

Germany  
**Feller**



 IC 80

**Ice Cream  
Maker**

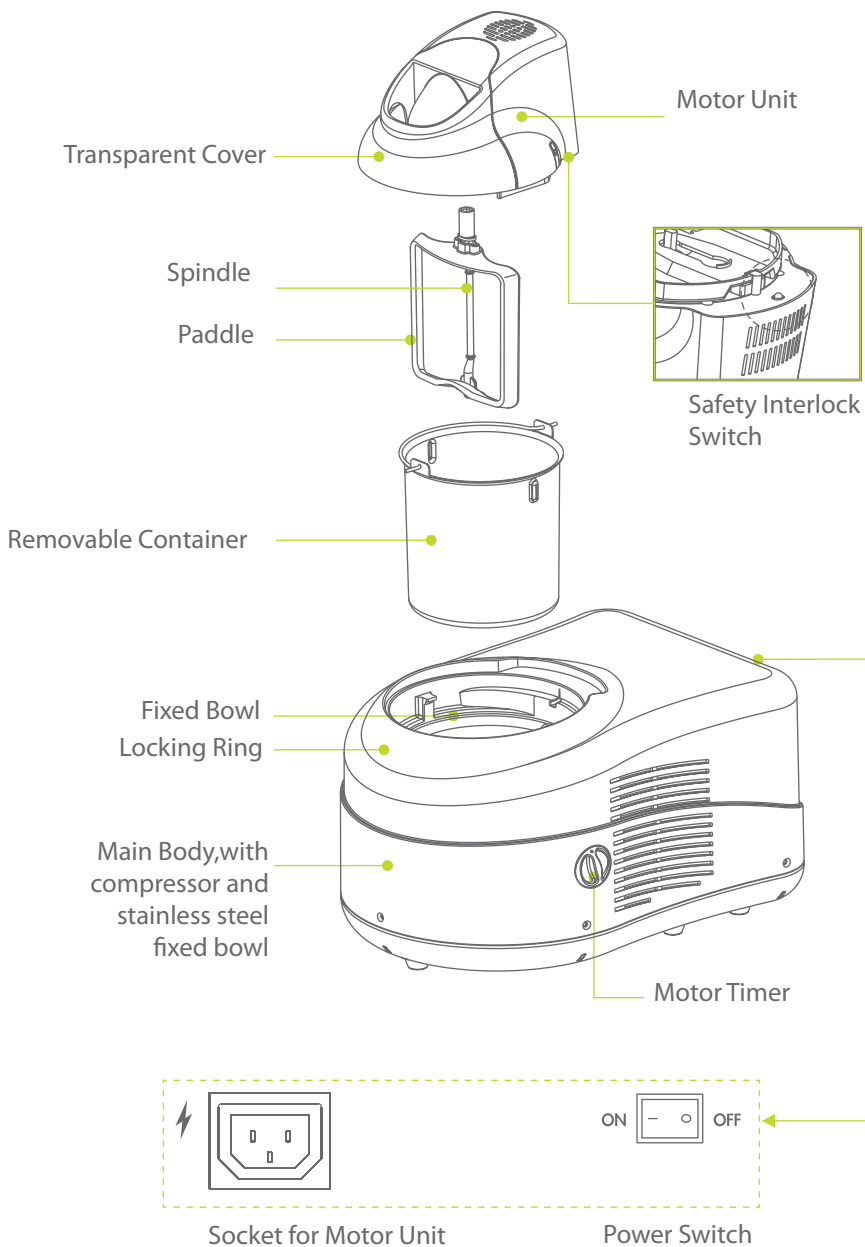
**Before operating this unit, Please read the instruction manual carefully.  
This product is for household use only.**



## PRODUCT SPECIFICATION

1. Read all instructions carefully, and keep them for future reference.
2. To protect against electric shock, do not immerse cord, plugs or unit in water or any other liquid.
3. Do not immerse electric motor assembly and main body in water or any other liquid.
4. Close supervision is required when any appliance is used by or near children.
5. Avoid contact with moving parts.
6. In order to reduce the risk of injury to person or damage to the appliance, keep hands and utensils out of cylinder bowl . Do not use sharp objects or utensils inside the cylinder bowl.
7. Do not clean the inner pot with cleanser, steel wool pads or other abrasive materials.
8. Remove plug from wall outlet when not in use and before cleaning.  
Always allow Spindle, Paddle, Removable container and Fixed bowl to room temperature before removing parts and before cleaning.
9. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner.
10. The use of accessories not recommended by Feller may cause injury.
11. Do not use any electric appliance outdoors, household use only.
12. Do not let cords hang over the edge of table or counter or touch hot surfaces.
13. Do not place any appliance on or near hot gas or electric burner or in a heated oven.
14. To disconnect, remove plug from wall outlet - DO NOT PULL LEAD.
15. Do not use the appliance for other than intended use, as per this booklet.
16. If the supply cord is damaged, it must be replaced by after sale service center of Feller.

## GENERAL DESCRIPTION



- This Ice Cream Maker must be allowed to settle on a horizontal surface for at least 5 hours after purchase or after every transit.
- Place the Ice Cream Maker on a firm and flat surface and allow for proper air circulation through Ventilation Grilles on both sides of machine body.



### Before the first use:

Hygiene is extremely important when making ice cream. Clean the Cover (not the Motor Unit!), Paddle and Spindle, Removable Container and Fixed Bowl thoroughly before you use it at the first time.

See "Care and Cleaning".

### Preparation of the Mixture

- Select your recipe and follow it to prepare the mixture.
- When use the ice cream powder to make ice cream, please operate according to the instruction on the package of the ice cream powder.

### REMEMBER:

1. Use pitted , peeled fruit and ingredients free of any waste matter.
2. Always chill the ingredients in your fridge before pouring into the machine. This will reduce the time required to make the ice cream.
3. Do not make up more than 800g mixture. This will allow the volume to increase during churning to maximum bowl capacity.

### To use your Ice Cream Maker:

1. Pour ingredients into the removable container. Connect the plug to an electrical outlet. Turn on the Power Switch and let the Ice Cream Maker run at least 10 minutes to "pre-cool" the Fixed Bowl.
2. Place Removable Container inside the Fixed Bowl. Notch on fixed bowl. Boss on removable container.

**NOTE:** The bosses on Removable Container must be inserted into the notches on Fixed Bowl.(see figure 1)



3. Fit the Paddle on Spindle and insert the Spindle into the hole of the Motor Unit. (see figure 2)

4. Place the Motor Unit on the Locking Ring.(see figure 3)

**REMEMBER:**

- Safety interlock switch will switch off the motor power automatically when the Motor Unit departs from Locking Ring.

5. Connect the Cord of Motor Unit to the Socket on the Body. (see figure 4)

6. Set the Motor Timer. (See figure 5)

**REMEMBER:**

- The motor unit can only start working when the Motor Timer are on.
- Turn off the Motor Unit when the paddle does not rotate due to the hardness ice cream , and take out the paddle or it might be froze in the ice cream.

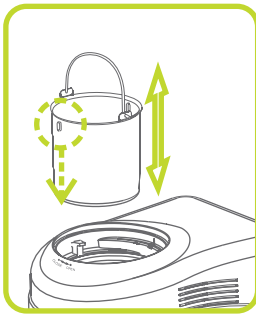


fig .1

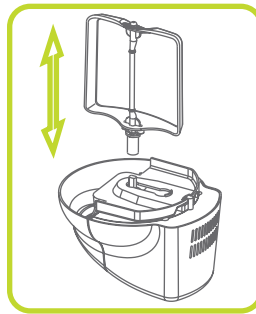


fig .2

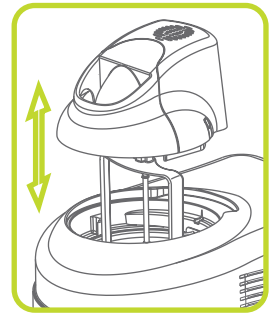


fig .3

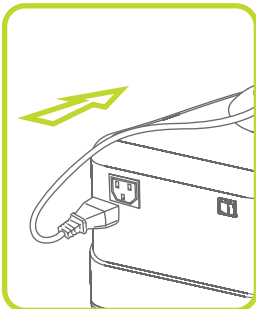


fig .4

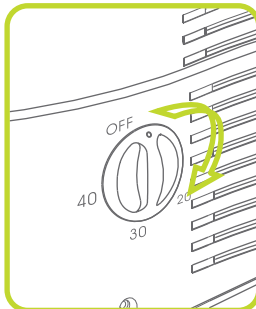


fig .5

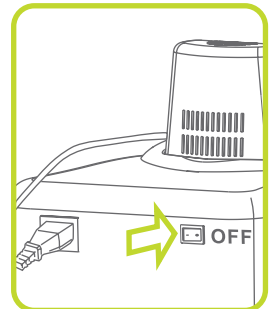


fig .6

7. After about 30~ 50 minutes (depends on the recipe), the ice-cream should be ready when the Paddle do not rotate anymore. Turn off the Power Switch. (See figure 6)

**REMEMBER:**

- Do not turn off the Motor Unit unless the ice-cream is ready. If the Motor Unit is turned off too early, the ingredients may freeze on the Removable Container.

- The time for making ice- cream will be a bit shorter or longer than the time stated above because the room temperature may vary.

When shorter, please turn off the motor timer and take out the paddle.

When longer, please reset the motor timer to prolong the process according to the rigidity of ice- cream.

(The time listed in the cookbook are estimates)

8. Unplug the Cord of Motor Unit and unplug the main plug from wall socket.

9. Remove the Motor Unit and take out the Removable Container.

10. Use plastic spoon or spatula to take out ice cream from Removable Container.

**REMEMBER:**

- The condensation water between Removable Container and Fixed Bowl may freeze and cause the Removable Container difficult to remove.

**NOTE:** Moisture might be found under the Ice- cream Maker because of the humidity.



**IMPORTANT:**

- Carefully wiped out the water in Fixed bowl by a cloth. Do not turn the appliance upside.

- Do not use metal utensils to stir or scoop your ice cream in the Removable Container, they may damage the container.



## CARE AND CLEANING

1. Before starting to clean make sure that the machine is switched off and unplugged.
2. The Transparent Cover can be removed from the Motor Unit by pushing it as indicated in figure 7. Before this operation, you have to take out the paddle.
3. Wash the paddle, the Transparent Cover and, if necessary the Removable Container in warm, soapy water.
4. Wash out the steel bowl with a sponge and dry it with a cloth.
5. Use a damp cloth to clean the motor drive and main body.

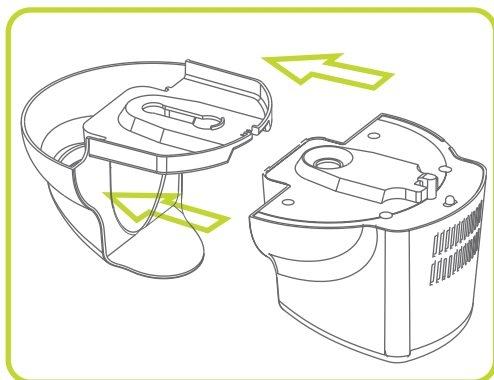


fig.8

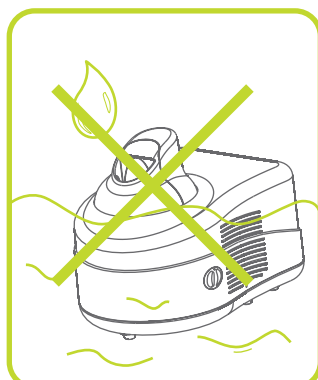


fig.7



### IMPORTANT:

Never immerse the motor and the main body of ice cream maker in water. ( see figure 8)

## ACCESSORIES



Ice cream scoop



25ml cup

**1. Ingredients:** The amount of ingredients can be adjusted according to your personal taste.

**2. Timer Setting:** The Timer setting in the recipes in this book should be used as a guide. You need to judge whether the ice cream you are making weighs more or less than that which is used in the recipes and slightly adjust your timer setting. Also, you have to adjust the setting according to the initial temperature of the ingredients.

When working with the ice cream maker, we suggest watching the progress through the transparent window.

**3. Pre-cooling :** It is recommended to put ingredients into the removable container and to pre-cooling the unit for 15 minutes before starting the process. It helps the units running more quickly and smoothly.

teaspoon 1	tablespoon 1	cup 1/3	cup 1/2	cup 1
5 ml	15 ml	80 ml	120ml	240 ml

QUICK VALLINA ICE CREAM

- cup (160ml) unsweetened evaporated milk, well chilled
- 2 teaspoons (10ml) vanilla essence
- 2/ cup (160ml) sweetened condensed milk 3
- 1 cup (240ml) double cream-whipped

**Method:** Beat the evaporated milk until thick and creamy. Add the sweetened condensed milk and beat well.

Add vanilla essence. Beat the cream until thick and fold into the first mixture.

Pour into Removable Container. Switch on the Ice Cream Maker.

It takes 45 minutes to thicken the mix. If desired, takes out the paddle and keeps the Power Switch ON for around 10 minutes freezing the ice cream until firm.

Power Switch	TIMER
ON	45 MIN



## RED CHERRY ICE CREAM

- 2/3 tin (270g) red cherry fruit pie filling
- 2/3 Cup (160 ml) double cream-stiffly beaten
- 2 egg whites-stiffly beaten

**NOTE:** If the red cherry fruit is un-sweetened. Add 2/3 Cup (160 ml) sugar

**Method:** Mix the cherry liquor into the cherry fruit pie filling.

Fold the cream and then the egg whites into the fruit mixture .Pour into Removable Container. Switch on the Ice Cream Maker.

It takes 35 minutes to thicken the mix. If desired, takes out the paddle and keeps the Power Switch ON for around 10 minutes freezing the ice cream until firm.

Power Switch	TIMER
ON	35 MIN

## STRAWBERRY ICE CREAM OPTION

- 300 g strawberries
- 7 ml lemon juice
- 2/3 Cup (160 ml) sugar
- 2/3 Cup (160 ml) double cream-stiffly beaten

**Method:** boil strawberries, lemon juice and sugar together until the fruit has reduced to a pulp. Cool and then proceed as for cherry ice cream.

## CHOCOLATE AND ORANGE ICE CREAM

- 135 ml evaporated milk-well chilled
- 100ml double cream
- 50g plain chocolate-finely gated
- 1 orange
- 2 teaspoons (10ml) orange flavoured liquor
- 2 teaspoons orange (10ml) flavoured liquor (optional)
- 2 tablespoons (30ml) icing sugar (sifted)
- siwafer biscuit to serve

**Method:** Whip the well chilled evaporated milk as thickly as possible, whip the cream to the same consistency. Fold together gently and then add the gated chocolate, icing sugar, orange rind, strained orange juice and liquor.

Pour into Removable Container. Switch on the Ice Cream Maker.

It takes 35 minutes to thicken the mix. If desired, takes out the paddle and keeps the Power Switch ON for around 10 minutes freezing the ice cream until firm.

Power Switch	TIMER
ON	35 MIN

## BALCKBERRY ICE CREAM

- 160 g blackberries (fresh or frozen)
- 2 teaspoons (10ml) honey
- 2 teaspoons (20ml) caster sugar
- 2/3 Cup (160 ml) evaporate milk-well chilled
- 100ml double cream
- 2 teaspoons orange (10ml) flavoured liquor (optional)
- 2 teaspoons (10ml) lemon juice
- single cream and wafer biscuit to serve

**Method:** Wash fresh blackberries and drain well, cook blackberries with the honey and sugar gently for 4 to 8 minutes until soft. Pass through a fine sieve to remove pips. Leave till cold. Whip the well chilled evaporated milk until it thickens, whip the cream to the same consistency and fold together gently. Fold in the fruit puree with the liquor and lemon juice.

Pour into Removable Container. Switch on the Ice Cream Maker.

It takes 30 minutes to thicken the mix. If desired, takes out the paddle and keeps the Power Switch ON for around 10 minutes freezing the ice cream until firm.

Power Switch	TIMER
ON	30 MIN

## RICH & CREAMY CHOCOLATE ICE CREAM

- 140 g milk or dark chocolate
- 1/4 cup (60ml) sweetened condensed milk
- 2 eggs-separated
- 2/3 Cup (160 ml) double cream-whipped
- 1 tablespoon orange liquor or rum

**Method:** Break chocolate into piece and melt over hot water (or microwave at 70% power for 2-3 minutes). Beat egg yolks and condensed milk well, add the melted chocolate and liquor, beat well.

Add whipped cream and stiffly beaten egg whites and fold in.

Pour into Removable Container. Switch on the Ice Cream Maker.

It takes 30 minutes to thicken the mix. If desired, takes out the paddle and keeps the Power Switch ON for around 10 minutes freezing the ice cream until firm.

Power Switch	TIMER
ON	30 MIN

## EASY COFFEE ICE CREAM

- 2 Eggs-separated
- 2/3 Cup (160 ml) sweetened condensed milk
- 1 cup (240ml) double cream-whipped
- 1 heaped tablespoon (16 ml) instant coffee powder
- 2 teaspoons (10ml) brandy
- 1 teaspoon (5ml) vanilla essence

**Method:** Beat the egg yolks well with the condensed milk.

Fold in the whipped cream and the stiffly beaten egg whites.

Dissolve the coffee in a little boiling water, add to the mixture with the brandy and vanilla essence.

Pour into Removable Container. Switch on the Ice Cream Maker.

It takes 30 minutes to thicken the mix. If desired, keeps the Power Switch ON for around 5 minutes freezing the ice cream until firm.

Power Switch	TIMER
ON	30 MIN

## BANANA & HONEY ICE CREAM

- 2 to bananas (depending on size)
- juice of 1 large lemon
- 1/2 cup (120ml) double cream
- 1/4 cup (60ml) honey
- 100ml unsweetened natural yoghurt
- 2 egg whites

**Method:** Mash the bananas in a large bowl using a fork , add the lemon juice, un-whipped cream, yoghurt and honey. Beat well to combine. Whisk the eggs whites until stiff and fold into the banana mixture.

Pour into Removable Container. Switch on the Ice Cream Maker.

It takes 40 minutes to thicken the mix. If desired, takes out the paddle and keeps the Power Switch ON for around 15 minutes freezing the ice cream until firm.

Power Switch	TIMER
ON	40 MIN

## ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL



You can help protect the environment!

Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipments to an appropriate waste disposal center.

**طرز تهیه:** زرده‌ی تخم‌مرغ‌ها را با شیر جوشیده به خوبی هم بزنید و به آرامی با خامه‌ی زده و سفیده‌ی تخم‌مرغ‌ها، که به دقت زده شده‌اند، مخلوط کنید. قهوه را در کمی آب داغ حل کنید و عصاره‌ی وانیل به مخلوط اضافه کنید. مخلوط را در ظرف جداشدنی بریزید و دستگاه را روشن کنید و بگذارید تا بستنی شکل بگیرد. انجماد بستنی حدوداً ۲۵ دقیقه طول می‌کشد.

کلید توان	تایمر	<b>تنظیم:</b>
روشن	۳۰ دقیقه	

### بستنی موز و عسل

- ۳ یا ۴ عدد موز (با توجه به اندازه‌ی آنها)
- آب یک عدد لیموی بزرگ
- ۱۸۰ میلی‌گرم خامه‌ی دوبار زده
- یک سوم فنجان ۸۰ میلی‌گرم عسل
- ۱۵۰ میلی‌لیتر ماست طبیعی بدون شکر
- ۲ عدد سفیده‌ی تخم‌مرغ

**طرز تهیه:** موزها را در کاسه‌ی بزرگی با چنگال له کنید. آب لیمو، خامه‌ی زده نشده، ماست و عسل را به آن اضافه کنید. هم بزنید تا با هم مخلوط شوند. سفیده‌ی تخم‌مرغ‌ها را آن قدر بزنید تا مخلوط سفت شود و آن را به آرامی در ترکیب موز بریزید. مخلوط را در محفظه‌ی دستگاه بستنی‌ساز بریزید و دستگاه را روشن کنید و بگذارید تا بستنی شکل بگیرد. منجمدشدن بستنی در حدود ۴۰ دقیقه طول می‌کشد.

کلید توان	تایمر	<b>تنظیم:</b>
روشن	۴۰ دقیقه	

### دوراندختن دستگاه مطابق با اصول زیست‌محیطی



شما می‌توانید به حفاظت از محیط زیست کمک کنید! لطفاً به مقررات محلی توجه کنید. وسایل برقی دوراندختنی را به مراکز ویژه‌ی جمع‌آوری این دستگاه‌ها تحویل دهید.

ترکیب را همراه با آب لیمو در میوه‌ی نرم‌شده بریزید و سپس در ظرف جداشدنی بریزید و بگذارید تا بستنی شکل بگیرد. منجمدشدن بستنی در حدود ۲۵ دقیقه طول می‌کشد.

کلید توان	تایمر	تنظیم:
روشن	۲۵ دقیقه	

### بستنی شکلاتی خامه‌دار و غلیظ

- ۲۰۰ گرم شیر یا شکلات تیره
- یک سوم فنجان (۸۰ میلی‌لیتر) شیر جوشیده‌ی شیرین
- ۳ عدد تخم‌مرغ با سفیده و زرده جداگانه
- ۲۵۰ میلی‌لیتر خامه زده
- ۱۵۰ میلی‌لیتر رام (عرق نیشکر)

**طرز تهیه:** شکلات را خرد کنید و در آب داغ، ذوب کنید (یا در مایکروویوی با توان ۷۰ درصد به مدت زمان ۲ تا ۳ دقیقه قرار دهید تا ذوب شود). شیر تبخیر شده و زرده‌ی تخم‌مرغ را خوب هم بزنید و شکلات ذوب‌شده را به آن اضافه کنید، خوب هم بزنید. خامه‌ی زده و سفیده‌های تخم‌مرغ زده‌شده را به آرامی مخلوط کنید. مخلوط را در ظرف جداشدنی بریزید و دستگاه را روشن کنید و بگذارید بستنی شکل بگیرد. منجمدشدن آن حدوداً ۲۵ دقیقه طول می‌انجامد.

کلید توان	تایمر	تنظیم:
روشن	۳۰ دقیقه	

### بستنی قهوه

- ۲ عدد تخم‌مرغ با سفیده و زرده‌ی جداگانه
- یک فنجان (۲۴۰ میلی‌لیتر) شیر جوشیده‌ی شیرین
- ۳۵۰ میلی‌لیتر خامه‌ی دوبار زده‌شده
- ۴ قاشق سرپُر چای خوری پودر قهوه‌ی فوری (۲۵ میلی‌گرم)
- یک قاشق چای‌خوری عصاره‌ی وانیل

- ۲۰۰ میلی لیتر شیر تبخیر شده‌ی کاملاً سرد شده
- ۱۵۰ میلی لیتر خامه
- ۷۵ گرم شکلات معمولی
- یک عدد پرتقال بزرگ
- ۳ قاشق غذاخوری شکر مخصوص رویه
- بیسکویت ویفر

**طرز تهیه:** شیر جوشیده‌ی سرد شده را هم بزنید که تا حد امکان غلیظ شود. همچنین خامه را تا رسیدن به همان میزان غلظت، هم بزنید. خامه و شیر را به آرامی مخلوط کنید و سپس شکلات، شکر مخصوص رویه، پوست پرتقال، آب پرتقال صاف شده را به آن اضافه نمایید. مخلوط را در ظرف جداشدنی دستگاه بریزید و دستگاه را روشن کنید و بگذارید تا بستنی منجمد شود. شکل گیری آن در حدود ۳۰ دقیقه طول می کشد.

کلید توان	تایمر
روشن	۳۰ دقیقه

**تنظیم:**

### بستنی تمشک

- ۲۵۰ گرم تمشک (تازه یا یخ زده)
- یک قاشق غذاخوری عسل (۱۵ میلی لیتر)
- ۲ قاشق غذاخوری شکر (۳۰ میلی گرم)
- ۱ فنجان شیر جوشیده‌ی کاملاً سرد شده
- ۱۵۰ میلی گرم خامه زده
- یک قاشق غذاخوری آب لیمو
- بیسکویت ویفر و خامه‌ای

**طرز تهیه:** تمشک‌های تازه را بشویید و به خوبی آب بکشید، تمشک‌ها را با عسل و شکر به آرامی به مدت ۴ تا ۸ دقیقه گرم کنید تا نرم شوند. مخلوط را از یک صافی ریز عبور دهید تا تفاله‌ی آن گرفته شود و سپس بگذارید خنک شود. شیر جوشیده‌ی کاملاً سرد شده را هم بزنید تا غلیظ شود، خامه را هم به همان مقدار غلیظ کنید و آنها را به آرامی با هم ترکیب کنید.

و به آرامی به ترکیب پیشین اضافه کنید. ترکیب به دست آمده را در ظرف جداشدنی بریزید و دستگاه را روشن کنید. شکل گیری بستنی ۴۰ دقیقه به طول می انجامد. می توانید ۱۰ دقیقه دیگر نیز دستگاه را روشن نگه دارید تا بستنی سفت شود.

کلید توان	تایمر
روشن	۴۰ دقیقه

تنظیم:

### بستنی گیلاس

- محتویات یک قوطی کمپوت گیلاس قرمز (۴۰۰ گرم)
- یک فنجان (۲۴۰ میلی لیتر) خامه ی کاملاً زده
- ۲ عدد سفیده ی تخم مرغ کاملاً زده

**طرز تهیه:** به آرامی خامه و سپس تخم مرغ ها را در مخلوط کمپوت بریزید. ترکیب به دست آمده را در ظرف جداشدنی بریزید و دستگاه را روشن کنید تا بستنی شکل بگیرد. شکل گیری آن در حدود ۳۰ دقیقه طول می کشد؛ به دلخواه می توانید کلید توان را در حدود ۱۰ دقیقه روشن نگه دارید تا بستنی سفت شود.

کلید توان	تایمر
روشن	۳۰ دقیقه

تنظیم:

### بستنی توت فرنگی

- ۴۵۰ گرم توت فرنگی
- ۱۰ میلی لیتر آب لیمو
- یک فنجان (۲۴۰ میلی لیتر) شکر
- یک فنجان (۲۴۰ میلی لیتر) خامه ی کاملاً زده شده

**طرز تهیه:** تمام مواد را با هم به گونه ای بجوشانید تا توت فرنگی ها له شوند. بگذارید مخلوط خنک شود و سپس به شیوه ی تهیه ی بستنی گیلاس آن را درست کنید.



**۱. مواد اولیه:** میزان مواد اولیه‌ی بستنی را بر اساس ذائقه‌ی شخصی خود تنظیم کنید.  
**۲. تنظیم تایمر:** زمان‌های قیدشده در این راهنما باید به عنوان الگو مورد استفاده قرار گیرند.

ابتدا باید وزن مواد اولیه‌ی بستنی را تخمین بزنید و بر اساس آن، با دقت مدت زمان عملکرد دستگاه را تنظیم کنید. همچنین مدت زمان عملکرد بستنی‌ساز را باید بر اساس دمای اولیه‌ی مواد، تنظیم کنید. هنگام کار با دستگاه بستنی‌ساز، توصیه می‌کنیم بر فرایند آماده‌شدن بستنی از راه پوشش شفاف دستگاه، نظارت کنید.

**۳. پیش‌سرمایش:** پیش از آغاز فرآیند، توصیه می‌شود که دستگاه را به مدت زمان ۵ دقیقه سرد کنید. این کار عملکرد دستگاه را سرعت می‌بخشد و صدای آن را کاهش می‌دهد.

### به یاد داشته باشید که:

برای اطمینان از بیشترین میزان انتقال سرما بین ظرف جداشدنی و کاسه‌ی ثابت، کاسه‌ی ثابت را از حدوداً ۵۰ میلی‌لیتر آب نمک پر کنید. سپس ظرف جداشدنی را در آن بگذارید. دانه‌های نمک ذوب‌نشده را دور بریزید.

### جدول تبدیل مقادیر:

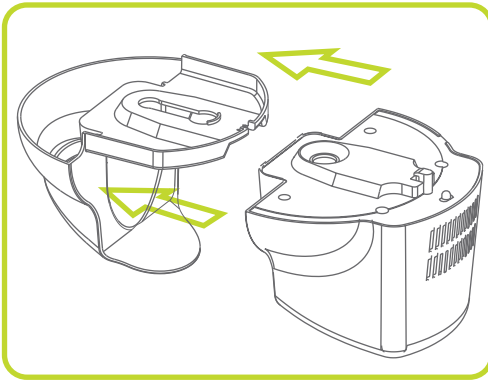
یک فنجان	یک‌دوم فنجان	یک‌سوم فنجان	۱ قاشق غذاخوری	۱ قاشق چای‌خوری
۲۴۰ میلی‌لیتر	۱۲۰ میلی‌لیتر	۸۰ میلی‌لیتر	۱۵ میلی‌لیتر	۵ میلی‌لیتر

## بستنی وانیلی ساده

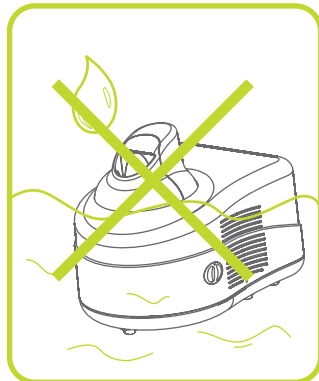
- یک فنجان (۲۴۰ میلی‌لیتر) شیر کاملاً سردشده‌ی بدون شکر
- یک قاشق ناهارخوری عصاره‌ی وانیل
- یک فنجان (۲۴۰ میلی‌لیتر) شیر شیرین غلیظ
- یک فنجان و نیم (۳۶۰ میلی‌لیتر) خامه‌ی دوبار زده‌شده

**طرز تهیه:** شیر را هم بزنید تا غلیظ و خامه‌ای شود؛ شیر شیرین غلیظ را به آن اضافه کنید و خوب هم بزنید. عصاره‌ی وانیل را اضافه کنید. خامه را هم بزنید تا غلیظ شود

۱. پیش از تمیزکاری، مطمئن شوید که دستگاه خاموش است و دوشاخه‌ی آن به برق نیست.
۲. پوشش شفاف را می‌توان از محفظه‌ی موتور با فشار دادن آن مطابق شکل ۷، جدا کرد. اما پیش از این کار، می‌باید پره‌ها رادر آورید.
۳. پره‌ها و پوشش شفاف و در صورت لزوم، ظرف جداشدنی را در آب گرم و صابون بشویید.
۴. آب کاسه فولادی را با ابر بزدانید و آن را با دستمالی خشک کنید.
۵. برای تمیز کردن محفظه‌ی موتور از یک پارچه‌ی نم‌دار استفاده کنید.



شکل ۸

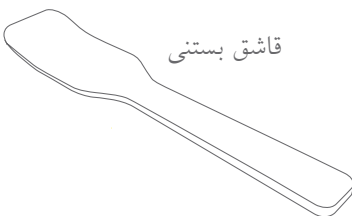


شکل ۷



**نکته‌ی مهم:**  
هیچ‌گاه موتور و بدنه‌ی اصلی دستگاه بستنی‌ساز را در آب فرو نبرید (شکل ۸ را ببینید).

وسایل جانبی



قاشق بستنی

فنجان ۲۵ میلی‌لیتری



۷. پس از حدود ۳۰ تا ۳۵ دقیقه (برحسب نوع مواد)، بستنی آماده می‌شود. هنگامی که پره‌ها دیگر نمی‌چرخند، بستنی باید آماده شده باشد. دستگاه را خاموش کنید.

#### به یاد داشته باشید که:

- موتور را تا آماده‌شدن بستنی، خاموش نکنید. اگر موتور زود خاموش شود؛ مواد داخل ظرف جداشدنی ممکن است منجمد شوند.
- مدت زمان آماده‌سازی بستنی‌های متفاوت، با توجه به دمای اتاق، ممکن است بیشتر یا کمتر از مدت زمان ذکر شده باشد. اگر این مدت‌زمان کمتر بود، لطفاً پره‌ها را بیرون آورید و تایمر موتور را خاموش کنید. اگر این مدت‌زمان بیشتر بود، تایمر را دوباره تنظیم کنید تا متناسب با سفتی بستنی موردنظر، فرایند عملکرد دستگاه ادامه یابد. (زمان‌های درج‌شده در جدول راهنما تقریبی‌اند).

۸. دوشاخه‌ی سیم محفظه‌ی موتور را در آورید و نیز دوشاخه‌ی دستگاه را از پریز برق جدا نمایید.

۹. بخش موتور را بر دارید.

۱۰. برای بیرون‌آوردن بستنی از ظرف جداشدنی، از قاشق پلاستیکی استفاده کنید.

#### به یاد داشته باشید:

- آب ناشی از فرآیند میعان، بین ظرف جداشدنی و کاسه‌ی ثابت، ممکن است یخ بزند و جداکردن ظرف را دشوار سازد.



**نکته:** مشاهده رطوبت در زیر دستگاه امری عادی است.



#### مهم:

- به دقت با پارچه‌ای، آب درون کاسه ثابت را تمیز کنید. دستگاه را وارونه نکنید.
- برای هم‌زدن بستنی از لوازم فلزی آشپزخانه استفاده نکنید. ممکن است به دستگاه آسیب برسانند.

۳. پژه را بر روی محور سوار کنید و محور را در داخل سوراخ محافظه‌ی موتور قرار دهید (شکل ۲ را ببینید).

۴. محافظه‌ی موتور را بر روی حلقه‌ی قفل کننده قرار دهید.

#### به یاد داشته باشید که:

• کلید چفت و بست ایمنی، هنگامی که بخش موتور از حلقه‌ی قفل کننده جدا می‌شود، به طور خودکار موتور را خاموش می‌کند.

۵. سیم بخش موتور را به پریز بدنه بزنید (شکل ۴ را ببینید).

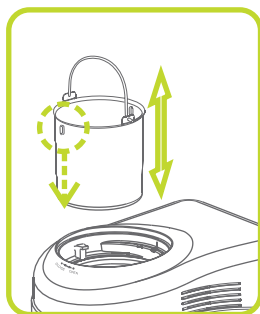
۶. تایمر موتور را تنظیم کنید (شکل ۵ را ببینید).

#### به یاد داشته باشید:

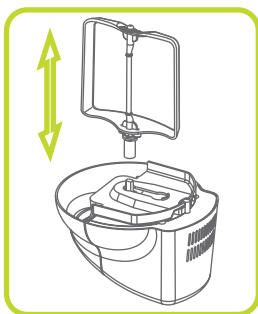
• موتور تنها هنگامی آغاز به کار می‌کند که تایمر روشن باشد.

• موتور، پره‌ها را هم در جهت گردش عقربه‌های ساعت و هم در خلاف جهت گردش آنها، می‌چرخاند.

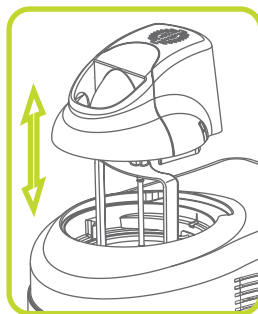
هنگامی که بستنی حالت چسبنده و سفت پیدا می‌کند، پره‌ها نمی‌چرخند، موتور را خاموش کنید. پره‌ها را بیرون آورید چرا که ممکن است در بستنی بمانند و یخ بزنند.



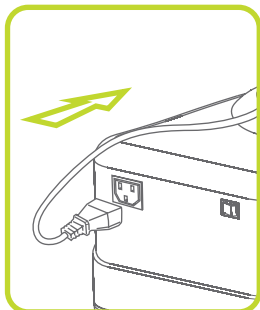
شکل ۱



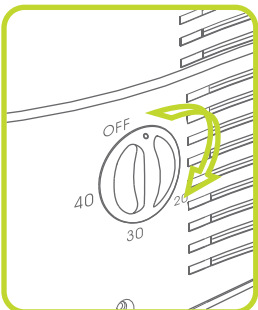
شکل ۲



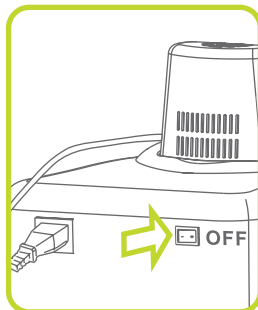
شکل ۳



شکل ۴



شکل ۵



شکل ۶



#### نکات مهم

- دستگاه بستنی‌ساز را پس از خرید یا هرگونه حمل و نقل، دست‌کم ۵ ساعت بگذارید بر روی سطحی صاف بماند.
- دستگاه بستنی‌ساز را بر روی سطحی صاف و هموار قرار دهید به گونه‌ای که هوای کافی از میان شبکه‌های تهویه‌ی دو طرف دستگاه جریان پیدا کند.

#### پیش از استفاده برای نخستین بار

هنگام درست کردن بستنی، رعایت نظافت بسیار مهم است، پیش از استفاده برای نخستین بار، پوشش شفاف (نه پایه‌ی موتور)، محور و پره‌ها، کاسه‌ی ثابت و ظرف جداشدنی را به دقت تمیز کنید. (بخش تمیزکاری و نگهداری را ببینید)

#### آماده‌کردن مخلوط

دستور تهیه‌ی بستنی را انتخاب کنید و براساس آن مخلوط را آماده کنید. اگر از پودر بستنی استفاده می‌کنید، لطفاً به روش دستورالعمل‌های درج‌شده بر روی بسته‌ی پودر بستنی عمل کنید.

#### به یاد داشته باشید که:

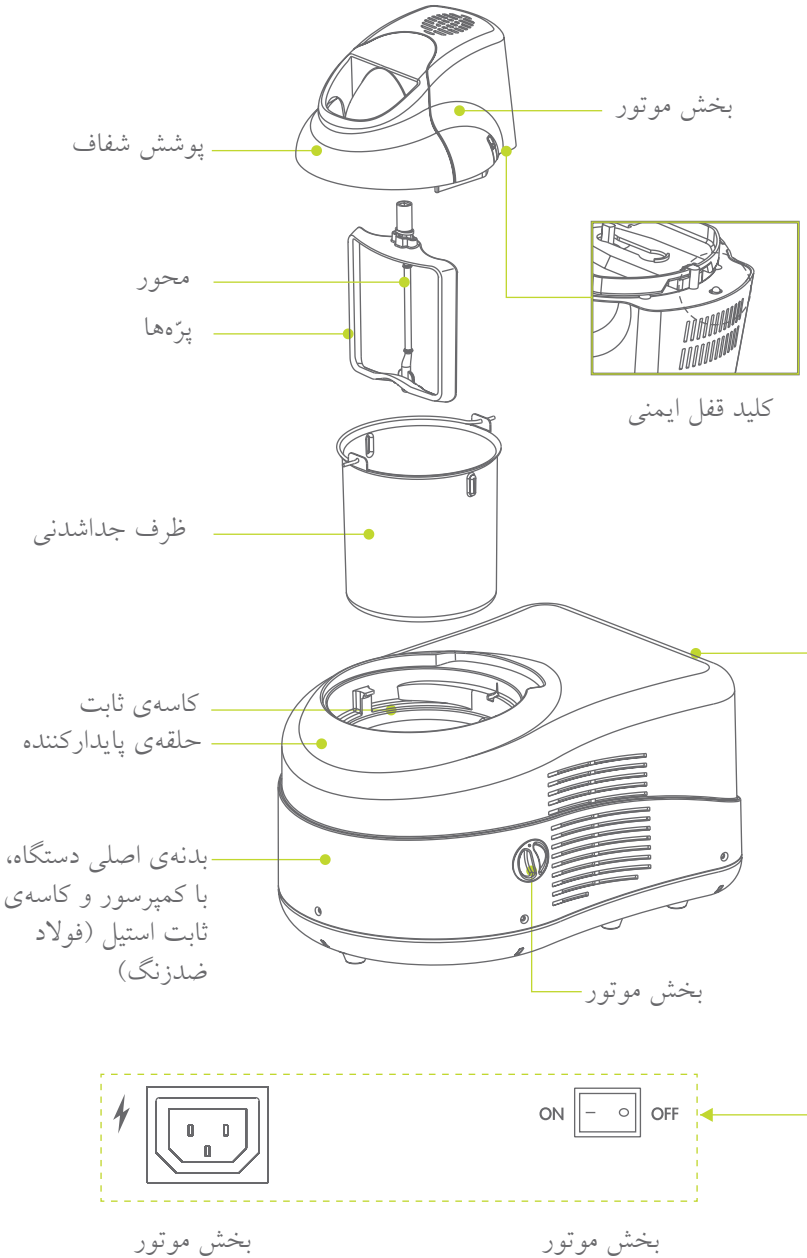
۱. از مواد و میوه‌هایی استفاده کنید که پوست و هسته‌ی آنها گرفته شده باشد و ضایعات نداشته باشند.
۲. مواد اولیه را پیش از ریختن در بستنی‌ساز، در یخچال بگذارید تا سرد شوند. این کار، مدت زمان آماده‌شدن بستنی را کاهش می‌دهد.
۳. بیش از ۸۰۰ گرم از مخلوط در دستگاه نریزید. این کار باعث می‌شود که غلظت مواد هنگام هم‌زدن افزایش یابد و به حداکثر گنجایش کاسه برسد.

#### استفاده از بستنی‌ساز

۱. دوشاخه را به پریز برق بزنید. کلید روشن/خاموش دستگاه را بزنید و برای پیش‌سرمایش کاسه‌ی ثابت، بگذارید دستگاه دست‌کم به مدت ۱۰ دقیقه کار کند.
۲. ظرف جداشدنی را در داخل کاسه‌ی ثابت قرار دهید و در جای خود محکم کنید.



**نکته:** زبانه‌های روی ظرف جداشدنی می‌باید در برش‌های V شکل کاسه ثابت قرار گیرد (شکل ۱).



پیش از استفاده، لطفاً دفترچه‌ی راهنما را به دقت بخوانید.  
این دستگاه مختص مصارف خانگی است.



#### نکات ایمنی

۱. تمام دستورالعمل‌ها را به دقت بخوانید و برای مراجعات بعدی نگه دارید.
۲. برای پیش‌گیری از برق‌گرفتگی، سیم، دوشاخه و خود دستگاه را در آب یا مایعات دیگر فرو نبرید.
۳. هنگام استفاده در حضور کودکان یا استفاده آنها از دستگاه، نظارت دقیق شما ضروری است.
۴. موتور الکتریکی دستگاه را در آب یا مایعات دیگر فرو نبرید.
۵. از تماس با بخش‌های متحرک بپرهیزید.
۶. برای کاهش خطر آسیب‌دیدن کاربر و صدمه‌دیدن دستگاه، دست یا وسایل آشپزخانه را در ظرف استوانه‌ای فرو نبرید. از اشیاء و وسایل نوک تیز در ظرف استوانه‌ای استفاده نکنید.
۷. ظرف داخلی را با ماده‌ی شوینده، سیم ظرف‌شویی فلزی یا دیگر مواد شوینده‌ی سایا (خورنده‌ی سطوح) نشوید.
۸. پیش از تمیزکاری یا هنگامی که از دستگاه استفاده نمی‌کنید، دوشاخه را از برق بکشید. پیش از برداشتن قطعات یا تمیزکاری دستگاه، بگذارید ظرف ثابت، ظرف جداشدنی و پره‌ها و محور در دمای اتاق بمانند.
۹. اگر دوشاخه یا سیم برق آسیب دیده است یا دستگاه درست کار نمی‌کند، و نیز در صورت هرگونه آسیب‌دیدگی، از دستگاه استفاده نکنید.
۱۰. استفاده از قطعات یدکی که فلر توصیه نکرده، ممکن است سبب آسیب‌دیدن کاربر شود.
۱۱. از وسایل برقی در بیرون از منزل استفاده نکنید. صرفاً در منزل آنها را به کار ببرید.
۱۲. نگذارید سیم برق دستگاه از کناره‌ی میز یا پیش‌خوان آویزان شود، از دست‌زدن به سطوح داغ بپرهیزید.
۱۳. وسایل برقی را بر روی /در نزدیکی اجاق گازی داغ یا در درون آون داغ قرار ندهید.
۱۴. برای قطع کردن جریان برق، دوشاخه را از پریز بکشید.
۱۵. از دستگاه تنها در مواردی استفاده کنید که برای آن در نظر گرفته شده و در این دفترچه به آنها اشاره شده است.
۱۶. اگر سیم برق دستگاه آسیب دیده بود، به مرکز خدمات پس از فروش فلر مراجعه نمایید.

این دفترچه را نگه دارید.

Germany  
**Feller**



IC 80



بستنی ساز