



HELADERA FAMOPLAY GELADEIRA FAMOPLAY

INSTRUCCIONES y RECETAS

Ahora, podrás pasártelo en grande utilizando la HELADERA FAMOPLAY para hacer divertidos y exquisitos helados para tu familia, tus amigos y para ti. Puede que necesites la ayuda de tus padres, o de tu hermano o hermana para utilizar la heladera, en ese caso no dudes en pedirles que te ayuden, después de todo, ¡ellos también comerán helado!
Antes de empezar, lee atentamente las instrucciones de montaje y limpieza.

LEER TODAS LAS INSTRUCCIONES DETENIDAMENTE ANTES DE COMENZAR A JUGAR.
LÁVATE BIEN LAS MANOS Y TODAS LAS PIEZAS DE LA HELADERA Y SUS COMPONENTES CON AGUA TEMPLADA Y JABÓN.

PARA HACER HELADOS NECESITARÁS:

- Cubitos de hielo suficientes como para llenar el recipiente de aluminio. NO UTILIZAR HIELO PICADO.
 - 150gr. de sal (10 cucharadas Aproximadamente)
 - 100ml de agua templada
 - y los diferentes ingredientes necesarios para realizar las recetas.
- PRECAUCIÓN.**

Evita que se caiga el recipiente de aluminio. Si el borde se dobla, el sellado de la tapa ya no será perfecto, con lo cual el helado podría salir salado. Sécate muy bien las manos antes de manipular el recipiente en frío, ya que la piel húmeda, los dedos o la lengua pueden adherirse al mismo.

VAMOS A EMPEZAR

1.Utiliza un recipiente de cocina y prepara la mezcla, utilizando los ingredientes que se mencionan en el apartado de recetas. Mezcla los ingredientes hasta que quede una masa fluida de color homogéneo (Como un batido) (Imagen 1)
Nota: El helado saldrá más bueno si una vez disuelta la mezcla la dejas reposar durante unos minutos.

2.Llena el recipiente de aluminio con cubitos de hielo suficientes, 10 cucharadas de sal (150g aproximadamente) y agua templada para cubrir el espacio que quede entre los cubitos. (Imagen 2)

3.Tapar el recipiente de aluminio, muy bien, de manera que quede bien sellada. Asegúrate que la junta está bien colocada en el borde de la tapa y que ésta no gotea. Si el exterior del recipiente se mancha de sal, simplemente acláralo con agua.

4.Encaja el recipiente de aluminio en la base del engranaje de la Heladera, con cuidado de no derramar su contenido. (Imagen 3).

5.Colocar el raspador y la tapa sobre la heladera como se muestra en la imagen. (Imagen 4)

6.Una vez realizadas la mezcla, verter el contenido en el tambor de la heladera. Vierte solo $\frac{3}{4}$ partes de la mezcla, el resto lo puedes echar cuando la mezcla anterior se convierta en helado.

7.Con una mano sujeta la heladera y con la otra gira la manivela (En sentido de las agujas del reloj). Transcurridos unos minutos observarás como el helado se adhiere poco a poco sobre la superficie del recipiente de aluminio. (Imagen 5)

8.Si el helado ya es consistente, presiona la palanca del raspador y gira la manivela en sentido contrario a las manillas del reloj para recoger el helado que irá cayendo directamente en la bandeja. (Imagen 6)

Ahora, ¡Ya te lo puedes comer!... o hacer las diferentes sugerencias que te indicamos en la hoja de recetas.

INSTRUÇÕES e RECEITAS

Vais passar momentos divertidíssimos, utilizando a GELADEIRA FAMOPLAY, fazendo divertidos e deliciosos gelados para a tua família, teus amigos e para ti mesmo. Poderás necessitar da ajuda dos teus pais, do teu irmão ou irmã para utilizares a geladeira. Neste caso, não duvides em pedir-lhes auxílio, pois, afinal, eles também poderão comer gelados!
Antes de começar, deves ler atentamente as instruções de montagem e de limpeza.

LER TODAS AS INSTRUÇÕES DETALHADAMENTE, ANTES DE COMEÇAR A BRINCAR.
LAVA AS MÃOS, BEM COMO TODAS AS PEÇAS DA GELADEIRA E SEUS COMPONENTES COM ÁGUA TÉPIDA E SABÃO.

PARA FAZERES GELADOS NECESSITAS DE:

- Cubinhos de gelo suficientes para encher o recipiente de alumínio. NÃO UTILIZAR GELO PICADO.
- 150gr. de sal (Aproximadamente 10 colheres)
- 100ml de água tépida
- e os necessários ingredientes para as receitas.

PRECAUÇÃO:

Evitar que o recipiente de alumínio caia.
Se o bordo se amolgar, a tampa não fechará convenientemente, podendo assim, o gelado sair salgado. Seca bem as mãos antes de mexeres no recipiente frio, já que a pele húmida, os dedos ou a língua podem colar ao mesmo.

VAMOS COMEÇAR

1.Utiliza um recipiente de cozinha e prepara a mistura, utilizando os ingredientes que se mencionam no capítulo das receitas. Mistura os ingredientes até conseguir uma massa fluida de cor homogénea (Imagem 1)
Nota: O gelado sairá melhor se esta mistura puder repousar por uns minutos.

2.Enche o recipiente de alumínio com os cubinhos de gelo suficientes, 10 colheres de sal (aproximadamente 150gr) e água tépida para preencher o espaço que fica entre os cubinhos. (Imagem 2)

3.Tapar muito bem o recipiente de alumínio, de modo a ficar muito bem fechado. Assegura-te que a junta fica bem aderente ao bordo da tampa e que não goteja. Se o exterior do recipiente ficar manchado de sal, limpa-o com água.

4.Colocar o recipiente de alumínio na base da engrenagem cuidadosamente para não derramar o conteúdo. (Imagem 3)

5. Colocar o raspador e fecha a tampa da geladeira. Como indica a imagem. (Imagem 4)

6. Uma vez realizada a mistura, derrama o conteúdo no tambor da geladeira. Derramar somente $\frac{3}{4}$ partes do mistura, o restante podes adicionar quando a mistura anterior se converter em gelado.

7.Com uma mão, segura a geladeira, e com a outra, roda a manivela para a frente. Decorridos alguns minutos, verás como o gelado adere pouco a pouco, sobre a superfície do recipiente do gelo. (Imagem 5)

8. Se o gelado estiver consistente, prime a alavanca do raspador e roda a manivela para trás. O gelado cairá directamente no tabuleiro. (Imagem 6)

Agora, já poderás comer o teu gelado!... ou então seguir as sugestões que te indicamos na folha das receitas.



TRITURADOR DE GALLETAS (Imagen 7)

- 1.Llena la copa del Triturador con el ingrediente que prefieras: galletas, cereales, ...
- 2.Coloca el Triturador en el Soporte de la Heladera y debajo la copa con el helado.
- 3.Gira el rodillo del Triturador y presiona para triturar el contenido.

DECORA TUS HELADOS (Imagen 8)

- 1.Llena los dos depósitos del Espolvoreador con los ingredientes que más te guste: virutitas de chocolate o caramelo, canela, etc...
- 2.Gira la tapa hasta coincidir con la abertura del depósito que elijas.
- 3.Deja caer con cuidado el contenido sobre el helado. Cuando ya tengas suficiente, cierra el depósito.

LIMPIEZA

NO OLVIDES desmontar cuidadosamente y lavar todas las piezas de la heladera y sus componentes después de cada uso.

- Lavar muy bien con agua templada y jabón.
- Aclarar muy bien.
- Dejar secar al aire COMPLETAMENTE.
- Monta de nuevo todas las piezas para evitar deformaciones.
- NO LAVAR la heladera ni sus accesorios en el lavavajillas.
- NO LAVAR con agua los vasos de papel, límpialas con papel de cocina antes de utilizarlas. Las tazas son de un solo uso.

RECETAS Y SUGERENCIAS

NOTA: LAS RECETAS QUE AQUÍ SE INCLUYEN SON SÓLO ORIENTATIVAS. YA QUE PUEDES HACER HELADOS CON OTROS SABORES (MANTENIENDO SIEMPRE LOS INGREDIENTES BASE DEL HELADO: NATA Y LECHE ENTERA). TAMBIÉN PUEDES ENCONTRAR PREPARADOS PARA HELADOS EN TIENDAS ESPECIALIZADAS.

INGREDIENTES NO INCLUIDOS

VAINILLA

- 120ml nata líquida
- 120ml leche entera
- 1 cuchara de azúcar
- Pizca de sal
- 1 cucharita de extracto de vainilla

CHOCOLATE

- 120ml de nata líquida
- 120ml de leche entera
- 120ml de sirope de chocolate
- 1 cuchara de azúcar
- Una pizca de sal

FRESA

- 120ml de nata líquida
- 120ml de leche entera
- 120ml de sirope de fresa
- 1 cuchara de azúcar
- 1 pizca de sal

IDEAS:

*Helado de chocolate con chips

Añade a tu helado trocitos de chocolate blanco y negro o también virutas de chocolate o caramelo.

*Helado con cookies

- 1.Coge 3 ó 4 de tus galletas preferidas y desmenúzalas en trocitos muy pequeños con la Trituradora de Galletas.
- 2.Pon el helado del sabor que prefieras en un bol y mézclalo con los trocitos de galletas.
- 3.Vierte la mezcla en el molde y ponlo en el congelador durante 10 minutos.
- 4.Una vez congelado, desmóldalo y espolvorea los bordes con virutitas de chocolate, caramelo, etc... a tu gusto.

*Sándwich de helado de galleta

- 1.Pon una galleta en la parte inferior.
- 2.Añade una capa de tu helado favorito.
- 3.Coloca otra galleta sobre el helado.
- 4.Introduce el sándwich de galleta en el congelador durante 10 minutos.

Contenido:

- 1 Máquina de Helados, 4 Vasos de helados, 4 Cucharillas,
- 1 Cuchara (Medidor de cantidad), 1 Espolvoreador,
- 1 Triturador de Galletas, Instrucciones y Recetas.

TRITURADOR DE BOLACHAS (Imagen 7)

- 1.Encher o copo del Triturador com os ingredientes que mais preferires bolachas, cereais, ...
- 2.Coloca o Triturador no suporte da Geladeira e debaixo o copo com gelado.
- 3.Roda o rolo do Triturador e prime para triturar o conteúdo.

DECORA SEUS GELADOS (Imagen 8)

- 1.Enche os depósitos do Polvilhador, com os ingredientes que mais preferires : aparas de chocolate ou caramelo, canela...
- 2.Roda a tampa até coincidir com a abertura do depósito que escolheres.
- 3.Solta cuidadosamente os ingredientes sobre o gelado. Logo que tenhas a quantidade suficiente, fecha o depósito.

NÃO TE ESQUEÇAS de desmontar cuidadosamente e lavar todas as peças da geladeira e seus componentes, após cada uso.

- Lavar muito bem com água tépida e sabão.
- Limpar muito bem todas as peças.
- Deixar secar ao ar COMPLETAMENTE.
- Montar de novo todas as peças para evitar deformações.
- NÃO LAVAR a geladeira, nem os seus acessórios, na máquina de lavar louça.
- NÃO LAVAR com água os copos de papel, limpá-los com guardanapos de papel antes de utilizar. Os copos são de um só uso.

RECEITAS E SUGESTÕES

NOTA: ESTAS RECEITAS SERVEM APENAS DE ORIENTAÇÃO, POIS PODERÁS FAZER GELADOS COM OUTROS SABORES (MANTER SEMPRE OS INGREDIENTES BASE DO GELADO: NATA E LECHE GORDO) TAMBIÉN PODERÁS ENCONTRAR PREPARADOS PARA FAZER GELADOS EM LOJAS ESPECIALIZADAS.

INGREDIENTES NÃO INCLUIDOS.

BAUNILHA

- 120ml de natas líquidas
- 120ml de leite gordo
- 1 colher de açúcar
- Uma pitada de sal
- 1 colher pequena de extracto de baunilha

CHOCOLATE

- 120ml de natas líquidas
- 120ml de leite gordo
- 120ml de xarope de chocolate
- 1 colher de açúcar
- Uma pitada de sal

MORANGO

- 120ml de natas líquidas
- 120ml de leite gordo
- 120ml de xarope de morango
- 1 colher de açúcar
- Uma pitada de sal

IDEIAS:

*Gelado de chocolate com pedacinhos dele.

Junta ao teu gelado pedacinhos de chocolate branco e preto ou também com aparas de chocolate ou caramelo.

*Gelado com bolachas

- 1.Desfaz 3 o 4 bolachas, das que mais gostares, em pedacinhos muito pequenos. Utiliza o Triturador de Bolachas.
- 2.Num recipiente, põe o gelado do sabor que preferires, misturando-o com pedacinhos de bolachas.
- 3.Derrama a mistura no molde e põe-o no congelador durante 10 minutos.
- 4.Uma vez congelado, desmolda-o e polvilha com aparas de chocolate, caramelo, etc., a teu gosto.

*Sanduiche de gelado de bolacha

- 1.Coloca uma bolacha sobre a parte inferior.
- 2.Junta uma capa do teu gelado favorito.
- 3.Coloca uma outra bolacha sobre o gelado.
- 4.Introduz a sanduiche de bolacha no congelador, durante 10 minutos.

Conteúdo:

- 1 Máquina de Gelados, 4 Copos de gelados, 4 Colherzinhas,
- 1 Colher (Medidor de quantidade), 1 Polvilhador,
- 1 Triturador de bolachas, Instruções e Recetas.

Famosa

FAMOSA NIF. A-84392596
SAN ANTONIO, Nº 8
03430 ONIL (ALICANTE) ESPAÑA
MADE IN CHINA
FABRICADO NA CHINA
www.famosa.es



© FAMOSA-SPAIN 2008



•LE RECOMENDAMOS GUARDE ESTAS INFORMACIONES.
•RECOMENDAMOS GUARDE ESTAS INFORMAÇÕES.

IT00085856