

HKoenig

Ice cream maker

Turbine à glace

Eismaschine

Ijsmachine

Heladera

Gelatiera

HF320



Instruction manual
Manuel d'utilisation
Bedienungsanleitung
Handboek
Manual de utilización
Manuale d'uso



ENGLISH

Read this booklet thoroughly before using and save it for future reference.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using an electrical appliance, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury, including the following:

1. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.
2. To protect against risk of electric shock, do not place cord, plug, or base of appliance in water or any other liquid.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Always unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contact with moving parts. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away during operation to reduce the risk of injury and/or damage to the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner.
7. The use of attachments not recommended by Manufacturer may cause fire, electric shock or risk of injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Keep hands and utensils out of freezer bowl while in use to reduce the risk of injury to persons or to the appliance itself. **DO NOT USE SHARP OBJECTS OR UTENSILS INSIDE THE BOWL!** Sharp objects will scratch and damage the inside of the bowl. A rubber spatula or wooden spoon may be used when the appliance is out of power.

11. This appliance is for household use.
12. Do not use the freezer bowl on flames, hot plates or stoves. Do not expose to heat source. Do not wash in dishwasher; doing so may cause risk of fire, electric shock or injury.
13. This device is not intended for use by persons with reduced capacity on the physical, mental or sensory or lack of experience and knowledge (including children), unless he has them was asked to monitor or if they have had instructions on the use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure they do not play with the device.
14. If the power cord is damaged, it must be replaced with an after-sales service to avoid any danger.

CAUTIONS

This appliance is for household use. Any servicing other than normal cleaning should be performed by an authorized service representative

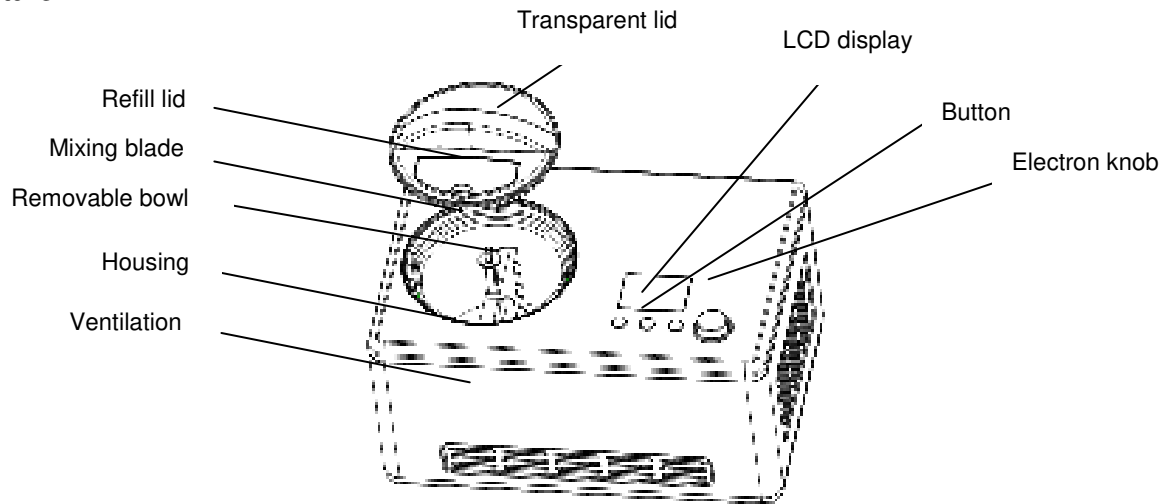
- . Do not immerse base in water.
- . If the power cord is damaged, it must be replaced with an after-sales service in order to avoid any danger.
- . To reduce the risk of fire or electric shock, do not disassemble the base.

Note: the base does not contain any user-serviceable parts

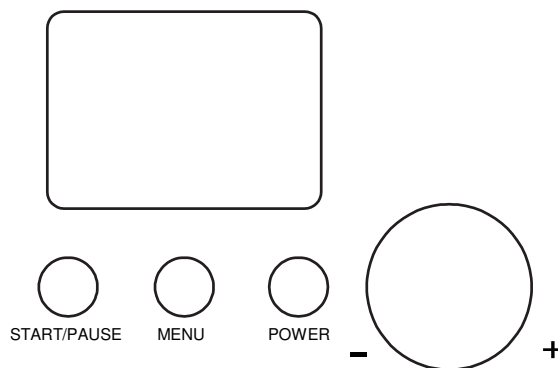
- . Never clean with scouring powders or hard implements.
- . The cleaner is not for use of the disabled (people with physical or mental handicap), children and those who use the cleaner before reading the user manual carefully.

PARTS & FEATURES :

Structure



Function buttons



[POWER] : After powering up, the machine enters standby mode. Then press the **[POWER]** button to enter the setting mode, and LCD will display “60 : 00”. Press the **[POWER]** button during setting mode, the machine will enter the standby mode again.

[Menu] : By pressing this button, there are 3 working modes for option, including: [ICE CREAM] [COOLING ONLY] and [MIXING ONLY]. Hold this button for 3 seconds during operation; the machine will enter back the menu selection.

Electron knob : Turn the knob to set working time, the default times for [ICE CREAM] [COOLING ONLY] and [MIXING ONLY] respectively 60min, 30min, 10min. Rotating the knob to left can decrease the working time. Contrarily; rotating to right can increase it.

[START/PAUSE] : After setting the menu and time, press this button to start the working mode. During operation, by pressing this button, the mixing will pause and the time countdown will pause also. At pause mode, press this button again, the machine will continue the previous unfinished operation.

Making Ice Cream :

Cleanness: Before use, thoroughly wash all parts that will come into contact with the ice cream (including the fixed bowl, removable bowl, mixing blade, transparent lid, refill lid, measuring cup and spoon).

Warning: Please be sure the power cord is unplugged.

Important: Always place the Ice Cream Maker upright on a flat surface to ensure that the built-in COMPRESSOR can provide best performance.

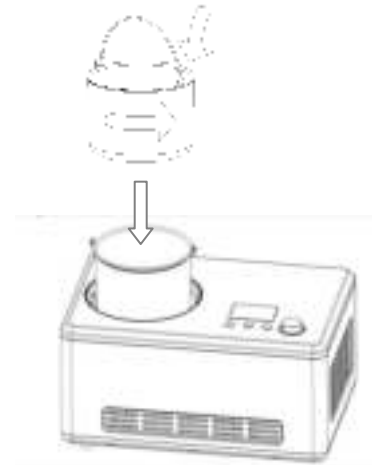
Step 1. Prepare recipe ingredients:

Prepare recipe ingredients from your own recipe or from the recipe booklet included. Note: You do not need to freeze the bowl for hours in a freezer in advance, as this machine has a BUILT-IN COMPRESSOR that freezes the recipe ingredients in operation to ensure the output of ice cream.

Step 2. Pour the well prepared recipe ingredients and warm water into the removable bowl, and mix (See below picture).

Step 3. Put the removable bowl into the machine and slightly turn around the bowl to make it fit well with the fixed bowl (See below picture).

Step 4. Place the mixing blade into the removable bowl and keep the mixing blade bottom hole fitted well with the motor axis. Then put the transparent lid onto the machine and lock it anticlockwise (See below picture).



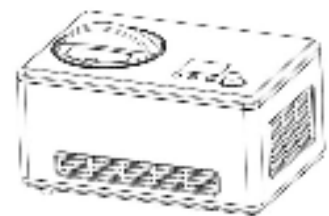
Step 5. Plug in power, and press the **[POWER]** button to make the machine electrified.

Step 6. Press the **[MENU]** button to choose the working mode.

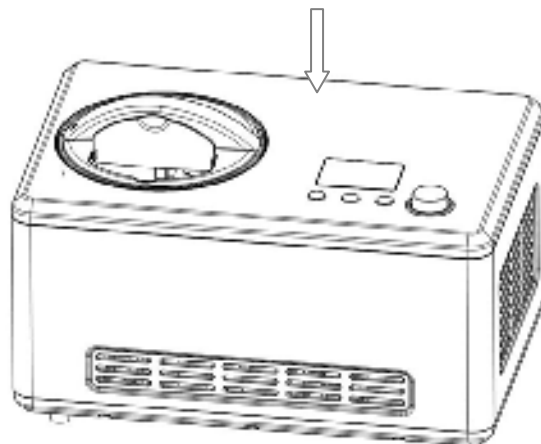
Step 7. Turn the knob to set the working time.

Step 8. Press the **[START/PAUSE]** button to start working.

Step 9. You can add the favorite ingredients by opening the refill cover (See below picture).



Open the refilling lid, and add the ingredients



Step 10. After the operation is over, turn off the machine first, and then pull the removable bowl out.

OPERATION :

Keep cool function

After the ice cream is finished the machine will automatically start up the keep cool function, which can keep the ice cream cool for ten minutes. Ten minutes later, the machine will enter standby state.

Motor self-protection function

When the ice cream hardens, the mixing motor might be blocked. The motor protection device makes the mixing motor stop working by detecting its temperature to ensure the life of the motor.

Controlling the Volume of the Ingredients

To avoid overflow and waste, please make sure that the ingredients do not exceed 60% of the capacity of the removable bowl (Ice cream expands when being formed)

The Differences Among The Three Working Modes

1. Ice cream mode: the default working time is 60 minutes. The detailed operation is instructed as above.
2. Cooling only mode, the default working time is 30 minutes. The operation is similar with that of ice cream mode, but there isn't a mixing function.
3. Mixing only mode, the default working time is 10 minutes. The operation is similar with that of ice cream mode, but there isn't freezing function.

Storage of ice cream

Remove finished ice cream into another container using a plastic scoop or a wooden spoon, do not use a metal scoop avoiding scratch on the inside removable bowl.

MAINTENANCE :

Caution: The plug must be removed before cleaning to avoid electric shock.

- (1) Take out the mixing blade, wipe it with a dampened cloth
- (2) Take out the removable bowl, clean it with a dampened soft cloth
- (3) Wipe the transparent lid and refill lid with a dampened cloth
- (4) Remove the dirt on the body or other places with a dampened cloth, and do not pour water on cord, plug and ventilation, immerse the appliance in water or any other liquid
- (5) Allow drying thoroughly with a dry cloth, then return the component to the home position.

ICE CREAM RECIPE MANUAL :

Basic ice creams

VANILLA ICE CREAM

Preparation: 5 minutes, plus 30 – 50 minutes chilling time; optional 2 hours to ripen.

Makes ten 1/2-cup servings.

1 cup whole milk, well chilled

3/4 cup granulated sugar

2 cups heavy cream, well chilled

1 – 2 teaspoons pure vanilla extract, to taste

In a medium bowl, use a hand mixer or a whisk to combine the milk and granulated sugar until the sugar is dissolved, about 1 – 2 minutes on low speed. Stir in the heavy cream and vanilla to taste.

Turn machine on, pour mixture into freezer bowl through ingredient spout and let mix until thickened, about 25 – 30 minutes.

Nutritional analysis per serving:

Calories 239 (68% from fat) . carbo. 17g . pro 2g . fat 18g . sat. fat 11g . chol. 69mg . sod. 30mg

VARIATIONS

Mint Chip: Omit the vanilla and replace with 1 to 1-1/2 teaspoons pure peppermint extract (to taste).

Chop your favorite 4-ounce bittersweet or semi-sweet chocolate bar into tiny uneven pieces. Add the chopped chocolate during the last 5 minutes of mixing.

Butter Pecan: Melt 1 stick unsalted butter in a 10-inch skillet. Add 1 cup roughly chopped pecans and 1 teaspoon kosher salt. Cook over medi-um-low heat, stirring frequently until the pecans are lightly browned. Remove from the heat, strain (the butter will have a pecan flavor and may be reserved for another use). Allow the pecans to cool completely. Add the toasted buttered pecans during the last 5 minutes of mixing.

Cookies & Cream: Add 3/4 cup coarsely chopped cookies or your favorite candy (chocolate chip, Oreos., Mint Oreos., etc.) during the last 5 minutes of mixing.

BASIC CHOCOLATE ICE CREAM

Preparation: about 1 hour (active time about 5- 10 minutes), plus 30 - 50 minutes chilling time; optional 2 hours to ripen.

Makes ten 1/2-cup servings.

1 cup whole milk

1/2 cup granulated sugar

8 ounces bittersweet or semi-sweet chocolate (your favorite),
broken into 1/2-inch pieces

2 cups heavy cream, well chilled

1 teaspoon pure vanilla extract

Heat the whole milk until it is just bubbling around the edges (this may be done on the stovetop or in a microwave). In a blender or food processor fitted with the metal blade, pulse to process the sugar with

the chocolate until the chocolate is very finely chopped. Add the hot milk, process until well blended and smooth. Transfer to a medium bowl and let the chocolate mixture cool completely. Stir in the heavy cream and vanilla to taste. Chill for 30 minutes or longer.

Turn the machine ON, pour chilled mixture into freezer bowl through ingredient spout and let mix until thickened, about 25 – 30 minutes.

Nutritional analysis per serving:

Calories 370 (60% from fat) . carbo. 34g . pro 3g . fat 25g .
sat. fat 11g . chol. 65mg . sod. 31mg

VARIATIONS

Chocolate Almond: Add 1/2 teaspoon pure almond extract along with the vanilla. Add 1/2 - 3/4 cup chopped toasted almonds or chopped chocolate-coated almonds during the last 5 – 10 minutes of freezing.

Chocolate Cookie: Add 1/2 - 1 cup chopped cookies during the last 5 minutes of freezing.

Chocolate Fudge Brownie: Add 1/2 - 1 cup chopped day old brownies during the last 5 minutes of freezing. **Chocolate Marshmallow Swirl:** When removing the ice cream to a container for freezing, layer it with dollops of your favorite chocolate sauce and scoops of marshmallow crème (fluff). Freeze at least 2 hours before serving.

FRESH STRAWBERRY ICE CREAM

Preparation: 5 – 10 minutes, plus 2 hours for the strawberries to macerate, 30 –50 minutes chilling time; optional 2 hours to ripen. Makes twelve 1/2-cup servings.

1 pint fresh ripe strawberries, stemmed and sliced

3 tablespoons freshly squeezed lemon juice

1 cup sugar, divided

1 cup whole milk

2 cups heavy cream

1 teaspoon pure vanilla extract

In a small bowl, combine the strawberries with the lemon juice and 1/3 cup of the sugar; stir gently and allow to the strawberries to macerate in the juices for 2 hours.

In a medium bowl, use a hand mixer or a whisk to combine the milk and granulated sugar until the sugar is dissolved, about 1 – 2 minutes on low speed. Stir in the heavy cream plus any accumulated juices from the strawberries and vanilla. Turn the machine ON, pour mixture into freezer bowl through ingredient spout and let mix until thickened, about 25 – 30 minutes. Add the sliced strawberries during the last 5 minutes of freezing.

Note: this ice cream will have a “natural” appearance of very pale pink; if a deeper pink is desired, sparingly add drops of red food coloring until desired color is achieved.

Nutritional analysis per serving:

Calories 222 (61% from fat) . carbo. 20g . pro 2g . fat 15g . sat. fat 10g . chol.57mg . sod.26mg

Holiday recipes

EGGNOG ICE CREAM

Preparation: 5 – 10 minutes, 30 – 50 minutes chilling time; optional 2 hours to “ripen” in freezer. Makes about ten 1/2-cup servings.

1/2 cup pasteurized egg product, such as EggBeaters.

3/4 cup sugar

1 cup whole milk

2 cups heavy cream

1 teaspoon rum extract

1 teaspoon brandy extract

1/2 teaspoon pure vanilla extract

1/8-1/4 teaspoon freshly grated nutmeg, to taste Combine the pasteurized egg product and sugar in a medium bowl and beat on medium speed with a hand mixer until thickened and pale yellow in appearance, about 1-1/2 to 2 minutes. Use low speed to stir in the whole milk, heavy cream, rum extract, brandy extract, and vanilla extract. Stir in the nutmeg to taste.

Turn the machine ON, pour mixture into freezer bowl through ingredient spout and let mix until thickened, about 25 – 30 minutes. The ice cream will have a soft creamy texture. If desired, transfer the ice cream to an airtight container and place in freezer until firm, about 2 hours to “ripen.”

Nutritional analysis per serving:

Calories 244 (67% from fat) . carbo. 17g . pro 3g . fat 17g . sat. fat 11g . chol.69mg . sod. 46.

PEPPERMINT STICK ICE CREAM

Preparation: 5 – 10 minutes, 30 – 50 minutes chilling time; optional 2 hours to “ripen” in freezer. Makes about ten 1/2-cup servings.

1 cup whole milk, well chilled

3/4 cup granulated sugar

2 cups heavy cream, well chilled
1/2 teaspoons pure vanilla extract
1 teaspoon peppermint extract
3/4 cup crushed hard peppermint candies

In a medium bowl, use a hand mixer or a whisk to combine the milk and granulated sugar until the sugar is dissolved, about 1 – 2 minutes on low speed. Stir in the heavy cream, vanilla and peppermint extract. Turn the machine ON, pour mixture into freezer bowl through ingredient spout and let mix until thickened, about 25 – 30 minutes. Add the crushed peppermint candies during the last 5 minutes of mixing.

Nutritional analysis per serving:

Calories 282 (58% from fat) . carbo. 28g . pro 2g . fat 18g . sat. fat 11g . chol. 69mg . sod. 36mg . fib 0g

Sorbets & sherbets

FRESH LEMON SORBET

Preparation: 10 minutes + cooling time, 25 – 30 minutes chilling time;
optional 2 hours to “ripen” in freezer.

Makes eight 1/2-cup servings.

2 cups sugar

2 cups water

1-1/2 cups freshly squeezed lemon juice

1 tablespoon finely chopped lemon zest *

Combine the sugar and water in a medium saucepan and bring to a boil over medium-high heat.

Reduce heat to low and simmer without stirring until the sugar dissolves, about 3 – 5 minutes. Cool completely. This is called a simple syrup, and may be made ahead in larger quantities to have on hand for making fresh lemon sorbet. Keep refrigerated until ready to use.

When cool, add the lemon juice and zest; stir to combine. Turn the machine ON, pour the lemon mixture into freezer bowl through ingredient spout and mix until thickened, about 25 – 30 minutes.

When zesting a lemon or lime use a vegetable peeler to remove the colored part of the citrus rind.

Nutritional analysis per serving:

Calories 204 (0% from fat) . carbo. 52g . pro .19g . fat 0g .
sat. fat 0g . chol. 0mg . sod. 2mg

VARIATION

Fresh Pink Grapefruit Sorbet: Substitute 1-1/2 cups freshly squeezed pink grapefruit juice for the lemon juice, and 1 tablespoon finely chopped grapefruit zest for the lemon zest. Add 1/4 cup Orgeat Syrup to the mixture (Orgeat Syrup is used for cocktails such as a MaiTai or Scorpion and can be found with the drink mixers in most grocery stores).

FRESH MANGO SORBET

Preparation: 10 – 15 minutes, 30 – 50 minutes chilling time; optional 2 hours to ripen” in freezer.

Makes about ten 1/2-cup servings.

4 ripe but firm mangoes, about 12 ounces each, peeled, pitted and cubed

2/3 cup sugar

1/2 cup corn syrup

6 tablespoons fresh lemon or lime juice

Combine the mango cubes, sugar, corn syrup and lemon juice in a blender or food processor that has been fitted with the metal blade.

Pulse to chop, then process until thick and smooth, scraping jar or work bowl as necessary with a spatula. The mango purée may be made up to one day ahead; cover and refrigerate until ready to use.

Turn the machine ON, pour mango purée into freezer bowl through ingredient spout and mix until thickened, about 25 – 30 minutes.

Nutritional analysis per serving:

Calories 190 (2% from fat) . carbo. 49g . pro 1 g . fat .0g .
sat. fat 0g . chol. 0mg . sod. 27mg

FRESH STRAWBERRY SORBET

Preparation: 1-1/2 hours (active, about 15 – 20 minutes), 30 – 50 minutes chilling time; optional 2 hours to “ripen” in freezer.

Makes about ten 1/2-cup servings.

1 cup sugar

1 cup water

1/4 cup corn syrup

1 quart fresh strawberries, stems removed, quartered

4 tablespoons fresh lemon or lime juice

Bring the sugar and water to a boil in a medium saucepan. Reduce the heat and simmer without stirring until the sugar is completely dissolved. Transfer to a bowl and let cool completely. Combine the strawberries and lemon juice in a food processor fitted with the metal blade. Pulse to chop the strawberries, about 15 – 20 times, then process until the strawberries are completely puréed, 1 – 2 minutes. Press the strawberry purée through a fine mesh strainer (chinois) to remove seeds. Combine the seedless strawberry purée with the cooled sugar syrup and corn syrup. Chill for 1 hour. Turn the machine ON, pour strawberry purée mixture into freezer bowl through ingredient spout and mix until thickened, about 25 – 30 minutes. The sorbet will have a “soft serve” texture. If desired, transfer the strawberry sorbet to an airtight container and place in freezer until firm, about 2 hours to “ripen.”

Nutritional analysis per serving:

Calories 96 (2% from fat) . carbo. 24g . pro 0g . fat 0g .
sat. fat 0g . chol. 0mg . sod. 1mg

LIME SHERBET

Preparation: 5 minutes, plus 30 –50 minutes chilling time; optional 2 hours to ripen.

Makes ten 1/2-cup servings.

3 cups whole milk

1 cup frozen limeade concentrate, thawed

3 tablespoons sugar

drops green food coloring, optional

Combine the milk, limeade concentrate and sugar in a blender or food processor fitted with the metal blade. Add green food coloring if desired.

Turn the machine ON, pour mixture into freezer bowl through ingredient spout and let mix until thickened, about 25 – 30 minutes.

Nutritional information per serving:

Calories 69 (31% from fat) . carbo. 10g . pro. 2g . fat 2g . sat. fat. . chol. 10mg . sod. 37mg

VARIATIONS

Orange Sherbet: Combine 3 cups whole milk with 1-1/4 cups orange juice concentrate (thawed), and 2 tablespoons sugar in a blender or food processor until smooth.

Freeze as directed.

Pineapple Sherbet: Combine 1 cup fat free vanilla yogurt, 2 cups whole milk, 1 cup pineapple juice concentrate (thawed), and 3 tablespoons sugar in a blender or food processor until smooth. Freeze as directed.

Frozen yogurts

CHOCOLATE FROZEN YOGURT

Preparation: about 5 – 10 minutes, 30 – 50 minutes chilling time; optional 2 hours to “ripen” in freezer.

Makes eight 1/2-cup servings.

1 cup whole milk

6 ounces bittersweet or semisweet chocolate, chopped

2 cups low-fat vanilla yogurt

1/4 cup sugar

Combine the milk and chocolate in a blender or food processor fitted with the metal blade and process until well blended and smooth, 20 – 30 seconds. Add the yogurt and sugar; process until smooth, about 15 seconds. Turn the machine ON, pour mixture into freezer bowl through ingredient spout and let mix until thickened, about 25 – 30 minutes.

Nutritional analysis per serving:

Calories 222 (31% from fat) . carbo. 36g . pro 3g . fat 8g .
sat. fat .64g . chol. 4mg . sod. 46mg

VERY BERRY FROZEN YOGURT

Preparation: about 15 – 20 minutes; 30 – 50 minutes chilling time; optional 2 hours to “ripen” in freezer.

Makes about eight 1/2-cup servings.

2 cups lowfat vanilla yogurt

1/2 cup whole milk

1/4 cup sugar

1 12-ounce bag frozen mixed berries, puréed and strained to remove seeds

Combine the yogurt, milk, and sugar in a medium mixing bowl; using a hand mixer on medium speed, mix until sugar is dissolved, about 1-1/2 to 2 minutes. With the mixer on low speed, add the berry purée and mix until combined, about 30 – 40 seconds. Turn the machine ON, pour mixture into freezer bowl through ingredient spout and let mix until thickened, about 25 – 30 minutes.

Nutritional analysis per serving:

Calories 128 (13% from fat) . carbo. 25g . pro 4g . fat 1g .

sat. fat 1g . chol. 9mg . sod. 54mg

LOW FAT PEACH FROZEN YOGURT

Preparation: 5 – 10 minutes, 30 – 50 minutes chilling time; optional 2 hours to “ripen” in freezer.

Makes eight 1/2-cup servings.

1 can (14 ounces) peaches packed in juice

2 cups lowfat vanilla yogurt

1/3 cup sugar

Drain peaches, reserving 1/2 cup of the juice. In a blender or food processor fitted with the metal blade, pulse to chop the peaches.

Add the vanilla yogurt, sugar, and reserved peach juice. Process until smooth and the sugar is dissolved, about 1 minute. Turn the machine ON, pour peach/yogurt mixture into freezer bowl through ingredient spout and let mix until thickened, about 25 – 30 minutes.

Nutritional analysis per serving:

Calories 111 (6% from fat) . carbo. 24g . pro 3g . fat 1g .

sat. fat 0g . chol. 5mg . sod. 39mg

Premium ice creams

VANILLA BEAN

Preparation: about 40 - 45 minutes active time (must allow time to cool completely), 30 – 50 minutes chilling time; optional 2 hours to “ripen” in freezer.

Makes about ten 1/2-cup servings.

1-1/2 cups whole milk

1-1/2 cups heavy cream

1 whole vanilla bean (about 6 inches in length)

2 large eggs

3 large egg yolks

3/4 cup sugar

Combine the milk and cream in a medium saucepan. Use a sharp knife to split the vanilla bean in half lengthwise. Use the blunt edge to scrape out the “seeds”. Stir the seeds and bean pod into the milk/cream mixture. Bring the mixture to a slow boil over medium heat, reduce the heat to low, and simmer for 30 minutes, stirring occasionally. Combine the eggs, egg yolks, and sugar in a medium bowl. Use a hand mixer on medium speed to beat until the mixture is thick, smooth, and pale yellow in color, about 1-1/2 to 2 minutes.

Remove the vanilla bean pod from the milk/cream mixture. Pour out 1 cup of the hot liquid. With the mixer on low speed, add the cup of hot milk/cream to the egg mixture in a slow steady stream. When thoroughly combined, pour the egg mixture back into the saucepan and stir to combine. Cook, stirring constantly, over medium low heat until the mixture is thick enough to coat the back of a spoon. Transfer to a bowl, cover with a sheet of plastic wrap placed directly on the custard, and chill completely.

Turn the machine ON, pour the chilled custard into the freezer bowl and let mix until thickened, about 25 – 30 minutes.

Nutritional analysis per serving:

Calories 236 (64% from fat) . carbo. 18g . pro 4g . fat 17g .

sat. fat 10g . chol. 161mg . sod. 47mg

VARIATIONS

Use any of the variations listed for basic vanilla ice cream, or basic chocolate ice cream, p. 4.

FRESH PEACHES & CREAM

Combine 2 cups chopped ripe peaches with 1/2 cup sugar and 3 tablespoons freshly squeezed lemon juice and let macerate for 2 hours. Drain and stir the accumulated juices into the chilled cream base.

Chill the custard as directed, adding the reserved chopped peaches during the last 5 minutes of chilling.

Fresh Strawberries & Cream: Combine 2 cups thinly sliced, hulled fresh strawberries with 1/3 cup sugar and 3 tablespoons freshly squeezed lemon juice and let macerate for 2 hours. Drain and stir the accumulated juices into the chilled cream base. Chill the custard as directed, adding the reserved sliced strawberries during the last 5 minutes of chilling.

DECADENT CHOCOLATE ICE CREAM

Preparation: about 30 minutes + cooling time; 25 – 30 minutes chilling time.

Makes eight 1/2-cup servings.

1-1/2 cups whole milk

1-1/3 cups heavy cream

1 vanilla bean

3/4 cup sugar

3/4 cup Dutch process cocoa

2 large eggs
1 large egg yolk
1 teaspoon vanilla

8 ounces bittersweet chocolate, chopped In a medium saucepan, combine the whole milk and heavy cream over medium low heat.

with a sharp knife, split the vanilla bean lengthwise;

use the blunt edge of the knife to scrape out the “seeds” of the vanilla bean. Stir the seeds and bean pod into the milk/cream mixture. Simmer the milk/cream mixture over low heat for 30 minutes. After 30 minutes, remove the vanilla bean pod and discard or rinse and reserve for another use. Combine the sugar, cocoa, eggs, and egg yolk in a medium bowl; use a hand mixer on medium speed to beat the sugar, cocoa, and eggs until thickened like mayonnaise. Measure out 1 cup of the hot milk/cream mixture. With the mixer on low speed, add the hot milk/cream in a slow, steady stream and mix until completely incorporated. Stir the chopped chocolate into the saucepan with the hot milk/cream, then stir the egg mixture into the hot milk/cream. Cook over low heat, stirring constantly, until the mixture thickens and begins to resemble a chocolate pudding.

Transfer the chocolate mixture to a bowl. Cover with plastic wrap placed directly on the surface of the chocolate mixture, and refrigerate until completely cooled.

Turn the machine ON, pour the chilled custard into the freezer bowl and let mix until thickened, about 25 – 30 minutes.

Nutritional analysis per serving:

Calories 438 (57% from fat) . carbo. 42g . pro 7g . fat 29g .
sat. fat 12g . chol. 148mg . sod. 59mg

COFFEE ICE CREAM

Preparation: 5 minutes, plus 30 – 50 minutes chilling time; optional 2 hours to ripen.

Makes ten 1/2-cup servings.

1 cup whole milk, well chilled
3/4 cup granulated sugar
2 – 3 tablespoons instant espresso or coffee, to taste
2 cups heavy cream, well chilled
1 teaspoon pure vanilla extract

In a medium bowl, use a hand mixer or a whisk to combine the milk, granulated sugar, and espresso powder until the sugar and espresso are dissolved, about 1 – 2 minutes on low speed. Stir in the heavy cream and vanilla. Turn the machine ON, pour the mixture into freezer bowl and let mix until thickened, about 25 – 30 minutes.

Nutritional analysis per serving:

Calories 241 (67% from fat) . carbo. 18g . pro 3g . fat 18g . sat. fat 11g . chol. 69mg . sod. 30mg

VARIATION

Mocha Chip Ice Cream: Use 1-1/2 tablespoons each instant espresso powder and Dutch process cocoa instead of just espresso powder. Chop your favorite 4-ounce bittersweet or semi-sweet chocolate bar into tiny uneven pieces. Add the chopped chocolate during the last 5 minutes of mixing.

Kids' favorites

SLUSHIES

Preparation: 5 minutes or less; 15 – 20 minutes; plus 15 - 20 minutes chilling time. 4 cups cola or other soda, lemonade, cranberry juice, white grape juice, Kool-Aid., chilled .

Turn the machine ON, pour soda into freezer bowl and let mix until thick and slushy, about 15 to 20 minutes. Serve immediately, or if desired, transfer to an airtight container and store in the freezer. Remove from freezer at least 20 minutes before serving.

Do not use sugar free products to make slushies.

Nutritional analysis per serving:

Calories 103 (0% from fat) . carbo. 27g . pro 0g . fat 0g .
sat. fat 0g . chol. 0mg . sod. 5mg

CHOCOLATE FUDGESICLE ICE CREAM

Preparation: 5 minutes or less; 15 – 20 minutes; plus 15 - 20 minutes chilling time.

Makes ten 1/2-cup servings.

2 packages (3.4 – 3.9 ounce) instant chocolate pudding
3 cups reduced fat or lowfat milk, chilled

Place the ingredients in a medium mixing bowl and combine until well blended. Turn machine ON, pour the mixture into freezer bowl, and let mix until mixture thickens, about 20 – 25 minutes. Serve immediately, or if desired, transfer to an airtight container and store in the freezer.

VARIATION

Use your favorite flavor of instant pudding; white chocolate was a particular hit.

Nutritional analysis per serving (made with lowfat milk):

Calories 53 (15% from fat) . carbo. 9g . pro 3g . fat 1g .
sat. fat 0g . chol. 4mg . sod.115mg

Nutritional analysis per serving (made with reduced fat milk):

Calories 59 (25% from fat) . carbo. 9g . pro 3g . fat 2g .
sat. fat 1g . chol. 6mg . sod.113mg

Frozen drinks

THICK AND FROSTY PI.A COLADAS

Preparation: 5 minutes or less; 15 – 20 minutes; plus 15 - 20 minutes chilling time.

Makes twelve 1/2-cup servings.

3 cups whole milk

1 can (10-ounce) frozen pi.a colada concentrate, thawed 1 teaspoon rum extract Combine the milk, pi.a colada concentrate, and rum extract in a blender or food processor fitted with the metal blade.

Process to combine, about 15 seconds. Turn machine ON, pour into freezer bowl through ingredient spout and let mix until mixture becomes slushy, about 20 – 25 minutes. Serve immediately for frozen drinks.

Nutritional information per serving:

Calories 115 (76% from fat) . carbo. 4g . pro. 3g . fat 10g .
sat. fat 8g . chol. 8mg . sod. 34mg

FROZEN STRAWBERRY DAIQUIRIS

Preparation: 5 minutes or less; 15 – 20 minutes; plus 15 - 20 minutes chilling time.

Makes ten 1/2-cup servings.

1 cup fresh strawberries, washed and hulled (may also use frozen thawed, no sugar added) 2-1/2 cups water,2/3 cup granulated sugar

1/2 cup lime juice,1/2 cup light rum

Place the strawberries in a blender or food processor fitted with the metal blade; pulse to chop, then process to purée, about 20 – 30 seconds.

Add the remaining ingredients and process until smooth. Turn the machine ON, pour pureéd strawberry mixture into freezer bowl through ingredient spout and mix until the mixture becomes slushy, about 20 – 25 minutes. Serve immediately.

Nutritional information per serving:

Calories 83 (0% from fat) . carbo 14g . pro. 0g . fat 0g .
sat. fat 0g . chol. 0mg. sod. 1mg

ENVIRONMENT



CAUTION:

Do not dispose of this product as it has with other household products. There is a separation of this waste product into communities, you will need to inform your local authorities about the places where you can return this product. In fact, electrical and electronic products contain hazardous substances that have harmful effects on the environment or human health and should be recycled. The symbol here indicates that electrical and electronic equipment should be chosen carefully, a wheeled waste container is marked with a cross.

FRANCAIS

Consignes de sécurité

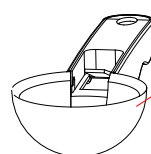
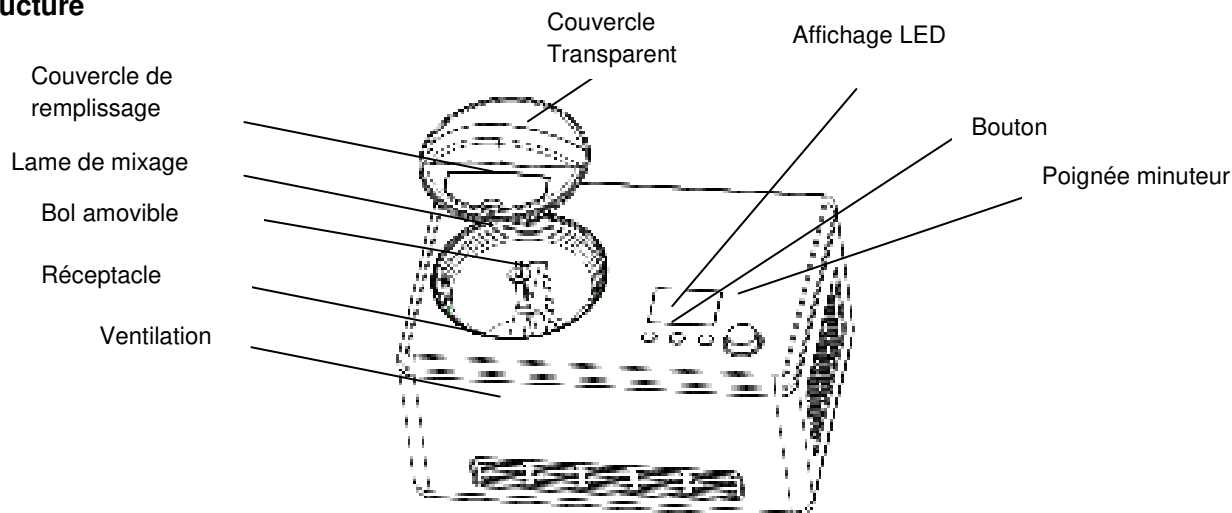
- **Vérifiez que la tension du réseau correspond à celle de l'appareil.**
- Ne jamais laisser votre appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement. Toujours débrancher l'appareil après utilisation et avant toute action de démontage ou de nettoyage.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Utilisez l'appareil uniquement pour des usages domestiques et uniquement pour de l'alimentation conformément aux indications de ce mode d'emploi.
- Ne pas nettoyer au lave vaisselle mais uniquement avec de l'eau chaude savonneuse.
- Ne jamais toucher les éléments en cours de fonctionnement. Prendre toutes précautions en éloignant vos mains, cheveux, vêtements et autres accessoires.
- Ne jamais retirer ou changer un élément de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement.
- Ne jamais plonger l'appareil ou le cordon dans l'eau ou tout autre liquide. Utiliser un chiffon humide pour le nettoyage. Ne pas utiliser l'appareil avec les mains humides.
- Ne jamais dépasser le niveau de remplissage maximum (3/4 du bol) car la glace va gonfler pendant la réfrigération.
- Toujours mettre les ingrédients dans le bol amovible et jamais directement dans le compartiment du compresseur.
- Pour éviter tout risque de blessure, ne jamais introduire vos doigts ou tout autre objet dans l'appareil lorsque celui-ci est en fonctionnement.

- Toujours mettre les ingrédients dans le bol amovible et jamais directement dans le compartiment du compresseur.
- Pour éviter tout risque de blessure, ne jamais introduire vos doigts ou tout autre objet dans l'appareil lorsque celui-ci est en fonctionnement.
- Ne pas installer l'appareil près d'une source de chaleur.
- Toujours placer l'appareil sur une surface sèche et plane.
- Ne pas utiliser l'appareil en extérieur et l'entreposer dans un endroit sec.
- Ne couvrir en aucun cas les aérations du bloc moteur et du compresseur pendant le fonctionnement.
- Débrancher l'appareil avant de le nettoyer ou de le ranger. Ne pas tirer sur le cordon. Veillez à ce qu'on ne puisse pas se prendre les pieds dans le cordon d'alimentation. Ne pas plier ni mettre le cordon en contact avec des surfaces chaudes.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, le centre de maintenance agréé ou toute autre personne qualifiée pour éviter tout incident.
- Vérifiez régulièrement le cordon d'alimentation ainsi que l'appareil afin d'éviter tous dommages. En cas de dommages, veillez à ne pas utiliser l'appareil.
- En cas de problèmes, merci de ne pas réparer vous même l'appareil, mais de l'envoyer vers une personne qualifiée afin d'éviter tout accident.
- Merci de toujours utiliser l'appareil avec ses pièces d'origines.

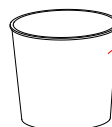
Le fabricant ne saurait être tenu pour responsable de la mauvaise utilisation de l'appareil. Conservez soigneusement ce manuel d'utilisation.

Composants & spécificités :

Structure

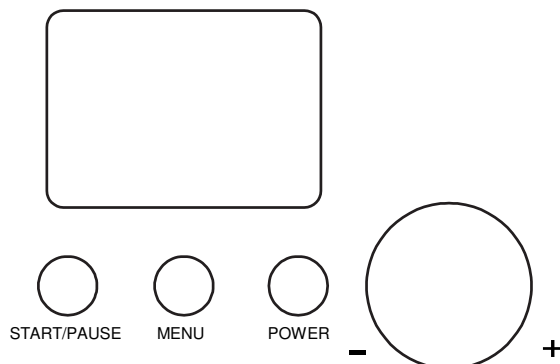


Cuillère



Gobelet gradué

Boutons :



[POWER]: En appuyant une fois sur le bouton **[POWER]** la machine sera en Stand by, en appuyant de nouveau sur le bouton **[POWER]**, vous pouvez choisir le mode et l'écran LCD se met à clignoter et affiche "60 : 00". Si vous appuyez à nouveau sur le bouton **[POWER]** la machine se remettra en stand by.

[Menu]: En appuyant sur ce bouton vous pouvez sélectionner un des 3 modes disponibles: [ICE CREAM] [COOLING ONLY] et [MIXING ONLY], respectivement glace, refroidissement seul et mélange seul. Si vous appuyez sur le bouton pendant 3 secondes, la machine entre à nouveau en sélection de mode.

Poignée minuteur: Tournez pour sélectionner le temps du programme. Par default, la durée des programmes [ICE CREAM] [COOLING ONLY] et [MIXING ONLY] est respectivement de 60min, 30min et 10min. Vous pouvez utiliser le bouton minuteur pour ajuster ces durées.

[START/PAUSE]: Une fois le programme choisi et lancé, vous pouvez utiliser ce bouton pour mettre en pause le programme, appuyer de nouveau pour reprendre le programme où vous l'avez arrêté.

Préparer de la glace:

Nettoyage: Veillez à bien laver les parties amovibles de l'appareil avant de les utiliser.

Attention: Avant le nettoyage, débranchez l'appareil.

Important: Placez toujours l'appareil sur une surface propre et lisse afin d'assurer le bon fonctionnement de la turbine.

1. Préparez les ingrédients:

Préparer les ingrédients de votre recette.

Note: Pas besoin de congeler les ingrédients en avance, l'appareil est équipé d'un groupe froid qui le fera pour vous.

2. Versez les ingrédients et de l'eau à température ambiante dans le bol amovible (comme sur l'image).

3. Placez le bol amovible dans l'appareil et tournez pour le fixer (comme sur l'image).

4. Placez la lame dans le bol amovible et fixez la bien sur le bloc moteur. Puis placez le couvercle transparent en le fixant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. (comme sur l'image).

5. Branchez l'appareil et appuyez sur **[POWER]**.

6. Appuyez sur **[MENU]** pour choisir le mode désiré.

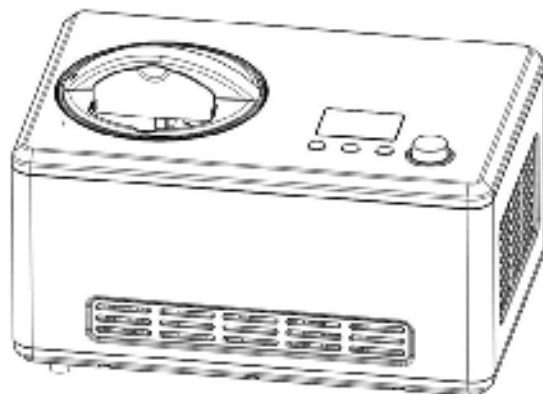
7. Utiliser le bouton minuteur pour ajuster le temps si nécessaire.

8. Appuyez sur **[START/PAUSE]** pour démarrer le programme.

9. Vous pouvez ajouter des ingrédients par le panneau verseur.



Ouvrez le couvercle pour verser les ingrédients



10. Une fois le programme terminé, vous pouvez retirer le bol amovible.

Maintien de température

Une fois la glace prête, l'appareil se met automatiquement en mode maintien de température durant 10 minutes au bout desquelles l'appareil passera en mode stand by.

Protection du moteur

En durcissant, la glace devient plus difficile à malaxer ce qui peut bloquer le moteur et le faire surchauffer. Cette fonction, arrête le moteur avant que celui-ci n'atteigne une température trop élevée.

Contrôle du Volume des Ingrédients

Veillez à ce que les ingrédients ne dépassent pas 60% de la contenance du bol amovible car la glace s'étend au fur et à mesure qu'elle se forme.

Les trois modes

1. Mode glace : la durée par défaut est de 60 minutes.
2. Mode refroidissement seul : la durée par défaut est de 30 minutes. Ce mode est similaire au précédent, mais il n'y a pas de fonction de mixage.
3. Mixage seul : la durée par défaut est de 10 minutes. Ce mode est similaire au mode glace mais il n'y a pas de fonction de refroidissement.

Disposer la glace

Une fois la glace prête, vous pouvez la placer dans un récipient avant de la servir.

Entretien :

Attention : Toujours débrancher l'appareil avant de le nettoyer.

- (1) Retirez la lame et nettoyez la avec un chiffon humide.
- (2) Retirez le bol amovible et nettoyez le avec un chiffon humide
- (3) Retirez les couvercles et nettoyez les avec un chiffon humide
- (4) Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide et ne versez pas d'eau ou tout autre liquide sur le câble, prise ou ventilation de l'appareil.
- (5) Séchez l'appareil avec un chiffon sec et doux avant de ranger l'appareil.

RECETTES :

Glace à la vanille

Ingrédients

Pour environ 3/4 de litre de glace :

- 1 gousse de vanille
- 4 jaunes d'œufs
- 90 g de sucre
- 30 cl de lait
- 20 cl de crème liquide

Préparation

Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre.

Dans une casserole, mettre le lait, la crème liquide, et la gousse de vanille fendue en deux et raclée (avec la pointe d'un couteau). Faire chauffer à la limite de l'ébullition. Laisser infuser 10 minutes et retirer la gousse de vanille.

Verser le mélange sur les jaunes. Mélanger.

La préparation doit napper la cuillère. Si ce n'est pas le cas, remettre quelques minutes sur feu doux en remuant.

Laisser refroidir et mettez la préparation dans la sorbetière.

Sorbet à l'abricot

Ingrédients

- Pour 3/4 de litre de sorbet
- 700 g d'abricots bien mûrs
- 100 g de sucre
- 30 cL d'eau
- le jus d'1 citron

Préparation

Dénoyauter les abricots.

Dans une casserole, mettre le sucre et l'eau pour former un sirop. porter à ébullition et couper le feu

lorsque le sucre est complètement dissout. Ajouter le jus de citron et les abricots. Laisser cuire 2 minutes.

Mixer le tout et passer au chinois si nécessaire.

Laisser refroidir et mettez la préparation dans la sorbetière.

Sorbet aux fruits des bois

Ingrédients

500g de mélange de fruits rouges surgelés

300g de Sucre en poudre

25 cl d'eau

60g de blanc(s) d'œuf

Préparation

Faire chauffer 50g de sucre avec les fruits rouges puis mixer le tout et passer ensuite au chinois. Dans une casserole, réaliser un sirop avec 250g de sucre et l'eau. Laisser bouillir 5 min.

Mélanger la pulpe de fruits, les blancs d'œuf et le sirop.

Laisser refroidir et mettez la préparation dans la sorbetière.

Glace à la réglisse

Ingrédients

150 g de réglisse (style les rouleaux de haribo)

250 ml de lait (un peu plus si besoin est)

300 ml de crème liquide entière

2 cuillères à soupe de sucre

4 jaunes d'œufs (avec les blancs, vous pouvez faire des meringues)

Préparation

Mettre les réglisses (défaire les rouleaux), le lait et la crème dans une casserole, faire chauffer à feu doux jusqu'à dissolution des réglisses (s'ils ne sont pas complètement dissous, un coup de passoire et hop... le mélange est liquide et homogène). Porter à ébullition.

Battre le sucre avec les jaunes d'œufs jusqu'à obtention d'un mélange épais et crémeux.

Verser sur ce mélange le mélange précédent encore chaud, tout en battant.

Laisser refroidir, puis mettre la préparation dans la sorbetière.

ENVIRONNEMENT



ATTENTION :

Vous ne devez pas vous débarrasser de cet appareil avec vos déchets ménagers. Un système de collecte sélective pour ce type de produit est mis en place par les communes, vous devez vous renseigner auprès de votre mairie afin d'en connaître les emplacements. En effet, les produits électriques et électroniques peuvent contenir des substances dangereuses qui ont des effets néfastes sur l'environnement ou la santé humaine et doivent être recyclés. Le symbole ci-contre indique que les équipements électriques et électroniques font l'objet d'une collecte sélective, il représente une poubelle sur roues barrée d'une croix.

DEUTSCH

SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Handhabung dieses Gerätes sind folgende Sicherheitshinweise sorgfältig durchzulesen.

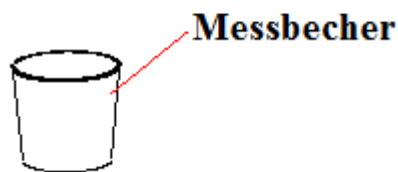
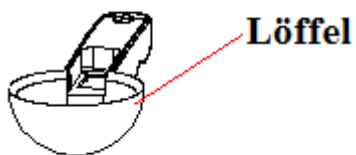
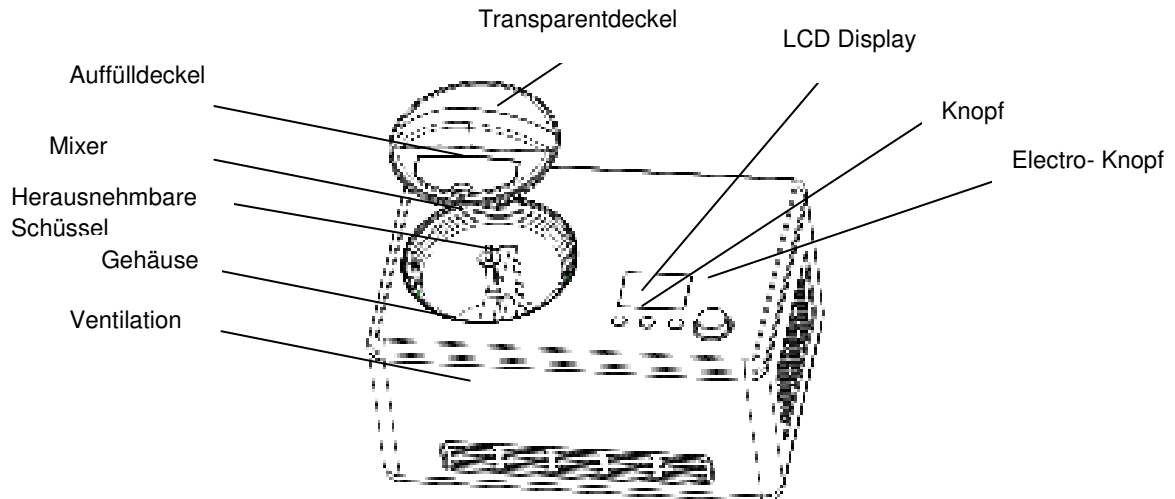
- Vergewissern Sie sich das die Eismaschine die selbe Spannung wie Ihr Haushalt hat.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt wenn es in betrieb ist. Wenn Sie es nicht benutzen stecken sie es aus. Das Gerät muss immer auf OFF sein wenn Sie es austecken oder einstecken. Ziehen Sie nicht am Kabel, ziehen Sie direkt am Stecker.
- Dieses Gerät ist nicht fuer die Handhabung von Kindern oder behinderten Personen. Es muss immer eine Zustaendige Person die Handhabung des Gerätes ueberwachen.
- Das Gerät nicht im Freien oder fuer Kommerziele Zwecke benutzen.
- Reinigen Sie die Teile mit einem Reinigungsmittel. Benutzen Sie nicht Die Spuelmaschine.
- Behruehren Sie nicht die Maschine waehrend des funktionierens. Seien Sie vorsichting mit Haaren, Kleidern und anderen Accessoires.
- Machen Sie das Gerät aus bevor Sie die Accessoires wechseln
- Um einee Stromschalg zu vermeiden benutzen Sie das Gerät nie mit nassen Haenden und tauchen Sie es auch nie ins Wasser.
- Das Gerät nicht in die Naehe von einem Gasherd, Ofen oder heisse Oberflaeche stellen.
- Positionieren Sie das Gerät auf eine stabile, ebene Flaeche.
- Das Becken nicht mehr als $\frac{3}{4}$ fuellen, da die Eiscreme waechst und es uebarlaufen koennte.
- Die Zutaten immer ins Becken leeren niemals in das Kompressor kompartiment.

- Um die Verletzungsgefahr zu vermeiden stecken Sie nie die Finger in das Geraet wenn es laeuft.
- Die lueftung der Maschine nie abdecken wenn Sie in betrieb ist.
- Lassen Sie das Kabel nicht ueber den Kuchen rand liegen und vergewissern Sie sich das es nicht ueber eine heisse oberflaeche gelegt wird. Ziehen Sie den Stecker nach Gebrauch aus.
- Wenn das Kabel beschaedigt ist, um Schaeden zu vermeiden, muss es von einem autorisierten Techniker gewechselt werden.
- Vergewissern Sie sich das das Geraet im guten zustand ist. Wenn nicht dann bitte benutzen Sie das Garaet nicht.
- Wenn Sie ein Problem mit dem Garaet haben bitte versuchen Sie nicht es selber zu reparieren, senden Sie es an einen autorisierten Techniker.
- Benutzen Sie das Garaet immer mit den original Teilen.
- Dieses Gerät ist nicht für die Nutzung durch Personen mit eingeschränkter Kapazität auf der körperlichen, geistigen oder sensorischen oder mangelnder Erfahrung und Wissen (einschließlich Kinder), es sei denn, er hat sie wurde gebeten, zu überwachen oder, wenn sie Anweisungen auf dem Einsatz des Gerätes durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person hatte. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es mit einem Kundendienst ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

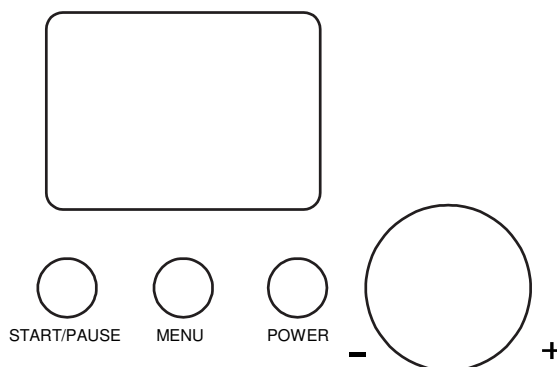
Der Hersteller is nicht verantwortlich fuer schlechte Handhabung des Garaetes. Bitte bewahren Sie die Bedienungsanleitung gut auf.

TEILE & EIGENSCHAFTEN :

Struktur



Funktionsknöpfe :



[POWER] : A Nach dem Starten geht das Gerät in den Stanbymodus über. Drücken Sie dann den Knopf **[POWER]** um in den Einstellungsmodus überzugehen und auf dem LCD Display wird "60 : 00" erscheinen. Drücken Sie den Knopf **[POWER]** um wieder zum Standbymodus überzugehen.

[Menü] : Durch das Drücken dieses Knopfes können Sie zwischen den folgenden drei Optionen wählen including: [ICE CREAM] [COOLING ONLY] and [MIXING ONLY]. Durch das Festhalten des Knopfes während 3 Sekunden, gelangen Sie wieder zum Menü zurück.

Electro- Knopf : Durch das Drehen diese Knopfes können Sie die Zeitschaltuhr bedienen. Die Standartzeit für [ICE CREAM] [COOLING ONLY] and [MIXING ONLY] ist 60min, 30min, 10min, respectiv. Drehen Sie den Knopf nach Links um die Arbeitszeit zu verringern bzw.nach Rechts um sie zu verlängern.

[START/PAUSE] : Nach dem Einstellen des Menüs und der Zeitschaltuhr, drücken Sie nun diesen Knopf um zu Starten. Wenn Sie diesen Knopf während des Betriebs drücken, wird der Mixvorgang und die Zeitschaltuhr angehalten. Durch ein weiteres Drücken des Knopfes, fährt dies Maschiene, mit dem noch nicht beendeten Arbeitsvorgang fort.

Making Ice Cream :

Reinigung : Bevor des Benutzens, waschen Sie gründlich alle Teile, die mit der Eiskrem in Kontakt

kommen werden. (inkl. Fixe-Schüssel, Herausnehmbare-Schüssel, Mixmesser, Transparenterdeckel, Auffüldeckel,, Messbecher und Löffel).

Warnung : Stellen Sie sicher, dass das Stromkabel ausgesteckt ist.

Wichtig : Stellen Sie den the Ice Cream Maker immer aufrecht auf eine flache Oberfläche, damit der eingebaute Kompressor ein bestmögliche Leistung erbringen kann.

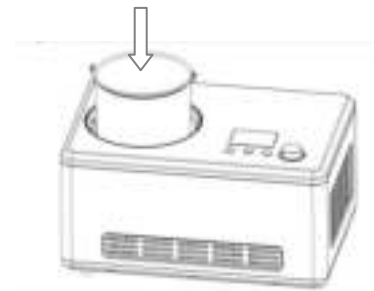
1. Schritt : Vorbereiten der RezeptzutatenPrepare recipe ingredie

Bereiten Sie alle Zutaten Ihres eigenen oder die eines Rezeptes aus der Rezeptbroschüre vor. Bitte beachten Sie : Sie müssen die Kugel nicht während Stunden vorher in einen Tiefkühler tiefkühlen, da das Gerät einen eingebauten Kompressor hat, welcher die Rezeptzutaten während des Betriebes tiefkühlt und die Ausgabe von Eiskrem sicherstellt.

2. Schritt : Giessen Sie die Rezeptzutaten zusammen mit warmen Wasser in die herausnehmbare Schüssel. Danach folgt eine gleichmässige Durchmischung. (siehe Bild unten)



3. Schritt : Plazieren Sie die herausnehmbare Schüssel im Gerät und drehen Sie sie sanft, so dass sie gut in die Fixeschüssel passt. (siehe Bild unten)



4. Schritt : Platzieren Sie den Mixer in der herausnehmbaren Schüssel. Danach bringen Sie den Transparentdeckel an das Gerät und schliessen Sie diesen mit einer Drehung gegen den Uhrzeigersinn. (Siehe Bild unten).

5. Schritt : Stecken Sie das Netzkabel ein und drücken Sie den Knopf **[POWER]**.

6. Schritt : Drücken Sie den Knopf **[MENÜ]** um eine Option auszuwählen.

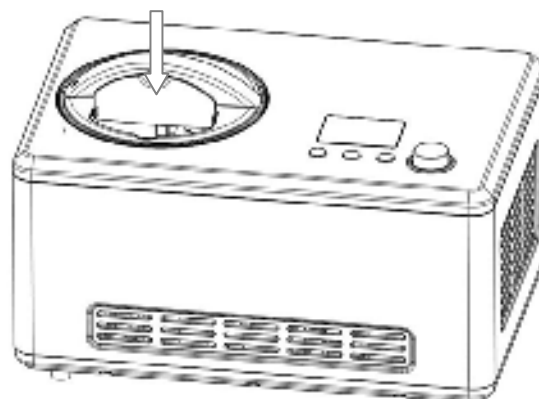
7. Schritt : Bedienen Sie die Zeitschaltuhr.

8. Schritt : Drücken Sie **[START/PAUSE]** um zu starten.

9. Schritt : Nun können Sie Ihre Lieblings Zutaten hinzufügen indem Sie den Auffüldeckel öffnen (siehe Bild unten)



Öffnen Sie den
Auffüldeckel und fügen
Sie Zutaten hinzu.



10. Schritt : Wenn der Arbeitsvorgang beendet ist, schalten Sie zu erst das Gerät aus und ziehen Sie dann das Netzkabel aus der Steckdose.

Betrieb :

Kühlbewahrungsfunktion

Um zu verhindern das die Eiskrem schmelz wenn sie nicht sofort nach Beendung des Arbeitsvorgans aus dem Gerät genomme wird startet automatisch die Kühlbewahrungsfunktion für 10 Minuten. Danach schatlet sich der Stanby Modus ein.

Motor selbstschutz Funktion

Wenn die Eiskrem härter wird, kann es sein dass der Mixer blockiert wird. Wenn das geschieht, dann wird der Mixer durch die Motorschutzfunktion gestoppt um die Instandhaltung des Motors zu gewährleisten.

Kontrolle des Volumens der Zutaten

Um ein Überlaufen und Verschwendung zu vermeiden, stellen Sie bitte sicher, dass die Zutaten nicht mehr als 60% der Kapazität der herausnehmbaren Schüssel. (Eiskrem wird grosser wenn es geformt ist)

Die Unterschiede der drei Optionen :

1. Eiskremoption: Die Standartzeit beträgt 60 minuten. Der detaillierte Arbeitsvorgang ist weiter oben beschrieben.
2. Nur Kühlungsoption : Die Standartzeit beträgt 30 minuten. Der Arbeitsvorgang ist der selbe wie der bei der Eiskremoption, aber ohne Mixer.
3. Mixoption :Die Standartzeit beträgt 10 minuten. Der Arbeitsvorgang ist der selbe wie der bei der Eiskremoption, aber ohne Tiefkühlfunktion.

Aufbewahren von Eiskrem :

Entfernen Sie die fertige Eiskrem mit einem Holz-oder Plastiklöffel, verwenden Sie keinen Metallöffel, da dies die Innenseite der herausnehmbaren Schüssel zerkratzen könnte und bewahren Sie die Eiskrem in einem anderen Behälter auf. in einem anderen Behälter.

Wartung :

Vorsicht: Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose bevor Sie das Gerät reinigen, um somit einen elektro Shock zu vermeiden.

- (1) Nehem Sie den Mixer heraus und wischen Sie ihn mit einem feuchten Lappen ab.
- (2) Nehem Sie die herausnehmbare Schüssel heraus und reinigen Sie sie mit einem feuchten geschmeidigen Lappen.
- (3) Wischen Sie den Transparentdeckel und Auffüldeckel mit einem feuchten Lappen ab.
- (4) Entfernen Sie Schmutz mit einem feuchten Lappen, giessen Sie kein Wasser über das Netzkabel und tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- (5) Trocknen Sie alle Teile gründlich mit einem trockenen Lappen und plazieren Sie sie wieder in ihre Position.

Rezepte :

VANILLE EIS MIT PASSIERTEN FEIGEN

Zutaten:

-½ Liter Vollmilch	-5 Eigelb
-150gr. Kristallzucker	-100gr fluessige Creme fraiche
-3 Vanilleschoten	-500gr. Feigen
-300gr. Puderzucker	-25gr. Glukose

Zubereitung:

Legen Sie die in zweis geschnittenen Vanilleschoten in die heisse Milch waehrend 30 Minuten.

Dannach entfernen Sie die Vanilleschotten.

Schlagen Sie in einem Salatbecken die eigelb un den zucker bis sie weiss sind.

Heizen Sie die milch bis die kocht.

Geben Sie die Creme fraiche ein un bringen sie es wieder zum kochen. Legen waehrend Sie ruehren, die Ei und zucker mischung so schnell wie moeglich ein.

Kochen Sie waehrend 4 bis 5 minuten in dem sie mit einer Holzspachtel ruehren.

Lassen Sie es abkuehlen.

Geben Sie alles in die Eismachine un lassen Sie waehrend 30 minuten laufen.

Waschen Sie die Früchte und trocknen Sie sie und wärmen Sie sie während 10 Minuten im Maria Bad.

Mischen Sie die Früchte bis sie das Fruchtfleisch eine stabile Konsistenz hat. Geben Sie das Puderzucker und die Glukose während Sie mischen.
Geben Sie die passierten Feigen auf die Eiskugeln.

Aprikosensorbet

Zutaten:

-1Kg. Aprikosen
-100gr. Puderzucker

-1 grüne Zitrone
-1Lt. Sirup

Zubereitung:

Waschen Sie die Aprikosen. Legen Sie die Aprikosen in den Mixer bis Sie ein Aprikosenpüree haben.
Geben Sie die Zitrone und den Zucker ein.
Mischen Sie gut und lassen Sie alles während einer Stunde ruhen.
Geben Sie alles während 30 Minuten in die Eismaschine.

Coupe Reinette du Vignan

Zutaten fuer das Apfelsorbet:

-1Kg Reinette du Vignan Apfel -1 Grüne Zitrone
-120gr. Puderzucker -1/2 Lt. Apfelsaft 100%

Zubereitung des Apfelsorbets:

Schälen Sie die Äpfel und schneiden Sie sie in kleine Stücke. Mixen Sie sie bis Sie ein Äpfelpüree haben.
Geben Sie den Zucker und den Zitronensaft ein, mischen Sie alles.
Heizen Sie den Apfelsaft und geben Sie ihn auf den Äpfelpüree. Lassen Sie alles abkühlen und geben Sie die Mischung in die Eismaschine während 30 Minuten.

Zutaten fuer das Zimteis:

-1/2 L. Vollmilch + 10cl -5 Eigelb
-150gr. Kristallisierter Zucker -100gr. Flüssige Crème Fraîche

Zubereitung des Zimteis:

Heizen Sie die 10cl Milch mit dem Zimt während 20 Minuten.
Schlagen Sie das Eigelb und den Zucker in einem Salatbecken.
Heizen Sie die Milch in einer Pfanne bis Sie kocht. Geben Sie die Crème fraîche und bringen Sie es wieder zum Kochen.
Geben Sie so schnell wie möglich die Eigelb und Zucker Mischung ein in dem Sie rühren.
Kochen Sie es während 4-5 Minuten in dem Sie immer mit einer Holzspachtel rühren. Geben Sie die Zimtinfusion bei und lassen abkühlen. Geben Sie dann alles in die Eismaschine, während 20 Minuten.

Waldfrucht Sorbet

Zutaten fuer Brombeeren Sorbet:

-1Kg. Beeren
-100gr. Puderzucker

-2 grüne Zitronen
-1/2 L. Sirup

Zubereitung des Brombeeren Sorbets:

Waschen Sie die Brombeeren und geben Sie das Puderzucker bei. Mischen Sie alles bis Sie ein Püree haben. Lassen Sie es während einer Stunde im Kühlschrank abkühlen.
Geben Sie den Sirup und den Zitronensaft, mischen Sie alles.
Geben Sie die Mischung in die Eismaschine während 30 Minuten.

Zutaten fuer Heidelbeeren Sorbet:

-1Kg. Heidelbeeren
-100gr. Puderzucker

-2 grüne Zitronen
-1/2 L. Sirup

Zubereitung des Heidelbeeren Sorbets:

Waschen Sie die Heidelbeeren und geben Sie das Puderzucker bei. Mischen Sie alles bis Sie ein Püree haben. Lassen Sie es während einer Stunde im Kühlschrank abkühlen.
Geben Sie den Sirup und den Zitronensaft, mischen Sie alles.
Geben Sie die Mischung in die Eismaschine während 30 Minuten.

Zutaten fuer Himbeeren Sorbet:

-1Kg. Himbeeren
-2 grüne Zitronen

-100gr. Puderzucker
-1/2 L. Siroup

-1/2L Orangensaft

Zubereitung des Himbeeren Sorbets:

Waschen Sie die Himbeeren un geben Sie das Puderzucker, Zitronene saft un Orangensaft bei. Mischen sie alles bis sie ein puree haben. Lassen Sie es waehrend zwei Stunden im Kuehlschrank abkuehlen.

Geben sie das Siroup bei.

Geben Sie die Mischung in die Eismaschine waehrend 30 minuten.

Zutaten fuer die passierten Erdbeeren:

-500gr Erdbeeren
-25gr. Glukose

-300 gr Puderzucker

Zubereitung der passierten Erdbeeren:

Waschen Sie die Erdbeeren. Wenn noetig heizen Sie die Erdbeeren im maria bad.

Mixen Sie biss sie ein erdbeer Puree erhalten und mischen Sie das Puderzucker dazu.

Lakritze Eis

Zutaten:

-5 Eigelb
-1/2L Vollmilch + 10cl
100gr. Fluessige Lakritze

-150 gr Kristallisiertes Zucker

-100gr. Fluessige Creme fraiche

Zubereitung:

Legen Sie die Lakritze in 10cl Milch waehrend 25 Minuten.

Schlagen Sie das Eigelb und den Zucker in einem Salatbecken.

Heizen Sie die Milch in einer Pfanne, geben Sie die Creme fraiche bei und bringne sie es wieder zum kochen,

Geben Sie die Eigelb, Zucker mischung bei, so schnell wie moeligich waehrend sie ruehren.

Kochen sie alles waehrend 4-5 Minuten in dem sie mit einer Holzspachtel mischen.

Geben Sie die Lakritze infusion bei.

Lassen sie alles abkuehlen und dann geben Sie die Mischung in die Eismaschine waehrend 30 Minuten.



UMWELT

ACHTUNG:

Werfen Sie nicht dieses Produkt, wie es mit anderen Haushaltsprodukten hat. Es gibt eine Mülltrennung von diesem Produkt in Gemeinden, Sie müssen Ihre lokalen Behörden über die Orte, wo man dieses Produkt zurückgeben können zu informieren. In der Tat enthalten elektrische und elektronische Produkte gefährliche Stoffe, die schädliche Auswirkungen auf die Umwelt oder die menschliche Gesundheit haben und sollte recycelt werden. Das Symbol hier darauf hinweisen, dass elektrische oder elektronische Geräte sollten sorgfältig ausgewählt werden, ist ein fahrbarer Abfallbehälter mit einem Kreuz markiert.

NEDERLANDS

VEILIGHEIDINSTRUCTIES

Bij het gebruik van dit apparaat moeten volgende veiligheidsvoorschriften gevolgt worden.

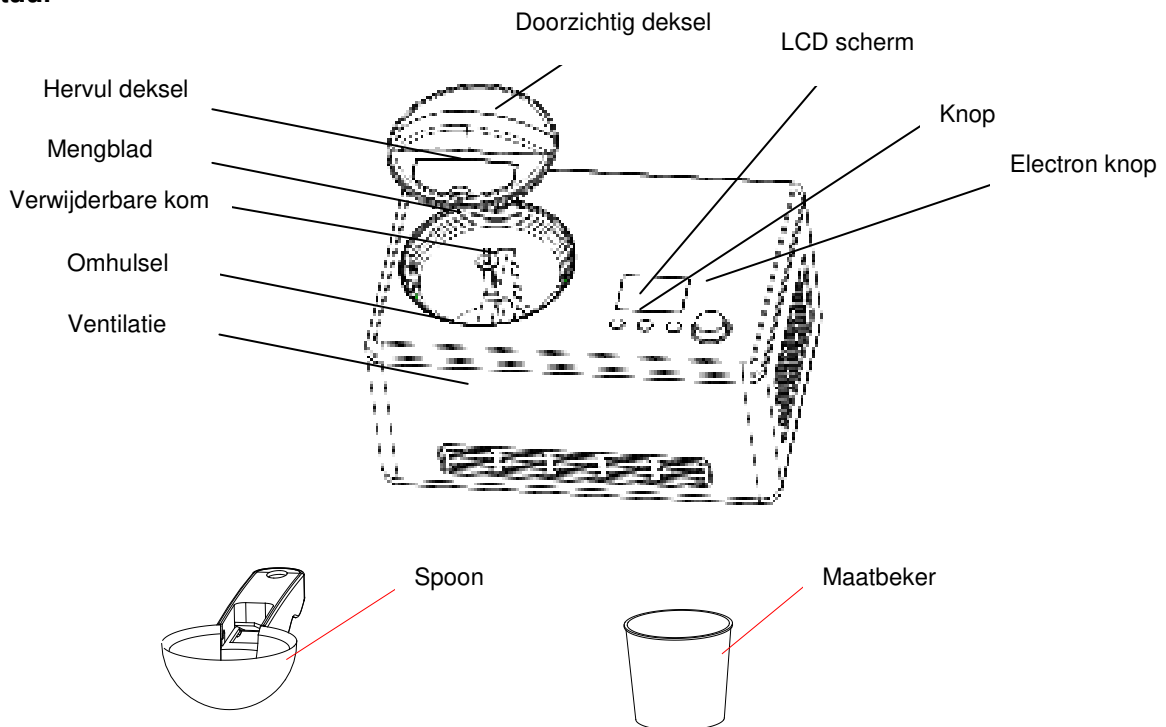
- Zorg ervoor dat de spanning van de ijs machine overeenkomstig is met de spanning in uw huis.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter als het in werking staat. Als u het niet gebruikt, koppel het apparaat los. Het apparaat moet altijd op OFF ingesteld zijn als u het loskoppelt. Trek niet aan het kabel maar de stekker.
- Dit apparaat is niet voor de behandeling van kinderen of personen met een handicap geschikt. Er moet altijd een bevoegde persoon aanwezig zijn als het apparaat in werking staat.
- Het apparaat niet buitenshuis of voor commerciële doeleinden gebruiken.
- Reinig de onderdelen met een reinigingsmiddel. Zet het nooit in de vaatwasser.
- Raak de machine tijdens de operatie niet aan. Wees voorzichtig met haar, kleding en andere accessoires.
- Schakel het apparaat uit voor dat u de accessoires gaat vervangen.
- Om elektrische schok te voorkomen, gebruik het apparaat niet met natte handen en dompel het nooit onder water.
- Het apparaat niet in de buurt van een gasfornuis, oven of heete oppervlak plaatsen.
- Plaats dit apparaat op een stabiele oppervlakte.
- Vul het ijsbakje niet meer dan drie kwart, omdat de ijscreme kan overstromen .
- De ingrediënten altijd in het ijsbakje zetten, nooit in het compressor compartiment.
- Om het risico van letsel te vermijden, nooit uw vingers in het apparaat steken als het in werking staat.

- Dek de ventilatie van de machine nooit af als het in werking staat.
- Laat het kabel niet van het aanrecht slingeren en let er op dat het niet op een heet oppervlak wordt geplaatst. Verwijder de stekker na gebruik.
- Om schade te vermijden, moet het kabel, als het beschadigd is, door een erkende technicus worden vervangen.
- Zorg ervoor dat het apparaat in goede staat is. Zo niet, gebruik het apparaat niet meer.
- Als u een probleem met het apparaat heeft, alsjeblieft niet proberen om zelf te repareren, neem contact op met een erkende technicus.
- Gebruik het apparaat altijd met de originele onderdelen.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen met beperkte capaciteit op de fysieke, mentale of zintuiglijke of gebrek aan ervaring en kennis (inclusief kinderen), tenzij hij hen heeft werd gevraagd om te controleren of als zij instructies over het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid hebben gehad. Kinderen moeten onder toezicht te zorgen dat ze niet spelen met het apparaat.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door een after-sales service om elk gevaar te voorkomen.

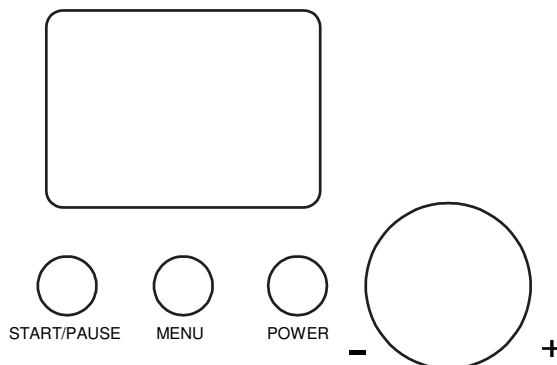
De fabrikant is niet verantwoordelijk voor de slechte behandeling van het apparaat. Bewaar deze handleiding goed op.

ONDERDELEN EN FUNCTIES

Structuur



Funcctie knoppen



[POWER] : Na het inschakelen gaat de machine in stand-by modus. Druk dan de **[POWER]** knop om het apparaat in te stellen. Het LCD scherm geeft "60 : 00" aan. Druk op de **[POWER]** knop tijdens het instellen om het apparaat weer op stand-by te zetten.

[Menu] : Door op deze knop te drukken kunt u kiezen uit drie functies. Dit zijn: [ICE CREAM] [COOLING ONLY] en [MIXING ONLY]. Druk deze knop gedurende 3 seconde als het apparaat in functie is om terug naar de menu selectie te gaan.

Electron knop : Draai de knop om de operatieduur in te stellen. De standaard werktijd voor de functies [ICE CREAM] [COOLING ONLY] en [MIXING ONLY] is respectievelijk 60min, 30min, 10min. Door de knop naar links te draaien kan de werktijd afgenomen worden. Door naar rechts te draaien zal de werktijd toenemen.

[START/PAUSE] : Na het menu en de tijd te hebben ingesteld drukt u op deze knop om functie uit te laten voeren. Door op deze knop te drukken tijdens de bereiding zal het mengproces gestopt worden en de bereidingstijd zal ook stopgezet worden. Druk opnieuw op deze knop om de pauze weer op te heffen.

Het maken van IJs:

Hygiëne: Voor gebruik dient u alle onderdelen die in contact komen met het ijs grondig te wassen (inclusief de vaste kom, de verwijderbare kom, de mixas en de doorzichtige deksel).

Waarschuwing: Zorg ervoor dat de stroomkabel niet is ingeschakeld.

Belangrijk: Plaats de IJmachine rechtop op een vlak oppervlak, zodat de ingebouwde COMPRESSOR optimaal functioneert.

Stap 1. Prepare recipe ingredients:

Bereid de ingrediënten voor van uw Eigen recept of van een recept uit de voorbeeld recepten hier. Let op: U hoeft deze kom niet van tevoren uren in de vriezer te koelen, deze IJsmachine heeft een INGEBOUWDE COMPRESSOR die de ingrediënten befrist en ervoor zorgt dat er IJs gemaakt kan worden



Stap 2. Schenk de goed voorbereide ingrediënten en warm water in de verwijderbare kom. Start dan het mengen (zie afbeelding zijkant).

Stap 3. Plaats de verwijderbare kom in de machine en draai zodat deze vast klemt in het apparaat (zie afbeelding zijkant).



Stap 4. Plaats het mengblad in de verwijderbare kom en plaats deze goed in de opening die voor de motor-as. Plaats dan het doorzichtige deksel op de machine en draai deze tegen de klok in om hem te sluiten (zie afbeelding zijkant).



Stap 5. Sluit de stroomkabel aan en druk op de **[POWER]** knop om de machine in te schakelen.

Stap 6. Druk op de **[MENU]** knop om de gewenste functie te kiezen.

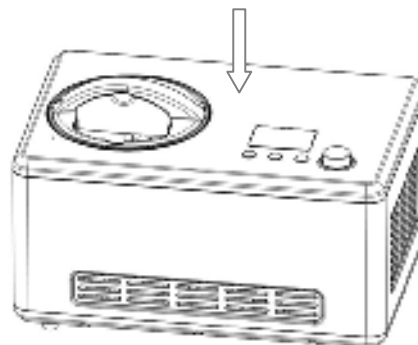
Stap 7. Draai de knop om de bereidingstijd in te stellen.

Stap 8. Druk op de **[START/PAUSE]** knop om het apparaat te starten.

Stap 9. U kunt uw gewenste ingrediënten toevoegen door het hervul deksel te openen (zie afbeelding op de volgende pagina).

Stap 10. Als de bereiding klaar is, schakel de machine dan eerst uit en verwijder dan de verwijderbare kom.

Open de hervuldeksel en voeg de ingrediënten toe



BEDIENING :

Verkoelingsfunctie

Om smelten van het ijs te voorkomen, is het volgende systeem ingebouwd: Als het is bereid is, zonder dat een andere bereiding wordt gestart, zal de verkoelingsfunctie automatisch inschakelen. Deze functie houdt het ijs gedurende tien minuten gekoeld. Na tien minuten wordt de stand-by functie ingeschakeld.

Motor-beschermingsfunctie

Terwijl het ijs harder wordt, kan de mengmotor geblokkeerd raken. De beschermingsfunctie zorgt ervoor dat de mengmotor stopt wanneer deze oververhit raakt. Zo wordt de leefdure van de motor verlengt.

Hoeveelheid van de Ingredienten Controleren

Om morsen te voorkomen, dient u ervoor te zorgen dat de ingredienten niet meer dan 60% van de capaciteit van de verwijderbare kom vormen (IJs neemt toe tijdens de bereiding).

De Verschillen Tussen de Drie Functies

1. Ice cream functie: the bereidingstijd is 60 minuten. De gedetailleerde bediening is zoals bboven aangegeven.
2. Cooling only functie, de werkfunctie is 30 minuten. De bereiding is hetzelfde als dat van de ice cream functie, echter zonder mengfunctie.
3. Mixing only functie, de werkfunctie is 10 minuten. De bereiding is hetzelfde als dat van de ice cream functie, echter zonder vries functie.

Bewaren van het ijs

Verwijder het ijs uit de machine en plaats deze met een plastic of houten lepel in een andere bak. Gebruik geen metalen lepel om krassen aan de binnenkant van de verwijderbare kom te voorkomen.

ONDERHOUD :

Let op: De stroomkabel dient verwijderd te zijn voordat het apparaat wordt schoongemaakt om elektrische schokken te voorkomen.

- (1) Verwijder het meglad en maak deze schoon met een vochtige doek
- (2) Verwijder de verwijderbare kom en maak deze schoon met een vochtige zachte doek
- (3) Neem de doorzichtige deksel en de hervul deksel af met een vochtige doek
- (4) Verwijder vuil van andere onderdelen van het apparaat met een vochtige zachte doek, dompel de kabel, stekker en ventilatie niet onder water of een andere vloeistof.
- (5) Droog grondig af met een droge doek, plaats de componenten dan weer op de juiste plaatsen.

RECEPTEN :

Vanille Ijs met vijgen

Ingrediënten:

-1/2 Liter Volle Melk	-5 Eierdoier
-150gr. Kristalsuiker	-100gr liquid Creme fraiche
-3 Vanillestokjes	-500gr. Vijgen
-300gr. Poedersuiker	-25gr. Glucose

Bereiding:

Leg de in twee gedeelde vanille stokjes gedurende 30 minuten in hete melk. Verwijder daarna de vanille stokjes.

Klop het eigeel en de suiker in een kom, tot het wit is.

Verwarm de melk totdat deze kookt.

Doe de creme fraiche erbij en breng het opnieuw aan de kook. Geef terwijl u roert het ei en suiker mengsel so snel mogelijk bij.

Kook 4-5 minuten en roer met een houten spatel.

Laat het afkoelen.

Zet alles in de ijs machine en laat het gedurende 30 minuten werken.

Was de vruchten en droog ze, en warm ze gedurende 10 minuten in een water bad.

Meng het fruit tot het vlees een stevige consistentie heeft. Voer de poedersuiker en glucose erbij, terwil u mengt.

Plaats de vijgen op de ijs ballen.

Apricot sorbet

Zutaten:

-1Kg. Apricoten -1 groene citroen
-100gr. Poedersuiker -1Lt. Siroup

Bereiding:

Was de apricoten. Plaats de apricozen in de mixer en meng ze tot puree. Voeg de suiker en citroen bij.

Meng het goed en laat het gedurende een uur rusten.

Geef alles gedurende 30 minuten in de ijsmachine.

Coupe Reinette du Vignan

Ingrediënten voor Appel sorbet:

-1Kg Reinette du Vignan Appels -1 Groene citroen
-120gr. Poedersuiker -1/2 Lt. Appelsap 100%

Bereiding:

Schil de appels en snijd ze in kleine stukjes. Meng ze tot een appel puree.

Voer de suiker en citroensap bij, meng alles.

Verhit de appelsap en voeg deze toe aan de appelmoes. Laat alles afkoelen en geef het gedurende 30 minuten in de ijsmachine.

Ingrediënten voor Kaneelijs:

-1/2 L. Volle Melk + 10cl -5 Eierdooier
-150gr. Kristal suiker -100gr. liquid Creme Fraiche

Bereiding Kaneelijs:

Verwarm 10cl van de melk met kaneel gedurende 20 minuten.

Klop de eierdooiers en de suiker in een kom.

Verwarm de melk in een pan en breng deze aan de kook. Voer de creme fraiche erbij en breng het opnieuw aan de kook.

Voer zo snel mogelijk de eidooiers en suiker mengsels bij, tijdens het roeren.

Kook 2-5 minuten, terwijl je met een houten spatel roert. Voeg de kaneel mengsel bij en laat het afkoelen. Voeg alles gedurende 20 minuten in de ijsmachine.

Bosvruchten Sorbet

Ingrediënten voor Bosvruchten sorbet:

-1Kg. Bessen -2 Groene citroen
-100gr. Poedersuiker -1/2 L. Siroup

Bereiding Bosvruchten sorbet:

Was de bessen en voeg de poedersuiker bij. Meng alles tot een puree. Laat het gedurende een uur in de koelkast afkoelen.

Voeg de citroensap en siroup bij en meng alles.

Voer het mengsel in de ijsmachine gedurende 30 minuten.

Ingrediënten voor Bosbessen sorbet:

-1Kg. Bosbessen -2 groen citroen
-100gr. Poedersuiker -1/2 L. Siroup

Bereiding Bosbessen sorbet:

Was de bosbessen en voeg poedersuiker bij. Meng alles tot een puree. Laat het gedurende een uur in de koelkast afkoelen.

Voeg de siroup en de citroensap bij, meng alles.

Geef het mengsel gedurende 30 minuten in de ijsmachine.

Ingrediënten voor Frambozen sorbet:

-1Kg. Frambozen
-100gr. Poedersuiker
-1/2 L. Siroup

-2 groene citroen
-1/2L Sinaasappelsap

Bereiding Frambozen sorbet:

Was de frambozen en voeg de poedersuiker en citroensap bij. Meng alles tot een puree. Laat het gedurende twee uur in de koelkast afkoelen.

Voeg de siroup bij.

Giet het mengsel gedurende 30 minuten in de ijsmachine.

Ingrediënten voor aardbeien ijs:

-500gr Aardbeien
-25gr. Glucose

-300 gr Poedersuiker

Bereiding Aardbeien ijs:

Was de aardbeien. Indien nodig, verwarm de aardbeien in een water bad.

Meng alles tot een puree en voeg de poedersuiker bij.

Zoethout ijs

Ingrediënten:

-5 Eierdooier
-1/2L Volle Melk + 10cl
100gr. liquid zoethout

-150 gr KristalSuiker
-100gr.liquid Creme fraiche

Bereiding:

Plaats de drop gedurende 25 minuten in 10cl melk.

Klop de eierdooiers en de suiker in een kom.

Verwarm de melk in een pan, voeg de creme fraiche bij en breng het opnieuw aan de kook.

Voeg de eierdooiers en suiker bij het mengsel, en roer zo snel mogelijk.

Kook 4-5 minuten, terwijl u alles met een houten spatel mengt.

Voeg de drop infusie bij.

Laat het mengsel afkoelen en giet het vervolgens gedurende 30 minuten in de ijsmachine.



MILIEU

ATTENTIE:

Dit apparaat mag niet met uw ander huishoudelijke toestellen worden verwijderd. Dit product moet op een geselecteerde stortplaats verwijderd worden. U kunt bij de gemeente een indicerende plaats aanvragen. Elektrisch en elektronische producten kunnen gevaarlijke stoffen inhouden die schadelijk zijn voor mensen en het milieu en moet recycled worden. Het symbool aan de kant geeft aan dat het een elektrisch en elektronisch toestel is en zijn dus artikelen van een selectieve collectie. Het beeld geeft een afvalbak met een X teken aan.

ESPAÑOL

Cuando use dispositivos eléctricos, debe respetar las instrucciones básicas. LEA ATENTAMENTE ESTE MANUAL ANTES DE USAR EL DISPOSITIVO

- Verifique que la tensión eléctrica de su hogar coincida con la del dispositivo.
- Nunca deje el dispositivo sin vigilancia cuando esté en funcionamiento. Siempre desenchufe el dispositivo después de usarlo y antes de todo desmontaje o limpieza.
- No deje el dispositivo al alcance de los niños. No lo use en presencia de niños sin un cuidado especial.
- Sólo use el dispositivos para tareas domésticas y únicamente con la alimentación siguiendo las indicaciones de este manual.
- No lo lave en el lava vajillas, sólo lave el dispositivo con agua tibia y jabón.
- Nunca toco los elementos en curso de funcionamiento. Tome todas las precauciones y aleje las manos, cabello, ropa y otros accesorios de las partes en movimiento.
- Nunca saque o cambie una parte o accesorio del dispositivo cuando este está en uso.
- Nunca sumerja el dispositivo, el cable o el enchufe en agua u otro líquido. Use un paño húmedo para limpiarlo. No use el dispositivo con las manos húmedas.
- Nunca sobre pase el nivel de llenado máximo (3/4 de la bandeja) porque el hielo se hinchará durante la refrigeración.
- Siempre ponga los ingredientes en la bandeja desplazable y nunca directamente en el compartimiento del compresor.
- Para evitar todo riesgo de lesión, no introduzca los dedos o cualquier otro objeto en el compartimiento del compresor.
- No instale el dispositivo cerca de fuentes de calor.

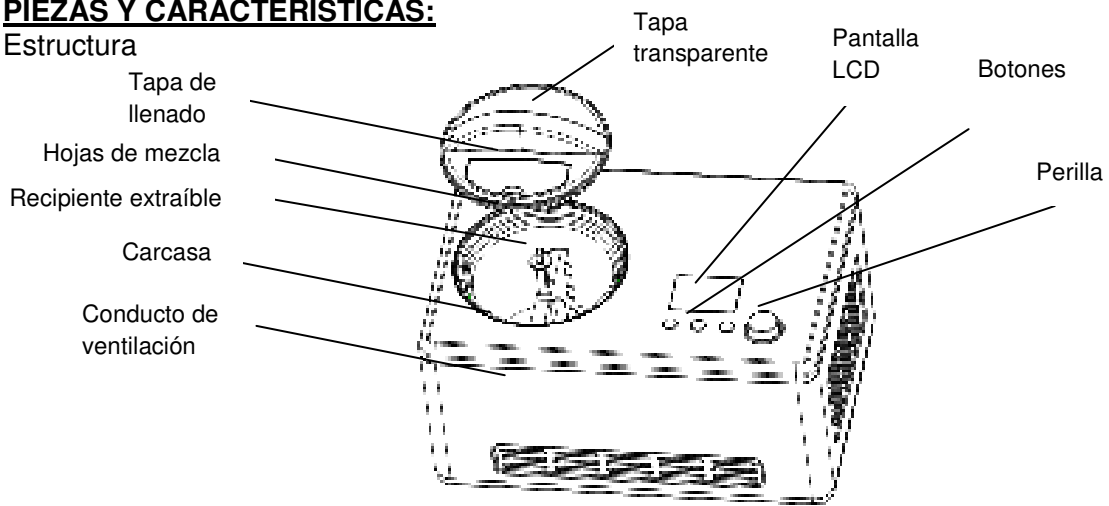
- Ubique el dispositivo en una superficie seca y estable.
- No use el dispositivo en exteriores y úselo en un lugar seco.
- No tape en ningún caso los ventiladores del motor y del compresor mientras el dispositivo esté en uso.
- Desenchufe el dispositivo antes de limpiarlo o guardarlo. No jale del cable. Asegúrese de que nadie pueda tropezar con el cable de alimentación. No lo doble ni lo ponga en contacto con superficies calientes.
- No use su dispositivo si el cable de alimentación o el dispositivo en sí están dañados. Si el cable de alimentación está dañado debe ser cambiado por un técnico.
- Nunca repare el dispositivo usted mismo. En tal caso perderá el beneficio de la garantía. Como con todo dispositivo eléctrico, debe ser reparado por una persona calificada. De la misma manera, el cambio del cable de alimentación representa un peligro real y es necesario contactar a un técnico.
- Este dispositivo no está destinado a ser utilizado por personas con capacidad reducida en lo físico, mental o sensorial, o falta de experiencia y conocimiento (incluidos los niños), a menos que los tiene fue el encargado de supervisar o si han tenido instrucciones sobre el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por un servicio post-venta para evitar cualquier peligro.

EL FABRICANTE NO SE RESPONSABILIZA DE UNA MALA UTILIZACIÓN DEL DISPOSITIVO.

CONSERVE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES.

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS:

Estructura

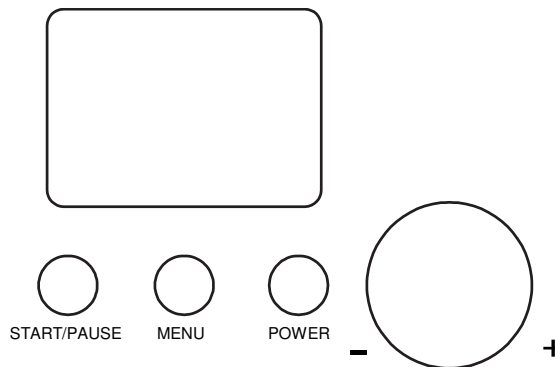


CUCHARA



VASO DE MEDIDA

Botones



[POWER] : Después del encendido, la máquina entra en modo de espera. A continuación, pulse el botón **[POWER]** para entrar en el modo de ajuste y la pantalla LCD mostrará " 60:00 ". Pulse el botón **[POWER]** durante el modo de ajuste, la máquina entrará en el modo de espera de nuevo.

[Menu] : Al pulsar este botón, hay 3 modos de trabajo para esta opción que son los siguientes: **[ICE CREAM]** **[COOLING ONLY]** y **[MIXING ONLY]**. Mantenga pulsado este botón durante 3 segundos durante la operación; la máquina entrará en el menú de selección de nuevo.

Perilla : Gire la perilla para ajustar el tiempo de trabajo, los tiempos predeterminados para **[ICE CREAM]** **[COOLING ONLY]** y **[MIXING ONLY]** son de, respectivamente, 60min, 30min, 10min. Girando el mando hacia la izquierda puede disminuir el tiempo del proceso. Por el contrario; girando a la derecha puede aumentarlo

[START / PAUSE] : Después de configurar el menú y la hora, pulse este botón para iniciar el modo de trabajo. Durante el funcionamiento, al presionar este botón, la mezcla hará una pausa y la cuenta atrás de tiempo pausará también. En el modo de pausa, pulse de nuevo este botón, la máquina continuará con el proceso.

Hacer Helados:

Limpieza: Antes de usar, lavar bien todas las piezas que entran en contacto con el helado (incluyendo el recipiente fijo, el recipiente extraíble, las hojas de mezcla, la tapa transparente, la tapa de llenado, la taza de medir y la cuchara).

Advertencia: Por favor, asegúrese de que el cable de alimentación está desenchufado.

Importante: Siempre coloque la heladera en posición vertical sobre una superficie plana, de modo que el compresor pueda proporcionar un mejor rendimiento.

Paso 1. Prepare los ingredientes de la receta:

Prepare los ingredientes de la receta de su propia receta o del libro de recetas incluido. Nota: No es necesario congelar el recipiente durante horas en un congelador con antelación, ya que esta máquina tiene un compresor incorporado que congela los ingredientes durante el proceso de elaboración para asegurar la calidad del helado.

Paso 2. Vierta los ingredientes de la receta y agua caliente en el recipiente extraíble y mézclelos (Ver la imagen de abajo).

Paso 3. Ponga el recipiente extraíble en la máquina y ligeramente gírelo para hacer que encaje bien en el recipiente fijo (Ver la imagen).

Paso 4. Coloque la hoja de mezcla en el recipiente extraíble y asegúrese de mantenerlo bien encajado con respecto a las hojas de mezcla. A continuación, coloque la tapa transparente y asegúrela girándola en el sentido contrario a las agujas del reloj (Ver la imagen).



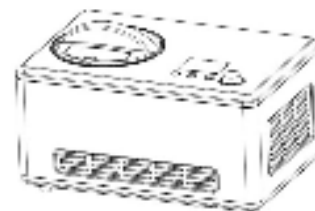
Paso 5. Enchufe el dispositivo y pulse el botón **[POWER]** para encender el dispositivo.

Paso 6. Presione el botón **[MENU]** para elegir el modo de trabajo.

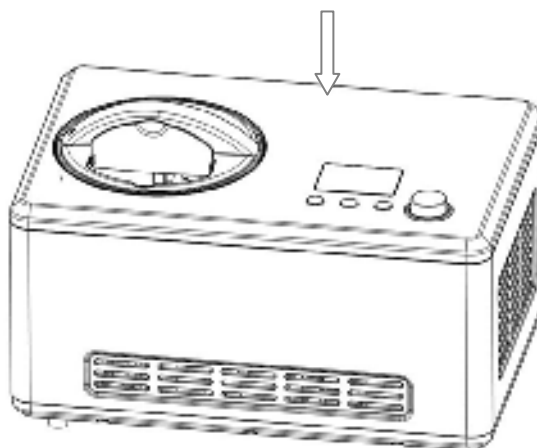
Paso 7. Gire el mando para ajustar el tiempo de trabajo.

Paso 8. Pulse el botón **[START / PAUSE]** para comenzar el proceso.

Paso 9. Puede agregar los ingredientes abriendo la tapa de llenado (Ver la imagen).



Open the refilling lid, and add the ingredients



Paso 10. Después de que el proceso ha terminado, apague la máquina, y luego saque el recipiente extraíble.

FUNCIONAMIENTO :

Función para mantener fresco

Después de que el helado ha sido elaborado, la máquina iniciará automáticamente la función de enfriamiento, que puede mantener el helado fresco durante diez minutos. Diez minutos después, la máquina entrará en modo de espera.

Función de autoprotección del motor

Cuando el helado se endurece, el motor de mezcla podría ser bloqueado. El dispositivo de protección del motor hace que el motor de mezcla se detenga gracias a la detección de la temperatura para garantizar una extensa vida útil del motor.

Control del volumen de los Ingredientes

Para evitar el desbordamiento y el despilfarro, por favor asegúrese de que los ingredientes no superen el 60% de la capacidad del recipiente extraíble (ya que el helado se expande cuando se está haciendo)

Diferencias entre los tres modos de trabajo

1. ICE CREAM: el tiempo de trabajo predeterminado es de 60 minutos. El funcionamiento está detallado anteriormente.
2. COOLING ONLY: el tiempo de trabajo predeterminado es de 30 minutos. La operación es similar a la de modo de helado, pero no hay una función de mezcla.
3. MIXING ONLY, el tiempo de trabajo predeterminado es de 10 minutos. La operación es similar a la de modo de helado, pero no hay función de congelación.

Almacenamiento de helados

Coloque el helado terminado en otro recipiente utilizando una cuchara de plástico o una cuchara de madera, no use una cuchara de metal para evitar los arañazos dentro del recipiente extraíble.

MANTENIMIENTO :

Precaución: El enchufe debe ser extraído de la toma antes de limpiar el dispositivo para evitar descargas eléctricas.

- (1) Saque la hoja mezcladora, límpiela con un paño húmedo.
- (2) Retire el recipiente extraíble, límpielo con un paño suave húmedo.
- (3) Limpie las tapas con un paño húmedo.
- (4) Quite la suciedad de la carcasa y de otros lugares con un paño húmedo, y no vierta agua sobre el cable, enchufe y conducto de ventilación, no sumerja el dispositivo en agua o cualquier otro líquido
- (5) Seque bien con un paño seco y luego coloque los componentes en su posición original.

RECETAS :

HELADO DE VAINILLA CON COULIS DE HIGO

Ingredientes

- 1/2 litro de leche entera
- 150g de azúcar
- 3 gotas de vainilla
- 300g de azúcar en polvo
- 5 yemas de huevo
- 100g de crema fresca líquida
- 500g de higo
- 25g de glucosa

PREPARACIÓN

Prepare la infusión de las gotas de vainilla en leche caliente durante 1/2 hora.

En un cuenco, remoje las yemas de huevo y el azúcar en agua caliente.

Haga hervir la leche en una olla aparte.

Luego añada la crema y haga hervir. También vierta la mezcla de huevos y azúcar moviendo rápidamente.

Caliente todo unos 4 o 5 minutos removiendo con una espátula de madera.

Deje enfriar completamente.

Vierta la preparación en la máquina de hielo y hágala funcionar por 30 minutos.

Lave las frutas. Si es necesario, ponga las frutas muy maduras en baño maría durante 10 minutos.

Licue para obtener la pulpa y añada el azúcar en polvo y la glucosa mezclando bien con la batidora.

Vierta el coulis sobre las bolas de helado de vainilla.

SORBETE DE ALBARICOQUE

- 1kg de albaricoque muy maduros
- 100g de azúcar en polvo
- 1 lima
- 1 litro de sirope

PREPARACIÓN

Limpie los albaricoques, quite el hueso y la piel y páselo por la batidora. Agregue la lima azúcar al gusto. Se introduce la mezcla en el congelador hasta que esté medio cuajada. Ponga todo en la Heladora y procese durante 30 minutos.

COPA DE MANZANA REINETA

Ponga en una copa el sorbete de manzana y el helado de canela.

Ingredientes para el Sorbete de manzana

- 1kg de manzanas reineta
- 120g de azúcar en polvo
- 1 lima
- 1/2 litros de zumo de manzana

PREPARACIÓN DEL SORBETE DE MANZANA

Pele y saque las pepas de la manzana y córtela en pedazos y haga un puré.

Añada el azúcar y el zumo de lima y mezcle todo.

Caliente el zumo de manzana y viértalo al puré. Deje enfriar completamente.

Ponga todo en la heladera y procese por 30 minutos.

Ingredientes para el helado de canela

- 1/2 litro de leche entera + 10cl
- 150g de azúcar
- 20g de canela en polvo
- 5 yemas de huevo
- 100g de crema fresca líquida

PREPARACIÓN DEL HELADO DE CANELA

Haga una infusión de canela en 10cl de leche caliente durante 20 minutos.

Pase por agua caliente las yemas de huevo y el azúcar.

Caliente la leche en una olla hasta que hierva. Añada la crema fresca vuelva a hervir.

Vierta la mezcla de huevos y azúcar moviendo rápidamente.

Caliente todo durante 4 ó 5 minutos mezclando con una espátula de madera. Añada la infusión de canela y deje enfriar completamente.

Vierta la preparación en la heladera y procese durante 20 minutos.

SORBETE DE FRUTAS DEL BOSQUE

Ponga en una copa el sorbete y agregue el coulis de fresa.

Ingredientes para el sorbete de moras

- 1kg de moras
- 100g de azúcar en polvo
- 2 limas
- 1/2 litro de sirope (nº1)

PREPARACIÓN DEL SORBETE DE MORA

Enjuague las moras y espolvoréelas con el azúcar en polvo y haga un puré. Deje reposar 1 hora

en el refrigerador.

Añada el sirope y el zumo de lima y mezcle.

Ponga todo en la Heladera y procese durante 30 minutos.

Ingredientes para el sorbete de arándanos

- 1kg de arándanos
- 100g de azúcar en polvo
- 2 limas
- 1/2 litro de sirope (nº1)

PREPARACIÓN DEL SORBETE DE ARÁNDANOS

Enjuague los arándanos y espolvóreelos con el azúcar en polvo y haga un puré. Deje reposar 1 hora en el refrigerador.

Añada el sirope y el zumo de lima y mezcle.

Ponga todo en la Heladera y procese durante 30 minutos.

INGREDIENTES PARA EL SORBETE DE FRAMBUESAS

- 1kg de frambuesas
- 1/2 litro de zumo de naranja
- 200g de azúcar en polvo
- 2 limas
- 1/2 litro de sirope (nº1)

PREPARACIÓN DEL SORBETE DE FRAMBUESAS

Mezcle las frambuesas y haga un puré. Añada el zumo de lima y el zumo de naranja con el azúcar en polvo.

Deje reposar durante 2 horas en el refrigerador.

Añada el sirope.

Ponga todo en la Heladera y procese durante 30 minutos.

Ingredientes para el coulis de fresas

- 500g de fresas frescas
- 25g de glucosa
- 300g de azúcar en polvo

PREPARACIÓN DEL COULIS DE FRESAS

Lave las fresas y quíteles el tallo. Si es necesario, pase las fresas por baño maría durante 10 minutos

Bata para obtener la pulpa y añada el azúcar y la glucosa mientras sigue batiendo.

HELADO DE REGALIZ

Ingredientes

- 5 yemas de huevo
- 1/2 litro de leche entera + 10cl
- 100g de regaliz líquido o caramelo de regaliz
- 150g de azúcar
- 100g de crema fresca líquida

PREPARACIÓN

Haga una infusión con el regaliz en los 10cl de leche durante 25 minutos.

En un cuenco pase el huevo y azúcar por agua caliente.

Caliente la leche en una olla hasta que hierva. Añada la crema y haga hervir nuevamente.

Vierta la mezcla sobre los huevos/azúcar removiendo rápidamente.

Cocine todo durante 4 ó 5 minutos mezclando con una espátula de madera.

Vierta la infusión de regaliz.

Deje enfriar completamente.

Ponga todo en la heladera y procese durante 30 minutos.

MEDIO AMBIENTE

ATENCIÓN:

No se deshaga de este producto como lo hace con otros productos del hogar. Existe un sistema selectivo de colecta de este producto puesto en marcha por las comunidades, debe de informarse en su ayuntamiento acerca de los lugares en los que puede depositar este producto. De hecho, los productos eléctricos y electrónicos pueden contener sustancias peligrosas que tienen efectos nefastos para el medio ambiente o para la salud humana y deben ser reciclados. El símbolo aquí presente indica que los equipos eléctricos o electrónicos deben de ser cuidadosamente seleccionados, representa un recipiente de basura con ruedas marcado con una X.



ITALIANO

CONSIGLI SULLA SICUREZZA :

Quando si utilizza qualsiasi apparecchio elettrico, vi sono sempre delle regole di base da rispettare. **LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTO MANUALE PRIMA DI ULIZZARE L'APPARECCHIO.**

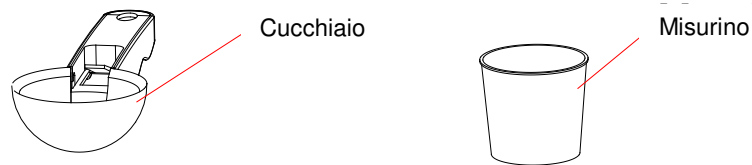
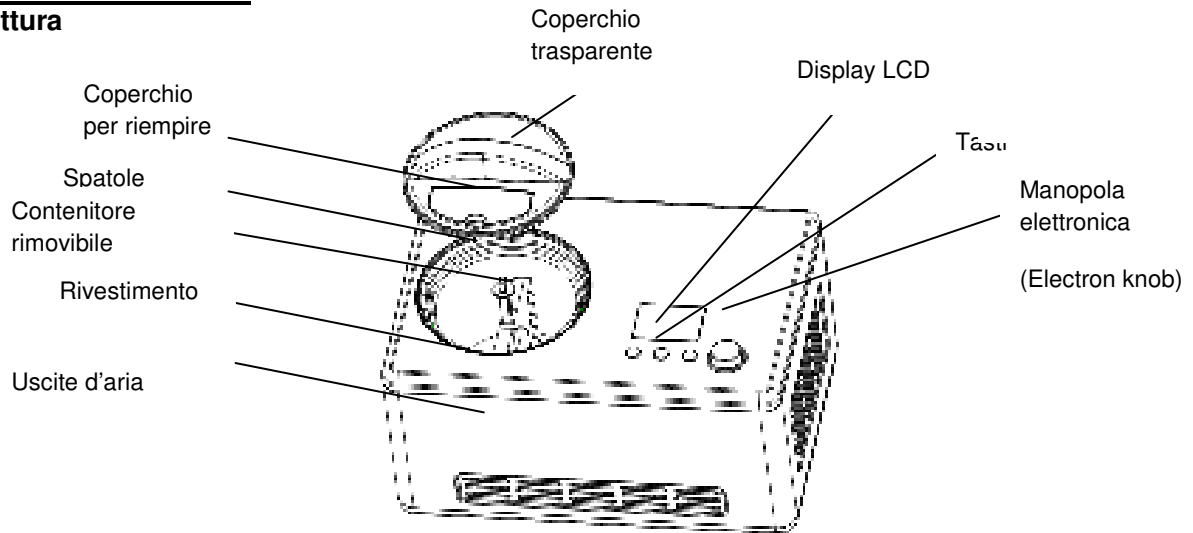
- Verificare che la tensione riportata sull'apparecchio corrisponda a quello della vostra casa.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento. Staccare sempre la spina dopo aver terminato l'utilizzo e prima di ogni operazione di smontaggio e pulizia dell'apparecchio.
- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini. Non utilizzare la macchina in presenza di bambini che non siano tenuti sotto stretto controllo.
- Utilizzare l'apparecchio solo per scopi domestici e unicamente per preparare determinati alimenti, così come riportato su questo manuale d'uso.
- Mai lavare in lavastoviglie; utilizzare unicamente acqua calda insaponata.
- Mai toccare i componenti della macchina durante il loro funzionamento! Prestare la massima attenzione affinché le vostre mani, capelli, vestiti, ecc., non entrino in contatto con le parti in movimento della macchina.
- Mai rimuovere o sostituire un componente o un accessorio dell'apparecchio durante il funzionamento.
- Non immergere mai l'apparecchio, il cavo di alimentazione e la spina in acqua o altri liquidi. Per la pulizia della macchina utilizzare un panno umido. Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate.
- Non oltrepassare il livello massimo di riempimento (3/4 del recipiente) in quanto il ghiaccio tende a gonfiarsi durante la refrigerazione.
- Introdurre gli ingredienti direttamente nel recipiente rimovibile e mai nello scompartimento del compressore.
- Per evitare rischi di lesioni, mai mettere le dita o altri oggetti nella macchina durante il suo funzionamento.

- Non disporre l'apparecchio in prossimità di una fonte di calore.
- Disporre l'apparecchio su una superficie asciutta e stabile.
- Non utilizzare l'apparecchio in ambienti esterni e conservare in luogo asciutto.
- Mai coprire le bocche di areazione del motore e del compressore durante il funzionamento della macchina.
- Scollegare la spina prima di conservare l'apparecchio e prima di ogni operazione di pulizia. Per scollegare la macchina tirare direttamente la spina e utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, anche parzialmente. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da un tecnico specializzato del centro assistenza.
- Mai tentare operazioni di riparazione in casa. In questo modo si perde qualsiasi diritto di garanzia sull'apparecchio. Come tutti gli apparecchi elettrici, questa macchina deve essere riparata da un tecnico specializzato. In ogni modo, la sostituzione del cavo di alimentazione rappresenta un pericolo reale ed è necessario che questa operazione venga eseguita dal centro assistenza.
- Questo dispositivo non è destinato all'uso da parte di persone con ridotta capacità sul piano fisico, mentale o sensoriale o mancanza di esperienza e di conoscenza (compresi i bambini), a meno che non li ha è stato chiesto di monitorare o se hanno avuto istruzioni per l'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito con un servizio post-vendita per evitare ogni pericolo.

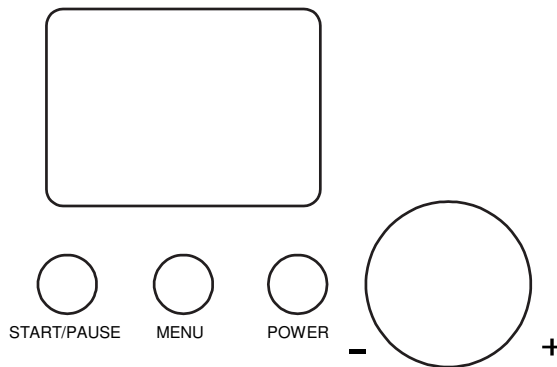
**IL PRODUTTORE NON RISPONDERÀ IN ALCUN MODO NEL MOMENTO IN CUI L'APPARECCHIO SARÀ UTILIZZATO IN MODO ERRATO.
CONSERVARE ATTENTAMENTE QUESTO MANUALE D'USO.**

PARTI E FUNZIONI :

Struttura



Tasti di funzione



[POWER] : Dopo l'accensione, la macchina entra in modalità standby. Quindi premere il tasto [POWER] per entrare nella modalità desiderata; a questo punto sul display si visualizzerà "60:00". Se si preme il tasto [POWER] durante la modalità di impostazione, la macchina entrerà nuovamente in modalità standby.

[Menu] : Premendo questo pulsante, si potranno selezionare le diverse funzioni, tra cui: [ICE CREAM] (gelato), [COOLING ONLY] (solo raffreddamento) e [MIXING SOLO] (solo miscela). Tenere premuto questo pulsante per 3 secondi durante il funzionamento; la macchina entrerà nel menù di selezione posteriore.

Electron knob (manopola di controllo) : Girare la manopola per impostare il tempo di lavoro. Il tempo predefinito è [ICE CREAM] 60min, [COOLING ONLY] 30min e [MIXING SOLO] 10min. Ruotando la manopola a sinistra si riduce il tempo di lavoro, al contrario, ruotandola a destra aumenterà il tempo.

[START/PAUSE] : Dopo aver impostato il menù e il tempo, premere questo pulsante per avviare la modalità desiderata. Durante il funzionamento, premendo questo tasto, la miscelazione entrerà in pausa così come il timer. Quando l'apparecchio è impostato su pausa, se si preme nuovamente questo pulsante, la macchina continuerà la precedente operazione incompiuta.

Come fare il gelato:

Pulizia: Prima dell'uso, lavare accuratamente tutte le parti che possono entrare in contatto con il gelato (compresa la vasca fissa, il cestello estraibile, le fruste, il coperchio trasparente, il coperchio

per aggiungere ingredienti, il misurino e il cucchiaino).

Attenzione: Si prega di assicurarsi che il cavo di alimentazione sia scollegato.

Importante: Collocare sempre la gelatiera in posizione verticale su una superficie piana in modo che il compressore integrato sia in grado di fornire prestazioni ottimali.

Passo 1. Preparare gli ingredienti della ricetta:

Preparare gli ingredienti della propria ricetta personale o dal ricettario riportato su questo manuale. Nota: non è necessario precongela la ciotola per ore in un congelatore, in quanto questa macchina è dotata di un COMPRESSORE INTEGRATO che congela gli ingredienti assicurando un'ottima produzione di gelato.

Passo 2. Versare gli ingredienti della ricetta e dell'acqua calda nel contenitore estraibile, in modo da avere una miscelazione uniforme (vedi figura sotto).

Passo 3. Mettere il contenitore estraibile nella macchina e girarla leggermente intorno all'altro contenitore in modo che si incastri bene con la vasca fissa (vedi figura sotto).

Passo 4. Posizionare le spatole nel contenitore estraibile e tenerle in modo che si montino bene al foro inferiore dell'asse. In seguito, mettere il coperchio trasparente sulla macchina e bloccarlo in senso antiorario (vedi figura sotto).

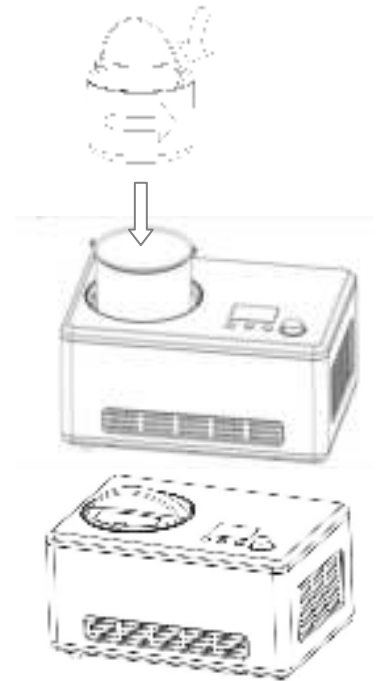
Passo 5. Attaccare la spina e premere il tasto [POWER] per accendere l'apparecchio.

Passo 6. Premere il tasto [MENU] per scegliere la modalità desiderata.

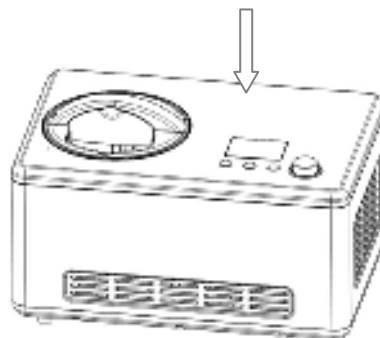
Passo 7. Girare la manopola per inserire il tempo desiderato.

Passo 8. Premere il tasto [START/PAUSE] per avviare il programma.

Passo 9. Per aggiungere ingredienti è sufficiente aprire il coperchio e introdurli. (Vedi figura sotto).



Apri il coperchio e
inserisci gli ingredienti



Passo 10. Dopo che l'operazione è finita, spegnere l'apparecchio, e poi estrarre il cestello estraibile fuori.

OPERAZIONI :

Funzione di mantenimento della temperatura

Per evitare che il gelato si sciolga, l'apparecchio è dotato di una funzione automatica di mantenimento della temperatura. Se la produzione di gelato finisce e nessun'altra funzione è impostata, la macchina conserverà la temperatura per dieci minuti. Dieci minuti più tardi, la macchina entrerà in modalità standby.

Funzione per l'auto-protezione del motore

Poiché durante la produzione, il gelato diventa sempre più consistente, la rotazione del motore risulta sempre più difficile. Per questo motivo l'apparecchio è dotato di una funzione di protezione del motore. Se l'apparecchio si sta sforzando eccessivamente e quindi la temperatura del motore aumenta, esso smetterà di funzionare automaticamente in modo da garantire la longevità del motore.

Controllo del volume degli ingredienti

Per evitare sprechi e che il gelato trabocchi, assicurarsi che gli ingredienti non superino il 60% della capacità del contenitore rimovibile (considerato che il gelato si espande durante la preparazione).

Le differenze tra queste tre diverse funzioni

1. Funzione Gelato: il tempo preimpostato è di 60 minuti. Le operazioni in dettaglio sono riportate (sopra) in questo manuale.
2. Funzione di solo raffreddamento: il tempo preimpostato è di 30 minuti. Il funzionamento è simile a quello della modalità "gelato" solo che non ha la miscelazione.
3. Funzione di sola miscela: il tempo preimpostato è di 10 minuti. Il funzionamento è simile a quello della modalità "gelato" solo che non ha la funzione di raffreddamento.

Come conservare il gelato :

Togliere il gelato appena preparato e versarlo in un altro contenitore. Per evitare graffi sulla parte interna del contenitore estraibile, utilizzare una paletta di plastica o un cucchiaino di legno. Non utilizzare palette o altri strumenti di metallo.

MANUTENZIONE :

Attenzione: per evitare scosse elettriche, si prega di rimuovere la spina prima di pulire l'apparecchio.

- (1) Estrarre le spatole di miscelazione e pulirle con un panno inumidito.
- (2) Togliere il contenitore estraibile e pulirlo con un panno morbido inumidito.
- (3) Pulire il coperchio trasparente e l'altro coperchio con un panno inumidito.
- (4) Togliere lo sporco sul rivestimento della macchina con un panno umido. Non versare acqua sul cavo, la spina e sulle uscite d'aria. Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
- (5) Consentire un'accurata asciugatura con un panno asciutto e poi rimettere tutte le parti al proprio posto.

RICETTE :

GELATO ALLA VANIGLIA CON COULIS DI FICHI

Ingredienti

- | | |
|------------------------------------|-------------------------|
| - 1/2 litro di latte intero | - 5 tuorli d'uovo |
| - 150g di zucchero in polvere | - 100g di panna liquida |
| - 3 baccelli (stecche) di vaniglia | - 500g di fichi |
| - 300g di zucchero a velo | - 25g di glucosio |

PREPARAZIONE

Spezzare le stecche di vaniglia in due, lasciarle in infusione nel latte caldo per circa 1/2 ora e poi rimuoverle.

Sbattere con una frusta i tuorli d'uovo e lo zucchero in una ciotola.

Rimettere sul fornello il latte e portarlo all'ebollizione.

A questo punto, aggiungere la panna e far riprendere l'ebollizione. In seguito, versare subito tutto sulla miscela uova/zucchero precedentemente preparata e sbattere rapidamente.

Far cuocere tutto a fuoco lento per circa 4-5 minuti e mescolare con una spatola di legno.

Lasciar raffreddare completamente.

Versare il preparato nella macchina e far mescolare per 30 minuti.

Lavare la frutta e lasciar asciugare. Se necessario, ripulire i frutti troppo maturi mettendoli a bagnomaria per 10 minuti.

Frullare bene in modo da ottenere una polpa, aggiungere quindi lo zucchero a velo e il glucosio e mescolare bene con una frusta.

Versare il coulis sulle palle di gelato alla vaniglia.

SORBETTO ALLE ALBICOCCHIE

Ingredienti

- 1 kg di albicocche mature
- 100g di zucchero a velo
- 1 limone verde
- 1 litro di sciroppo

PREPARAZIONE

Lavare e snocciolare le albicocche. Frullare la polpa fino a ottenere la consistenza di un purè. Aggiungere il succo di limone e lo zucchero. Mescolare il tutto e lasciar riposare per un'ora in frigorifero.

Versare tutto all'interno della macchina e far mescolare per 30 minuti.

COPPA DI MELE RENETTE

Disporre in una coppa il sorbetto alle mele e il ghiaccio. Accompagnare con qualche amaretto/bacio di dama.

Ingredienti per il sorbetto alle mele

- 1 kg di mele renette
- 120g di zucchero a velo
- 1 limone verde
- 1/2 litro di succo di mela 100% frutta

PREPARAZIONE DEL SORBETTO ALLE MELE

Sbucciare e snocciolare le mele e in seguito tagliarle a pezzetti. Frullarle fino a ottenere la consistenza di un purè.

Aggiungere lo zucchero e il succo di limone, mescolare il tutto.

Far riscaldare il succo di mela e versarlo sul preparato. Lasciar raffreddare completamente.

Mettere tutto all'interno dell'apparecchio e far mescolare per 30 minuti.

Ingredienti per il gelato alla cannella

- 1/2 litro di latte intero + 10 cl
- 150 g di zucchero in polvere
- 20 g di cannella in polvere
- 5 tuorli d'uovo
- 100 g di panna liquida

PREPARAZIONE DEL GELATO ALLA CANNELLA

Lasciare la cannella in infusione in 10 cl di latte caldo per 20 minuti.

Sbattere i tuorli d'uovo e lo zucchero all'interno di una ciotola.

Far riscaldare il latte in un pentolino e portarlo all'ebollizione. Aggiungere quindi la panna e far riprendere l'ebollizione.

In seguito, versare immediatamente sul composto uova/zucchero, mescolando rapidamente.

Far cuocere il tutto per circa 4/5 minuti, a fuoco lento, mescolando con una spatola di legno.

Aggiungere l'infuso di cannella. Lasciare raffreddare completamente.

Versare il preparato nell'apparecchio e far mescolare per 20 minuti.

SORBETTO AI FRUTTI DI BOSCO

Disporre i 3 sorbetti all'interno di una coppa. Condire con coulis di fragole.

Ingredienti per il sorbetto alle more

- 1 kg di more
- 100 g di zucchero a velo
- 2 limoni verdi
- 1/2 litro di sciroppo (n°1)

PREPARAZIONE DEL SORBETTO ALLE MORE

Lavare le more e cospargerle di zucchero a velo. Mescolarle fino a raggiungere la consistenza di un purè. Lasciar riposare per un'ora in frigorifero.

Aggiungere lo sciroppo e il succo di limone, quindi mescolare.

Mettere il tutto nell'apparecchio e lasciar mescolare per 30 minuti.

Ingredienti per il sorbetto ai mirtilli

- 1 kg di mirtilli
- 100 g di zucchero a velo
- 2 limoni verdi
- 1/2 litro di sciroppo (n°1)

PREPARAZIONE DEL SORBETTO AI MIRTILLI

Frullare i mirtilli fino a raggiungere la consistenza di un purè. Aggiungere il succo di limone, il succo di arancia e lo zucchero a velo, quindi mescolare.

Lasciar riposare per 2 ore in frigorifero.

Aggiungere lo sciroppo.

Mettere il tutto nell'apparecchio e far mescolare per 30 minuti.

Ingredienti per il sorbetto ai lamponi

- 1 kg di lamponi
- 1/2 litro di succo di arancia
- 1/2 litro di sciroppo (n°1)
- 2 limoni verdi
- 200 g di zucchero a velo

PREPARAZIONE DEL SORBETTO AI LAMPONI

Frullare i lamponi fino a raggiungere la consistenza di un purè. Aggiungere il succo dei limoni, il succo di arancia e lo zucchero a velo, quindi mescolare.

Lasciar riposare per 2 ore in frigorifero.

Aggiungere lo sciroppo.

Mettere il tutto nell'apparecchio e far mescolare per 30 minuti.

Ingredienti per il coulis di fragole

- 500 g di fragole fresche
- 25 g di glucosio
- 300 g di zucchero a velo

PREPARAZIONE DEL COULIS DI FRAGOLE

Lavare le fragole e togliere il picciolo. Se necessario, ripulire i frutti troppo maturi mettendoli per 10 minuti a bagnomaria in un pentolino.

Frullarle bene, in modo da ottenere una polpa e aggiungere quindi lo zucchero a velo e il glucosio, mescolando bene con una frusta.

GELATO ALLA LIQUIRIZIA

Ingredienti

- 5 tuorli d'uovo
- 1/2 litro di latte intero + 10 cl
- 100 g di liquirizia liquida o a bastoncini
- 150 g di zucchero in polvere
- 100 g di panna liquida

PREPARAZIONE

Lasciare la liquirizia in infusione in 10 cl di latte per 25 minuti. Se si utilizza la liquirizia in bastoncini, servirsi di uno *chinois* (colino a forma conica e in acciaio).

Sbattere i tuorli d'uovo e lo zucchero in una ciotola.

Far riscaldare il latte in un pentolino portandolo all'ebollizione. Aggiungere la panna e far riprendere l'ebollizione.

In seguito, versare immediatamente sul composto uova/zucchero, mescolando rapidamente.

Far cuocere il tutto per circa 4/5 minuti, a fuoco lento, mescolando con una spatola di legno. Versare l'infuso di liquirizia caldo.

Lasciar raffreddare completamente.

Versare il tutto nell'apparecchio e far mescolare per 30 minuti.



AMBIANTE

ATTENZIONE:

Non gettare quest' apparecchio tra i rifiuti domestici. Per questo tipo di prodotti è fornito dai comuni un sistema di raccolta e ritiro in zona ed è quindi un dovere informarsi per conoscere il giusto smistamento del rifiuto. Infatti, i prodotti elettrici ed elettronici possono contenere sostanze pericolose che hanno effetti dannosi sull'ambiente o sulla nostra salute e quindi devono essere riciclati. Il simbolo al lato indica che le apparecchiature elettriche ed elettroniche fanno parte di una raccolta selettiva e differenziata (rappresentata da un bidone su due ruote sbarrato da una croce).