس عن مأخذ التيار الكهربى.

تنبيه: لا تغمر أبداً جسم المحرك والقابس والكيل الكهربى في الماء أو في أية سائل أخرى. استخدم قطعة قماش مبتلة لتنظيفها.

قم بإزالة جسم المحرك (أ) من الغطاء (ب) عن طريق الضغط بالتزامن على الدراعين السفليين واسحبه للأعلى (الشكل ٧).

فك كل مكونات الجهاز.

اغسل الغطاء (ب)، والمحور (ج)، ووحدة المزج (د) وسلة التلج (هـ) بالماء الفاتر والصابون. ثم جففهم تماماً.

تنبيه: لا تبدأ في التجميد إذا كانت سلة التلج (هـ) لا تزال رطبة.

نظف جسم المحرك (أ) باستخدام قطعة إسفنجة رطبة أو قطعة قماش.

الوصفات

آيس كريم فيور دي لاتي

المكونات:

٣٠٠ مل حليب كامل الدسم

٣٠٠ قشدة كاملة الدسم

٦٠ جم سكر

التحضير:

صب الحليب والسكر في وعاء. امزج لإذابة السكر. أضف القشدة وامزج.

اترك الخليط يبرد ثم حضر الآيس كريم بالطريقة الموضحة في هذا الكتيب.

الأنواع:

- آيس كريم بالفانيليا: أضف نصف ملعقة صغيرة من مستخلص الفانيليا إلى الخليط؛
- آيس كريم بالتضاعف: أضف بضع قطرات من شراب الفضاع إلى الخليط؛
- آيس كريم برفائق الشوكولاتة: عندما يبدأ آيس كريم فيور دي لاتي في التصلب (بعد حوالي ٢٠ دقيقة)، أضف ٥٠ جم من الشوكولاتة المبشورة.

آيس كريم بالفراولة الطازجة

المكونات:

٢٥٠ جم فراولة طازجة

عصير نصف ليمونة

٣٠٠ مل حليب كامل الدسم

٣٠٠ قشدة كاملة الدسم

٧٠ جم سكر

التحضير:

قم بتحضير هريس الفراولة وأضف عصير الليمون. أضف الحليب والسكر. امزج لإذابة السكر.

أضف القشدة وامزج.

اترك الخليط يبرد ثم حضر الآيس كريم بالطريقة الموضحة في هذا الكتيب.

الأنواع:

- استبدل الفراولة بالموز بدون قشرة.

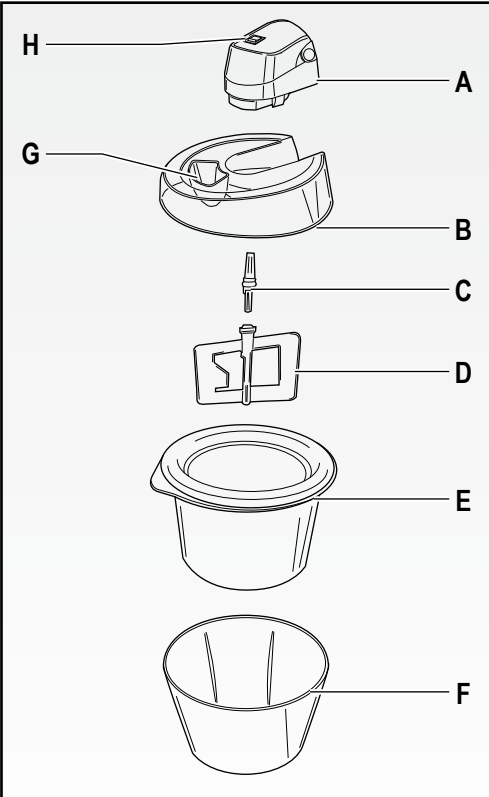


Fig. 1

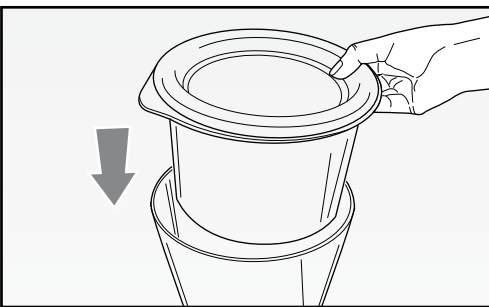


Fig. 2

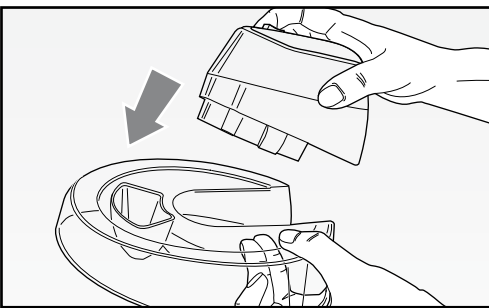


Fig. 3

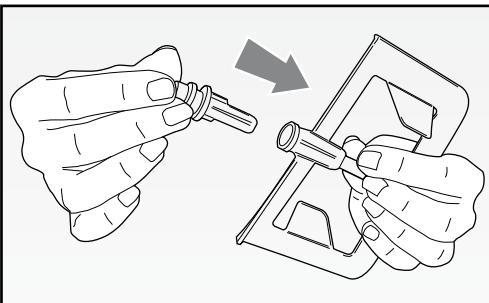


Fig. 4

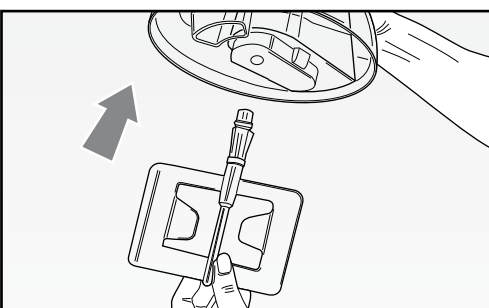


Fig. 5

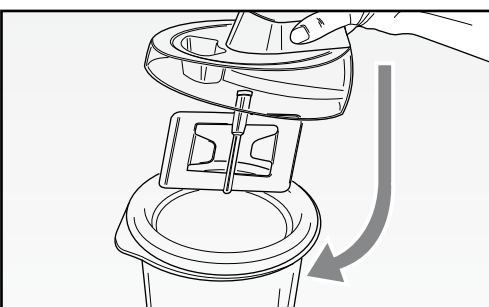


Fig. 6

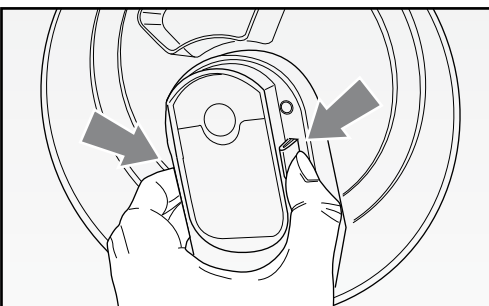
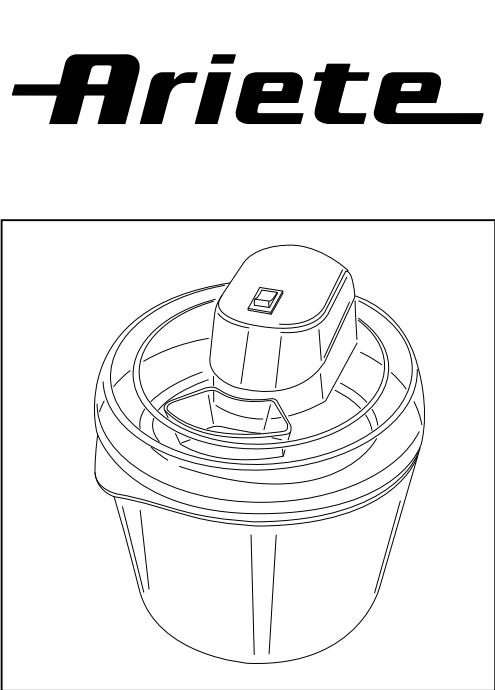
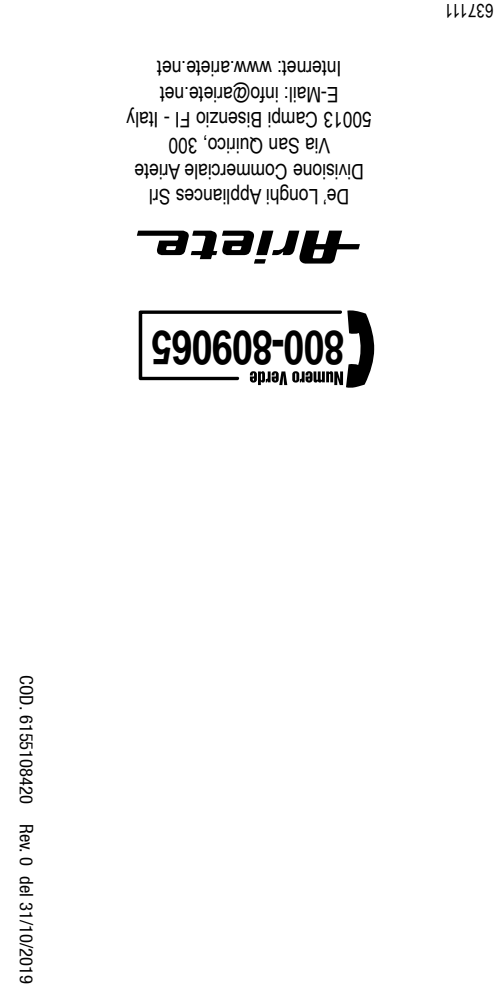


Fig. 7



Мороженица
Апарат для приготування морозива
Maszyna do lodów
صانعة مثلجات