

Veiligheidsinformatie

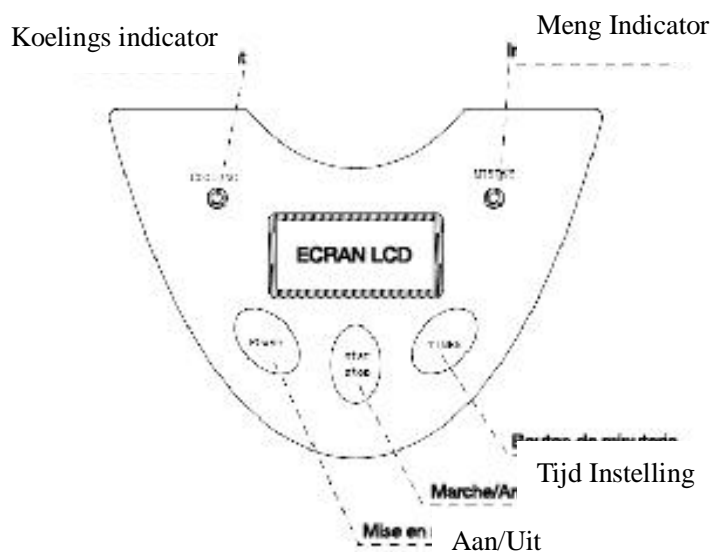
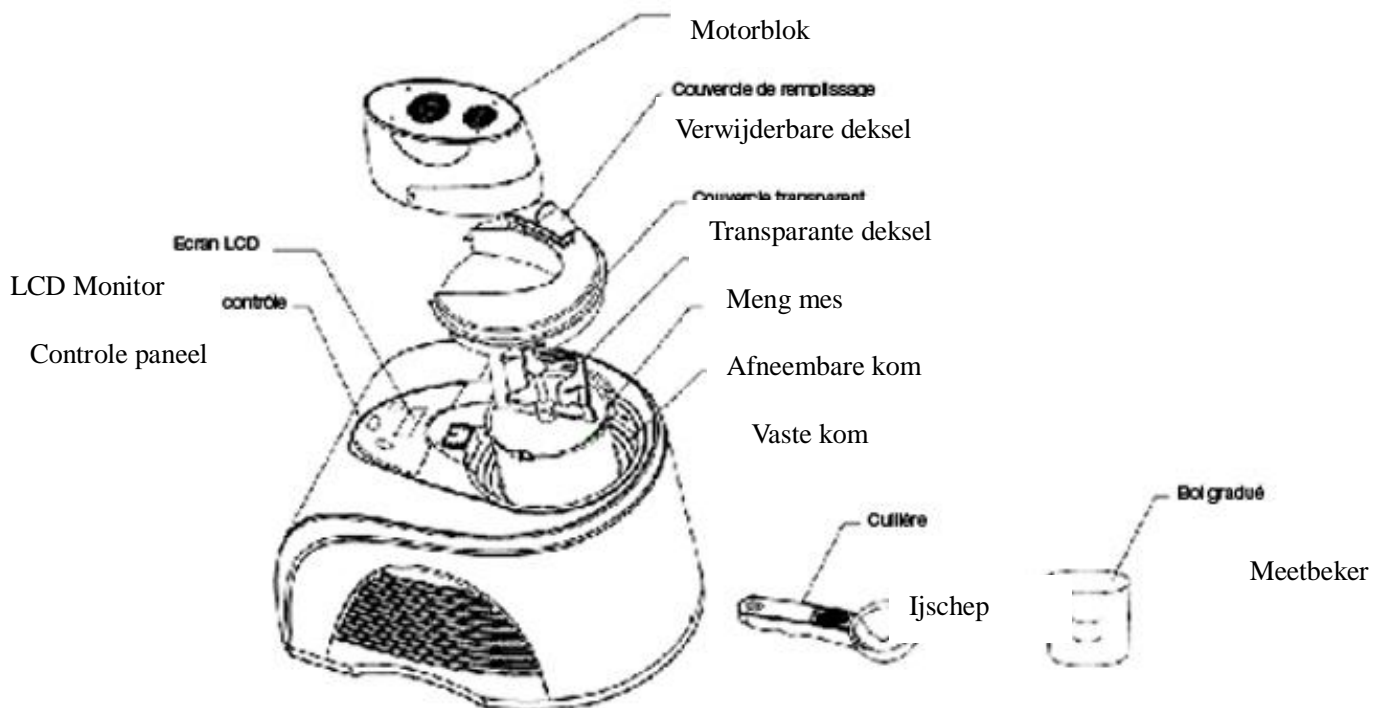
- **Controleer of de spanning van uw huis overeenkomstig is met de spanning van het apparaat.**
- Zet het apparaat nooit zonder toezicht in werking. Verwijder altijd de stekker na gebruik of voordat u het gaat schoonmaken.
- Dit apparaat is niet geschikt voor personen met lichamelijke of geestelijke gebreken (inclusief kinderen) of mensen zonder ervaring, tenzij ze door een verantwoordelijk persoon worden begeleid en instructies hebben ontvangen. Kinderen moeten onder toezicht worden gehouden om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat gaan spelen.
- Gebruik het apparaat alleen voor huishoudelijke doeleinden en alleen voor levensmiddelen zoals voorgeschreven in deze handleiding.
- Niet in de vaatwasser reinigen, alleen met warm water en zeep.
- Raak de componenten tijdens het gebruik niet aan. Neem alle voorzorgsmaatregelen en houd handen, haar, kleding en andere accessoires uit de buurt van de componenten.
- Nooit componenten verwijderen of vervangen terwijl het apparaat aan staat.
- Dompel het apparaat nooit onder water of andere vloeistoffen. Gebruik een vochtig doek om te reinigen. Gebruik het apparaat niet met natte handen.
- Overschrijd nooit de maximale vulhoogte (3/4) van de kom, omdat het ijs tijdens het maken gaat zwellen.
- Plaats de ingrediënten altijd in de kom nooit rechtstreeks in het compressor compartiment.
- Om letsel te voorkomen, steek nooit uw vingers of andere voorwerpen in het apparaat als het in gebruik is.
- Plaats het apparaat nooit in de buurt van een warmtebron.
- Plaats het apparaat altijd op een droge, vlakke ondergrond.
- Gebruik het apparaat nooit buitenshuis en sla het op een droge plaats op.
- Bedek nooit de ventilatieopeningen van de motor en compressor tijdens het gebruik.
- Verwijder de stekker van het apparaat voordat u het schoonmaakt of opbergt. Trek nooit aan het kabel. Zorg ervoor dat u niet over het kabel gaat struikelen. Vouw het niet op en laat het niet met hete oppervlakken in aanraking komen.
- Als het kabel beschadigd is, moet het door de fabrikant of de klanten service worden vervangen om ongelukken te vermijden.
- Controleer het kabel en het apparaat regelmatig om schade te voorkomen.
- In het geval van problemen, probeer het apparaat nooit zelf te repareren, neem contact op met een gekwalificeerde persoon om ongelukken te voorkomen.

- Gebruik het apparaat alleen met originele accessoires.

De fabrikant kan niet verantwoordelijk worden gehouden voor misbruik van het apparaat. Volg deze handleiding goed op.

Beschrijving van het apparaat

Voor dat u het apparaat voor het eerst gaat gebruiken, was en droog alle onderdelen die met voedsel in contact gaan komen. Reinig het lichaam van de motor en de compressor met een vochtig doek. Plaats het apparaat op een vlakke, droge ondergrond.



Bedrijfstelling van het apparaat

- Bereid de ingrediënten die nodig zijn voor uw recept. Als bepaalde ingrediënten gekookt moeten worden, doe het een dag van tevoren, omdat de ingrediënten volledig gekoeld in het apparaat moeten.
- Alleen vruchten puree wordt voor de voorbereiding opgenomen. De fruitstukjes worden aan het einde van de koeling toegevoegd.
- Plaats de ingrediënten bij een temperatuur van ongeveer 6-8 graden in de koelkast.
- Giet de koude ingrediënten in de kom. Overschrijdt het maximale niveau van $\frac{3}{4}$ niet, omdat het ijs aan volume aanneemt tijdens de bereiding.
- Plaats de verwijderbare kom in het apparaat.
- Plaats het mengmen in het midden van de verwijderbare kom.
- Plaats het deksel op de kom.
- Plaats vervolgens het deksel op de motorblok om te waarborgen dat de elementen in hetzelfde mengblad terecht komen.
- Sluit het apparaat aan.
- Druk de knop « 0/1 » en op het display toont « 60 :00 ». Het apparaat is klaar voor gebruik.
- Druk op « Tijd » om de gewenste koeltijd te selecteren.
- Druk op de « M/A » knop. Na enkele seconden begint het mengen, Het groene LED licht op.
- Na een paar minuten afkoelen, licht het rode LED op.
Opmerking : Koeling begint vanaf de bodem. Het kan dus gebeuren dat de messen van de mixer traag worden of stoppen met draaien wanneer het ijs eraan begint te trekken.
- De bereiding kan op elk moment op stop worden gezet door de « M/A » knop voor 2 seconden in te drukken.
- De geselecteerde koeltijd kan op elk moment worden gewijzigd door op « tijd » te drukken.
- De machine stopt automatisch na de ingestelde tijd.
- Als het display « 0 :00 » toont, kan het ijs worden verwijderd.
- Als het ijs te vloeibaar is, kunt u de cyclus opnieuw starten door de « M/A » knop voor 2 seconden in te houden. Selecteer de gewenste bereidingstijd door op de « tijd » knop te drukken, en druk nogmaals op « M/A ».
- Als het ijs binnen tien minuten na de bereiding niet wordt verwijderd, vergrendelt het apparaat de koelfunctie automatisch om te voorkomen dat het ijs gaat smelten. Deze functie koelt het ijs in stappen van 10 minuten gedurende maximaal een uur.
- Druk op « 0/ 1 » om het toestel te stoppen en verwijder de stekker uit het stopcontact voordat u het ijs verwijdert.
- Verwijder het motorblok, de vuldop en de transparante deksel.
- Verwijder de uitneembare kom met het handgreep. Verwijder vervolgens het mengblad.

Functie voor Flessen koeling

- Deze functie zorgt voor het gemakkelijke koelen van flessen. Verwijder de uitneembare kom en plaats de fles in het compartiment.
- Selecteer een korte afkoelings tijd (10 minuten) en start de machine. Indien nodig, kan

de koeltijd worden uitgebreid.

- De koeling zal effectiever zijn als de haat van de fles met een isolerende ring bedekt is.

Reiniging van het apparaat

- Schakel de machine uit en verwijder de stekker.
- Reinig het lichaam van het motorblok en het kabel nooit met water.
- Alle verwijderbare onderdelen van het apparaat behalve het motorblok kunnen met warm water en zeep worden gereinigd.
- Reinig het lichaam en het motorblok met een vochtig doek.
- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen.
- Droog alle delen van het apparaat goed voordat u het opnieuw gaat monteren.

RECEPTEN

Vanille Ijs met vijgen

Ingrediënten:

-½ Liter Volle Melk	-5 Eierdooier
-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 mengsel 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 -2 groene citroen
-100gr. Poedersuiker -1/2L Sinaasappelsap
-1/2 L. Siroup

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

-300 gr Poedersuiker

-25gr. Glucose

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

-150 gr KristalSuiker

-1/2L Volle Melk + 10cl

-100gr.liquid Creme fraiche

100gr. liquid zoethout

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.



ATTENTIE :

Wij raden u aan om dit product niet met het huishoudelijk afval weg te gooien. Een selectieve inzameling voor dit soort producten wordt door gemeenten geboden, neem contact op met uw lokale gemeente voor meer informatie. Elektrische en elektronische producten bevatten schadelijke stoffen die het milieu en menselijke gezondheid kunnen beschadigen en moeten dus worden recycled. De sticker met het kruis door een afvalbak geeft aan dat het product elektronische of elektrische apparatuur is en alleen voor selectieve inzameling geschikt is.