

Comfortcook Model 99277



Handleiding 2 in 1 groentesnijder en sorbetijsmaker

Bedienungsanleitung 2-in-1 Gemüseschneider und Sorbetmaschine

Manual 2-in-1 vegetable cutter and sorbet maker

Mode d'emploi Machine Découpe-légume et sorbet 2 en 1

Inhoud

Nederlands 3

Deutsch..... 9

English 15

Francais..... 21

Nederlands

Handleiding

1. Algemene veiligheidsmaatregelen

- Gebruik dit product alleen zoals aangegeven in de instructies.
- Onjuist gebruik zal de garantie doen vervallen.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen. Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen.
- Controleer voordat u het product aansluit op het lichtnet of de spanning die is aangegeven op het product overeenkomt met de lokale spanning van het lichtnet.
- Plaats of gebruik dit apparaat niet op een kookplaat of in de buurt van een open vlam (gasfornuis).
- Plaats het apparaat op een stevig en vlak oppervlak.
- Bescherm het apparaat, het snoer en de stekker tegen contact met water. Dompel het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen.
- De stekker van het apparaat moet uit het stopcontact worden gehaald als:
 - Er een storing is tijdens gebruik,
 - elke keer wanneer het wordt gereinigd of onderhouden.
- Trek altijd aan de stekker, niet het netsnoer, wanneer u de stekker uit het stopcontact haalt.
- Gebruik het apparaat niet als:
 - het is gevallen op de vloer.
 - de kegels beschadigd of incompleet zijn.
- Als het netsnoer is beschadigd, moet het, om gevaar te voorkomen, worden vervangen door de fabrikant, een vertegenwoordiger van de fabrikant of een soortgelijk gekwalificeerd persoon.

1.1 Veiligheidsinstructies groentesnijder

- Om ongelukken en schade te voorkomen moet u uw handen en keukengerei altijd uit de buurt van de bewegende bladen en kegels houden.
- Gebruik het apparaat niet langer dan 2 minuten continu en gebruik maximaal 0,2kg per keer.
- Gebruik het apparaat niet leeg of wanneer er kegels zijn opgeborgen.
- Hak, rasp of snijd geen rauw of gekookt vlees.
- Verwijder de kegels niet tot de motor volledig is gestopt.
- Gebruik altijd de stamper, en niet uw handen, om voedsel in het apparaat te drukken.
- Haal de stekker van het apparaat altijd uit het stopcontact als u het onbeheerd achter laat en voordat u het monteert of de kegels verwijdert.
- Gebruik alleen kegels of reserve-onderdelen die door goedgekeurde after-sales centers worden geleverd.
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires (los)koppelt of in de buurt komt van onderdelen die tijdens gebruik bewegen.
- Dit product is alleen ontworpen voor huishoudelijk gebruik. De fabrikant accepteert geen verantwoordelijkheid en de garantie is niet van toepassing op elke vorm van commercieel gebruik, onjuist gebruik of het niet naleven van de instructies.

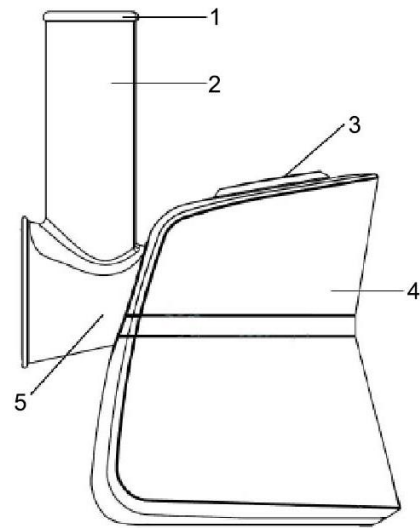
2. Het product

Base

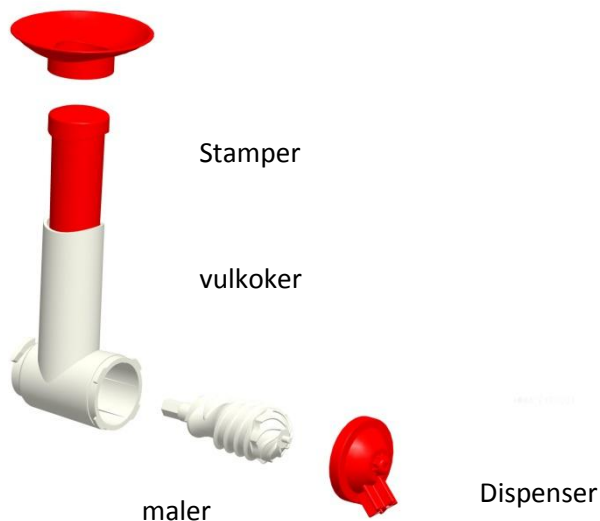
1. Stamper
2. Voedingsbuis
3. Aan/Uit-knop
4. Motoreenheid
5. Kegelhoeder

Beschrijving bladen

- Kegel voor grof snijden
- Kegel voor fijn snijden
- Kegel voor grof raspen
- Kegel voor hakken
- Kegel voor grof julienne
- Kegel voor fijn julienne



Sorbetmaker



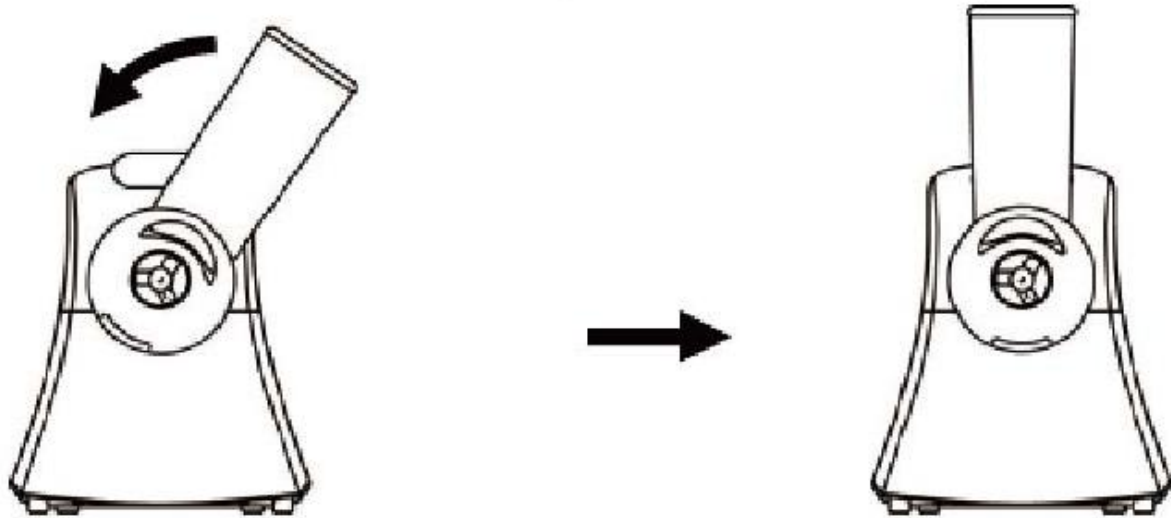
3. Het gebruik

3.1 Voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt

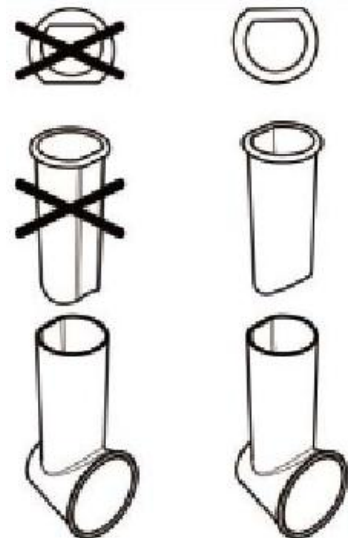
- Pak het apparaat en de verschillende elementen uit en controleer of alle onderdelen in goede staat zijn geleverd.
- Lees de instructies in deze handleiding aandachtig door en houd rekening met de aanbevelingen voor gebruik en veiligheid. Bewaar dit document en zorg ervoor dat ook potentiële gebruikers het document doornemen.
- Reinig de accessoires met een zachte spons en een mild afwasmiddel voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt. Spoel grondig af met schoon water en droog af.
- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of schuursponsjes.

Let op: de snijranden van de kegels zijn erg scherp. Ga voorzichtig met de kegels om. Houd altijd de kunststof delen vast.

3.2 Groentesnijder



- Selecteer de kegel die geschikt zijn voor de manier waarop u wilt snijden.
- Plaats de kegelhouder (5) op de motoreenheid (4) door deze naar links te draaien.
- Plaats de geselecteerde kegel in de opening aan de voorkant van de kegelhouder. Zorg ervoor dat de kegel goed in de aandrijfwas is gemonteerd.
- Plaats een container onder de kegelhouder om geraspte of gesneden voedsel op te vangen. Zorg ervoor dat de container groot genoeg is om verspilling tegen te gaan.
- Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact.
- Druk op de Aan/Uit-knop (3) om de kegel te laten draaien. Houd de knop ingedrukt voor continue verwerking.
- Plaats voedsel in het apparaat door de voedingsbuis (2) en druk aan met de stamper (1).
- Gebruik stevige ingrediënten voor een bevredigend resultaat en om te voorkomen dat er voedselresten ophopen in de kegelhouder.
- Snijd het voedsel zo dat het eenvoudig is om in de voedingsbuis van de kegelhouder te steken.
- De kegel verwijderen: schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact. Verwijder de kegel uit de aandrijfwas door deze enigszins te draaien en op te tillen.



Let op:

- Ter voorkoming van het beschadigen van het apparaat. Zorg ervoor dat u de stamper in de voedingsbuis steekt zoals aangegeven.

Let op:

- Gebruik het apparaat niet om bevroren of te hard voedsel te raspen of snijden.
- Gebruik het apparaat niet om vlees te hakken.

3.3 Sorbetmaker

- Bevries geschild en ontpit fruit voor ten minste 24 uur
- Vóór het invriezen moeten bananen altijd worden geschild en moet fruit in kleine stukken, die in het koppelstuk passen, worden gesneden.
- Ontdooi bevroren fruit 10- 15 minuten voor gebruik
- Bevestig het fruitsorbet-koppelstuk door het op de 3 uur-positie in het apparaat te steken en vervolgens tegen de klok in te draaien naar de 12 uur-positie.
- Plaats bevroren fruit in de bovenkant van de vulkoker van het koppelstuk en druk omlaag met de stamper. Gebruik nooit uw handen.
- Laat de machine na elke 2-4 minuten gebruik afkoelen
- Als de sorbet papperig uit het apparaat komt, dan is het fruit niet bevroren genoeg.
- Rijpere bananen zijn zoeter. U kunt ze gebruiken om een romige, zachte basis te creëren met uw andere vruchten.

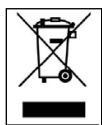
4 Onderhoud en reinigen

- Het apparaat moet zorgvuldig worden gereinigd na elk gebruik. Als het niet goed is gereinigd, dan kan dit leiden tot een toename van schadelijke microben.
- Haal de stekker altijd uit het stopcontact voordat u de motoreenheid reinigt.
- Laat nooit vloeistof in de ventilatieopeningen van de motoreenheid komen.
- Gebruik, indien nodig, een vochtige doek en reinig alleen de buitenkant van het apparaat.
- Reinig de accessoires, houder en stamper met warm water en afwasmiddel. Grondig afspoelen en drogen. Deze elementen kunnen worden gewassen in een vaatwasser.
- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of schuursponsjes. Gebruik geen oplosmiddelen.
- Als de kunststof onderdelen verkleuren door voedsel zoals wortelen, wrijf de onderdelen dan in met een doek bevochtigd met eetbare olie en maak ze vervolgens net als gebruikelijk schoon.

Let op:

- Dompel de motoreenheid nooit onder in water of andere vloeistoffen.
- Ga voorzichtig met de kegels om, omdat de snijranden extreem scherp zijn. Altijd vasthouden bij de kunststof delen.

5 Verwijdering van oude apparaten



Oude elektrische en elektronische apparaten bevatten vaak nog waardevolle materialen. Ze bevatten echter ook schadelijke stoffen die noodzakelijk waren voor hun functionaliteit en veiligheid. Als deze bij het niet-recycleerbaar afval worden geplaatst of onjuist worden verwijderd, dan kunnen ze schadelijk zijn voor de menselijke gezondheid en het milieu. Zet uw apparaat daarom nooit bij het niet-recycleerbaar afval.

OPMERKING

- Maak gebruik van de inzamelpunten die zijn opgericht in uw stad en recycle oude elektrische en elektronische apparaten. Neem indien nodig voor meer informatie contact op met uw gemeentehuis, het lokale afvalwerkingsbedrijf of uw dealer.
- Zorg ervoor dat u uw oude apparaat, tot het wordt opgehaald, veilig opbergt uit de buurt van kinderen.

6. Garantie

- We bieden 24 maanden garantie op dit product. De garantie start op de datum van aanschaf en is bedoeld voor fouten die te wijten zijn aan de productie of het materiaal dat is gebruikt.
- Uw wettelijke garantierechten in overeenstemming met § 439 ff. BGB-E blijven hierdoor

onaangetast.

- De garantie geldt niet voor schade die is ontstaan als gevolg van onjuiste behandeling of gebruik, alsmede voor storingen die slechts een gering effect hebben op de functionaliteit of waarde van het product. Normale slijtage, transportschade, voor zover wij niet verantwoordelijk zijn voor deze, evenals schade die is ontstaan door reparaties die niet zijn uitgevoerd door ons, zijn ook uitgesloten van de garantierechten.
- Dit apparaat is ontworpen voor huishoudelijk gebruik en beschikt over de juiste prestatieniveaus.
- Elk gebruik in commerciële situaties wordt alleen gedekt door de garantie als het apparaat niet zwaarder wordt belast dan in een huishoudelijke situatie. Het apparaat is niet bedoeld voor aanvullend commercieel gebruik.
- In het geval van gegronde klachten zullen we het defecte apparaat repareren naar eigen goeddunken of het vervangen met een apparaat dat geen problemen vertoont.

Alle mogelijke fouten moeten worden gemeld binnen 14 dagen na levering.

Alle verdere claims zijn uitgesloten.

Neem, om een garantieclaim af te dwingen, eerst contact met ons op voordat u het apparaat terug stuurt (u dient ons altijd van een bewijs van aanschaf te voorzien).

7. Technische gegevens

Apparaat	2 in groentesnijder en sorbetijsmaker
Model	99277
Lichtnetgegevens	220-240 V, 50/60 Hz
Stroomverbruik	150 W

Service

Als u na het lezen van deze gebruiksaanwijzing nog vragen heeft over het product, kunt u contact opnemen met de Trebs klantenservice:

telefoonnummer: 0900-TREBSbv (0900-873 27 28), € 1,00 per gesprek exclusief uw reguliere telefoonkosten

email: info@trebs.nl

Trebs BV

Thermiekstraat 1a

6361 HB, Nuth

Nederland

Email: info@trebs.nl

Internet: www.trebs.nl

CE

8. Sorbetijs recepten

Banaan/ chocolade ijs

- 2 bevroren bananen (in stukjes)
- Handvol chocoladebrokken
- 1/4 theelepel vanille-extract

Bereiding: Voeg de helft van de banaan toe, vervolgens de chocoladebrokken en het vanille-extract. Voeg daarna de rest van de bananen toe.

Mango ijs

- 1 bakje bevroren aardbeien,
- 2 bevroren mango's
- 1/4 theelepel vanille-extract

Bereiding: Voeg eerst de aardbeien toe, vervolgens het vanille-extract en daarna de stukjes mango.

Sinaasappel/ banaan ijs

- 2 bevroren bananen (in stukjes)
- 1 bevroren sinaasappel, geschild, in partjes
- 1/4 theelepel vanille-extract

Bereiding: Voeg de helft van de banaan toe, vervolgens het vanille-extract en de sinaasappelpartjes. Voeg daarna de rest van de banaan toe.

Framboos/ pindakaas ijs

- 2 bevroren bananen (in stukjes)
- 1 kop bevroren frambozen
- 1 theelepel pindakaas

Bereiding: Voeg de helft van de banaan toe, vervolgens de pindakaas. Daarna de rest van de banaan. Voeg ten slotte de frambozen.

Bessenijs

- 2 bevroren bananen (in stukjes)
- 1 eetlepel bevroren frambozen
- 1 eetlepel bevroren bosbessen
- 1 handvol bevroren cranberries

Bereiding: Voeg de helft van de banaan toe, vervolgens de frambozen, bosbessen en bevroren cranberries. Voeg daarna de rest van de banaan toe.

Appelijs

- 2 bevroren bananen (in stukjes)
- 5 bevroren appelschijfjes
- 2 eetlepels (on)gezoete appelmoes
- 1/4 theelepel kaneel

Bereiding: Voeg de een banaan toe, vervolgens appelschijfjes, appelmoes, kaneel en ten slotte de tweede banaan.

Chocolade/ frambozenijs

- 2 bevroren bananen (in stukjes)
- 3/4 kop bevroren frambozen
- pure chocoladebrokken

Bereiding: Voeg een banaan toe. Voeg vervolgens 3/4 kop bevroren frambozen toe. Daarna de tweede banaan. Bestrooi met chocoladebrokken.

Yoghurt ijs

- 300ml bevroren yoghurt (in blokjes)
- 1 bevroren sinaasappel, geschild, in partjes
- 1/4 theelepel vanille-extract

Bereiding: Voeg de helft van de bevroren yoghurt blokjes toe, voeg vervolgens het vanille-extract en de sinaasappelpartjes toe. Voeg ten slotte de overige yoghurt blokjes toe.

Deutsch

Bedienungsanleitung

1. Allgemeine Sicherheitshinweise

- Verwenden Sie das Gerät nur gemäß den Anleitungen.
- Bei unsachgemäßem Gebrauch des Geräts erlischt die Garantie.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Halten Sie das Gerät und dessen Kabel von Kindern fern.
- Überprüfen Sie vor dem Anschluss des Geräts, ob die Spannungsangaben auf dem Gerät mit Ihrer lokalen Spannungsversorgung übereinstimmen.
- Installieren oder verwenden Sie das Gerät nicht auf einer Kochplatte oder in der Nähe von Flammen (Gasherd).
- Stellen Sie das Gerät auf einen stabilen und flachen Untergrund.
- Schützen Sie das Gerät, das Kabel und den Stecker vor Wasser. Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Trennen Sie das Gerät in folgenden Situationen vom Netzstrom:
 - Falls während des Betriebs Fehlfunktionen auftreten.
 - Vor der Durchführung von Reinigungs- und Wartungsarbeiten.
 - Nach jedem Gebrauch.
- Ziehen Sie niemals am Kabel, wenn Sie das Gerät vom Netz trennen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, falls:
 - dieses auf den Boden gefallen ist.
 - die Aufsätze beschädigt oder unvollständig sind.
- Ein beschädigtes Netzkabel muss vom Hersteller oder dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahrensituationen zu vermeiden.

1.1 Sicherheitshinweise für den Gemüseschneider

- Um Unfälle oder Schäden zu vermeiden, halten Sie Hände und Küchenzubehör von den rotierenden Messern und Kegeln fern.
- Lassen Sie das Gerät nicht länger als 2 Minuten am Stück laufen und verarbeiten Sie nicht mehr als 0,2 kg auf einmal.
- Verwenden Sie das Gerät nicht ohne Lebensmittel oder ohne Aufsatz.
- Verwenden Sie das Gerät nicht zum Zerkleinern, Häckseln oder Schneiden von rohem oder gekochten Fleisch.
- Entfernen Sie Aufsätze erst, nachdem der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist.
- Führen Sie Zutaten nur mit dem Schieber zu; verwenden Sie dafür niemals Ihre Hände.
- Trennen Sie das Gerät vom Netz, falls Sie es unbeaufsichtigt lassen oder wenn Sie Aufsätze anbringen oder abnehmen möchten.
- Verwenden Sie nur solche Aufsätze oder Ersatzteile, die von einem autorisierten Kundendienstzentrum bereitgestellt werden.
- Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es vom Netz, bevor Sie Zubehör wechseln oder rotierende Teile berühren.
- Dieses Gerät ist nur für den privaten Heimgebrauch bestimmt. Bei gewerblicher oder unsachgemäßer Nutzung oder bei Nichteinhaltung der Anleitungen übernimmt der Hersteller keine Haftung und die Garantie erlischt.

2. Übersicht des Geräts

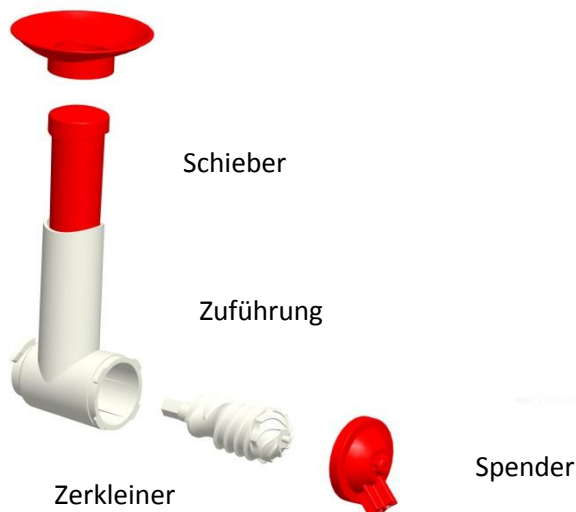
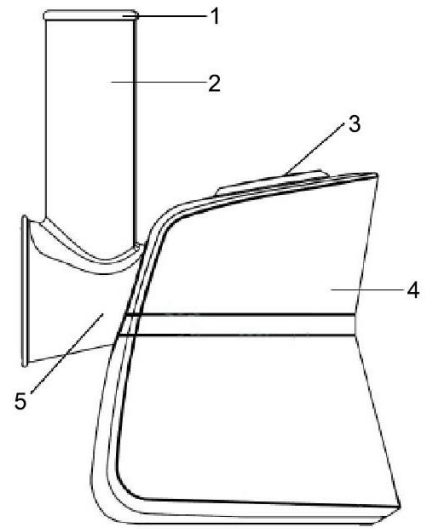
Hauptgerät

1. Schieber
2. Zuführung
3. Ein/Aus-Taste
4. Motoreinheit
5. Halterung

Erläuterung der Aufsätze

- Aufsatz für dicke Scheiben
- Aufsatz für dünne Scheiben
- Grobe Reibe Häcksler
- Aufsatz für dicke Streifen
- Aufsatz für schmale Streifen

Fruchteiszubehör



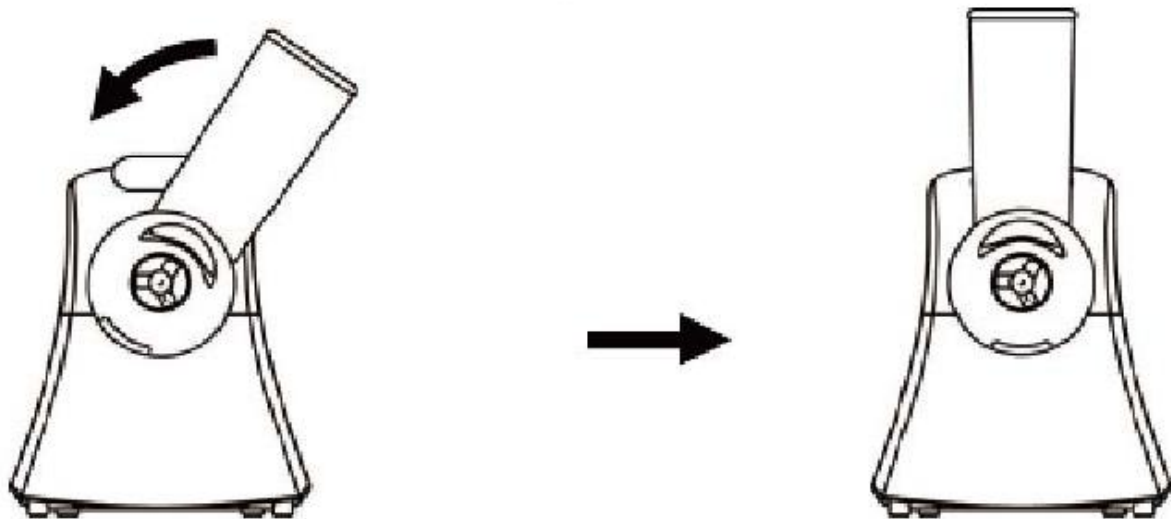
3. Gebrauch

3.1 Vor dem erstmaligen Gebrauch des Geräts

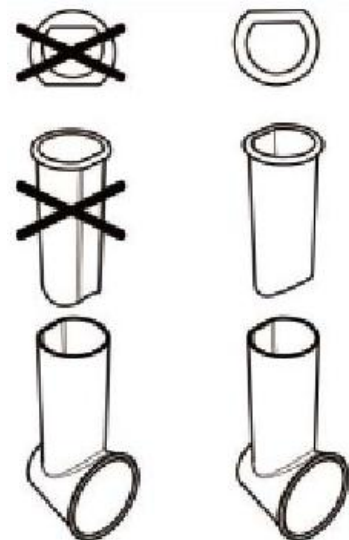
- Packen Sie das Gerät und die einzelnen Komponenten aus und vergewissern Sie sich über den einwandfreien Zustand aller Komponenten.
- Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und beachten Sie alle Anleitungen bzgl. des Gebrauchs und der Sicherheit. Bewahren Sie dieses Dokument gut auf und informieren Sie andere Benutzer des Geräts entsprechend.
- Reinigen Sie alle Zubehöreile vor dem erstmaligen Gebrauch mit einem Schwamm und milden Spülmittel. Gründlich mit sauberem Wasser abspülen und abtrocknen.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder kratzenden Schwämme.

Vorsicht: Die Schnittkanten der Aufsätze sind sehr scharf. Mit Vorsicht handhaben. Halten Sie Zubehör immer an den Plastikteilen fest.

3.2 Gemüseschneider



- Wählen Sie je nach Zubereitungsart den gewünschten Aufsatz.
- Befestigen Sie die Halterung (5) durch Linksdrehung an der Motoreinheit (4).
- Stecken Sie den Aufsatz in die Öffnung an der Vorderseite der Halterung. Vergewissern Sie sich, dass der Aufsatz richtig auf dem Antrieb sitzt.
- Stellen Sie einen Behälter unter die Halterung, um die geriebenen oder geschnittenen Zutaten aufzufangen. Vergewissern Sie sich, dass der Behälter groß genug für die gesamte Menge ist.
- Schließen Sie das Gerät an den Netzstrom an.
- Drücken Sie die Ein/Aus-Taste (3); der Aufsatz beginnt sich zu drehen. Halten Sie die Taste für einen kontinuierlichen Betrieb gedrückt.
- Geben Sie Zutaten in die Zuführung (2) und drücken Sie diese mit dem Schieber (1) nach unten.
- Verwenden Sie harte Zutaten, um zufriedenstellende Ergebnisse zu erzielen und um eine Verstopfung der Aufsätze zu vermeiden.
- Schneiden Sie Lebensmittel so zu, dass sie sich leicht in die Zuführung stecken lassen.
- Aufsatz herausnehmen: Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es vom Netz. Drehen Sie den Aufsatz etwas und ziehen Sie in dann nach oben vom Antrieb ab.



Achtung:

- Um Schäden am Gerät zu vermeiden, achten Sie darauf, den Schieber wie dargestellt entgegengesetzt in die Zuführung zu stecken.

Hinweis:

- Verwenden Sie dieses Gerät nicht, um gefrorene oder zu harte Lebensmittel zu reiben oder zu zerkleinern.
- Verwenden Sie das Gerät nicht zum Verarbeiten von Fleisch.

3.3 Fruchteis herstellen

- Stellen Sie geschältes und entkerntes Obst mindestens 24 Stunden in den Tiefkühler.
- Schälen Sie Bananen und schneiden Sie Obst vor dem Einfrieren in entsprechend kleine Stückchen, die später leicht in den Aufsatz passen.
- Trauen Sie das tiefgekühlte Obst 10-15 Minuten vor dem Verarbeiten auf.
- Befestigen Sie den Fruchteisaufsatz, indem Sie diesen mit dem Gerät (3-Uhr-Position) ausrichten und dann links herum bis nach oben (12-Uhr-Position) drehen.
- Geben Sie das gefrorene Obst oben in die Zuführung des Fruchteisaufsatzes und drücken Sie es dann mit dem Schieber nach unten. Verwenden Sie dafür niemals Ihre Hände.
- Lassen Sie das Gerät nach jeweils 2-4 Minuten des Gebrauchs abkühlen.
- Falls das Fruchteis zu weich ist, war das Obst nicht ausreichend gefroren.
- Reifere Bananen sind süßer. Verwenden Sie diese als cremige, süße Grundlage für andere Früchte.

4. Reinigung und Pflege

- Das Gerät muss nach jedem Gebrauch sorgfältig gereinigt werden. Bei unsachgemäßer Reinigung können sich schädliche Mikroben bilden.
- Trennen Sie das Gerät vom Netz, bevor Sie die Motoreinheit reinigen.
- Lassen Sie keine Flüssigkeiten in die Belüftungsöffnungen des Motors eindringen.
- Verwenden Sie ggf. einen feuchten Lappen, um die Oberfläche des Geräts zu reinigen.
- Reinigen Sie das Zubehör, die Halterung und den Schieber mit warmem Wasser und Spülmittel. Gründlich abspülen und abtrocknen. Diese Teile sind spülmaschinengeeignet.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsprodukte oder kratzende Schwämme. Keine Lösungsmittel verwenden.
- Falls sich Kunststoffoberflächen aufgrund von Lebensmitteln wie Karotten verfärben, reiben Sie die betroffenen Stellen mit etwas Speiseöl ein und reinigen diese dann wie gewohnt.

Vorsicht:

- Motoreinheit niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Handhaben Sie die Aufsätze mit Vorsicht, da deren Schnittkanten extrem scharf sind. Halten Sie die Aufsätze immer an deren Plastikteil fest.

5. Entsorgung alter Geräte



Elektrische und elektronische Geräte können wertvolle Materialien, jedoch auch gefährliche Substanzen enthalten, die für die Funktionalität und Sicherheit des Geräts erforderlich sind. Wenn letztere nicht recycelt oder nicht sachgemäß behandelt werden, können sie negative Auswirkungen auf die Gesundheit und Umwelt haben. Entsorgen Sie Ihr Gerät unter keinen Umständen über den normalen, nicht recycelbaren Haushaltsmüll.

HINWEIS

- Geben Sie elektrische und elektronische Altgeräte an Sammelstellen zum Recyceln ab. Wenden Sie sich mit Fragen an Ihre örtliche Gemeinde, Ihren Sperrmülldienst oder Einzelhändler.
- Bewahren Sie Altgeräte bis zur Entsorgung für Kinder unzugänglich auf.

6. Garantie

- Wir bieten für dieses Gerät eine 24-monatige Garantie, beginnend ab Kaufdatum, für Mängel aufgrund von Hersteller- oder Materialfehlern.
- Gesetzliche Garantieansprüche gemäß § 439 ff. BGB-E bleiben davon unberührt.
- Die Garantie erstreckt sich nicht auf Schäden aufgrund einer unsachgemäßen Handhabung oder Verwendung sowie auf Fehlfunktionen, die die Funktionsweise oder den Wert des Geräts nur

geringfügig beeinträchtigen. Wir haften weder für Verbrauchsmaterial oder Transportschäden, noch für Schäden aufgrund von Reparaturen, die nicht von uns durchgeführt wurden.

- Dieses Gerät ist für den Gebrauch in privaten Haushalten vorgesehen und verfügt über entsprechende Leistungsparameter.
- Der Verwendung für gewerbliche Zwecke unterliegt der Garantie nur bis zu einem Ausmaß, das mit dem Einsatz in einer häuslichen Umgebung vergleichbar ist. Darüber hinausgehende, gewerbliche Verwendungszwecke sind nicht bestimmungsgemäß.
- Bei begründeten Schadenersatzansprüchen werden wir nach eigenem Ermessen das fehlerhafte Gerät reparieren oder durch ein einwandfreies Gerät ersetzen.

Anstehende Störungen müssen innerhalb von 14 Tagen nach Lieferung gemeldet werden.

Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen.

Zur Geltendmachung eines Schadenersatzanspruches kontaktieren Sie uns bitte vor dem Einsenden des Geräts (wir benötigen immer den Kaufbeleg).

7. Technische Daten

Gerät	2-in-1 Gemüseschneider und Sorbetmasschine
Modell	992767
Stromversorgung	220- 240 V, 50/60 Hz
Stromverbrauch	150 W

Kundendienst

SERVICE

Der Service in Deutschland wird durchgeführt von:

TREBS Service

Service Center Feuerbach KG

Cornelius Straße 75

40215 Düsseldorf

Tel 0211-381007

Fax 0211-370497

E-Mail: trebs-service@t-online.de

Internet: www.trebs-service.de

CE

8. Rezepte Sorbetmaschine

Banane / Schokoladeneis

- 2 tiefgefrorene Bananen (in Stücken)
- eine Handvoll Schokoladestücken
- 1/4 Teelöffel Vanilleextrakt

Zubereitung: Fügen Sie ein Banane hinzu, dann die Schokolade und den Vanilleextrakt. Fügen Sie dann die zweite Banane hinzu.

Mango-Eis

- 1 Becher tiefgefrorene Erdbeeren,
- 2 tiefgefrorene Mangos (in Stücken)
- 1/4 Teelöffel Vanilleextrakt

Zubereitung: Fügen Sie zuerst die Erdbeeren hinzu, dann den Vanilleextrakt und anschließend die Mangostücken.

Orange / Bananen-Eis

- 2 tiefgefrorene Bananen (in Stücken)
- 1 tiefgefrorene Orange, geschält und in Segmente geteilt
- 1/4 Teelöffel Vanilleextrakt

Zubereitung: Fügen Sie ein Banane zu, fügen Sie dann den Vanilleextrakt und die Orangenstücken hinzu. zum Schluss die fügen Sie die andere Banane hinzu.

Himbeeren / Erdnussbutter-Eis

- 2 tiefgefrorene Bananen (in Stücken)
- 1 Tasse tiefgefrorene Himbeeren
- 1 Teelöffel Erdnussbutter

Zubereitung: Fügen Sie ein Banane hinzu, dann die Erdnussbutter und die zweite Banane. Zuletzt geben Sie die Himbeeren dazu.

Besse Eis

- 2 tiefgefrorene Bananen (in Stücken)
- 1 Esslöffel tiefgefrorene Himbeeren
- 1 Esslöffel tiefgefrorene Heidelbeeren
- 1 Handvoll gefrorene Cranberries

Zubereitung: Fügen Sie ein Banane hinzu, dann die Himbeeren, die Heidelbeeren und die gefrorenen Cranberries. Fügen Sie zuletzt die zweite Banane hinzu.

Apfel-Eis

- 2 tiefgefrorene Bananen (in Stücken)
- 5 tiefgefrorene Apfelscheiben
- 2 Esslöffel ungesüßtes Apfelmus
- 1/4 Teelöffel Zimt

Zubereitung: Fügen Sie ein Banane hinzu, dann die Apfelstücken, das Apfelmus, den Zimt und anschließend die zweite Banane.

Schokolade / Himbeereis

- 2 tiefgefrorene Bananen (in Stücken)
- 3/4 Tasse tiefgefrorene Himbeeren
- Bitterschokoladestückchen

Zubereitung: Fügen Sie die Bananenstücken hinzu, dann die ¾ Tasse gefrorene Himbeeren, anschließend die 2. Hälfte der Bananenstücken. Bestreuen Sie das Dessert mit Schokoladenstückchen.

Joghurt Eis

- 300ml tiefgefrorenes Joghurt (in Würfeln)
- 1 tiefgefrorene Orange, geschält und in Segmenten)
- 1/4 Teelöffel Vanilleextrakt

Zubereitung: Fügen Sie die Hälfte des gefrorenen Joghurts hinzu, dann den Vanilleextrakt und die Orangenstücken. Fügen Sie anschließend die zweite Hälfte der gefrorenen Joghurtwürfel hinzu.

English

Instruction manual

1. General

Please read the information contained herein so that you can become familiar with your device quickly and take advantage of the full scope of its functions.

Warning:

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

Please read these operating instructions carefully before using the device. Save the instructions for future reference.

2. General safety precautions

- Use the product only as indicated in the instructions.
- Improper use will invalidate the warranty.
- This appliance should not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Check if the voltage indicated on the device corresponds to your local mains voltage before connecting the device to mains power.
- Do not place or use this appliance on a hot plate or near to a naked flame(gas cooker).
- Place the device on a firm and flat surface.
- Protect device, cable and plug from contact with water. Do not immerse the device in water or other liquids.
- The appliance must be unplugged:
 - If there is any malfunction when it is operating,
 - each time it is cleaned or maintained
 - after each use.
- Never Unplug the appliance by pulling on the cable.
- Do not use the appliance if:
 - it has been dropped on the floor.
 - the cones are damaged or incomplete.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

2.1 Safety instructions vegetable slicer

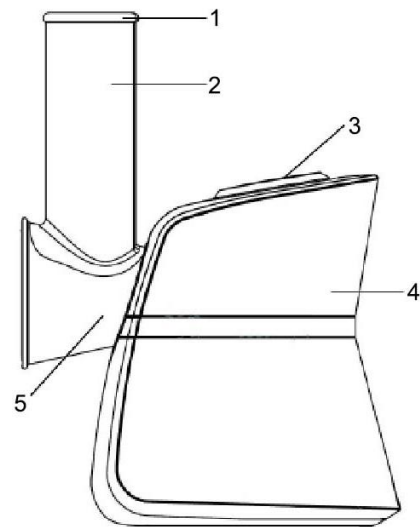
- To avoid accidents and damage, always keep hands and kitchen utensils away from the moving blades and cones.
- Do not operate the appliance for more than 2 minutes continuously and 0,2kg carrots at one time.
- Do not operate the appliance empty or with any of cone stored.
- Do not chop, grate or slicer raw or cooked meat.
- Do not remove the cones until the motor completely stopped.
- Always use the pusher to insert food, never use your hands.

- Always unplug the appliance if you are to leave it unattended and before you assemble it or remove the cones.
- Do not use cones or spare parts other than those provided by the approved after sales centers.
- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
- This products had been designed for domestic use only. Any commercial use , inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.

3. The product

3.1 Base

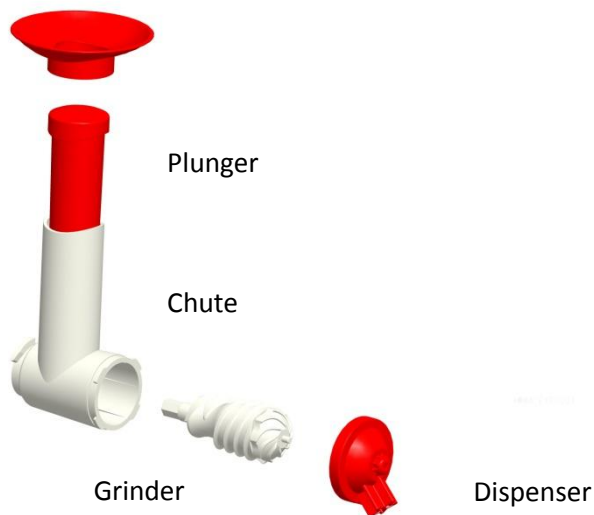
1. Pusher
2. Feed tube
3. On/ Off button
4. Motor unit
5. Cone holder



3.2 Blade description

- Thick slice cone
- Thin slice cone
- Coarse grater cone
- Shredder cone
- Thick Julienne cone
- Thin Julienne cone

3.3 Sorbet ice maker



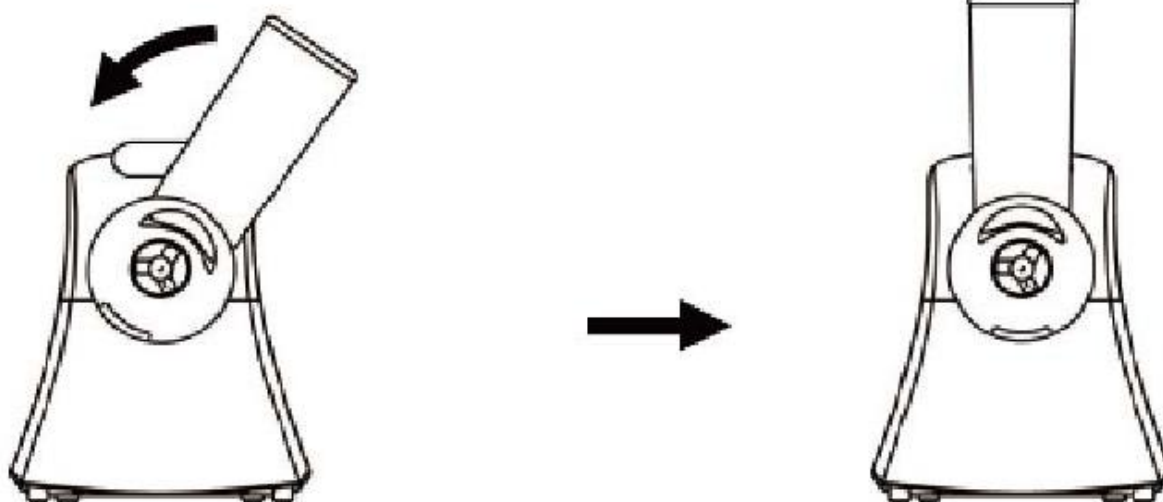
4 The use

4.1 Before using the appliance for the first time

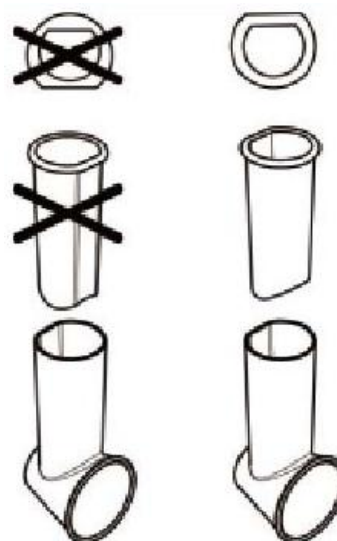
- Unpack the appliance and different elements and make sure that each part is in a good condition.
- Carefully read the instructions of this manual, respecting recommendations for use and safety. Keep this document and tell potential users about it.
- Before using for the first time, clean the accessories with a soft sponge and a mild dishwashing detergent. Thoroughly rinse with clean water and dry.
- Do not use harsh cleaning products or abrasive sponges.

Caution: the cutting edges of the cones are very sharp. Handle the cones with care. Always hold the plastic parts.

4.2 Vegetable slicer



- Select the cone that corresponds to what you want to do.
- Fit the cone holder (5) on the motor unit (4) by turning it to the left.
- Place the selected cone in the aperture at the front of the cone holder. Make sure the cone is fitted properly on the drive shaft.
- Place a container under the cone holder to receive the grated or sliced food. Make sure the container is large enough to avoid spillage.
- Plug the appliance in
- Press the On/Off button (3) to make the cone rotate. Keep the button pressed for continuous processing.
- Insert food through the feed tube (2) and push with the pusher (1).
- Use firm ingredients to obtain satisfactory results and avoid any build-up food in the cone holder.
- Cut the food in such a way that it is easier to insert the cone holder's feed tube.
- To remove the cone: switch the appliance off and unplug it. Remove the cone from the drive shaft by turning it slightly and lifting it.



Attention:

- To avoid damaging the appliance. Make sure you place the pusher in the feed tube as indicated opposite.

Please note:

- Do not use the appliance to grate or slice food that is frozen or too hard.
- Do not use the appliance to chop meat

4.3 Sorbet ice maker

- Freeze peeled and pitted fruits for at least 24 hours
- Always peel bananas and cut fruits into smaller pieces that will fit into the attachment before freezing.
- Defrost frozen fruits for 10- 15 minutes before use
- Attach the fruit sorbet attachment by inserting it into the appliance at the 3 o'clock position and turn it anti-clockwise to the 12 o'clock position.
- Place the frozen fruits into the top of the chute of the attachment and push down with the pusher. Never use your hands.
- Let the machine cool down every 2-4 minutes of use
- If the sorbet comes out mushy, the fruit isn't frozen enough.
- Riper bananas are sweeter. You can use them to create a creamy, sweet base with your other fruits.

5 Maintenance and cleaning

- The appliance must be carefully cleaned after each use. If it is not cleaned properly, this could cause a proliferation of harmful microbes.
- Always unplug the appliance before cleaning the motor unit.
- Never let liquid get into the motor unit's ventilation openings.
- If necessary, use a damp cloth and clean the outside of the appliance only.
- Clean the accessories, holder and pusher with warm water and washing-up liquid. Thoroughly rinse and dry them. These elements can be washed in a dishwasher.
- Do not use harsh cleaning products or abrasive sponges. Do not use solvents.
- If the plastic parts become colored by food such as carrots, rub them in with a cloth moistened with edible oil and then clean as usual.

Caution:

- Never immerse the motor unit in water or any type of liquid.
- Handle the cones with care as the cutting edges are extremely sharp. Always hold the cones by the plastic part.

6. Disposal of the old device

Old electric and electronic devices frequently still contain valuable materials. However, they also contain damaging substances, which were necessary for their functionality and safety. If these were put in the non-recyclable waste or were handled incorrectly, they could be detrimental to human health and the environment. Therefore, do not put your old device into the non-recyclable waste under any circumstances.

Please note

- Utilize the collection point, established in your town, to return and recycle old electric and electronic devices. If necessary, contact your town hall, local refuse collection service or your dealer for information.

- Ensure that your old device is stored safely away from children until it is taken away.

7. Guarantee

- We provide a 24 month guarantee for this product, commencing from the date of sale, for faults which are attributable to production or material faults.
- Your legal guarantee entitlements in accordance with § 439 ff. BGB-E remain unaffected by this.
- The guarantee does not include damages, which were incurred as a result of improper handling or use, as well as malfunctions which only have a minor effect on the function or the value of the device. Consumables, transit damages, inasmuch as we are not responsible for these, as well as damages, which were incurred as a result of any repairs that were not performed by us, are also excluded from the guarantee entitlements.
- This device is designed for use in domestic situations and has the appropriate performance levels.
- Any use in commercial situations is only covered under the guarantee to the extent that it would be comparable with the stresses of being used in a domestic situation. It is not intended for any additional, commercial use.
- In the event of justified complaints, we will repair the faulty device at our discretion or replace it with a trouble-free device.

Any pending faults must be reported within 14 days of delivery. All further claims are excluded.

To enforce a guarantee claim, please contact us prior to returning the device (always provide us with proof of purchase).

8 Technical Data

Device	2 in 1 vegetable slicer and sorbet ice maker
Model	99277
Mains data	220-240 V, 50/60 Hz
Power consumption	150 W

Service

If you have any further questions about the product after reading this manual, please contact the Trebs customer service: info@trebs.nl.

CE

9. Sorbet ice recipes

Chocolate/ banana ice

- 2 frozen bananas (diced)
- 1 Hand full of chocolate chunks
- 1/4 teaspoon of vanilla-extract

Preparation: Add one diced banana, then the chocolate chunks and the vanilla-extract. Finally, add the second diced banana.

Mango ice

- 1 bakje frozen strawberries,
- 2 frozen mangos (diced)
- 1/4 teaspoon vanilla-extract

Preparation: Add the strawberries first, then the vanilla-extract and finally the pieces of mango.

Orange- banana ice

- 2 frozen bananas (diced)
- 1 orange, peeled and segmented
- 1/4 teaspoon of vanilla-extract

preparation: Add one diced banana, then the vanilla-extract and then the orange segments. Finally, add the second diced banana.

Peanutbutter/ raspberry ice

- 2 frozen bananas (diced)
- 3/4 cup frozen raspberries
- 1 teaspoon of peanutbutter

Preparation: Add one diced banana, then the peanutbutter. Add the second diced banana. Finally add the raspberries.

Berry ice

- 2 frozen bananas (diced)
- 1 tablespoon frozen raspberries
- 1 tablespoon frozen blueberries
- 1 Hand full of dried cranberries

preparation: Add one diced banana, then the raspberries, blueberries and dried cranberries. Finally, add the second diced banana

Apple ice

- 2 frozen bananas (diced)
- 5 dried apple slices
- 2 tablespoons apple sauce (unsweetened)
- 1/4 teaspoon of cinnamon

preparation: Add one diced banana, then the dried apple slices, apple sauce, cinnamon and finally the second diced banana.

Chocolate/ raspberry ice

- 2 frozen bananas (diced)
- 3/4 cup frozen raspberries
- dark chocolate chunks

Preparation: Add half of the diced banana. Add 3/4 cup frozen raspberries. Finally, add the second half of the diced banana. Sprinkle with chocolate chunks.

Yoghurt ice

- 300ml frozen yoghurt (in cubes)
- 1 orange, peeled and segmented
- 1/4 teaspoon vanilla-extract

bereiding: Add one half of the yoghurt cubes, then the vanilla-extract and then the orange segments. Finally, add the second half of the yoghurt cubes.

Français

1. Précautions de sécurité générales

- N'utilisez le produit que de la manière décrite dans les instructions.
- Une utilisation incorrecte annulerait la garantie.
- L'unité ne doit pas être utilisée par des enfants. Gardez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants.
- Vérifiez si la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du secteur avant de connecter l'appareil au secteur.
- Ne placez pas ou n'utilisez pas cet appareil sur une surface chaude ou à proximité d'une flamme (gazinière).
- Placez l'appareil sur une surface horizontale et plate.
- Protégez l'appareil, le cordon et la prise du contact de l'eau. N'immergez pas l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- L'appareil doit être débranché :
 - S'il y a un dysfonctionnement lorsque l'unité est en fonctionnement,
 - À chaque fois que vous la nettoyez ou l'entretenez
 - Après chaque utilisation.
- Ne débranchez jamais l'appareil en tirant sur le câble d'alimentation.
- N'utilisez pas cet appareil si :
 - Il a été jeté sur le sol.
 - Les cônes sont endommagés ou incomplets.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son prestataire de service, ou un technicien qualifié, afin d'éviter tout risque inutile.

1.1 Instructions de sécurité du coupe-légume

- Pour éviter les accidents et les dégâts, gardez toujours les mains et les ustensiles de cuisine hors de portée des lames et des cônes coupants.
- N'utilisez pas l'appareil pendant plus de 2 minutes de manière continue et 0,2 kg de carottes en même temps.
- N'utilisez pas l'appareil vide quel que soit le cône installé.
- Ne hachez pas, ne râpez pas ou n'émincez pas de la viande crue ou cuite.
- N'enlevez pas les cônes tant que le moteur n'est pas complètement arrêté.
- Utilisez toujours le poussoir pour insérer de la nourriture, n'utilisez jamais vos mains.
- Débranchez toujours l'appareil si vous devez le laisser sans surveillance et avant d'assembler ou d'enlever les cônes.
- N'utilisez pas les cônes ou les pièces détachées autres que celle fournies par les centres de service après-vente agréés.
- Éteignez l'appareil avant de changer des accessoires ou d'approcher des éléments mobiles durant l'utilisation.
- Ce produit a été conçu pour une utilisation domestique uniquement. En cas de toute utilisation commerciale, utilisation inappropriée ou ne respectant pas les instructions, le fabricant n'accepte aucune responsabilité et la garantie ne s'appliquera pas.

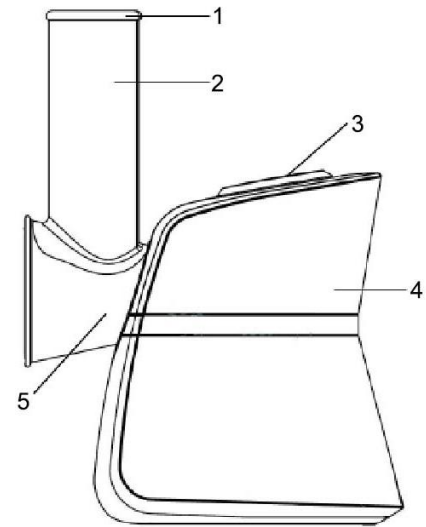
2. Le produit

Base

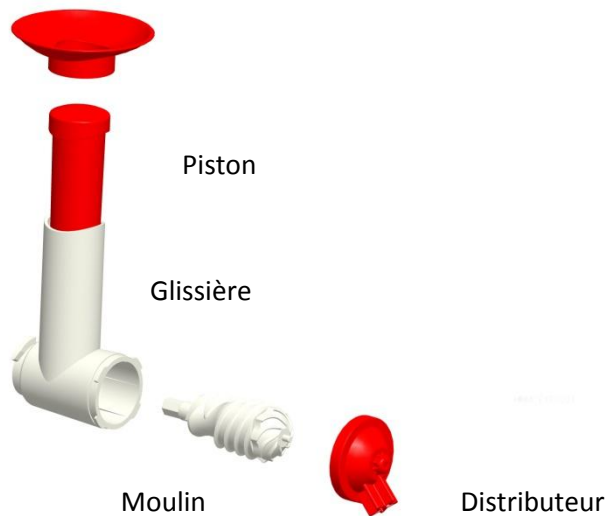
1. Poussoir
2. Tube d'alimentation
3. Touche M/A
4. Bloc moteur
5. Support de cône

Description des lames

- Cône de découpe grossière
- Cône de découpe fine
- Cône de râpe grossière
- Cône de râpe
- Cône de julienne grossière
- Cône de julienne fine



Machine à sorbet



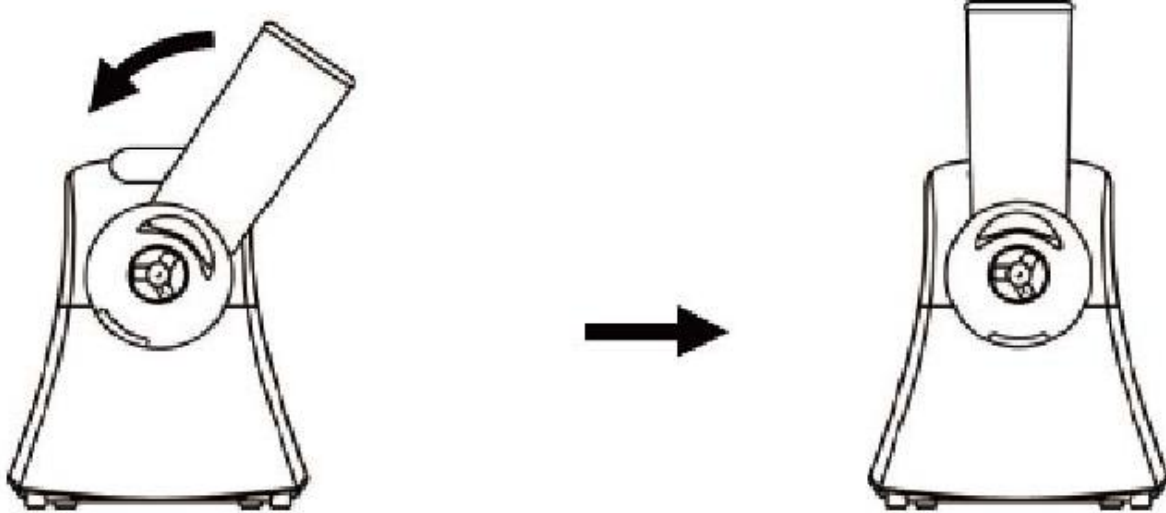
4. Utilisation

4.1 Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois

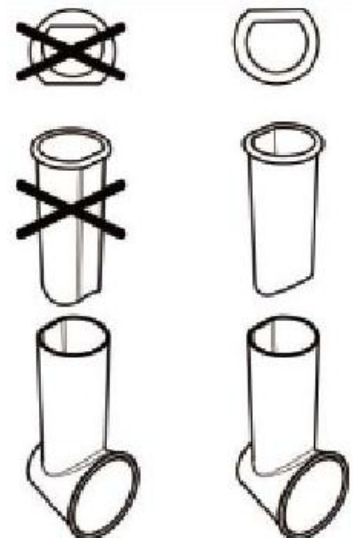
- Déballez l'appareil et les différents éléments et assurez-vous que toutes les pièces sont en bon état.
- Lisez attentivement les instructions de ce manuel, en respectant les recommandations d'utilisation et de sécurité. Conservez ce document et informez les utilisateurs potentiels de son contenu.
- Avant la première utilisation, nettoyez les accessoires avec une éponge douce et du liquide-vaisselle doux. Rincez abondamment avec de l'eau claire et séchez.
- N'utilisez pas de produits détergents corrosifs ou d'éponge abrasive.

Attention: Les angles coupants des cônes sont très affûtés Manipulez les cônes avec précaution. Tenez toujours les parties en plastique.

4.2 Découpe légume



- Choisissez le cône qui correspond à ce que vous voulez faire.
- Installez le cône sur le support (5) sur le bloc moteur (4) en tournant vers la gauche.
- Placez le cône de votre choix dans l'ouverture à l'avant du support de cône. Assurez-vous que le cône de votre choix soit bien installé sur l'axe du moteur.
- Placez un récipient sous le support du cône pour recevoir la nourriture râpée ou découpée. Assurez-vous que le récipient soit suffisamment large pour éviter les débordements.
- Mettez l'appareil dedans
- Appuyez sur la touche M/A (3) pour faire tourner le cône. Tenez le bouton appuyé pour le traitement continu.
- Insérez la nourriture dans le tube d'alimentation (2) et poussez avec le poussoir (1).
- Utilisez des ingrédients fermes pour obtenir un résultat satisfaisant et éviter l'accumulation de nourriture dans le support de cône.
- Coupez la nourriture de manière à ce qu'elle soit plus facile à insérer dans le tube d'alimentation du support du cône.
- pour enlever le cône : éteignez l'appareil et débranchez-le. Enlevez le cône de l'axe du moteur en le tournant légèrement et en le soulevant.



Attention:

- Pour éviter les dégâts sur l'appareil. Assurez-vous de placer le poussoir dans le tube d'alimentation comme indiqué ci-contre.

À prendre en considération:

- N'utilisez pas l'appareil pour râper ou couper de la nourriture congelée ou trop dure.

- N'utilisez pas l'appareil pour hacher de la viande.

4.3 Machine à sorbet

- Congelez les fruits pelés et dénoyautés pendant au moins 24 heures.
- Pelez toujours les bananes et coupez les fruits en petits morceaux qui rentreront dans l'accessoire avant de congeler.
- Dégelez les fruits congelés 10 à 15 minutes avant l'utilisation.
- Attachez l'accessoire de sorbet au fruit en l'insérant dans l'appareil dans la position 3 heures et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur la position 12 heures.
- Placez les fruits congelés en haut du tube d'alimentation accessoire et appuyez avec le poussoir. N'utilisez jamais vos mains.
- Laissez la machine refroidir toutes les 2-4 minutes d'utilisation.
- Si le sorbet produit est trop mou, les fruits ne sont pas suffisamment congelés.
- Les bananes les plus mûres sont meilleures. Vous pouvez les utiliser pour produire une base crémeuse et douce avec les autres fruits.

5 Entretien et nettoyage

- L'appareil doit être soigneusement nettoyé après chaque utilisation. S'il n'est pas correctement nettoyé, cela pourrait causer la prolifération de microbes nuisibles.
- Débranchez toujours l'appareil avant de nettoyer le bloc moteur.
- Ne laissez jamais du liquide entrer dans les trous de ventilation du bloc moteur.
- Si nécessaire, utilisez un linge humide et nettoyez l'extérieur de l'appareil uniquement.
- Nettoyez les accessoires, le support et le poussoir avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle. Rincez-les abondamment et séchez-les. Ces éléments peuvent passer au lave-vaisselle.
- N'utilisez pas de produits détergents corrosifs ou d'éponge abrasive. Ne pas utiliser des solvants.
- Si les parties en plastique deviennent colorées par des aliments comme des carottes, frottez-les avec un linge humidifié d'huile alimentaire et nettoyez comme d'habitude.

Attention:

- N'immergez jamais le bloc moteur dans l'eau ou tout autre liquide.
- Manipulez les cônes avec précaution car les rebords coupants sont très affûtés. Tenez toujours les cônes par la partie en plastique.

6 Elimination des appareils usagés



Les appareils électriques et électroniques usagés contiennent souvent des matériaux valorisables. Toutefois, ils contiennent aussi des substances dangereuses, qui ont été nécessaires pour leur fonctionnement et leur sécurité. S'ils sont jetés avec les déchets non recyclables, ou manipulés incorrectement, ils peuvent devenir nuisibles pour la santé humaine et pour l'environnement. Par conséquent, ne jetez pas votre ancien appareil avec les déchets non recyclables, sous aucune circonstance.

REMARQUE

- Utilisez les points de collecte établis dans votre ville, pour rendre et recycler les vieux appareils électriques et électroniques. Si nécessaire, contactez votre mairie, votre service de collecte des déchets local ou votre vendeur pour plus d'informations.
- Assurez-vous que votre ancien appareil est rangé de manière sûre et hors de portée des

enfants jusqu'à ce que vous l'emmeniez.

7 Garantie

Nous proposons une garantie de 24 mois pour ce produit, à compter de la date d'achat, pour les défauts attribuables à la production ou au matériel.

Vos droits légaux de garantie sont conformes au § 439 ff. Le BGB-E reste in affecté par cela.

La garantie n'inclut pas les dégâts survenus du fait d'une manipulation ou utilisation incorrecte, ainsi que les dysfonctionnements qui n'ont qu'un effet mineur sur le fonctionnement ou la valeur de l'appareil. Les pertes de biens périssables, les dégâts dus au transport, tant que nous n'en sommes pas responsables, qui sont survenus du fait de réparation n'ayant pas été effectuée par nos services, sont également exclus de cette garantie.

Cet appareil est conçu pour une utilisation domestique et avec les niveaux de performance appropriés. Toute utilisation en contexte commercial est également couverte par la garantie dans la mesure où elle serait comparable à un niveau d'utilisation domestique. L'appareil n'est pas conçu pour une utilisation commerciale.

Dans le cas de plainte justifiée, nous réparerons l'appareil défectueux ou le remplacerons à notre discrétion par un appareil sans défaut.

Tout défaut en attente doit être signalé sous 14 jours après livraison.

Toutes les réclamations supplémentaires sont exclues.

Pour faire appliquer une demande de garantie, veuillez nous contacter avant de renvoyer l'appareil (fournissez-nous toujours une preuve d'achat).

8 Données techniques

Appareil	Découpe-légume et machine à sorbet 2 en 1
Modèle	99277
Données secteur	220-240 V, 50/60 Hz
Consommation énergétique	150 W

Service

Pour toute question, contactez le service clientèle Trebs : info@trebs.nl

Trebs BV

Thermiekstraat 1a, 6361 HB, Nuth, Nederland, Email: info@trebs.nl, Internet: www.trebs.nl

CE

9.Recettes

Banane / chocolat crème glacée

- 2 bananes congelées (en morceaux)
- Une poignée de pépites de chocolat
- 1/4 cuillères à café d'extrait de vanille

Préparation : ajouter la moitié des morceaux de la banane, ensuite les pépites de chocolat et l'extrait de vanille. Ensuite, rajoutez la deuxième moitié de la banane.

Crème glacée à la mangue

- 1 tasse de fraises, congelées
- 2 mangues surgelées (en morceaux)
- 1/4 cuillères à café d'extrait de vanille

Préparation : ajoutez d'abord, les fraises, puis l'extrait de vanille, puis les morceaux de mangue

Glace d'orange

- 2 bananes congelées (en morceaux)
- 1 orange congelée, pelée, séparée en segments
- 1/4 cuillères à café d'extrait de vanille

Préparation : ajoutez la moitié des morceaux de banane, puis ajoutez l'extrait de vanille et les morceaux d'orange. Ajoutez ensuite la deuxième moitié de la banane.

Crème glacée au beurre d'arachide/ de framboise

- 2 bananes congelées (en morceaux)
- 3/4 tasse de framboises congelées
- 1 cuillère à café du beurre d'arachide

Préparation : ajoutez la moitié des morceaux de bananes, puis le beurre d'arachide. Ajoutez la banane par la suite, ensuite les framboises

crème glacée à la baie

- 2 bananes congelées (en morceaux)
- 1 cuillère à soupe de framboises congelées
- 1 cuillère à soupe de bleuets surgelés
- 1 poignée de gelée de canneberges

Préparation : ajouter la moitié des morceaux de banane, puis les framboises, les bleuets et les canneberges congelées. Puis ajoutez la deuxième moitié de la banane

Pomme glace

- 2 de bananes congelées (en morceaux)
- 5 tranches de pomme congelées
- 2 cuillères à soupe de compote de pommes sans sucre
- 1/4 cuillère à café de cannelle

Préparation : Ajouter la moitié des morceaux de banane, ensuite les tranches de pommes, la compote de pommes, la cannelle et ensuite la deuxième moitié de banane

Crème glacée yogourt

- 300ml de yogourt glacé 300 ml (en dés)
- 1 orange congelée, pelée, séparé en segments
- 1/4 cuillère à café d'extrait de vanille

Préparation : ajouter la moitié des cubes d'yaourt glacé, puis ajoutez l'extrait de vanille et les morceaux d'orange. Puis ajoutez la seconde moitié des cubes yogourt glace

