

DOMO

**HANDLEIDING
MODE D'EMPLOI
GEBRAUCHSANLEITUNG
INSTRUCTION BOOKLET
MANUAL DE INSTRUCCIONES
NÁVOD K POUŽITÍ**

ROOMIJSMACHINE
SORBETIÈRE
EISMASCHINE
ICE-CREAM MAKER
HELADERA PARA HELADOS DE NATA
STROJ NA ZMRZLINU



DO2309I

PRODUCT OF LINEA 2000

GARANTIEVOORWAARDEN

Wij hanteren een garantietermijn van 2 jaar vanaf de datum van aankoop. Gedurende de garantieperiode zal de distributeur volledige verantwoording op zich nemen voor gebreken, die aanwijsbaar berusten op materiaal- of constructiefouten. Wanneer dergelijke gebreken voorkomen, zal het apparaat indien nodig vervangen of gerepareerd worden. Het recht op garantie vervalt wanneer de gebreken zijn ontstaan door hardhandig gebruik, het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing of ingreep door derden. De garantie wordt verleend op basis van het originele kassaticket. Alle onderdelen die aan slijtage onderhevig zijn, vallen buiten de garantie. Indien je apparaat defect is binnen de garantietermijn van 2 jaar, dan mag je het toestel samen met het originele kassaticket binnenbrengen in de winkel waar je het toestel hebt aangekocht.

CONDITIONS DE GARANTIE

Nous accordons une garantie de 2 ans sur ce produit à partir de la date d'achat. Pendant la durée de la garantie, le distributeur prendra à sa charge la réparation des vices de fabrication ou de matières, en se réservant le droit de décider si certaines pièces doivent être réparées ou échangées, ou si l'appareil lui-même doit être échangé. Les dommages occasionnés par une utilisation inadéquate (branchement continu, erreur de voltage, prise inappropriée, choc, etc...), l'usure normale ne portant préjudice ni au bon fonctionnement ni à la valeur de l'appareil, excluent toute prétention à la garantie. La garantie devient caduque si des réparations ont été effectuées par des personnes non agréées. La garantie est accordée sur la base du ticket de caisse original. Toutes les pièces détachées non résistantes et par conséquent sujettes à l'usure, ne sont pas sous garantie. Dans le cas où votre appareil est défectueux pendant la période de garantie de 2 ans, vous pouvez ramener votre appareil, ainsi que votre ticket de caisse, au magasin où vous l'avez acheté.

GARANTIE

Die Garantie für dieses Gerät beträgt 2 Jahr ab dem Kaufdatum. Während dieser zweijährigen Garantie trägt der Verteiler die Verantwortung für Mangel, die eindeutig auf Material- oder Konstruktionsfehler zurückzuführen sind. Wenn es solche mangel gibt, wird das Gerät, wenn notwendig, ersetzt oder repariert. Das Recht auf Garantie erlischt, wenn die Mängel auf eine unangemessene Anwendung, die Nichtbefolgung der Gebrauchsanleitungen oder eine Reparatur von einer dritten Partei zurückzuführen sind. Die Garantie wird auf der Grundlage des originalen Kassenbons gewährt. Alle Teile, dem Verschleiß ausgesetzt sein, sind nicht in der Garantie eingeschlossen. Wenn Ihr Gerät innerhalb der Garantiefrist von zwei Jahren defekt ist, können Sie das Gerät zusammen mit Ihrem Kassenbon in das Geschäft zurückbringen, in dem Sie des gekauft haben.

WARRANTY

This appliance has a two year warranty period. During this period the manufacturer is responsible for any failures that are the direct result of construction failure. When these failures occur the appliance will be repaired or replaced if necessary. The warranty will not be valid when the damage to the appliance is caused by wrong use, not following the instructions or repairs executed by a third party. The guarantee is issued with the original till receipt. All parts, which are subject to wear, are excluded from the warranty.

If your device breaks down within the 2-year warranty period, you can return the device together with your receipt to the shop where you purchased it.

CONDICIONES DE GARANTÍA

Este aparato tiene un término de garantía de 2 años, desde la fecha de la compra.

Durante el período de garantía, el suministrador asumirá la entera responsabilidad en cuanto a defectos debidos a errores de material o de fabricación.

En caso de tales defectos, el aparato será reemplazado o reparado, cuando sea necesario. La garantía perderá su vigencia en caso de defectos causados por mal uso, no cumplimiento del manual de instrucciones o intervención por una tercera persona. La garantía se concede sobre la base del recibo de caja. La garantía no cubre piezas expuestas al desgaste.

Si el producto está defectuoso dentro del período de garantía de 2 años, puede traer su recibo de caja junto con el teléfono a la tienda donde adquirió la unidad.

ZÁRUKA

Pro záruku začínající dnem prodeje spotřebiče platí na území ČR tyto podmínky:

1. trvání záruky: 2 roky

2. poskytování záruky:

a) záruční opravu provedeme podle našeho zvážení opravou nebo výměnou vadných dílů, jestliže tyto závady vznikly prokazatelně vadou materiálu nebo chybou při výrobě

b) záruční oprava bude provedena jen při předložení tohoto záručního listu a dokladu o zaplacení

c) jestliže dojde k opravě nebo výměně spotřebiče v záruční době, záruční doba se prodlužuje

3. záruka se nevztahuje

a) na mechanické poškození

b) nesprávné používání v rozporu s návodem k použití

1. záruka zaniká:

- při použití spotřebiče jinak než v domácnosti

- při provádění opravy nebo změny na spotřebiči osobou jinou než pověřenou naším servisem

Na tento spotřebič poskytujeme záruku na nedostatky, které jsou označeny jako výrobní chyby nebo chyby materiálu. Záruční doba začíná dnem prodeje a je uznána po předložení potvrzeného tohoto záručního listu nebo orig. dokladu o zaplacení + tento nepotvrzený, ale vyplněný ZL pro záznam opravy. Případné reklamace můžete uplatnit v místě nákupu tohoto přístroje nebo v servisním středisku firmy:

**Domo-elektro s.r.o. Hluboká 147, 34506 Kdyně viz www.domo-elektro.cz
tel. 379 789 684 nebo na servis@domo-elektro.cz , tel. 379 422 550**

Type nr. apparaat
N° de modèle de l'appareil **DO2309I**
Type nr des Gerätes
Type nr. of appliance
N° de modelo del aparato
Model

Naam
Nom
Name
Nombre
Jméno

Adres
Adresse
Address
Dirección
Adresa

Aankoopdatum
Date d'achat
Kaufdatum
Date of purchase
Fecha de compra
Datum nákupu, podpis a razítko

Tel.:

* Jméno kupujícího, adresu a tel.spojení je nutno vyplnit pokud si zákazník přeje zaslání opraveného přístroje domů. Bez úplného vyplnění všech ostatních údajů v záručním listu nebude možno Vaši reklamaci včas vyřídit.

REKLAMACE : (VYPLNÍ ZÁKAZNÍK NEBO OBCHOD)

Popis vady 1. reklamace/Datum uplatnění reklamace:

Popis vady 2. reklamace/Datum uplatnění reklamace:

Popis vady 3. reklamace/Datum uplatnění reklamace:

ZÁZNAMY SERVISU :

1.reklamace (datum přijetí/odeslání/ číslo reklamačního dokladu)

2.reklamace (datum přijetí/odeslání/ číslo reklamačního dokladu)

3.reklamace (datum přijetí/odeslání/ číslo reklamačního dokladu)

* Jméno kupujícího, adresu a tel.spojení je nutno vyplnit pokud si zákazník přeje zaslání opraveného přístroje domů.

Bez úplného vyplnění všech ostatních údajů v záručním listu nebude možno Vaši reklamaci včas vyřídit.

RECYCLAGE-INFORMATIE

Dit symbool op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld. Het moet naar een plaats worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycleerd. Als u ervoor zorgt dat dit product op de correcte manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijk voor mens en milieu negatieve gevolgen die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalbehandeling. Voor meer details in verband met het recyclen van dit product, neemt u best contact op met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar u het product hebt gekocht. Het verpakkingsmateriaal is recycleerbaar. Behandel de verpakking milieubewust.

INFORMATION DE RECYCLAGE

Ce symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique.

En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résultat d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

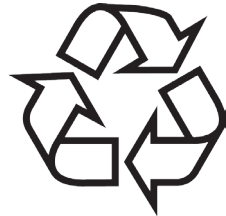
L'emballage est recyclable. Traitez l'emballage écologiquement.



RECYCLING INFORMATIONEN

Dieses Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen.

Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihren Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben. Das Verpackungsmaterial ist wiederverwertbar. Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht und führen Sie sie der Wertstoffsammlung zu.



RECYCLING INFORMATION

This symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it must be brought to the applicable collection point for recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

The packaging is recyclable. Please treat package ecologically.



INFORMACIÓN DE RECICLAJE

El símbolo en el producto o el embalaje indica que este producto no puede ser tratado como residuo doméstico. Los residuos de aparatos tienen que ser depositados en un punto de recogida destinado al reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Eliminando este producto de manera correcta, se puede evitar las consecuencias negativas posibles para el hombre y el medio ambiente en caso de un tratamiento de residuos incorrecto. Si desea obtener más información sobre el reciclaje de este producto, pónganse en contacto con la oficina municipal, la empresa o el servicio de recogida de residuos domésticos correspondiente o con el establecimiento dónde ha adquirido el producto.

El material de embalaje es reciclable. Trate el embalaje de manera ecológica.



INFORMACE O RECYKLACI ODPADU

Symbol na přístroji či na jeho obalu znamená, že s tímto výrobkem není možno nakládat jako s běžným domovním odpadem, nýbrž musí být odevzdán na místech určených ke sběru a likvidaci elektrických a elektronických zařízení. Dodržením tohoto doporučení chráníte životní prostředí a zdraví spoluobčanů. Více informací o možnostech likvidace nebezpečného odpadu obdržíte na obecních nebo městských úřadech, sběrných dvorech nebo v prodejně, kde jste přístroj zakoupili. Obalové materiály jsou recyklovatelné, nakládejte s nimi podle předpisů pro životní prostředí.



Als het elektrisch snoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant, zijn dienst naverkoop of een gelijkaardig gekwalificeerd persoon, om ongelukken te voorkomen.

Si le cordon électrique est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou toute autre personne qualifiée, pour éviter tout accident.

Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer gleichartig geschulten Person ersetzt werden, um Unglücke zu verhindern.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

Cuando el cordón eléctrico está dañado, tiene que ser reemplazado por el fabricante, el servicio posventa o una persona similarmente calificada, para evitar accidentes.

Jestliže je poškozen přívodní kabel, musí být neprodleně vyměněn v odborném servisu nebo oprávněnou osobou.
Jinak hrozí nebezpečí úrazu!

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en ouder, en door personen met een fysieke of sensorische beperking of mensen met een beperkte mentale capaciteit of gebrek aan ervaring of kennis, op voorwaarde dat deze personen toezicht krijgen of instructies hebben gekregen over het gebruik van het toestel op een veilige manier en dat ze ook de gevaren kennen bij het gebruik van het toestel.

Kinderen mogen niet met het toestel spelen. Onderhoud en reiniging van het toestel mogen niet gebeuren door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en toezicht krijgen. Hou het toestel en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

Dit toestel is geschikt om te gebruiken in de huishoudelijke omgeving en in gelijkaardige omgevingen zoals:

- Keukenhoek voor personeel van winkels, kantoren en andere gelijkaardige professionele omgevingen
- Boerderijen
- Hotel- en motelkamers en andere omgevingen met een residentieel karakter
- Gastenkamers, of gelijkaardige

Opgelet: het toestel mag niet gebruikt worden met een externe timer of een aparte afstandsbediening.

LEES EN VOLG DEZE INSTRUCTIES ZORGVULDIG VOORALEER HET TOESTEL TE GEBRUIKEN. GOOI DEZE INSTRUCTIES NIET WEG. ALS JE HET TOESTEL DOORGEEFT AAN IEMAND ANDERS, GEEF DAN ALTIJD OOK DEZE HANDLEIDING MEE.

- Dit toestel mag enkel gebruikt worden waarvoor het bedoeld is. Dit wil zeggen: enkel voor het maken van roomijs en enkel voor huishoudelijk gebruik binnenshuis.
- Verpakkingsmaterialen zijn geen speelgoed. Zorg ervoor dat kinderen niet met plastic zakken spelen. Dit houdt verstikkingsgevaar in.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het toestel spelen.
- Zorg ervoor dat kinderen het toestel niet aan het snoer van een oppervlak kunnen trekken.
- Het toestel moet buiten het bereik van kinderen bewaard worden.
- Bescherm het toestel tegen vocht, druppelend water en spatten: er bestaat een risico op elektrische schok.
- Gebruik het toestel niet buiten of ook niet dicht bij containers die met water gevuld zijn (bv. afwasbak).
- Zorg ervoor dat het oppervlak onder het toestel droog is.
- Gebruik het toestel niet wanneer het snoer zichtbaar beschadigd is of wanneer het toestel gevallen is.
- Breng geen wijzigingen aan aan het toestel. Vervang het snoer bv. niet thuis. Herstellingen mogen enkel uitgevoerd worden bij een gespecialiseerde

herstellingsdienst of service center.

- Als er vloeistoffen of vreemde objecten in de behuizing van het motorblok terecht komen, trek dan meteen de stekker uit het stopcontact. Laat het toestel nakijken vooraleer het opnieuw te gebruiken.
- Het motorblok, het snoer en de stekker mogen niet in water of andere vloeistoffen worden ondergedompeld.
- Als het toestel in water gevallen is, trek dan meteen de stekker uit het stopcontact en haal pas daarna het toestel uit het water. Gebruik in dit geval het toestel niet meer en laat het nakijken door een specialist.
- Bedien het toestel nooit met natte handen.
- Sluit de stekker enkel aan op een goed geïnstalleerd stopcontact dat goed toegankelijk is en met een voltage dat overeenstemt met het voltage aangeduid op de label op het toestel. Nadat het toestel is aangesloten op het net, moet het stopcontact nog steeds goed bereikbaar zijn.
- Zorg ervoor dat het snoer niet beschadigd kan worden door scherpe randen of hete oppervlakken.
- Wanneer je het toestel uit zet, is het nog niet volledig ontkoppeld van het elektriciteitsnet. Om dit te doen dien je de stekker uit het stopcontact te trekken.
- Zorg ervoor dat het snoer nooit gevangen of geplet zit.
- Trek altijd aan de stekker zelf en nooit aan het snoer om de stekker uit het stopcontact te halen.
- Trek de stekker uit het stopcontact als er een probleem is, wanneer je het toestel niet gebruikt, vooraleer het toestel schoon te maken en tijdens onweer.

- Steek nooit je handen in de roomijsmachine wanneer ze werkzaam is en zorg ervoor dat haar, kleding en andere voorwerpen er voldoende van verwijderd zijn om verwondingen en beschadiging te voorkomen.
- Raak een bevroren kom nooit aan met natte handen!

Wat je moet weten om gezondheidsgevaren te vermijden

Roomijs kan een voedingsbodem voor salmonella zijn. Daarom is er speciale hygiëne vereist bij het maken van roomijs.

Rauwe eieren dienen voldoende gekoeld te worden en mogen niet te lang bewaard worden.

Invriezen doodt salmonellabacteriën niet, dus hou in elk geval rekening met deze tips:

- Maak geen recepten klaar met rauwe eieren voor mensen met een zwak immuunsysteem (bv. baby's, ouderen, zieken).
- Als je een recept maakt met rauwe eieren, zorg er dan voor dat de eieren vers zijn en dat ze bewaard worden in de koelkast.
- Zorg ervoor dat al het gerei dat je gebruikt bij het maken van roomijs volledig schoon is.
- Zet het ijs dat je gemaakt hebt onmiddellijk in de koelkast en bewaar het daar niet langer dan 24 uur.
- Het ijs moet zonder uitstel worden geconsumeerd. Roomijs gemaakt met verse ingrediënten kan maar

voor max. 1 week in de diepvries op -18°C bewaard worden.

- Roomijs dat is ontdooid - zelfs maar een beetje - mag in geen geval terug worden ingevroren.
- Na de bereiding moeten de roomijsmachine en al het gebruikte keukengerei zorgvuldig worden schoongemaakt.

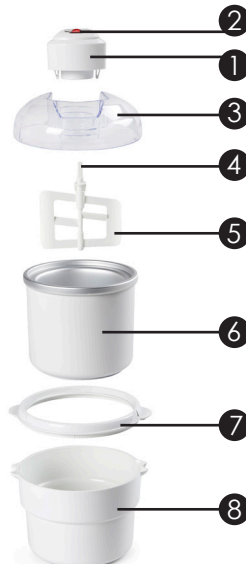
Wat je moet weten om schade aan het toestel te voorkomen

- De kom moet volledig droog zijn vooraleer je ze in de diepvries zet.
- Verwarm de kom niet tot meer dan 40°C .
- Harde of scherpe objecten (bv. metalen lepels) kunnen de binnenkant van de vrieskom beschadigen. Gebruik alleen rubberen spatels en houten keukengerei om het ijs dat je gemaakt hebt uit de kom te halen.
- Giet het mengsel dat je bereid hebt pas in de kom wanneer de machine al aan staat.
- Zet het toestel niet uit en terug aan wanneer het ijs aan het draaien is. Het roomijsmengsel kan dan aanvriezen aan de kom en de mengarm blokkeren.
- Zet het toestel nooit op hete oppervlakken of in de buurt van warmtebronnen of open vlammen.
- Gebruik alleen de bijgeleverde accessoires.
- Het toestel is uitgerust met antislipvoetjes. Als toch zou blijken dat de antislipvoetjes hun werk niet meer doen, leg dan een antislipmat onder het toestel.

- Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakproducten.
- Alle accessoires moeten met de hand worden afgewassen. Enkel de plastic mengarm kan in de vaatwasmachine.
- Als er vloeistof lekt uit de vrieskom, is de kom niet meer bruikbaar. Hoewel deze vloeistof niet giftig is, is ze toch niet geschikt voor consumptie.
- Het toestel beschikt over een oververhittingsbeveiliging. Deze zal het toestel uitschakelen wanneer de motor oververhit dreigt te geraken. Trek in dat geval de stekker uit het stopcontact en wacht ten minste 15 minuten tot de motor volledig is afgekoeld.

ONDERDELEN

1. Motorblok met snoer
2. Aan/uit-knop
3. Deksel met vulopening
4. Verbindingsstuk
5. Mengarm
6. Vrieskom
7. Ring met handvatten
8. Container



VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Opgelet: Dompel het motorblok nooit onder in water!

Bij het eerste gebruik zou het toestel een specifieke geur kunnen afgeven. Dit is normaal. Zorg voor voldoende ventilatie in de kamer.

1. Neem alle onderdelen uit de verpakking.
2. Kijk na of alle onderdelen volledig en intact zijn.
3. Wrijf het motorblok schoon met een licht vochtige doek.
4. Wrijf de binnenkant van de vrieskom schoon met een vochtige doek.
5. Spoel de andere onderdelen grondig af in warm water.
6. Droog alle onderdelen goed af.

INGREDIËNTEN: TIPS

- Het beste ijs maak je met verse ingrediënten van hoge kwaliteit.
- Vetrijke zuivelproducten (room, slagroom, mascarpone, ...) zorgen voor een romige consistentie en volle smaak.
- Wanneer je recepten volgt waarin de suiker niet wordt opgelost, gebruik dan erg fijne suiker. Suiker maakt het ijs vaster en voorkomt tegelijkertijd de vorming van grote ijskristallen.
- Wanneer je diepgevroren fruit gebruikt, is het niet nodig om het fruit eerst volledig te laten ontdooien. Het is bijvoorbeeld gemakkelijker om fruit te pureren dat nog half bevroren is.
- Roomijs zal zachter blijven wanneer er alcohol is toegevoegd.

TE ONTHOUDEN VOOR EEN OPTIMAAL RESULTAAT

- Voor een optimaal resultaat is het aan te raden de vrieskom en het bereide mengsel vooraf voldoende te koelen.
- Het roomijs dat met de machine gemaakt wordt is zacht en lepelbaar. Serveer het ijs onmiddellijk. Dan zal het het beste smaken.
- Als het roomijs niet voldoende vast is geworden na ca. 40 minuten, zet het dan in de diepvries tot het vast genoeg is.

24 UUR OP VOORHAND: KOM INVRIEZEN

1. De kom moet volledig droog zijn wanneer hij in de diepvries wordt gezet.
2. Stop de kom in een diepvrieszak en sluit de zak af om ijsafzettingen te vermijden.

3. Stop de kom in de diepvries gedurende minstens 24 uur (min. -18°C).
4. Neem de kom pas uit de diepvries net voor het draaien van het ijs om ervoor te zorgen dat de kom zo koud mogelijk is.

4 UUR OP VOORHAND: MENGSEL BEREIDEN

1. Bereid het ijsmengsel volgens het recept. Er kan per keer tot 1000ml klaargemaakt worden in de roomijsmachine.
2. Zet het mengsel gedurende ca. 4 uur in de koelkast.

HET IJS DRAAIEN IN DE ROOMIJSMACHINE

Doe het mengsel pas in de kom wanneer het toestel volledig gemonteerd is en aan staat. Anders kan het mengsel aanvriezen aan de binnenwand van de kom.

Werk snel, zodat de kom en het mengsel zo koud mogelijk blijven.

1. Zet het motorblok in het deksel, zodat het op zijn plaats valt.
2. Steek het verbindingsstuk in de onderkant van het motorblok.
3. Zet de mengarm op het verbindingsstuk.
4. Haal de kom uit de diepvries en uit de zak en plaats ze in de ring.
5. Plaats de ring met de handvatten op de container.
6. Zet het deksel met de bolletjes in de uitsparingen op de ring en draai aan het deksel om het vast te maken op de ring.
7. Steek de stekker in het stopcontact en druk op de aan/uit-knop aan de bovenkant van het motorblok.

Opgelet: Zet het toestel niet uit tijdens het draaiproces van het ijs.

8. Giet nu het mengsel in de kom door de vulopening in het deksel.
9. Laat de machine draaien tot het ijs de gewenste consistentie heeft. Dit duurt normaalgezien rond de 30 minuten. Als het ijs na 40 minuten nog niet vast genoeg is, zet de machine dan stop en zet het ijs in de diepvries om het verder te laten harden.
10. Druk op de aan/uit-knop om de machine stop te zetten.
11. Trek de stekker uit het stopcontact.
12. Draai aan het deksel om het te kunnen opheffen en verwijderen.
13. Haal het ijs uit de kom met behulp van een rubberen spatel of een houten lepel. Het ijs is meteen klaar voor consumptie. Als je toch graag wat harder ijs hebt, kan je het nog even in de diepvries verder laten hard worden. Haal het ijs dan wel eerst uit de kom.

REINIGING

Opgelet: Trek de stekker uit het stopcontact vooraleer het toestel schoon te maken.

Opgelet: Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakproducten.

1. Haal de mengarm en het verbindingsstuk uit het motorblok.
2. Haal het motorblok uit het deksel.
3. Neem de ring vast aan de handvatten en til zo de kom uit de container.
4. Maak het motorblok schoon met een licht vochtige, zachte doek.
5. Laat de kom afkoelen tot op kamertemperatuur en was de kom af in water niet warmer dan 40°C met een milde detergent.
6. Was de andere onderdelen met de hand af in warm water en met een beetje detergent. (Enkel de mengarm kan ook in de vaatwasmachine schoongemaakt worden). Droog alle onderdelen grondig af.

CHECKLIST BIJ PROBLEMEN

Als het toestel niet werkt zoals het hoort, raadpleeg dan eerst deze checklist om te kijken of het probleem niet eenvoudig zelf op te lossen is.

Opgelet: Probeer in geen geval het toestel zelf te repareren.

Probleem	Mogelijke oorzaak/oplossing
Het toestel werkt niet.	Zit de stekker goed in het stopcontact?
Er zitten ijskristallen op de kom.	Droog de kom volledig en stop de kom in een diepvrieszak vooraleer ze in de diepvries te zetten.
Het ijs komt tijdens het draaien uit de kom.	Het mengsel werkt zich tijdens het draaien naar boven. Gebruik een kleinere hoeveelheid van het mengsel.
Het ijs is nog te lopend.	Waren de kom en het mengsel koud genoeg? Zet zo nodig het ijs nog even in de diepvries om verder te harden.
Het toestel schakelt zichzelf uit.	Waarschijnlijk is de oververhittingsbeveiliging in werking getreden. Trek de stekker uit het stopcontact en wacht tot de motor is afgekoeld.

Recepten

ROOMIJS *koud bereid*

- 3 dl melk
- 150 g suiker
- 2 dl slagroom
- 3 eierdooiers
- snuifje zout



Klop de eierdooiers met de suiker tot een schuimig mengsel. Doe er vervolgens de slagroom en de melk bij. Roer alles door elkaar terwijl je een snuifje zout toevoegt en doe het geheel daarna in de roomijsmachine.

Tijd in de roomijsmachine: +/- 30 minuten.

ROOMIJS *warm bereid*

- 4 dl melk
- 150 g suiker
- 2 dl slagroom
- 3 eierdooiers
- snuifje zout

Klop de eierdooiers met de suiker tot een schuimig mengsel. Voeg vervolgens beetje bij beetje de melk en de slagroom toe. Verwarm het geheel langzaam tot het kookpunt, maar laat het niet koken. Als het schuim steviger wordt, komt de gele crème naar boven. Neem het mengsel van het vuur, laat het afkoelen en giet het daarna in de roomijsmachine.

Tijd in de roomijsmachine: +/- 30 minuten.

VANILLE-IJS

- 1 vanillestokje
- 3 eierdooiers
- 3 1/2 dl melk
- 2 dl slagroom
- 150 g suiker

Was het vanillestokje en snijd het overlans door, zodat het aroma beter tot zijn recht kan komen. Klop de slagroom en de melk op en voeg het stokje toe aan het

mengsel. Maak het geheel warm en neem het van het vuur als het kookt. Laat alles een beetje afkoelen. Klop ondertussen het eigeel en de suiker tot een schuimig mengsel. Verwijder het vanillestokje uit het lauwe melkmengsel en voeg het mengsel beetje bij beetje bij het schuimige mengsel van eigeel en suiker. Verwarm het geheel opnieuw terwijl u roert, maar zorg ervoor dat het niet kookt. Wanneer het geheel steviger begint te worden, neem je het mengsel van het vuur en laat je het afkoelen. Filter het mengsel daarna door een zeef en giet het in de roomijsmachine.

Tijd in de roomijsmachine: +/- 30 minuten.

CHOCOLADE-IJS

- 150 g suiker
- 150 g cacao of pure chocolade
- 3 eierdooiers
- 2 dl melk
- 2 dl slagroom
- 1 zakje vanillesuiker

Smelt de chocolade (of roer de cacao) in een beetje melk en maak dan ijs volgens het recept 'roomijs warm bereid'. Doe er de gesmolten chocolade bij. Roer alles goed door elkaar en laat afkoelen. Giet het mengsel in de roomijsmachine.

Tijd in de roomijsmachine: +/- 30 minuten.

MOKKA-IJS

- 2 koppen hele sterke koffie (of 2 eetlepels oploskoffie)
- 1 eetlepel cacao
- 2 eierdooiers
- 150 g suiker
- 2 dl slagroom
- 3 dl melk

Maak ijs zoals beschreven bij 'roomijs koud bereid'. Voeg aan het einde van de bereiding nog de cacao en de koffie toe. Klop daarna alles goed door elkaar en giet het mengsel in de roomijsmachine.

Tijd in de roomijsmachine: +/- 30 minuten.

VRUCHTENIJS (*meloenen, abrikozen, kersen, enz.*)

- 400 g fruit (naar keuze)
- eiwit van 1 ei
- 100 g suiker
- 1 dl melk
- 1 dl slagroom
- citroensap

Mix het fruit samen met de suiker en de slagroom. Als het geheel goed gemengd is, voegt u de melk, het geklopte eiwit en eventueel een beetje citroensap toe. Giet het mengsel in de roomijsmachine.

Tijd in de roomijsmachine: +/- 20 minuten.

IJS VAN WILDE VRUCHTEN (*bosbessen, frambozen, aardbeien, aalbessen, enz.*)

- 300 g fruit naar keuze
- eiwit van 1 ei
- 150 g suiker
- 1 dl melk
- 1/2 dl slagroom
- 1 snuifje zout

Mix het fruit samen met een gedeelte van de suiker. Klop het eiwit op. Voeg de melk, de slagroom, de rest van de suiker en het zout toe. Alles goed mengen en het geheel in de roomijsmachine gieten. Indien nodig kan je eerst alles zeven.

Tijd in de roomijsmachine: +/- 20 minuten.

BANANENIJS

- 4 bananen
- 100 g suiker
- 1 1/2 dl melk
- 1 1/2 dl slagroom
- 1/2 eiwit
- 1 snuifje zout
- citroensap

Klop eerst het eiwit stijf. Klop daarna de suiker, de melk en de slagroom goed door elkaar. Doe dan het eiwit, de fijngemaakte bananen en de andere ingrediënten bij het

mengsel. Alles goed door elkaar roeren en in de roomijsmachine gieten.

Tijd in de roomijsmachine: +/- 20 minuten.

CITROENIJS

- 4 citroenen
- 150 g suiker
- 2 dl melk
- 2 dl slagroom

Pers de citroenen uit. Mix het sap met de suiker en voeg dan de melk en de slagroom toe. Roer alles goed door elkaar en giet het geheel in de roomijsmachine.

Tijd in de roomijsmachine: +/- 20 minuten.

VRUCHTENSORBET

- 400-500 g fruit naar keuze
- 1 dl water
- 100 g suiker

Mix het fruit. Doe er de suiker en het water bij (eventueel zeven) en giet alles in de roomijsmachine.

Tijd in de roomijsmachine: +/- 20 minuten.

CITROENSORBET

- Eiwit van 1 ei
- 2 dl citroensap
- 200 g suiker
- 3 dl water

Schil een paar citroenen, zonder het wit onder de schil te verwijderen. Laat de schillen ongeveer 30 minuten trekken in 3 dl water. Zeef het water en het citroensap. Mix deze vloeistof samen met de suiker en het eiwit. Giet het mengsel daarna in de roomijsmachine.

Tijd in de roomijsmachine: +/- 20 minuten.

PRÉCAUTIONS

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.

Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil. L'entretien et le nettoyage de l'appareil ne peuvent pas s'effectuer par des enfants, à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient sous surveillance. Gardez l'appareil et le cordon hors de la portée d'enfants de moins de 8 ans.

Cet appareil est destiné à un usage domestique ou à d'autres usages comme:

- Dans la cuisine du personnel dans des magasins, des bureaux ou d'autres lieux mis en rapport avec l'environnement de travail.
- Dans les fermes.
- Dans les chambres d'hôtels, de motels et d'autres lieux avec un caractère résidentiel.
- Dans les chambres d'hôtes ou similaires.

Attention: l'appareil ne peut pas être utilisé avec une minuterie externe ou une commande à distance séparée.

LISEZ ET SUIVEZ ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL. NE JETEZ PAS CES INSTRUCTIONS. SI VOUS CÉDEZ L'APPAREIL À UNE AUTRE PERSONNE, DONNEZ ÉGALEMENT LE MANUEL.

- Cet appareil ne peut être utilisé qu'aux fins auxquelles il est destiné. Cela signifie : uniquement pour faire de la crème glacée et uniquement pour un usage ménager à l'intérieur.
- Les matériaux d'emballage ne sont pas des jouets. Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec les sacs en plastique. Cela comporte un risque d'étouffement !
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Veillez à ce que les enfants ne puissent pas tirer l'appareil par le cordon.
- L'appareil doit être conservé hors de portée des enfants.
- Protégez l'appareil contre l'humidité, les infiltrations d'eau et les éclaboussures : en raison du risque de décharge électrique.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur ou à proximité de conteneurs remplis d'eau (ex. évier).
- Veillez à poser l'appareil sur une surface sèche.
- N'utilisez pas l'appareil lorsque le cordon est endommagé ou lorsque l'appareil est tombé.
- N'apportez aucune modification à l'appareil. Ne remplacez pas vous-même le cordon. Les réparations ne peuvent être effectuées que par un service de

réparation ou un centre de services spécialisé.

- Si des liquides ou des objets étrangers tombent dans le boîtier du bloc moteur, retirez immédiatement la fiche de la prise de courant. Faites vérifier l'appareil avant de l'utiliser à nouveau.
- Le bloc moteur, le cordon et la fiche ne peuvent être immergés dans de l'eau ou d'autres liquides.
- Si l'appareil est tombé dans l'eau, retirez immédiatement la fiche de la prise de courant et retirez ensuite l'appareil de l'eau. Dans ce cas, n'utilisez plus l'appareil et faites-le contrôler par un spécialiste.
- N'utilisez jamais l'appareil si vous avez les mains mouillées.
- Branchez la fiche uniquement dans une prise de courant correctement installée, facilement accessible et présentant une tension qui correspond à la tension indiquée sur l'étiquette sur l'appareil. Une fois l'appareil raccordé au réseau électrique, la prise de courant doit encore être facilement accessible.
- Veillez à ce que le cordon ne puisse pas être endommagé par des bords tranchants ou des surfaces chaudes.
- Lorsque vous mettez l'appareil hors tension, il n'est pas encore entièrement débranché du réseau électrique. Pour ce faire, vous devez tirer la fiche de la prise de courant.
- Veillez à ce que le cordon ne soit pas coincé ou aplati.
- Tirez toujours sur la fiche même et jamais le cordon pour retirer la fiche de la prise de courant.

- Tirez la fiche de la prise de courant en cas de problème, lorsque vous n'utilisez pas l'appareil, avant de nettoyer l'appareil et par temps d'orage.
- Ne mettez jamais les mains dans la machine à glace lorsque celle-ci fonctionne et veillez à enlever cheveux, vêtements et autres objets pour éviter blessures et dommages.
- Ne touchez jamais un bol gelé à mains nues !

Que devez-vous savoir pour éviter tout risque pour la santé

La machine à glace peut être un milieu de culture pour la salmonelle. Une hygiène particulière est donc requise lorsque vous réalisez de la glace.

Les œufs crus doivent être suffisamment refroidis et ne peuvent pas être conservés trop longtemps.

La congélation ne tue pas les bactéries de salmonelle, tenez dès lors compte des conseils suivants:

- Ne préparez pas de recettes aux œufs crus pour les personnes présentant un système immunitaire affaibli (ex. bébés, personnes âgées, malades).
- Si vous réalisez une recette aux œufs crus, veillez à ce que les œufs soient frais et à ce qu'ils aient été conservés au frigo.
- Veillez à ce que tous les ustensiles que vous utilisez pour la réalisation de la glace soient parfaitement propres.

- Mettez la glace que vous venez de faire immédiatement au frigo et ne la conservez pas plus de 24 heures.
- La glace doit être consommée sans tarder. La crème glacée réalisée avec des ingrédients frais ne peut être conservée que maximum 1 semaine au congélateur à 18°C.
- La crème glacée dégelée – même un petit peu – ne peut en aucun cas être recongelée.
- Après la préparation, la machine à glace et tous les ustensiles utilisés doivent être soigneusement nettoyés.

Que devez-vous savoir pour éviter tout dommage à l'appareil

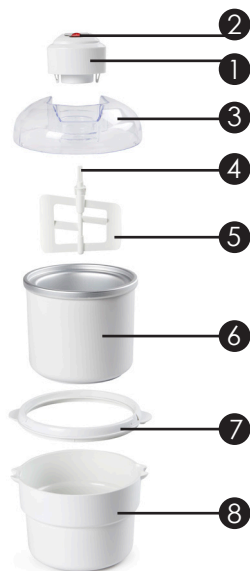
- Le bol doit être entièrement sec avant d'être mis au congélateur.
- Ne chauffez pas le récipient à plus de 40°C.
- Les objets durs ou tranchants (ex. cuillères en métal) peuvent endommager l'intérieur du bol. Utilisez uniquement des spatules en plastique et en bois pour retirer la glace que vous avez faite.
- Ne coulez le mélange que vous avez préparé dans le bol que lorsque la machine est déjà allumée.
- Ne mettez pas l'appareil hors tension puis à nouveau sous tension lorsque la glace tourne. Le mélange peut alors geler dans le bol et bloquer le mélangeur.
- Ne mettez jamais l'appareil sur des surfaces chaudes ou à proximité de sources de chaleur ou d'une flamme

nue.

- Utilisez uniquement les accessoires fournis.
- L'appareil est équipé de pieds antidérapants. S'il apparaît que les pieds antidérapants ne font pas leur travail, posez un tapis antidérapant sous l'appareil.
- N'utilisez pas de détergents abrasifs ou agressifs.
- Tous les accessoires doivent être lavés à la main. Seul le mélangeur en plastique peut être lavé au lave-vaisselle.
- Si du liquide coule du bol de congélation, le bol n'est plus utilisable. Même si ce liquide n'est pas toxique, la glace ne peut être consommée.
- L'appareil dispose d'une protection contre la surchauffe. Cette protection met l'appareil hors tension lorsque le moteur risque une surchauffe. Dans ce cas, tirez la fiche de la prise de courant et attendez au moins 15 minutes, jusqu'à ce que le moteur soit entièrement refroidi.

PIÈCES

1. Bloc moteur avec cordon
2. Bouton marche/arrêt
3. Couvercle avec ouverture de remplissage
4. Raccord
5. Mélangeur
6. Bol de congélation
7. Anneau avec poignées
8. Conteneur



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Attention: N’immergez jamais le bloc moteur dans l’eau!

Lors de la première utilisation, l’appareil peut émettre une odeur spécifique. Cela est tout à fait normal. Veillez à assurer une ventilation suffisante dans la pièce.

1. Enlevez toutes les pièces de l’emballage.
2. Vérifiez si toutes les pièces sont présentes et en bon état.
3. Nettoyez le bloc moteur à l’aide d’un chiffon légèrement humide.
4. Frottez l’intérieur du bol de congélation avec un chiffon humide.
5. Rincez les autres pièces à l’eau chaude.
6. Séchez soigneusement toutes les pièces.

INGRÉDIENTS: CONSEILS

- Pour une glace de qualité, utilisez des ingrédients frais de grande qualité.
- Les produits laitiers riches en graisse (crème, crème fraîche, mascarpone, ...) donnent une consistance crémeuse et un goût savoureux.
- Lorsque vous suivez des recettes dans lesquelles le sucre n’est pas dissout, utilisez du sucre extra-fin. Le sucre rend la glace plus solide et empêche la formation de grands cristaux de glace.
- Si vous utilisez des fruits congelés, il est nécessaire de d’abord laisser décongeler le fruit entièrement. Il est par exemple plus facile de transformer le fruit en purée lorsqu’il est encore à moitié congelé.
- La crème glacée est plus moelleuse lorsque de l’alcool y est ajouté.

À RETENIR POUR UN RÉSULTAT OPTIMAL

- Pour un résultat optimal, il est conseillé de refroidir au préalable le bol de congélation et le mélange préparé.
- La crème glacée réalisée avec la machine est moelleuse et peut être prise à la cuillère. Servez la glace immédiatement. C’est là que vous obtiendrez la meilleure saveur.
- Si la crème glacée n’est pas suffisamment solide après environ 40 minutes, mettez-la au congélateur jusqu’à ce qu’elle soit suffisamment solide.

24 HEURES À L'AVANCE: CONGELER LE BOL

1. Le bol doit être entièrement sec lorsque vous le placez dans le congélateur.
2. Mettez le bol dans un sac congélation et fermez le sac pour éviter tout dépôt de glace.
3. Placez le bol au congélateur pendant au moins 24 heures (minimum -18°C).
4. Enlevez le bol du congélateur juste avant de faire tourner la glace pour que le bol reste le plus froid possible.

4 HEURES À L'AVANCE : PRÉPARER LE MÉLANGE

1. Préparez le mélange en suivant la recette. La machine permet de préparer jusqu'à 1 000 ml à la fois.
2. Placez le mélange pendant environ 4 heures au frigo.

FAIRE TOURNER LA GLACE DANS LA MACHINE

Ne placez le mélange dans le bol que lorsque l'appareil est entièrement monté et est sous tension. Sinon, le mélange peut geler sur les parois intérieures du bol.

Travaillez vite de manière à ce que le bol et le mélange restent le plus froid possible.

1. Placez le bloc moteur dans le couvercle de manière à ce qu'il se mette en place.
2. Insérez le raccord au bas du bloc moteur.
3. Placez le mélangeur sur le raccord.
4. Enlevez le bol du congélateur et du sac et placez-le dans l'anneau.
5. Placez l'anneau avec les poignées sur le conteneur.
6. Placez le couvercle avec les boules dans les évidements sur l'anneau et tournez le couvercle pour le fixer sur l'anneau.
7. Branchez la fiche dans une prise de courant et appuyez sur le bouton marche/arrêt en haut du bloc moteur.

Attention: N'éteignez pas l'appareil lorsque la machine tourne.

8. Versez le mélange dans le bol par l'ouverture de remplissage dans le couvercle.
9. Laissez tourner la machine jusqu'à ce que la glace ait atteint la consistance souhaitée. Cela dure normalement environ 30 minutes. Si après 40 minutes, la glace n'a toujours pas atteint la consistance souhaitée, arrêtez la machine et mettez la glace au congélateur pour la laisser durcir davantage.
10. Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour arrêter la machine.

11. Tirez la fiche hors de la prise de courant.
12. Tournez le couvercle pour pouvoir le soulever et l'enlever.
13. Retirez la glace du bol à l'aide d'une spatule en caoutchouc ou en bois. La glace peut alors être consommée. Si vous souhaitez que la glace soit plus dure, vous pouvez la laisser davantage au congélateur. Mais dans ce cas, n'oubliez pas d'enlever d'abord la glace du bol.

NETTOYAGE

Attention: débranchez l'appareil avant de le nettoyer.

Attention: n'utilisez pas de détergents abrasifs ou agressifs.

1. Enlevez le mélangeur et le raccord du bloc moteur.
2. Retirez le bloc moteur du couvercle.
3. Prenez l'anneau par les poignées et inclinez-le de manière à tirer le bol du conteneur.
4. Nettoyez le bloc moteur à l'aide d'un chiffon doux, légèrement humide.
5. Laissez refroidir le bol à température ambiante et nettoyez le bol dans l'eau à moins de 40°C à l'aide d'un détergent doux.
6. Nettoyez les autres pièces à la main dans l'eau chaude avec un peu de détergent. (seul le mélangeur peut être nettoyé au lave-vaisselle). Séchez soigneusement toutes les pièces.

LISTE DE CONTRÔLE EN CAS DE PROBLÈMES

Si l'appareil ne fonctionne pas comme il devrait, consultez d'abord cette liste de contrôle pour voir si le problème ne peut pas être facilement résolu.

Attention: n'essayez en aucun cas de réparer vous-même l'appareil.

Problème	Cause possible/Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche est-elle bien insérée dans la prise de courant ?
Il y a des cristaux de glace sur le bol.	Séchez soigneusement le bol et mettez-le dans un sac de congélation avant de le mettre au congélateur.
La glace sort du bol pendant la fabrication.	Le mélange monte pendant la rotation. Utilisez une plus petite quantité de mélange.

La glace est encore trop molle.	Le bol et le mélange étaient-ils assez froids ? Remettez la glace encore un peu au congélateur pour la laisser durcir.
L'appareil s'éteint tout seul.	La protection contre la surchauffe s'est probablement enclenchée. Retirez la fiche de la prise de courant et attendez que le moteur ait refroidi.

Recettes

CRÈME GLACÉE *préparation à froid*

- 3 dl de lait
- 150 g de sucre
- 2 dl de crème fraîche
- 3 jaunes d'oeufs
- une pincée de sel



Battez (de préférence au mixer) les jaunes d'oeufs et de sucre afin d'obtenir un mélange crémeux.

Ajoutez ensuite la crème fraîche et le lait. Mélangez le tout en ajoutant une pincée de sel et versez ensuite le mélange dans la machine à crème glacée.

Temps de préparation: +/- 30 minutes

CRÈME GLACÉE *préparation à chaud*

- 4 dl de lait
- 150 g de sucre
- 2 dl de crème fraîche
- 3 jaunes d'oeufs
- une pincée de sel

Battez les jaunes d'oeufs et le sucre afin d'obtenir un mélange mousseux. Ajoutez ensuite progressivement le lait et la crème fraîche. Portez le tout au point d'ébullition sans toutefois le faire bouillir. Lorsque la mousse s'épaissit, une crème jaune apparaîtra à la surface. Retirez alors le mélange du feu, laissez-le refroidir et versez-le ensuite dans la machine à crème glacée.

Temps de préparation: +/- 30 minutes

GLACE DE VANILLE

- 1 gousse de vanille
- 3 jaunes d'oeufs
- 3 1/2 dl de lait -
- 2 dl de crème fraîche
- 150 g de sucre

Battez ensemble la crème fraîche et le lait. Lavez la gousse de vanille et coupez-la dans la longueur pour permettre à l'arôme de mieux se dégager. Ajoutez-la dans le mélange du lait et de la crème fraîche.

Portez le mélange à ébullition, puis retirez-le du feu. Laissez-le refroidir un peu.

Entre-temps, battez les jaunes d'œufs et le sucre pour obtenir un mélange mousseux.

Puis, vous ajoutez en petites quantités le lait tiède (après avoir retiré la gousse de vanille). Réchauffez alors le mélange tout en le remuant mais veillez à ne pas le faire bouillir. Lorsque le mélange commence à se raffermir, vous le retirez du feu et vous le laissez refroidir. Passez-le ensuite au chinois et versez-le dans la machine à crème glacée.

Temps de préparation: +/- 30 minutes

GLACE AU CHOCOLAT

- 150 g de sucre
- 150 g de cacao ou de chocolat fondant
- 3 jaunes d'œufs
- 2 dl de lait
- 2 dl de crème fraîche
- 1 sachet de sucre vanillé

Faites fondre le chocolat dans (ou mélangez le cacao à) un peu de lait. Préparez ensuite la glace comme décrit sous «Crème glacée (préparation à chaud)». Ajoutez-y le chocolat fondu. Mélangez bien le tout. Laissez refroidir le mélange, puis versez-le dans la machine à crème glacée.

Temps de préparation: +/- 30 minutes

GLACE MOKA

- 2 tasses de café très fort (ou 2 cuillères à soupe de café soluble)
- 1 cuillère à soupe de cacao
- 2 jaunes

d'œufs - 150 g de sucre - 2 dl de crème fraîche - 3 dl de lait

Préparez la glace de façon identique que la «Crème glacée (préparation à froid)».

Ajoutez le cacao et le

café en fin de préparation. Mélangez bien le tout et versez ensuite le mélange dans la machine à crème glacée.

Temps de préparation: +/- 30 minutes

GLACE AUX FRUITS (melons, abricots, cerises, etc)

- 400 g de fruits au choix
- 1 blanc d'oeuf
- 100 g de sucre
- 1 dl de lait
- 1 dl de crème fraîche
- jus de citron

Mélangez les fruits avec le sucre et la crème fraîche. Lorsque le mélange est homogène, ajoutez-y le lait, le blanc d'oeuf monté en neige et éventuellement un peu de jus de citron. Versez le mélange dans la machine à crème glacée.

Temps de préparation: +/- 20 minutes

GLACE AUX FRUITS SAUVAGES (myrtilles, framboises, fraises, groseilles, etc)

- 300 g de fruits au choix
- 1 blanc d'oeuf
- 150 g de sucre
- 1 dl de lait
- 1/2 dl de crème fraîche
- une pincée de sel

Mélangez les fruits avec la moitié du sucre. Battez le blanc d'oeuf en neige. Ajoutez le lait, la crème fraîche, le reste du sucre et le sel. Mélangez bien le tout, puis versez-le dans la machine à crème glacée.

Si nécessaire, le mélange pourrait être filtré avant de le verser dans la machine.

Temps de préparation: +/- 20 minutes

GLACE AUX BANANES

- 4 bananes
- 100 g de sucre
- 1 1/2 dl de lait
- 1 1/2 dl de crème fraîche
- 1/2 blanc d'un oeuf
- une pincée de sel
- jus de citron

Battez d'abord le blanc d'oeuf. Mélangez ensuite le sucre, le lait et la crème fraîche. Ajoutez-y le blanc d'oeuf, les bananes broyées et les autres ingrédients. Mélangez bien

le tout et versez le mélange dans la machine à crème glacée.

Temps de préparation: +/- 20 minutes

GLACE AU CITRON

- 4 citrons
- 150 g de sucre
- 2 dl de lait
- 2 dl de crème fraîche

Pressez les citrons. Mélangez le jus avec le sucre et ajoutez-y le lait et la crème fraîche. Bien mélanger et verser le tout dans la machine à crème glacée.

Temps de préparation: +/- 20 minutes

SORBET AUX FRUITS

- 400 à 500 g de fruits au choix
- 1 dl d'eau
- 100 g de sucre

Mixez les fruits, ajoutez-y l'eau et le sucre. Filtrez le mélange si vous le souhaitez. Versez le tout dans la machine à crème glacée.

Temps de préparation: +/- 20 minutes

SORBET AU CITRON

- 1 blanc d'oeuf
- 2 dl de jus de citron
- 200 g de sucre
- 3 dl d'eau

Pelez quelques citrons, sans toutefois enlever le blanc sous le zeste. Laissez mariner pendant une demi-heure le zeste des citrons dans 3 dl d'eau. Filtrez ensemble l'eau et le jus de citron. Mixez le liquide (mélange eau-jus de citron) avec le blanc d'oeuf et le sucre. Versez ensuite le tout dans la machine à crème glacée.

Temps de préparation: +/- 20 minutes

SICHERHEITSAUWEISUNGEN

Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren oder älter gebraucht werden. Ebenso dürfen Personen mit körperlicher bzw. leichter geistiger Behinderung sowie Personen mit eingeschränkter Erfahrung das Gerät betätigen. Dies unter der Voraussetzung, dass diese Personen ausreichende Anweisungen sowohl zum Gebrauch des Gerätes, als auch zu den hiermit verbundenen Gefahren erhalten haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Pflege und Wartung des Gerätes darf nicht von Kindern ausgeführt werden, es sei denn, dass dies unter Aufsicht passiert und es sich um Kinder handelt, die älter als 8 Jahre sind und im Voraus ausreichend über den Gebrauch/die Wartung informiert worden sind. Sorgen Sie dafür, dass sich das Gerät nicht in Anwesenheit von Kindern unter 8 Jahren befindet.

Dieses Gerät eignet sich zum Gebrauch im Haushalt oder ähnlichen Umgebungen, wie z.B.:

- Küchenzeile für Personal in Geschäften, Büros oder anderen professionellen Umgebungen
- Bauernhöfe
- Hotel-/Motel-/Gästezimmer u.ä.

Achtung: das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder Fernbedienung gebraucht werden.

VOR GEBRAUCH DES GERÄTS DIESE ANWEISUNGEN SORGFÄLTIG DURCHLESEN. ANWEISUNGEN GUT AUFBEWAHREN. WENN SIE DAS GERÄT WEITERGEBEN, GEBEN SIE DANN IMMER DIESE ANWEISUNGEN MIT.

- Das Gerät darf nur zu dem Zweck benutzt werden, für das es bestimmt ist, das heißt nur zur Herstellung von Eiscrème für den privaten Gebrauch in Innenräumen.
- Das Verpackungsmaterial ist kein Spielzeug. Sorgen Sie dafür, dass Kinder nicht mit Plastiktüten spielen. Es besteht Erstickungsgefahr.
- Kinder nur unter Aufsicht an das Gerät lassen um sicherzugehen, dass sie nicht damit spielen.
- Dafür sorgen, dass Kinder das Gerät nicht am Netzkabel von der Arbeitsfläche herunterziehen können.
- Das Gerät außer Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Gerät gegen Feuchtigkeit, tropfendes Wasser und Tropfen schützen: es besteht Elektroschockgefahr.
- Gerät nicht draußen und neben mit Wasser gefüllten Behältern benutzen (z. B. Spülbecken).
- Dafür sorgen, dass das Gerät auf einer trockenen Arbeitsfläche steht.
- Gerät nicht benutzen, wenn das Netzkabel sichtbar beschädigt oder das Gerät hingefallen ist.
- Keine Änderungen am Gerät vornehmen. Keine Teile z. B. Netzkabel selbst ersetzen. Gerät nur von einer Fachwerkstatt oder Service-Center reparieren lassen.

- Wenn Flüssigkeit oder fremde Gegenstände in das Gehäuse oder den Motor geraten, Stecker sofort aus der Steckdose ziehen. Gerät nicht mehr gebrauchen und erst überprüfen lassen.
- Motor, Netzkabel und Stecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- Fällt das Gerät ins Wasser, erst den Stecker ziehen, bevor Sie das Gerät aus dem Wasser holen. In diesem Fall Gerät nicht mehr gebrauchen und durch eine Fachwerkstatt prüfen lassen.
- Gerät nie mit nassen Händen bedienen.
- Gerät nur an einer vorschriftsmäßig installierten, gut zugänglichen Steckdose anschließen, deren Netzspannung mit der auf dem Typenschild vermerkten übereinstimmt. Wenn das Gerät am Netz angeschlossen ist, muss die Steckdose stets gut zugänglich sein.
- Dafür sorgen, dass das Netzkabel nicht durch scharfe Ränder oder heiße Flächen beschädigt werden kann.
- Wenn das Gerät ausgeschaltet ist, ist es noch nicht vollständig vom Stromnetz abgekoppelt. Dies ist erst der Fall, wenn der Stecker aus der Steckdose gezogen wurde.
- Dafür sorgen, dass das Netzkabel immer frei ist und nicht plattgedrückt wird.
- Beim Ziehen des Steckers aus der Steckdose: immer am Stecker selbst und nicht am Netzkabel ziehen.
- Stets den Stecker ziehen, wenn eine Störung auftritt, wenn das Gerät nicht benutzt wird, bevor es gereinigt

wird und bei Gewittern.

- Niemals die Hände in das laufende Gerät stecken und dafür sorgen, dass Haar, Kleidung und andere Gegenstände weit genug davon entfernt sind, um Verletzungen und Beschädigung zu verhindern.
- Gefrorene Schüssel nie mit nassen Händen berühren!

Zum Vorbeugen von Gesundheitsrisiken unbedingt beachten

Eiscreme ist ein idealer Nährboden für Salmonellen. Daher ist bei der Zubereitung von Eiscreme besondere Hygiene geboten.

Rohe Eier müssen gut gekühlt sein und dürfen nicht zu lange aufbewahrt werden.

Einfrieren tötet Salmonellen nicht, daher diese Tipps stets beachten:

- Für Menschen mit geschwächten Abwehrkräften (z. B. Kleinkinder, Ältere, Kranke) keine Rezepte mit rohen Eiern vorsehen.
- Für Eisrezepte mit rohen Eiern stets frische, gut gekühlte Eier aus dem Kühlschrank verwenden.
- Bei der Zubereitung von Eiscreme dafür sorgen, dass alle Arbeitsgeräte absolut sauber sind.
- Zubereitete Eiscrememasse sofort in den Kühlschrank stellen und dort höchstens 24 Stunden aufbewahren.
- Zubereitetes Eis sofort verbrauchen. Eiscreme aus frischen Zutaten darf höchstens 1 Woche im

Gefrierschrank bei -18°C aufbewahrt werden.

- Aufgetaute oder auch nur angetaute Eiscreme darf unter keinen Umständen wieder eingefroren werden.
- Nach dem Gebrauch müssen Eismaschine und Arbeitsgerät sorgfältig gereinigt werden.

Unbedingt beachten, um Beschädigung des Geräts zu vermeiden

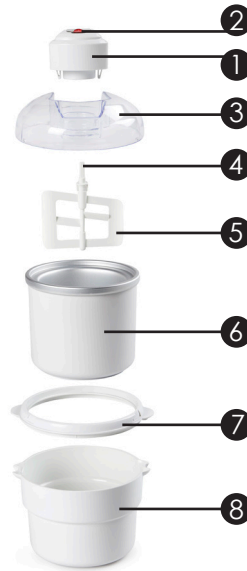
- Die Gefrierschüssel muss vollständig trocken sein, bevor sie in den Gefrierschrank gestellt wird.
- Schüssel nicht auf über 40°C erhitzen.
- Harte oder scharfe Gegenstände (z.B. Metalllöffel) können die Innenseite der Gefrierschüssel beschädigen. Das fertige Eis nur mit Gummischaber oder Holzlöffel aus der Schüssel holen.
- Die zubereitete Eiscrememasse erst in die Schüssel gießen, wenn das Gerät bereits läuft.
- Gerät nicht wieder aus- und einschalten, während das Eis darin gerührt wird. Die Eiscrememasse kann dann an der Schüssel festfrieren und den Rührarm blockieren.
- Gerät nie auf heiße Flächen oder in die Nähe von Wärmequellen oder offene Flammen stellen.
- Nur das mitgelieferte Zubehör verwenden.
- Das Gerät ist mit Antirutschfüßen ausgestattet. Sollten die Antirutschfüße ihren Dienst nicht mehr verrichten, eine Antirutschmatte unter das Gerät legen.
- Keine aggressiven oder scheuernden Reinigungs-

mittel verwenden.

- Alles Zubehör muss von Hand abgewaschen werden, nur der Rührarm ist spülmaschinenfest.
- Läuft Flüssigkeit aus der Gefrierschüssel, ist diese nicht mehr brauchbar. Auch wenn diese Flüssigkeit nicht giftig ist, ist sie dennoch nicht zum Verzehr geeignet.
- Das Gerät verfügt über eine Überhitzungs-sicherung. Diese stellt das Gerät aus, wenn der Motor sich zu überhitzen droht. In diesem Fall Stecker ziehen und mindestens 15 Minuten warten, bis der Motor vollständig abgekühlt ist.

TEILE

1. Motorblock mit Netzkabel
2. Ein-/Ausshalter
3. Deckel mit Einfüllöffnung
4. Verbindungsstück
5. Rührarm
6. Gefrierschüssel
7. Ring mit Handgriffen
8. Behälter



VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Achtung: Motorblock nie unter Wasser tauchen!

Beim ersten Gebrauch könnte das Gerät einen bestimmten Geruch abgeben. Dies ist normal. Für ausreichende Raumlüftung sorgen.

1. Alle Teile aus der Verpackung nehmen.
2. Prüfen, ob der Lieferumfang vollständig ist und alle Teile unbeschädigt sind.
3. Motorblock mit einem leicht feuchten Tuch sauberwischen.
4. Innenseite der Gefrierschüssel mit einem feuchten Tuch sauberwischen.
5. Die anderen Teile gründlich mit warmem Wasser abspülen.
6. Alle Teile gut abtrocknen.

ZUTATEN: TIPPS

- Das beste Eis entsteht aus frischen Zutaten hoher Qualität.
- Fettreiche Milchprodukte (Sahne, Schlagsahne, Mascarpone usw.) sorgen für sahnige Konsistenz und vollen Geschmack.
- Bei Rezepten, bei denen der Zucker nicht aufgelöst wird, sehr feinen Zucker nehmen. Zucker macht das Eis fester und verhindert gleichzeitig die Bildung großer Eiskristalle.
- Wird tiefgefrorenes Obst verwendet, ist es nicht notwendig, dieses erst vollständig auftauen zu lassen, halbgefrorenes Obst lässt sich leichter pürieren.
- Eiscreme bleibt weicher, wenn Alkohol zugefügt wird.

SO ERZIELEN SIE OPTIMALE ERGEBNISSE

- Für optimale Ergebnisse ist es ratsam, die Gefrierschüssel und die Zubereitung vorher ausreichend zu kühlen.
- Die mit der Eismaschine hergestellte Eiscreme ist weich und lässt sich mit dem Löffel essen. Eis unmittelbar servieren. Dann schmeckt es am besten.
- Ist die Eiscreme nach ca. 40 Minuten nicht fest genug, stellen Sie diese in den Gefrierschrank, bis sie fest genug ist.

24 STUNDEN VORHER: GEFRIERSCHÜSSEL EINFRIEREN

1. Die Gefrierschüssel muss vollständig trocken sein, wenn sie in den Gefrierschrank gestellt wird.
2. Gefrierschüssel in einen Tiefkühlbeutel stecken und diesen schließen, um Eisbildung zu verhindern.
3. Schüssel mindestens 24 Stunden (mind. -18°C) in den Gefrierschrank stellen.
4. Schüssel erst aus dem Gefrierschrank nehmen, wenn das Eis zubereitet werden soll, damit sie kalt genug ist.

4 STUNDEN VORHER: EISCREMEMASSE ZUBEREITEN

1. Eiscrememasse nach Rezept zubereiten. Die Eismaschine fasst 1.000 ml Eis.
2. Mischung ca. 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

EIS IN DER EISMASCHINE RÜHREN

Eiscrememasse erst in die Schüssel geben, wenn das Gerät völlig zusammengebaut ist und läuft. Das Eisgemisch kann sonst an der Schüssel festfrieren und den Rührarm blockieren.

Arbeiten Sie schnell, so dass Schüssel und Mischung so kalt wie möglich bleiben.

1. Motorblock in den Deckel einsetzen, so dass dieser seinen Platz einnimmt.
2. Das Verbindungsstück unten in den Motorblock stecken.
3. Rührarm auf das Verbindungsstück stecken.
4. Gefrierschüssel aus dem Gefrierschrank und aus dem Beutel holen und in den Ring stecken.
5. Ring mit den Handgriffen auf den Behälter platzieren.
6. Deckel mit den Kügelchen in die Aussparungen auf dem Ring stecken und am Ring festdrehen.
7. Stecker in die Steckdose stecken und Gerät mit dem Ein-Ausschalter oben am Motorblock einschalten.

Achtung: Gerät während des Rührvorgangs nicht ausschalten.

8. Zubereitung durch die Füllöffnung in die Gefrierschüssel gießen.
9. Eiscrememasse rühren lassen, bis das Eis die gewünschte Konsistenz hat. Dies dauert normalerweise etwa 30 Minuten. Ist das Eis nach 40 Minuten noch nicht fest genug, Gerät ausschalten und Eis zum Hartwerden in den Gefrierschrank stellen.
10. Ein-/Ausschalter drücken, um das Gerät zu stoppen.
11. Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
12. Am Deckel drehen, um diesen öffnen und hochheben zu können.
13. Eis mit einem Gummischaber oder einem Holzlöffel aus der Gefrierschüssel holen, es ist sofort verzehrbereit. Wenn Sie das Eis etwas härter mögen, können Sie es noch kurz im Gefrierschrank nachhärten lassen. Aber in diesem Fall müssen Sie das Eis erst aus der Schüssel entfernen.

REINIGUNG

Achtung: Vor dem Reinigen Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

Achtung: Keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

1. Rührarm und Verbindungsstück aus dem Motorblock entfernen.
2. Nehmen Sie das Motorblock aus dem Deckel.
3. Ring fest an den Handgriffen halten und so die Schüssel aus dem Behälter nehmen.
4. Motorblock mit einem leicht feuchten Tuch sauberwischen.
5. Gefrierschüssel auf Zimmertemperatur abkühlen lassen und mit nicht mehr als 40 °C warmem Wasser und mildem Spülmittel abwaschen.
6. Die anderen Teile von Hand mit warmem Wasser und ein wenig Spülmittel abwaschen. (Nur der Rührarm ist spülmaschinenfest). Alle Teile gut abtrocknen.

STÖRUNGEN UND ABHILFE

Sollte das Gerät nicht so funktionieren wie es sollte, schauen Sie zunächst in diese Checkliste, um zu sehen, ob die Störung nicht leicht zu beheben ist.

Achtung: Auf keinen Fall versuchen, das Gerät selbst zu reparieren.

Störung	Mögliche Ursache/Lösung
Gerät funktioniert nicht.	Steckt der Stecker richtig in der Steckdose?
Eiskristalle auf der Gefrierschüssel.	Gefrierschüssel sehr gut abtrocknen, in einen Tiefkühlbeutel stecken und diesen schließen.
Das Eis kommt über den Schüsselrand Rand nach oben.	Die Eiscrememasse arbeitet sich beim Rühren nach oben. Weniger Masse in die Maschine geben.
Das Eis bleibt zu flüssig.	Waren Gefrierschüssel und Eiscrememasse kalt genug? Wenn nötig das Eis noch kurz in den Gefrierschrank stellen.
Das Gerät schaltet sich von selbst aus.	Wahrscheinlich hat sich die Überhitzungssicherung eingeschaltet. Stecker aus der Steckdose ziehen und warten, bis sich das Gerät abgekühlt hat.

Rezepte

MILCHEIS *kalte Zubereitung*

- 3 dl Milch
- 150 g Zucker
- 2 dl Schlagsahne
- Eigelb von 3 Eiern
- Prise Salz



Schlagen Sie das Eigelb und den Zucker (vorzugsweise mit einem Mixer) zu einem lockeren Gemisch. Geben Sie anschließend die Schlagsahne und die Milch hinzu. Verrühren Sie die Zutaten und fügen Sie eine Prise Salz. Geben Sie das Gemisch danach in die Eismaschine.

Dauer: +/- 30 Minuten

MILCHEIS *warme Zubereitung*

- 4 dl Milch
- 150 g Zucker
- 2 dl Schlagsahne
- Eigelb von 3 Eiern
- Prise Salz

Schlagen Sie das Eigelb und den Zucker zu einem lockeren Gemisch. Fügen Sie nach und nach die Milch und die Schlagsahne hinzu. Erwärmen Sie das Gemisch langsam bis zum Kochpunkt, lassen Sie es aber nicht aufkochen. Wenn der Schaum fester wird, schwimmt die gelbe Creme oben. Nehmen Sie den Topf vom Herd und lassen Sie das Gemisch abkühlen. Gießen Sie es anschließend in die Eismaschine.

Dauer: +/- 30 Minuten

VANILLEIS

- 1 Vanilleschote
- Eigelb von 3 Eiern
- 3 1/2 dl Milch
- 2 dl Schlagsahne
- 150 g Zucker

Waschen Sie die Vanilleschote und schneiden Sie sie längs durch, so dass das Aroma besser zur Geltung kommt. Geben Sie die Vanilleschote in das vorbereitete Milch/Schlagsahne-Gemisch. Lassen Sie das Gemisch aufkochen und nehmen Sie es vom Herd sobald es kocht. Lassen Sie den Topf eine Weile abkühlen. Schlagen Sie inzwischen das Eigelb und den Zucker zu einem lockeren Gemisch und geben Sie nach und nach die Milch hinzu (nachdem Sie die Vanilleschote entfernt haben). Wärmen Sie das Gemisch erneut auf, es sollte aber nicht kochen. Sobald das Gemisch fest wird, nehmen Sie es vom Herd und lassen Sie es abkühlen. Gießen Sie den Inhalt des Topfes anschließend durch ein Sieb und geben Sie ihn in die Eismaschine.

Dauer: +/- 30 Minuten

SCHOKOEIS

- 150 g Zucker
- 150 g Kakao oder Schokolade
- Eigelb von 3 Eiern
- 2 dl Milch
- 2 dl Schlagsahne
- 1 Tüte Vanillezucker

Schmelzen Sie die Schokolade (Kakao) in einer kleinen Menge Milch und bereiten Sie Eis vor nach dem Rezept 'Milcheis, warme Zubereitung'. Rühren Sie die geschmolzene Schokolade unter das vorbereitete Gemisch und lassen Sie alles abkühlen. Geben Sie den Inhalt des Topfes anschließend in die Eismaschine.

Dauer: +/- 30 Minuten

MOKKAEIS

- 2 Tassen starken Kaffee (oder 2 EL löslichen Kaffee)
- 1 EL Kakao
- Eigelb von 2 Eiern
- 150 g Zucker
- 2 dl Schlagsahne
- 3 dl Milch

Bereiten Sie Eis vor nach dem Rezept 'Milcheis, kalte Zubereitung'. Fügen Sie zuletzt noch den Kakao und den Kaffee zu. Rühren Sie alles sorgfältig und gießen Sie das Gemisch in die Eismaschine.

Dauer: +/- 30 Minuten

FRUCHTEIS (Melone, Aprikose, Kirsche, usw.)

- 400 g Obst (nach Wahl)
- Eigelb von 1 Ei
- 100 g Zucker
- 1 dl Milch
- 1 dl Schlagsahne
- Zitronensaft

Mischen Sie das Obst mit dem Zucker und die Schlagsahne. Wenn die Zutaten gut gemischt sind, fügen Sie die Milch, das geschlagene Eiweiß und gegebenenfalls ein wenig Zitronensaft hinzu. Gießen Sie das Gemisch in die Eismaschine.

Dauer: +/- 20 Minuten

EIS MIT WILDEN FRÜCHTEN (Waldfrüchte, Himbeeren, Erdbeeren, Brombeeren, usw.)

- 300 g Früchte (nach Wahl)
- Eigelb von 1 Ei
- 150 g Zucker
- 1 dl Milch
- 1/2 dl Schlagsahne
- 1 Prise Salz

Mischen Sie die Früchte mit einem Teil des Zuckers. Schlagen Sie das Eiweiß. Fügen Sie die Milch, die Schlagsahne, den Rest des Zuckers und das Salz hinzu. Mischen Sie alle Zutaten und gießen Sie alles in die Eismaschine. Gießen Sie das Gemisch gegebenenfalls erst durch ein Sieb.

Dauer: +/- 20 Minuten

BANANENEIS

- 4 Bananen
- 100 g Zucker
- 1 1/2 dl Milch
- 1 1/2 dl Schlagsahne
- 1/2 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- Zitronensaft

Schlagen Sie zunächst das Eiweiß. Schlagen Sie danach den Zucker, die Milch und die Schlagsahne.

DO2309I

Geben Sie dann das Eiweiß, die fein gemachten Bananen und die anderen Zutaten zum Gemisch hinzu. Mischen sie alle Zutaten und geben Sie alles in die Eismaschine.

Dauer: +/- 20 Minuten

ZITRONENEIS

- 4 Zitronen
- 150 g Zucker
- 2 dl Milch
- 2 dl Schlagsahne

Pressen Sie die Zitronen. Mischen Sie den Saft mit dem Zucker und fügen Sie anschließend die Milch und die Schlagsahne hinzu. Mischen Sie alle Zutaten und geben Sie das Gemisch in die Eismaschine.

Dauer: +/- 20 Minuten

FRÜCHTESORBET

- 400-500 g Früchte nach Wahl
- 1 dl Wasser
- 100 g Zucker

Mischen Sie die Früchte, mit dem Zucker und dem Wasser (ggf. sieben) und gießen Sie das Gemisch in die Eismaschine.

Dauer: +/- 20 Minuten

ZITRONENSORBET

- Eiweiß von 1 Ei
- 2 dl Zitronensaft
- 200 g Zucker
- 3 dl Wasser

Schälen sie einige Zitronen, ohne die weiße Schicht unter der Schale zu entfernen. Lassen Sie die Schalen etwa 30 Minuten in 3 dl Wasser ziehen. Sieben Sie das Wasser und den Zitronensaft. Mischen Sie diese Flüssigkeit mit dem Zucker und dem Eiweiß. Gießen Sie das Gemisch anschließend in die Eismaschine.

Dauer: +/- 20 Minuten

SAFETY INSTRUCTIONS

This appliance may be used by children from the age of 8 and up, and also by persons with a physical or sensorly limitation, as well as mentally limited persons or persons with a lack of experience and knowledge. But only on the condition that these persons have received the necessary instructions on how to use this appliance in a safe way and know the dangers that can occur by using this appliance.

Children cannot be allowed to play with the appliance. Maintenance and cleaning of the appliance may not be done by children, unless they are older than 8 years old and are under supervision. Keep the appliance out of reach of children younger than 8 years old.

This appliance is suitable to be used in a household environment and in similar surroundings such as:

- Kitchen for personnel of shops, offices or other similar professional surroundings
- Farms
- Hotel or motel rooms and other surroundings with a residential character
- Guest rooms or similar

Attention: This appliance cannot be used with an external timer or a separate remote control.

CAREFULLY READ AND FOLLOW THESE INSTRUCTIONS BEFORE USING THE DEVICE. DO NOT THROW THESE INSTRUCTIONS AWAY. IF YOU GIVE THE DEVICE TO SOMEONE ELSE, ALWAYS GIVE THEM THE INSTRUCTIONS WITH IT.

- This device may only be used for the use for which it is intended. This means: only for making ice cream and only for household use inside.
- Packing materials are not playthings Make sure that children do not play with the plastic bags. There is a danger of suffocation.
- Make sure that children are supervised so that they cannot play with the device.
- Make sure that children cannot use the cord to pull the device from the work surface.
- The device must be stored out of the reach of children.
- Protect the device from moisture, dripping water and splattering: there is a risk of electric shock.
- Do not use the device outside or near containers filled with water (such as the sink).
- Make sure that the surface under the device is dry.
- Do not use the device if the cord is visibly damaged or if it has fallen.
- Do not change the device in any way. Do not replace the cord at home. Repairs must only be performed by a specialised repair service or service centre.
- If there are liquid or foreign objects in the housing of the motor block, immediately pull the plug out of the outlet. Have the device looked at before using it again.

- The motor block, the cord and the plug must not be submerged in water or other liquids.
- If the device falls in the water, immediately pull the plug from the outlet and only then pull the device out of the water. Do not use the device again and have it looked at by a specialist.
- Never use the device with wet hands.
- Only plug in the device in a properly installed outlet which is easily accessible and with a voltage consistent with the voltage listed on the device label. After the device has been connected to the power network, the outlet must still be easily accessible.
- Make sure that the cord cannot be damaged by sharp edges or hot surfaces.
- When you turn the device off, it is not fully disconnected from the electricity network. To do this you must pull the plug from the outlet.
- Make sure that the cord is never caught or flattened.
- Always pull the plug yourself and never use the cord to pull the plug out of the outlet.
- Pull the plug from the outlet if there is a problem, when you are not using the device, before cleaning the device and during storms.
- Never put your hands in the ice cream machine when it is operating and make sure that hair, clothing and other objects are sufficiently distanced in order to avoid wounds and damage.
- Never touch a frozen bowl with wet hands!

What to do to avoid hazards to health.

Ice cream can be a matrix for salmonella. Therefore, special hygiene is required in the making of ice cream. Raw eggs must be properly refrigerated and may not be kept too long.

Freezing does not kill salmonella bacteria, so keep these tips in mind:

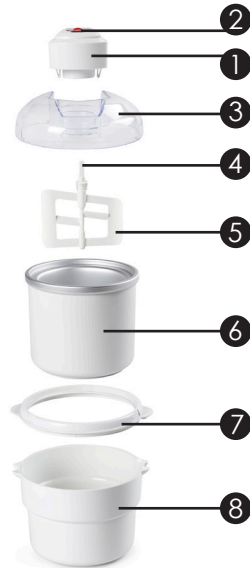
- Do not prepare recipes with raw eggs for people with a weak immune system (such as babies, older people or people who are sick).
- If you make up a recipe with raw eggs, make sure in advance that the eggs are fresh and that they have been stored in the refrigerator.
- Make sure that all of the equipment used in making the ice cream is properly cleaned.
- Put the ice cream you have made into the refrigerator immediately and do not keep it longer than 24 hours.
- The ice cream must be consumed immediately. Ice cream made with fresh ingredients can be kept for a max. 1 week in the freezer at -18°C.
- Ice cream which has thawed - even just a little bit - may never be refrozen.
- After preparation, the ice cream machine and all of the utensils used must be carefully cleaned.

What you must know to avoid damage to the device

- The bowl must be dry before you put it in the freezer.
- Do not heat the bowl to more than 40°C.
- Hard or sharp objects (such as metal spoons) may damage the inside of the freezer bowl. Only use rubber spatulas and wooden utensils to remove the ice cream from the bowl.
- Only pour the mixture you have prepared into the bowl when the machine is already on.
- Do not turn the device off and on when the ice cream is being churned. The ice cream mixture might freeze to the bowl and block the mixing arm.
- Never put the device on hot surfaces or in the vicinity of heat sources or open flames.
- Only use the accessories provided.
- The device is equipped with anti-slip feet. If it appears that the anti-slip feet are no longer working, put an anti-slip mat under the device.
- Do not use aggressive or abrasive cleaning products.
- All accessories must be washed by hand. Only the plastic mixing arm can be washed in the dishwasher.
- If there is liquid leaking from the freezer bowl, the bowl is no longer usable. Even though this liquid is not toxic, it is not fit for consumption.
- The device has an overheating safety. This will shut the device off when the motor threatens to overheat. Always pull the plug from the outlet and wait at least 15 minutes until the motor has completely cooled.

COMPONENTS

1. Motor block with cord
2. On/Off Button
3. Cover with fill opening
4. Connector
5. Mixing arm
6. Freezer bowl
7. Ring with handles
8. Container



BEFORE THE FIRST USE

Note: Never submerge the motor block in water!

When using the device a specific odour may be emitted. This is normal. Make sure there is sufficient ventilation in the room.

1. Take all of the parts out of the packaging.
2. Make sure all parts are complete and intact.
3. Wipe the motor block clean with a slightly moist cloth.
4. Wipe the interior of the freezer bowl clean with a moist cloth.
5. Rinse the other components thoroughly in warm water.
6. Dry all of the components.

INGREDIENTS: TIPS

- You make the best ice cream with high quality ingredients.
- Fat-rich dairy products (cream, whipping cream, mascarpone, ...) provide a creamy consistency and full flavour.
- When following recipes in which the sugar is not dissolved, use very fine sugar. Sugar makes the ice cream stiffer and also prevents the formation of large ice crystals.
- When using frozen fruit, it is not necessary to first let the fruit thaw. It is easier to purée fruit which is still half frozen.
- Ice cream will stay softer when alcohol is added.

TO CONSIDER FOR AN OPTIMAL RESULT

- For an optimal result, it is advised to pre-cool the freezer bowl and the mixture in advance.
- The ice cream made by the machine is soft and spoonable. Serve the ice cream immediately. Then it will taste the best.
- If the ice cream has not set up sufficiently after about 40 minutes, put it in the freezer until it is solid enough.

24 HOURS IN ADVANCE: FREEZE BOWL

1. The bowl must be completely dry when it is put in the freezer.
2. Put the bowl in a freezer bag and close it up to prevent ice formation.
3. Put the bowl in the freezer for at least 24 hours (min. -18°C).
4. Only take the bowl out of the freezer just before churning the ice cream to make sure that the bowl is as cold as possible.

4 HOURS IN ADVANCE: PREPARE THE MIXTURE

1. Prepare the mixture according to the recipe. Up to 1000 ml can be made in the ice cream machine per cycle.
2. Put the mixture in the refrigerator for about 4 hours.

CHURNING THE ICE CREAM IN THE ICE CREAM MACHINE

Put the mixture into the machine only when the machine is set up and is on. Otherwise the mixture will freeze to the interior walls of the bowl.

Work fast, so that the bowl and the mixture stay as cold as possible.

1. Put the motor block in the lid, so that it falls into place.
2. Put the connector into the underside of the motor block.
3. Put the mixing arm into the connector.
4. Take the bowl out of the freezer and out of the bag and place it in the ring.
5. Place the ring with the handles on the container.
6. Put the cover with the balls in the recesses on the ring and turn the cover to secure it to the ring.
7. Put the plug into the outlet and press the on/off button on the top of the motor block.

Note: Do not turn the machine off during the churning process.

8. Now pour the mixture into the bowl through the fill opening in the cover.
9. Let the machine churn until the ice cream has the desired consistency. This usually takes about 30 minutes. If the ice cream is not hard enough after 40 minutes, turn the machine off and put the ice cream in the freezer to let it harden further.
10. Press the on/off button to stop the machine.
11. Pull the plug from the outlet.
12. Turn the cover to lift it off and remove it.
13. Take the ice cream out of the bowl with a rubber spatula or a wooden spoon. The ice is ready to eat. If you want it a bit harder, you can put it in the freezer to let it harden. But in that case, be sure to remove the ice cream from the bowl first.

CLEANING

Note: Always unplug the machine from the outlet before performing maintenance.

Note: Do not use aggressive or abrasive cleaning products.

1. Take the mixing arm and the connector off of the motor block.
2. Take the motor block out of the cover.
3. Grab the ring on the handles and take the bowl out of the container.
4. Clean the motor block clean with a slightly moist soft cloth.
5. Let the bowl cool to room temperature and wash it in water not warmer than 40°C with a mild detergent.
6. Wash the other components by hand in warm water and a little detergent. (only the mixing arm may go into the dishwasher). Dry all of the components thoroughly.

CHECKLIST FOR PROBLEMS

If the machine is not working as it should, first check this checklist to see if the problem can be easily resolved.

Note: Never try to repair the machine yourself.

Problem	Possible Cause/Solution
The machine does not start up.	Put the plug into the outlet.
There are ice crystals on the bowl.	Completely dry the bowl and put the bowl in a freezer bag before putting it into the freezer.
The ice cream comes out of the bowl during churning.	The mixture works itself upward during churning. Use a smaller amount of the mixture.
The ice cream is still too runny.	Were the bowl and the mixture cold enough? Put the ice cream into the freezer to harden further.
The device turns itself off.	The overheating safety switch has probably engaged. Pull the plug and wait until the motor has cooled.

Recipes

ICE CREAM *cold preparation*

- 3 ½ dl milk
- 150g sugar
- 2 dl cream
- 3 egg yolks
- dash of salt



Mix the egg yolks and sugar with a mixer to a creamy substance. Add the cream and milk. Mix everything while adding a bit of salt. Put the mixture in the ice cream maker.

Time: +/- 30 min

ICE CREAM *warm preparation*

- 3 ½ dl milk
- 150g sugar
- 2 dl cream
- 3 egg yolks
- dash of salt

Mix the egg yolks and sugar with a mixer to a creamy substance. Add the cream and milk and heat the mixture up to boiling point, but don't let it boil. When the foam becomes firm, there will be a yellow cream on top. Take the mixture off the fire and let it cool down. Add the mixture in the ice cream maker.

Time: +/- 30 min

VANILLA ICE CREAM

- 1 vanilla stick
- 3 egg yolks
- 3 ½ dl milk
- 2 dl cream
- 150g sugar

Wash the vanilla stick and slice it lengthwise, so the aroma can spread better in the mixture. Mix the milk and cream, add the vanilla stick to it and heat it up. Take it off the fire as soon as it boils. Let it cool. Mix the egg yolk and the sugar, add the milk/

cream mixture, after removing the vanilla stick. Heat it up again, but without boiling it. When the mixture start to set, take it of the fire and let it cool down. Filter the mixture and add it in the ice cream maker.

Time: +/- 30 min

CHOCOLATE ICE CREAM

- 150g sugar
- 150g cacao or pure chocolate
- 3 egg yolks
- 2 dl milk
- 2 dl cream
- 1 little bag vanilla sugar

Melt the chocolate (or mix the cacao) in a bit of milk and than make ice cream according to the discription “ice cream warm preparation). Add the melted chocolate or cacao. Mix everything and let it cool down. Add it in the ice cream maker.

Time: +/- 30 min

MOKKA ICE CREAM

- 2 cups very strong coffee (or 2 table spoons instant coffee)
- 1 table spoon cacao
- 2 egg yolks
- 150g sugar
- 2 dl cream
- 3 dl milk

Make ice cream according to the description “ice cream cold preparation.” At the end of the mixture add the cacao and the coffee. Mix everything thoroughly and add it in the ice cream maker.

Time : +/- 20 min

ICE CREAM FROM WILD FRUITS (*blue berries, strawberries, raspberries*)

- 400g fruit of choice
- egg white of 1 egg
- 100g sugar
- 1 dl milk

- 1 dl cream
- (lemon juice)

Mix the fruit, sugar and cream. When everything is properly mixed, add the milk, the batter egg white and to your liking a bit of lemon juice. Add the mixture to the ice cream maker.

Time: +/- 20 min

LEMON ICE

- 4 lemons
- 150g sugar
- 2 dl milk
- 2 dl cream

Squeeze the lemons, mix the juice with the sugar and add the milk and cream. Mix everything thoroughly and add it in the ice cream maker.

Time: +/- 20 min

FRUIT SORBET

- 400-500g fruit (of choice)
- 1 dl water
- 100 g sugar

Mix the fruit, add the sugar and the water (if necessary strain it) en add everything in the ice cream maker.

Time: +/-20 min

LEMON SORBET

- 1 egg white
- 2 dl lemon juice
- 200g sugar
- 3 dl water

Peel 2 lemons, without the white under the skin. Let the skin soak in the 3 dl water for about 30 min. Strain the water and the lemon juice. Mix this fluid together with the sugar and the egg white. Add this mixture in the ice cream maker.

Time: +/- 20 min

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Este aparato está diseñado para ser utilizado por niños a partir de 8 años de edad y por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o por personas que no dispongan de suficiente experiencia y conocimientos, a no ser que sean supervisados o instruidos inicialmente en la utilización segura del aparato y los posibles peligros.

Los niños deben estar siempre bajo supervisión, para asegurar que no juegan con el aparato.

El mantenimiento y la limpieza del aparato no pueden efectuarse por niños, a no ser que tengan más de 8 años de edad y sean supervisados. Mantenga el aparato y el cordón eléctrico fuera del alcance de niños menores de 8 años.

Este aparato está diseñado para ser utilizado en un entorno doméstico y en entornos similares como:

- En la cocina para el personal de tiendas, oficinas y otros entornos profesionales similares.
- En las fincas.
- En las habitaciones de hoteles y moteles y otros entornos con un carácter residencial.
- En los cuartos de huéspedes o similares.

Atención: el aparato no puede ser utilizado con un temporizador externo o un mando a distancia separado.

LEA Y SIGA CUIDADOSAMENTE LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR LA HELADERA. GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES. SI USTED ENTREGA LA HELADERA A OTRA PERSONA, TAMBIÉN DEBE DARLE SIEMPRE ESTE MANUAL.

- Este aparato sólo debe ser usado para el fin previsto. Es decir, sólo para hacer helados y sólo para uso doméstico en interiores.
- Los materiales de embalaje no son juguetes. Asegúrese de que los niños no jueguen con bolsas de plástico, pues implica riesgo de asfixia.
- Los niños deben estar bajo vigilancia para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Asegúrese de que los niños no puedan hacer caer la heladera de una superficie tirando del cable.
- La heladera debe mantenerse fuera del alcance de los niños.
- Proteja la heladera de la humedad, goteos y salpicaduras: existe riesgo de descargas eléctricas.
- No utilice la heladera al aire libre ni cerca de recipientes que se llenan de agua (por ejemplo, fregaderos).
- Asegúrese de que el área debajo de la heladera esté seca.
- No utilice el aparato si el cable está visiblemente dañado o si se ha caído.
- No modifique la heladera. Por ejemplo, no sustituya

el cable usted mismo. Las reparaciones deben ser realizadas por un centro o servicio especializado.

- Si cae algún líquido u objeto extraño dentro de la carcasa del motor, desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente. Haga revisar la heladora antes de volver a usarla.
- El motor, el cable y el enchufe no se pueden sumergir en agua u otros líquidos
- Si el aparato cae al agua, desconecte primero el cable de alimentación antes de retirar la heladera del agua. En este caso, no use la heladera y haga que la revise un especialista.
- No utilice la heladera con las manos mojadas.
- Conecte el cable de alimentación a una toma eléctrica instalada que tenga fácil acceso, y con un voltaje que corresponda al voltaje indicado en la etiqueta del aparato. Después de conectar la heladera a la red, la toma de corriente debe seguir teniendo fácil acceso.
- Asegúrese de que el cable no pueda quedar dañado por bordes afilados o superficies calientes.
- Al apagar la heladera, aún no está completamente desconectada de la red eléctrica. Para ello, tiene que sacar el enchufe de la toma de corriente.
- Asegúrese de que el cable no quede nunca atrapado o aplastado.
- Tire siempre del enchufe y no del cable para sacar el enchufe de la toma de corriente.
- Saque el enchufe de la toma de corriente cuando haya un problema, cuando no se usa la heladera, antes de

limpiarla y durante las tormentas.

- No meta nunca las manos en la heladera mientras está funcionando y asegúrese de que el pelo, la ropa y otros objetos estén suficientemente alejados con el fin de evitar lesiones y daños.
- ¡No toque nunca un plato congelado con las manos mojadas!

Lo que usted necesita saber para evitar riesgos para la salud

El helado puede ser un caldo de cultivo para la salmonela. Por lo tanto se requiere una higiene especial al hacer helado de nata.

Los huevos crudos deberán enfriarse lo suficiente y no se deben almacenar demasiado tiempo.

La congelación mata las bacterias de salmonela, así que tenga en cuenta estos consejos en todo caso:

- No prepare recetas con huevos crudos para personas con sistemas inmunes débiles (por ejemplo, niños, ancianos, enfermos).
- Si prepara una receta con huevos crudos, asegúrese de que los huevos sean frescos y guárdelos en el refrigerador.
- Asegúrese de que todos los utensilios que utiliza al hacer el helado estén completamente limpios.
- Ponga el helado que ha hecho inmediatamente en el refrigerador y manténgalo allí durante menos de 24

horas.

- El helado se debe consumir de inmediato. Los helados preparados con ingredientes frescos se pueden conservar hasta 1 semana en el congelador a -18°C .
- Si el helado se descongela - aunque sea un poco - no debe congelarse de nuevo en ningún caso.
- Después de la preparación, la heladera y todos los utensilios utilizados se deben limpiar cuidadosamente.

Lo que debe saber para evitar daños a la heladera

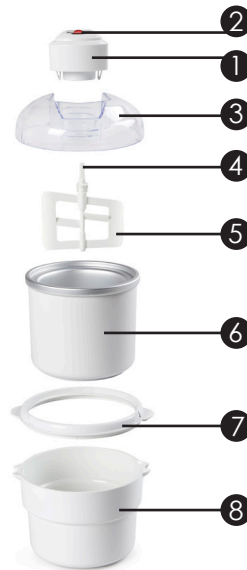
- El vaso debe estar completamente seco antes de ponerlo en el congelador.
- No caliente el vaso a más de 40°C .
- Los objetos duros o afilados (por ejemplo, cucharas de metal) pueden dañar el interior del vaso congelable. Utilice sólo espátulas de goma y utensilios de madera para sacar el helado terminado.
- Vierta la mezcla que ha preparado en el recipiente cuando la heladera ya está encendida.
- No apague la heladera y vuelva a encenderla mientras está batiendo. La mezcla del helado se puede congelar en el vaso y bloquear el batidor.
- No haga funcionar la heladera sobre superficies calientes o cerca de fuentes de calor o llamas.
- Utilice únicamente los accesorios suministrados.
- La heladera está equipada con patas antideslizantes. Si parece que las patas antideslizantes ya no son eficaces, coloque una superficie antideslizante debajo de la

heladera.

- No utilice productos de limpieza agresivos o abrasivos.
- Todos los accesorios deben ser lavados a mano. Sólo el batidor de plástico puede lavarse en el lavavajillas.
- Si sale líquido del vaso congelable, el plato ya no es utilizable. Aunque este líquido no es tóxico, sin embargo no es adecuado para el consumo.
- La heladera tiene una protección contra el sobrecalentamiento que apaga la heladera si detecta sobrecalentamiento del motor. En tal caso, saque el enchufe de la toma de corriente y espere al menos 15 minutos hasta que el motor se haya enfriado por completo.

PIEZAS

1. Motor con cable
2. Botón de encendido / apagado
3. Tapa con abertura
4. Conector
5. Batidor
6. Vaso congelable
7. Anillo con asas
8. Recipiente



ANTES DEL PRIMER USO

¡Precaución: No sumerja nunca el bloque motor en agua!

En el primer uso, la heladora puede emitir un olor específico. Esto es normal. Procure que haya ventilación adecuada en la habitación.

1. Retire todos los elementos del embalaje.
2. Compruebe si todos los componentes están completos e intactos.
3. Limpie el bloque motor con un paño ligeramente húmedo.
4. Limpie el interior del vaso congelable con un paño ligeramente húmedo.
5. Enjuague las demás piezas con agua tibia.
6. Seque bien todas las piezas.

INGREDIENTES: CONSEJOS

- El mejor helado se elabora con ingredientes frescos de alta calidad.
- Los productos lácteos altos en grasa (crema, nata, mascarpone...) proporcionan una consistencia cremosa y un sabor completo.
- Si prepara recetas en las que no se disuelve el azúcar, use azúcar muy fino. El azúcar hace que helado sea más firme y al mismo tiempo evita la formación de cristales de hielo grandes.
- Si utiliza frutas congeladas, no es necesario descongelar primero la fruta totalmente. Por ejemplo, es más fácil hacer puré de frutas que estén medio congeladas.
- El helado será más blando si se añade alcohol.

PARA UN RENDIMIENTO ÓPTIMO

- Para obtener los mejores resultados, se recomienda enfriar lo suficiente el vaso congelable y la mezcla preparada.
- El helado hecho con la heladera es blando y se puede servir con cuchara. Sirva el helado inmediatamente pues entonces tiene el mejor sabor.
- Si el helado no está suficientemente duro después de unos 40 minutos, métalo en el congelador hasta que esté suficientemente duro.

24 HORAS ANTES: CONGELAR EL VASO

1. El vaso debe estar completamente seco cuando se pone en el congelador.
2. Ponga el vaso en una bolsa para congelador y cierre la bolsa para evitar acumulación de hielo.

3. Ponga el vaso en el congelador durante al menos 24 horas (mín. 18°C).
4. Saque el vaso del congelador justo antes de batir el helado para que el vaso esté lo más frío posible.

4 HORAS ANTES: PREPARACIÓN DE LA MEZCLA

1. Prepare la mezcla de helado según la receta. Cada vez puede preparar hasta 1.000 ml en la heladera.
2. Ponga la mezcla en el refrigerador durante unas 4 horas.

BATIR HELADO EN LA HELADERA

Ponga la mezcla en el vaso solo cuando la heladera esté completamente montada y encendida. De lo contrario, la mezcla puede congelarse en la pared interior del vaso.

Trabaje deprisa, para que el vaso y la mezcla se mantengan lo más fríos posible.

1. Ponga el bloque motor en la tapa de modo que encaje en su lugar.
2. Introduzca el conector en la parte inferior del bloque motor.
3. Coloque el batidor en el conector.
4. Saque el vaso del congelador y de la bolsa y colóquelo en el anillo.
5. Coloque el anillo con asas sobre el recipiente.
6. Coloque la tapa con salientes en los rebajes del anillo y gire la tapa para fijarla en el anillo.
7. Inserte el enchufe en la toma de corriente y pulse el botón de encendido de la parte superior del motor.

Precaución: no apague el aparato durante el proceso de batido del helado.

8. Ahora vierta la mezcla en el vaso a través de la abertura de la tapa.
9. Haga funcionar la heladera hasta que el helado tenga la consistencia deseada. Esto normalmente dura unos 30 minutos. Si después de 40 minutos el helado no está lo suficientemente duro, apague la heladera y ponga el helado en el congelador para que se endurezca más.
10. Pulse el botón de encendido para parar la heladera.
11. Saque el enchufe de la toma de corriente.
12. Gire la tapa para poder levantarla y quitarla.

13. Saque el helado del vaso con una espátula de goma o una cuchara de madera. El helado está listo para su consumo inmediatamente. Si prefiere el helado más duro, puede dejarlo endurecer más en el congelador. Pero en ese caso, asegúrese de retirar el helado del vaso.

LIMPIEZA

Nota: saque el enchufe de la toma de corriente antes de limpiar el aparato.

Precaución: no utilice productos de limpieza agresivos o abrasivos

1. Retire el batidor y el conector del bloque motor.
2. Saque el bloque motor de la tapa.
3. Fije el anillo a las asas y saque el vaso de la tapa levantándolo.
4. Limpie el bloque motor con un paño suave ligeramente húmedo.
5. Deje que el vaso se enfríe a la temperatura ambiente y lave el vaso en agua a temperatura menor de 40°C con un detergente suave.
6. Lave las otras piezas a mano en agua tibia con un poco de detergente. (Sólo el brazo mezclador se puede lavar en un lavavajillas). Seque bien todas las piezas.

LISTA DE COMPROBACIÓN DE PROBLEMAS

Si el aparato no está funcionando correctamente consulte primero esta lista de comprobación para ver si no puede resolver el problema fácilmente por sí mismo.

Advertencia: no intente reparar la heladera por sí mismo en ningún caso.

Problema	Posible causa / Solución
La heladera no funciona	¿Está el cable de corriente bien conectado?
Hay cristales de hielo en el vaso	Seque el vaso completamente y póngalo en una bolsa de congelador antes de ponerlo en el congelador.
El helado se sale del vaso al batirlo	La mezcla sube al batir. Use una cantidad más pequeña de la mezcla.
El helado está aún demasiado líquido.	¿Estaban el vaso y la mezcla suficientemente fríos? Si es necesario, ponga el helado un rato en el congelador para endurecerlo más.

<p>La heladera se apaga sola.</p>	<p>Probablemente se ha activado el sistema contra sobrecalentamiento. Saque el enchufe de la toma y espere hasta que el motor se haya enfriado.</p>
-----------------------------------	---

Recetas

HELADO DE NATA *preparado frío*

- 3 dl de leche
- 150 g de azúcar
- 2 dl de nata
- 3 yemas de huevo
- una pizca de sal



Bata las yemas con el azúcar hasta obtener una mezcla espumosa. A continuación, añade la nata y la leche. Mezcle todo y añada una pizca de sal, y luego ponga todo en la heladera.

Tiempo en la heladera: + / - 30 minutos

HELADO DE NATA *preparación en caliente*

- 4 dl de leche
- 150 g de azúcar
- 2 dl de nata
- 3 yemas de huevo
- Una pizca de sal

Batir las yemas con el azúcar hasta que la mezcla esté espumosa. A continuación, añade poco a poco la leche y la nata. Calentar lentamente hasta el punto de ebullición, pero sin dejar que hierva. Cuando la espuma esté más firme, la nata amarilla sube hacia arriba. Retire la mezcla del fuego, deje que se enfríe y luego vierta la mezcla en la heladera.

Tiempo en la heladera: + / - 30 minutos

HELADO DE VANILLA

- 1 vaina de vainilla
- 3 yemas de huevo
- 3 1/2 dl de leche
- 2 dl de nata
- 150 g de azúcar

Lave la vaina de vainilla y córtela longitudinalmente para que el aroma sea mejor. Bata la nata y la leche y añada la vaina a la mezcla. Caliente todo y sáquelo del fuego

mientras cuece. Deje que se enfríe un poco. Mientras tanto, bata las yemas y el azúcar hasta que estén espumosos. Retire la vaina de vainilla de la mezcla de leche tibia y añada la mezcla poco a poco a la mezcla espumosa de yemas de huevo y azúcar. Calentar de nuevo mientras se remueve, pero debe asegurarse de que no hierva. Cuando todo se empieza a poner más firme saque la mezcla del fuego y deje que se enfríe. A continuación, filtre la mezcla con un colador y viértala en la heladera.

Tiempo en la heladera: + / - 30 minutos

HELADO DE CHOCOLATE

- 150 g de azúcar
- 150 g de cacao o chocolate puro
- 3 yemas de huevo
- 2 dl de leche
- 2 dl de nata
- 1 bolsa de azúcar de vainilla

Derrita el chocolate (o remueva el cacao) en un poco de leche y luego haga el helado de acuerdo con la receta “preparación del helado en caliente”. Añada el chocolate derretido. Remover todo bien y dejar enfriar. Vierta la mezcla en la heladera.

Tiempo en la heladera: + / - 30 minutos

HELADO DE MOCA

- 2 tazas de café muy fuerte (o 2 cucharadas de café instantáneo)
- 1 cucharada de cacao
- 2 yemas de huevo
- 150 g de azúcar
- 2 dl de nata
- 3 dl de leche

Hacer el helado según se describe en “preparación de helado en frío”. Añada al final de la cocción también el cacao y el café. A continuación, mezcle bien y vierta la mezcla en la heladera.

Tiempo en la heladera: + / - 30 minutos

HELADO DE FRUTAS (*melones, albaricoques, cerezas, etc.*)

- 400 g de fruta (opcional)
- 1 clara de huevo

- 100 g de azúcar
- 1 dl de leche
- 1 dl de nata
- jugo de limón

Mezclar la fruta con el azúcar y la nata. Cuando están bien mezclados los ingredientes, agregue la leche, las claras de huevo y, posiblemente, un poco de zumo de limón.

Vierta la mezcla en la heladera.

Tiempo en la heladera: + / - 20 minutos

HELADO DE FRUTAS DEL BOSQUE (*arándanos, frambuesas, fresas, grosellas, etc.*)

- 300 g de fruta de su elección
- 1 clara de huevo
- 150 g de azúcar
- 1 dl de leche
- 1/2 dl de nata
- 1 pizca de sal

Mezcle la fruta junto con una parte del azúcar. Bata las claras de huevo. Agregue la leche, la nata, el resto del azúcar y la sal. Mezclar todo bien y verter la totalidad en la heladera. Si es necesario, puede filtrar todo primero.

Tiempo en la heladera: + / - 20 minutos

HELADO DE PLÁTANO

- 4 plátanos
- 100 g de azúcar
- 1 1/2 dl de leche
- 1/2 dl de nata
- 1/2 clara de huevo
- 1 pizca de sal
- jugo de limón

Primero bata la clara de huevo hasta que adquiera consistencia. A continuación bata bien el azúcar, la leche y la nata. Después añada a la mezcla la clara de huevo, los plátanos bien picados y los otros ingredientes. Remueva todo bien y viértalo en la heladera.

Tiempo en la heladera: + / - 20 minutos

HELADO DE LIMÓN

- 4 limones
- 150 g de azúcar
- 2 dl de leche
- 2 dl de nata

Exprima los limones. Mezcle el zumo con el azúcar y añada la leche y la nata. Mezcle bien y vierta todo en la heladera.

Tiempo en la heladera: +/- 20 minutos

SORBETE DE FRUTA

- 400-500 g de fruta de su elección
- 1 dl de agua
- 100 g de azúcar

Mezclar la fruta. Añadir el azúcar y el agua (filtrar eventualmente) y verter todo en la heladera.

Tiempo en la heladera: + / - 20 minutos

SORBETE DE LIMÓN

- 1 clara de huevo
- 2 dl de jugo de limón
- 200 g de azúcar
- 3 dl de agua

Pelar unos limones, sin quitar el blanco de la corteza. Dejar las cortezas en 3 dl de agua unos 30 minutos. Cuele el agua y el zumo de limón. Mezcle el líquido con el azúcar y la clara de huevo. A continuación, vierta la mezcla en la heladera.

Tiempo en la heladera: + / - 20 minutos

DŮLEŽITÉ

Přečtěte si pečlivě tento návod k použití a uschovejte si jej pro pozdější nahlédnutí a radu.

Tento přístroj byl vyroben pouze pro využití v domácnosti a smí být používán výhradně podle pokynů uvedených níže.

Tento přístroj nesmí být samostatně obsluhován osobami s mentální nebo motorickou poruchou a také lidmi bez základních zkušeností pro obsluhu. Obsluhu je nutno řádně proškolit, seznámit ji s možnými riziky nebo nechat pracovat pod dozorem. Zvláště dětem není dovoleno si s přístrojem hrát nebo jej samostatně obsluhovat. Údržbu a čištění přístroje nesmí provádět děti mladší 8 let.

Přístroj nesmí být používán po extrémně dlouhou dobu jako profesionální přístroje. Je určen zvláště do kuchyňek pracovních kolektivů, kanceláří, hotelových pokojů nebo podobných zařízení pro nárazové použití.

Pozor: Tento přístroj je zakázáno používat s externím časovačem nebo jiným dálkovým ovládním.

PŘED POUŽITÍM PŘÍSTROJE SI POZORNĚ PŘEČTĚTE VŠECHNY INSTRUKCE. TENTO NÁVOD K POUŽITÍ NEVYHAZUJTE. VŽDY, KDYŽ PŘÍSTROJ BUDETE PŘEDÁVAT NĚKOMU JINÉMU, PŘEDEJTE JEJ VŽDY VČETNĚ TOHOTO NÁVODU.

1. Tento přístroj smí být použit pouze k účelům, ke kterým je určen. To znamená: pouze pro výrobu zmrzliny a pouze pro použití v domácnosti a to pouze uvnitř.
2. Zajistěte, aby se obalové materiály nedostaly do rukou dětem, aby si s nimi děti nemohly hrát. Hrozí jim nebezpečí zadušení.
3. Vždy dohlédněte na to, aby si s přístrojem nehrály děti.
4. Dejte pozor, aby děti tažením za přívodní kabel nestrhly přístroj z pracovní desky.
5. Přístroj musí být uložen bezpečně mimo dosah dětí.
6. Chraňte přístroj před vlhkostí, upadnutím do vody a politím vodou: jinak riskujete úraz elektrickým proudem.
7. Nepoužívejte přístroj venku, nebo blízko nádob s vodou (jako je například dřez apod.).
8. Ujistěte se, že máte přístroj postavený na suchém místě.
9. Nepoužívejte přístroj, pokud má poškozený přívodní kabel, nebo Vám upadl na zem.
10. Přístroj nijak neupravujte. Nevyměňujte sami přívodní kabel. Veškeré opravy přístroje musí být provedeny

odborným servisem.

11. Pokud se Vám do prostoru motoru dostane voda, nebo nějaký cizí objekt, okamžitě přístroj vypněte vytažením zástrčky ze zásuvky. Přístroj před dalším zapnutím pořádně zkontrolujte.
12. Motorovou část, přívodní kabel a zástrčku nesmíte nikdy ponořovat do vody a jiných tekutin.
13. Pokud Vám přístroj upadne do vody, ihned vytáhněte zástrčku ze zásuvky a teprve potom přístroj z vody vyndejte. Přístroj nadále nepoužívejte, musíte jej nechat zkontrolovat odborným servisem.
14. Nikdy přístroj nepoužívejte s mokřýma rukama.
15. Přístroj zapojujte pouze do správně fungující a dobře přístupné zásuvky. Napětí zásuvky musí odpovídat štítku přístroje. Zásuvka musí být po celou dobu používání přístroje snadno přístupná.
16. Ujistěte se, že přívodní kabel nemůže být poškozen ostrými hranami stolu apod. Přívodní kabel se nesmí dotýkat žádných horkých ploch.
17. Pokud přístroj pouze vypnete, není nikdy úplně odpojený od elektrické sítě. Abyste přístroj úplně odpojili, musíte vytáhnout zástrčku ze zásuvky.
18. Dejte pozor, aby přívodní kabel nebyl nikde přiskřípnutý, nebo zmáčknutý.
19. Přístroj vždy ze zásuvky odpojujte tažením za zástrčku a nikdy ne za kabel.
20. Přístroj vždy plně odpojte od elektrického proudu pokud je s ním něco v nepořádku, během bouřky, nebo když už jej nechcete nadále používat, či jej

potřebujete vyčistit.

21. Nikdy do pracujícího přístroje nestrkejte ruce a dejte pozor, aby se Vám do něj nedostali vlasy, oblečení, nebo jiné objekty a nezpůsobili jste si tak nějaké zranění, nebo nepoškodili přístroj.
22. Nikdy se nedotýkejte zmrzlé nádoby mokřýma rukama!

Co dělat, abyste při používání přístroje neriskovali Vaše zdraví.

Zmrzlina může být živnou půdou pro salmonelu. Proto je zvláště nutné při výrobě zmrzliny dodržovat jisté hygienické postupy. Syrová vejce musí být správně skladována v ledničce a nesmí být příliš stará.

Zmrazování bakterie salmonely nezabíjí, proto si pozorně přečtěte následující tipy:

- Nepřipravujte zmrzlinu ze syrových vajec lidem se sníženou imunitou (dětmi, staršími lidmi, nebo nemocnými).
- Pokud se už rozhodnete pro recept z vajec, ujistěte se, že jsou skutečně čerstvá a že byla dobře uskladněna a chlazená.
- Ujistěte se, že všechny nástroje a části přístroje pro výrobu zmrzliny jsou řádně očištěné.
- Vyrobenou zmrzlinu neprodleně uschovejte do lednice a do 24 hodin spotřebujte.

- Zmrzlina je určena k okamžité spotřebě. Zmrzlinu vyrobenou z čerstvých ingrediencí můžete uchovat v mrazáku při -18oC až 1 týden.
- Jednou rozmraženou zmrzlinu již nesmíte znovu zmrazit.
- Ihned po dokončení výroby zmrzliny musíte všechny části přístroje a nástroje řádně vyčistit.

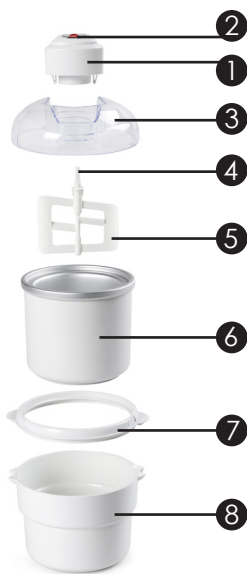
Co musíte vědět, abyste nepoškodili přístroj

- Než nádobu vložíte do mrazáku, musí být úplně suchá.
- Nezahřívejte nádobu na více než 40oC.
- Tvrdé a ostré předměty (např. kovová lžíce) mohou poškodit vnitřek mrazící nádoby. K nabírání a stírání zmrzliny z nádoby používejte pouze gumové a dřevěné nástroje.
- Do nádoby nalijte připravenou směs až když máte přístroj plně připravený.
- Když zmrzlina tuhne, nikdy přístroj opakovaně nevypínejte a znovu nezapínejte. Směs by Vám mohla přimrznout k nádobě a zablokovat tak míchací metlu.
- Nikdy přístroj nestavte na horké plochy, nebo do blízkosti jakýchkoliv zdrojů tepla.
- Používejte pouze originální příslušenství.
- Přístroj je vybavený protiskluzovými nožičkami. Pokud je ztratíte, nebo již neplní svou funkci, umístěte pod přístroj protiskluzovou podložku.
- Na čištění přístroje a jeho částí nepoužívejte hrubé a agresivní čisticí prostředky.

- Veškeré příslušenství musíte mýt ručně. Jedině plastovou míchací metličku můžete mýt v myčce na nádobí.
- Pokud z mrazicí nádoby uniká tekutina, nemůžete ji již dále používat. Tato tekutina není toxická, ale není požitelná.
- Přístroj má ochranu proti přehřátí. Tato ochrana vypne přístroj dříve, než dojde ke zničení motoru přehřátím. Vždy, když k takové situaci dojde, odpojte přístroj od elektrické sítě a nechte jej alespoň 15 minut vychladnout.

ČÁSTI PŘÍSTROJE

1. Motorová část s kabelem
2. Vypínač
3. Víko s doplňovacím otvorem
4. Spojovací díl metly a motoru
5. Metlička
6. Mrazicí nádoba
7. Kruh s rukojetími
8. Spodní plášť přístroje



PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Poznámka: Nikdy neponořujte motorovou část do vody!

Při používání přístroje můžete cítit specifický zápach. Toto je naprosto normální. Ujistěte se, že místnost dostatečně větráte.

1. Vybalte všechny části přístroje.
2. Zkontrolujte zda byly v balení všechny části a zda nejsou poškozené.
3. Lehce navlhčeným hadříkem očistěte motorovou část.

4. Lehce navlhčeným hadříkem očistěte vnitřek mrazicí nádoby
5. Ostatní komponenty opláchněte teplou vodou.
6. Všechny části přístroje osušte.

INGREDIENCE: TIPY

- Nejlepších výsledků dosáhnete s ingrediencemi nejvyšší kvality.
- Tučné produkty (smetana, smetana ke šlehání, mascarpone, ...) zajistí krémovou konzistenci a plnou chuť.
- V následujících receptech, ve kterých se cukr úplně nerozpustí, použijte práškový cukr. Cukr dělá zmrzlinu tužší a také působí proti utváření velkých ledových krystalků.
- Pokud používáte zmrzlé ovoce, není nutné jej nechat nejdříve roztát. Je jednodušší udělat pyré z ovoce, které je ještě zmrzlé.
- Přidání alkoholu udělá zmrzlinu jemnější.

PRO DOSAŽENÍ OPTIMÁLNÍCH VÝSLEDKŮ

- Pro optimální výsledek doporučujeme předem zchladit jak mrazicí nádobu, tak i zmrzlinovou směs.
- Zmrzlina vyrobená tímto přístrojem je jemná a lehce ji lze nabírat i lžičkou. Podávejte ji tedy čerstvou. Tak chutná nejlépe.
- Pokud se Vám zmrzlina ve správné konzistenci nepodaří umíchat ani po cca 40 minutách, pak ji dejte utuhnout do mrazáku.

24 HODIN PŘED VÝROBOU ZMRZLINY: MRAZÍCÍ NÁDOBA

1. Nádoba musí být úplně suchá, než ji vložíte do mrazáku.
2. Dejte nádobu do sáčku a ten uzavřete, aby se na nádobě nemohl vytvořit led.
3. Uložte takto nádobu na alespoň 24 hodin do min. -18oC.
4. Nádobu z mrazáku vyndejte až těsně před tím, než chcete začít vyrábět zmrzlinu, aby byla nádoba co nejlépe vychlazená.

4 HODINY PŘED VÝROBOU ZMRZLINY: PŘÍPRAVA ZMRZLINOVÉ SMĚSI

1. Podle vybraného receptu si připravte směs. Ve zmrzlinovém stroji můžete připravit najednou až 1000 ml zmrzliny.
2. Dejte připravenou směs asi na 4 hodiny do lednice.

PŘÍPRAVA A MÍCHÁNÍ ZMRZLINY VE VÝROBNÍKU ZMRZLINY

Připravenou směs nalijte do přístroje až když je přístroj plně sestavený a připravený k použití a zapnutý. Jinak se může stát, že vám směs přimrzne ke stěnám nádoby.

Pracujte rychle, aby nádoba i směs zůstaly po dobu míchání co nejvíce chladné.

1. Umístěte motorovou část do víka tak, aby zapadla na správně na své místo.
2. Do spodní části motorové části vsadte spojovací díl metly a motoru.
3. Připojte do spojovacího dílu metličku.
4. Vyndejte z mrazáku ze sáčku mrazicí nádobu a umístěte do kruhové části s rukojetěmi.
5. Umístěte kruhovou část do spodního pláště.
6. Umístěte připravenou horní část přístroje na spodní část a pootočením zajistěte dohromady.
7. Zapojte přístroj do elektrické sítě a zapněte jej.
Poznámka: Přístroj nikdy během míchání, dokud není zmrzlina hotová, nevyplínejte!
8. Nyní můžete do přístroje nalévat přes plnicí otvor připravenou směs.
9. Nechte přístroj pracovat tak dlouho, dokud nemá zmrzlina požadovanou konzistenci. Doba přípravy bývá asi tak 30 minut. Pokud není zmrzlina dostatečně ztuhlá ani po 40 minutách, vypněte přístroj, vyberte všechnu zmrzlinu do jiné nádoby a dejte ji do mrazáku, aby utuhla.
10. Vypněte přístroj.
11. Odpojte přístroj od elektrické sítě.
12. Otočte víkem, abyste jej uvolnili a mohli přístroj opět rozebrat.
13. Vyberte z nádoby všechnu zmrzlinu. Použijte nejlépe gumovou stěrku, nebo dřevěnou vařečku. Zmrzlinu je nyní již možné konzumovat. Pokud máte radši tužší zmrzlinu, můžete ji ještě dát utuhnout do mrazáku. Nikdy nedávejte do mrazáku zmrzlinu v mrazicí nádobě přístroje, použijte jinou nádobu.

ČIŠTĚNÍ

Poznámka: Před manipulací s přístrojem a čištěním, vždy nejdříve přístroj odpojte od elektrického proudu.

Poznámka: Nepoužívejte hrubé a agresivní čisticí prostředky.

1. Sundejte z motoru metličku i spojovací díl.
2. Vyjměte motor z víka.
3. Uchopte kroužek s rukojetěmi a vytáhněte jej s nádobou ze spodního pláště.
4. Motorovou část můžete očistit jemným lehce navlhčeným hadříkem.

5. Nádobu nechejte zahřát na pokojovou teplotu a pak ji omyjte ve vodě s trochou saponátu ne teplejší než 40oC.
6. Ostatní části přístroje omyjte ručně pod teplou vodou s trochou saponátu (pouze metlička se může mýt v myčce na nádobí). Všechny části přístroje pořádně vysušte.

PROBLÉMY, KTERÉ MOHOU NASTAT

Pokud přístroj nepracuje jak by měl, podívejte se nejdříve na tabulku níže, zda by nemohl být problém nějak snadno vyřešen.

Poznámka: Nikdy se nepokoušejte přístroj opravovat sami.

Problém	Možná příčina/řešení
Přístroj se nezapne.	Zapojte zástrčku do zásuvky.
V nádobce jsou krystalky ledu.	Před vložením do mrazáku musíte vždy nádobu pořádně osušit a dát do sáčku.
Zmrzlina při míchání vytéká z nádoby.	Při míchání zmrzlinová směs nabývá na objemu. Použijte menší množství směsi.
Zmrzlina je stále příliš řídká.	Byla nádoba a směs dostatečně vychladlá? Dejte zmrzlinu utuhnout do mrazáku.
Přístroj se sám vypíná.	Pravděpodobně se aktivovala ochrana proti přehřátí. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky a počkejte dokud se motor neochladí.

Recepty

MLÉČNÁ ZMRZLINA *příprava za studena*

- 3½ dl mléka
- 150 g cukru
- 2dl šlehačky
- žloutek ze 3 vajec
- špetka soli



Vyšlehejte žloutky s cukrem (mixerem) do jemné směsi. Přidejte šlehačku a mléko. Přísady promíchejte a přidejte špetku soli. Směs vložte do stroje na zmrzlinu.

Doba přípravy: +/- 30 minut

MLÉČNÁ ZMRZLINA *příprava vařením*

- 3½ dl mléka
- 150 g cukru
- 2 dl šlehačky
- žloutky ze 3 vajec
- špetka soli

Vyšlehejte žloutky s cukrem do jemné směsi. Pak přidejte mléko a šlehačku. Směs zahřejte pomalu k bodu varu, nenechte ale vzkypět. Když je pěna pevnější, nahoře plave žlutý krém. Stáhněte hrnec ze sporáku a nechte směs vychladit. Nakonec nalijte do stroje na zmrzlinu.

Doba přípravy: +/- 30 minut

VANILKOVÁ ZMRZLINA

- 1 lusk vanilky
- žloutek ze tří vajec
- 3½ dl mléka
- 2 dl šlehačky
- 150 g cukru

Vanilkový lusk vyperte a podélně rozřízněte, aby se zesílilo vanilkové aroma. Vložte ho do připravené směsi mléka a šlehačky. Nechte ohřát, ale stáhněte ihned ze sporáku, když začne vařit. Hrnec se směsí nechte chvíli vychladnout. Mezitím si utřete žloutky s cukrem do jemné směsi a přidejte k tomu mléko (vanilkový lusk je třeba vyndat).

Znovu směs ohřejte, ale neměla by už vařit. Jakmile je směs pevná, stáhněte ze sporáku a nechte vychladit. Obsah hrnce prolijte cedníkem a dejte do stroje.

Doba přípravy: +/- 30 minut

ČOKOLÁDOVÁ ZMRZLINA

- 150 g cukru
- 150 g kakaa nebo čokolády
- žloutky ze 3 vajec
- 2 dl mléka
- 2 dl šlehačky
- 1 sáček vanilkového cukru

Rozehřejte čokoládu (kakao) v malém množství mléka a zmrzlinu připravte podle receptu „Mléčná zmrzlina, příprava vařením“. Rozehřátou čokoládu vmíchejte do připravené směsi a nechte všechno vychladnout. Obsah hrnce dejte do stroje.

Doba přípravy: +/- 30 minut

KÁVOVÁ ZMRZLINA

- 2 šálky silné kávy (nebo 2 polévkové lžíce rozpustné kávy)
- 1 polévková lžíce kakaa
- žloutek ze 2 vajec
- 150 g cukru
- 2 dl šlehačky
- 3 dl mléka

Zmrzlinu připravte podle receptu „Mléčná zmrzlina, příprava za studena“. Nakonec přidejte ještě kakao a kávu. Pečlivě promíchejte a směs nalijte do stroje.

Doba přípravy: +/- 30 minut

ZMRZLINA Z LESNÍHO OVOCE *(lesní ovoce, maliny, jahody, borůvky, atd.)*

- 400 g ovoce (dle chuti)
- 1 vaječný bílek
- 100 g cukru
- 1 dl mléka
- 1 dl šlehačky
- (citrónová šťáva)

Promíchejte ovoce s cukrem a šlehačkou. Když jsou všechny přísady zamíchané, přidejte mléko, sníh z bílku a trochu citrónové šťávy. Směs nalijte do stroje.

Doba přípravy: +/- 20 minut

CITRÓNOVÁ ZMRZLINA

- 4 citrony
- 150 g cukru
- 2 dl mléka
- 2 dl šlehačky

Vymačkejte citrony. Šťávu promíchejte s cukrem a nakonec přidejte mléko a šlehačku. Všechny přísady promíchejte a směs dejte do stroje.

Doba přípravy: +/- 20 minut

OVOCNÝ SORBET

- 400–500 g ovoce dle chuti
- 1 dl vody
- 100 g cukru

Promíchejte ovoce s cukrem a vodou a směs nalijte do stroje.

Doba přípravy: +/- 20 minut

CITRONOVÝ SORBET

- 1 bílek
- 2 dl citrónové šťávy
- 200 g cukru
- 3 dl vody

Oloupejte 2 citrony, aniž byste odstranili bílou vrstvu pod kůrou. Nechte citrónovou kůru asi 30 minut odležet ve 3 dl vody. Promíchejte vodu a citrónovou šťávu. Tuto tekutinu promíchejte s cukrem a bílkem. Nakonec vlijte směs do stroje.

Doba přípravy: +/- 20 minut

