



Gebrauchsanweisung Eisbereiter

D

Operating Instructions for Ice Cream Freezer

GB

Mode d'emploi de la sorbetière

F

Istruzioni per l'uso della gelatiera

I

Gebruiksaanwijzing ijsmachine

NL

Brugsanvisning ismaskine

DK

Bruksanvisning iskremmaskin

N

Bruksanvisning apparat för glasstillagning

S

Jäätelökoneen käyttöohje

SF

Instruções de utilização da sorveteira

P

Instrucciones de utilización de la heladera

E





Ein Beitrag zum Umweltschutz: wir verwenden Recyclingpapier.

Bitte klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus.

Entsorgungshinweis

Für den Transport sind unsere Waren durch die Verpackung soweit wie nötig geschützt. Die Verpackung besteht durchwegs aus umweltverträglichen Materialien, die als wertvolle Sekundär-Rohstoffe der örtlichen Entsorgung zugeführt werden sollten. Entsorgungsmöglichkeiten, auch für ausgediente Geräte, erfahren Sie von Ihrer Gemeinde- bzw. Stadtverwaltung.

Bild 1

Küchenmaschine mit Eisbereiter.

Gerätebeschreibung

Bild 2

- a Gerätedeckel
- b Rührarm mit Kupplung
- c Kühlbehälter
- d Halterung für Kühlbehälter
- e Kunststoffspatel

D

Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes

- Den Eisbereiter nie am Grundgerät zusammenbauen.
- Das Gerät nie bei laufender Küchenmaschine aufsetzen oder abnehmen.
- Dieses Gerät ist für die Verarbeitung haushaltsüblicher Mengen konstruiert, jedoch nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Nicht mit Gegenständen in das laufende Gerät greifen.

Anwendung

Kühlbehälter aus der Halterung nehmen (**Bild 3**). Um Eis bereiten zu können, muß der Kühlbehälter unbedingt sauber sein. Am besten wird er vor dem Einfrieren noch mal feucht ausgeputzt und sorgfältig getrocknet. Danach den Kühlbehälter für ca. 18 Stunden oder länger **senkrecht stehend** in das Gefrierfach ******* oder in die Gefriertruhe geben (mind. –18°C oder tiefer). Er kann auch ständig im Gefrierfach verbleiben, damit er sofort einsatzfähig ist. Zum Eisbereiten den Kühlbehälter aus dem Gefrierfach nehmen, in die Halterung einsetzen, den Rührarm in den Behälter geben und mit dem Deckel verschließen (**Bild 4**). Zusammengesetztes Gerät in die Küchenmaschine einsetzen, Schwenkarm

der Küchenmaschine bis zum Einrasten herunterdrücken (**Bild 5**).

Um nun Eiscreme zu bereiten, sollten die Zutaten laut Rezept gut vorbereitet sein. Wählen Sie das gewünschte Rezept aus und mischen die Zutaten gut durch. Halten Sie sich auch genau an die Mengenangaben. Die Zutaten sollten Kühlschranktemperatur haben. Alle Zutaten und die Mischung in das laufende Gerät einfüllen, um ein Festfrieren der Masse an der Kühlbehälterwand zu vermeiden. Deshalb sollte das Gerät beim Eisbereiten nur kurzzeitig abgeschaltet werden.

Gerät auf **Stufe 1** betreiben.

In der Regel ist nach ca. 30 Minuten das Eis fertig, und die Maschine kann abgeschaltet werden. Die genauen Zubereitungszeiten entnehmen Sie bitte den Rezepten.

Das fertige Eis lassen Sie noch kurz im Behälter stehen, damit es noch etwas fester wird. Vorher den Netzstecker ziehen und den Rührarm herausnehmen. Zum Entnehmen der fertigen Eiscreme den beiliegenden Kunststoffspatel verwenden (**Bild 2e**).

Nicht die Innenseite des Kühlbehälters verkratzen. Keinen Metallspatel benutzen. In dem Rührarm ist eine Kupplung eingebaut, die ein Blockieren der Küchenmaschine verhindert, wenn der Rührarm einmal steckenbleiben sollte. Dies wird durch ein knackendes Geräusch angezeigt. Gerät abschalten.

Achtung: Ein knackendes Geräusch des Rührarmes vor Ablauf der angegebenen Verarbeitungszeit ist ein Zeichen dafür, daß das Eis vorzeitig fertig geworden ist.

Reinigung und Pflege

Bei der Eisherstellung muß besonders auf Hygiene geachtet werden. Deshalb alle Teile, die mit Eis in Berührung kommen, sorgfältig säubern. Deckel, Rührarm und Halterung sind spülmaschinengeeignet. Den Rührarm mit der Kupplung nach unten in den Geschirrspüler geben. Den Kühlbehälter mit einem weichen Küchentuch, flüssigem Reinigungsmittel und handwarmem Wasser säubern. Vorsicht, nicht die Innenseite des Kühlbehälters verkratzen.

Achtung: vermeiden Sie ein starkes Erwärmen des Kühlbehälters.

Änderungen vorbehalten.



Rezepte

Alle angegebenen Rezepte ergeben etwa 4 Portionen.
Bei der Zubereitung das Gerät stets auf Stufe 1 betreiben.

Vanille-Eis

2 Bourbon-Vanillestangen
250 ml Milch
100 g Zucker
200 ml Sahne
1 Pr. Salz

Vanillestangen der Länge nach aufschneiden und das Mark mit einem Messer herauschaben. Milch, Zucker und Vanillemark in einen Topf geben und unter Rühren kurz aufkochen, anschließend abkühlen lassen. Sahne und Salz unterrühren und die abgekühlte Eismasse in den laufenden Eisbereiter füllen.

Ca. 20 – 30 Min. rühren.

Schokoladen-Eis

100 g Blockschokolade
300 ml Sahne
40 g Zucker
150 g Joghurt

Zerbrochene, zerkleinerte Blockschokolade, Sahne und Zucker in einen Topf geben und unter ständigem Rühren erwärmen, bis sich Zucker und Schokolade aufgelöst haben. Den Joghurt in die noch warme Schokoladenmasse rühren, anschließend Masse gut abkühlen lassen. Die fertige Eismasse in den laufenden Eisbereiter füllen.

Ca. 20 – 30 Min. rühren.

Stracciatella-Eis

100 g weiße Schokolade
300 ml Sahne
60 g Joghurt
40 g Puderzucker
50 g Schokoraspel

Weißer Schokolade und Sahne in einem Topf unter ständigem Rühren erhitzen bis die Schokolade geschmolzen ist; anschließend abkühlen lassen. Joghurt, Puderzucker und Schokoraspel unterrühren, fertige Eismasse in den laufenden Eisbereiter füllen.

Ca. 15 – 25 Min. rühren.

Bananen-Eis

200 g Bananen
(ca. 2 Stück)
80 g Zucker
100 ml Milch
100 ml Sahne
1 EBl. Zitronensaft

Alle angegebenen Zutaten miteinander pürieren und anschließend in den laufenden Eisbereiter füllen.

Ca. 20 – 30 Min. rühren.

Kirsch-Joghurt-Eis

500 g Kirschjoghurt
3 Pckn. Vanillezucker
3 Blatt weiße Gelatine

Gelatine in reichlich kaltem Wasser ca. 15 Min. einweichen, anschließend leicht ausdrücken und in einem kleinen Topf unter ständigem Rühren erwärmen, jedoch nicht kochen. Kirschjoghurt und Vanillezucker in einem Mixer mixen. Die heiße Gelatine in den laufenden Mixer zugeben. Die fertige Masse sofort in den laufenden Eisbereiter füllen.

Ca. 15 – 25 Min. rühren.

D



Pistazien-Eis

100 g Pistazien, gehackt
1 Pckn. Vanillezucker
90 g Zucker
200 ml Milch
200 ml Sahne
3 Blatt weiße Gelatine

Pistazien, Vanillezucker, Zucker, Milch und Sahne mixen, bis eine gleichmäßig feine Masse entstanden ist. Gelatine in reichlich kaltem Wasser ca. 15 Min. einweichen, anschließend leicht ausdrücken und in einem kleinen Topf unter ständigem Rühren erwärmen, jedoch nicht kochen. Die heiße Gelatine in den laufenden Mixer geben. Die zubereitete Masse sofort in den laufenden Eisbereiter füllen.

Ca. 15 – 25 Min. rühren.

Zitronen-Sorbet

150 ml frisch
ausgepreßter
Zitronensaft
200 ml Wasser
170 g Zucker
150 g Joghurt
4 Blatt weiße Gelatine

Zitronensaft, Wasser, Zucker, Joghurt mixen. Gelatine in reichlich kaltem Wasser ca. 15 Min. einweichen, anschließend leicht ausdrücken und in einem kleinen Topf unter ständigem Rühren erwärmen, jedoch nicht kochen. Die heiße Gelatine in den laufenden Mixer zuschütten. Die fertige Masse sofort in den laufenden Eisbereiter füllen.

Ca. 40 – 50 Min. rühren.

Orangen-Sorbet

Zubereitung siehe Zitroneneis, jedoch an Stelle des Zitronensaftes 100 ml frisch ausgepreßten Orangensaft und 50 ml frischen Zitronensaft verwenden.

D

Erdbeer-Eis

250 g frische Erdbeeren
75 g Zucker
100 ml Milch
100 ml Sahne
Saft einer halben Zitrone

Sämtliche angegebenen Zutaten miteinander pürieren und in den laufenden Eisbereiter füllen.

Ca. 20 – 30 Min. rühren.

Kiwi-Eis

400 g geschälte,
geviertelte Kiwis
(ca. 5 – 6 Kiwis)
Saft einer halben Zitrone
100 ml Wasser
80 g Zucker

Sämtliche angegebenen Zutaten miteinander pürieren und in den laufenden Eisbereiter füllen.

Ca. 20 – 30 Min. rühren.

Aprikosen-Eis

250 g abgetropfte
Aprikosen aus
der Dose
80 g Zucker
50 ml Milch
50 ml Buttermilch
100 g Sahne

Sämtliche angegebenen Zutaten miteinander pürieren und in den laufenden Eisbereiter füllen.

Ca. 20 – 30 Min. rühren.





Malventee-Eis

400 ml Wasser
5 Beutel Malventee
140 g Zucker
2 Tl. Zitronensaft
150 g Frischkäse

Wasser aufkochen, Teebeutel hineingeben und 10 min ziehen lassen. Die Teebeutel herausnehmen, Zitronensaft und Zucker zugeben und so lange rühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat; anschließend abkühlen lassen. Frischkäse mit der Teelösung verrühren und die Masse in den laufenden Eisbereiter füllen.

Ca. 30 – 40 min rühren.

Mokka-Eis

300 ml kalter Kaffee
200 ml Sahne
80 g Zucker
1 Prise Salz

Alle angegebenen Zutaten mixen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat und anschließend in den laufenden Eisbereiter füllen.

Ca. 20 – 30 min rühren.

Tips:

Besonders einfach und bequem lassen sich die Massen durch Verwendung der Zubehöngeräte Mixer, Multi-Mixer und Zitruspresse herstellen.

Am besten schmeckt das Eis frisch zubereitet, es kann zusätzlich mit Früchten, Saucen, Schlagsahne, Schokoraspel, usw. verfeinert werden.

Es empfiehlt sich, die Becher oder Schalen vor dem Servieren kühl zu stellen, damit das Eis nicht zu schnell schmilzt. Wird Eis auf Vorrat hergestellt und im Gefrierschrank gelagert, sollte man es einige Zeit vor dem Servieren herausstellen.

Die Verarbeitung kann, abhängig von

- der Temperatur der Eismasse
- der Menge der Eismasse
- der Temperatur Ihres Gefriergerätes
- und der Raumtemperatur von der angegebenen Verarbeitungszeit abweichen.

Diese Rezepte sind nicht für Diabetiker geeignet. Die Eisbereitung für Diabetiker verlangt geänderte Rezepturen.

D





A contribution towards environmental protection – we use recycled paper.

Before reading please fold out the pages with the illustrations.

Disposal instructions

Our products are protected as far as necessary for transport by packaging. This packaging consists exclusively of environmentally compatible materials, which should be brought to the local waste disposal establishment as valuable secondary raw materials. You may obtain information on possibilities for also disposing of worn-out appliances from your community or city administration.

Figure 1

Food Processor with Ice Cream Freezer.

Appliance Description

Figure 2

- a lid
- b stirrer and coupling mechanism
- c freezer bucket
- d base for freezer bucket
- e plastic spatula

Safety instructions on operating the appliance

- Never assemble the ice cream freezer directly on the basic appliance.
- Always switch the food processor off before mounting or removing the ice cream freezer.
- This appliance has been designed to handle normal household quantities and is not built for commercial use.
- Never insert objects into the appliance when it is running.

Instructions for Use

Take the freezer bucket off the base (**figure 3**). In order to make ice cream, the bucket must be absolutely clean. Prior to freezing, it is best to wipe it out again with a clean, damp cloth and then carefully dry it. After that, stand the freezer bucket in a **vertical position** in the freezer compartment ******* or in a freezer (at least -18°C or colder) for about 18 hours or longer. It can even be stored in the freezer permanently so that it is ready for use at any time. When you are ready to make ice cream, remove the freezer bucket from the freezer compartment, place it into the base, put the stirrer in the bucket, and place the lid firmly on the top of bucket (**figure 4**). Insert the assembled appliance into the food pro-

cessor. Press down on the swivel arm of the food processor until it snaps into place (**figure 5**).

When making ice cream, you should prepare the ingredients as described in the recipe. Select a recipe and thoroughly mix together the ingredients, taking care to use the exact amounts indicated. The ingredients should be at refrigerator temperature. Pour all the ingredients and the blended mixtures into the machine while it is running to prevent them from freezing onto the wall of the freezer bucket. For the same reason, if you shut off the machine while making ice cream, you should do so only briefly.

Operate the unit at **Setting 1**.

After about 30 minutes, the ice cream is usually ready and the machine can be switched off again. To remove the finished ice cream, use the enclosed plastic spatula (**figure 2 e**).

Do not scratch the inside of the freezer bucket. Do not use a metal spatula.

The stirrer is fitted with a built-in coupling mechanism that prevents a blockage in the food processors if the stirrer should become jammed. This state is indicated by a clicking noise. If you hear it, switch off the machine.

Note: If the stirrer makes a clicking noise before the indicated processing time is up, it is an indication that the ice cream is ready ahead of time.

Cleaning and Care

Hygiene is very important when making ice cream. Carefully clean all parts that come into contact with the ice cream. The lid, stirrer and base are all dishwasher safe. Clean the freezer bucket with a soft dish rag, liquid dish soap, and warm water. Be careful not to scratch the inside of the bucket.

Caution: Avoid subjecting the freezer bucket to excess heat.

Subject to changes.

GB



Recipes

All recipes yield approximately 4 servings.
When making ice cream, always operate the freezer at setting 1.

Vanilla ice cream

2 Bourbon vanilla sticks
250 ml milk
100 g sugar
200 ml cream
1 pinch of salt

Cut the vanilla sticks lengthwise and scrape out the insides with a knife. Put the milk, sugar and vanilla scrapings in a sauce pan and bring them briefly to the boil, stirring constantly. Allow them to cool. Add the cream and salt. Switch on the freezer and pour the ice cream mixture into it.

Stir for about 20 to 30 minutes.

Chocolate ice cream

100 g square of cooking chocolate
300 ml cream
40 g sugar
150 g yoghurt

Break the chocolate into small pieces. Put it together with the cream and sugar in a sauce pan and, stirring constantly, heat until the sugar and chocolate are completely dissolved. Mix the yoghurt in the still warm mixture and then set it aside to cool completely. Switch on the freezer and pour the ice cream mixture into it.

Stir for about 20 to 30 minutes.

Stracciatella ice cream

100 g white chocolate
300 ml cream
60 g yoghurt
40 g powdered sugar
50 g chocolate bits

Place the white chocolate and the cream in a sauce pan and heat them gently until the chocolate is completely melted, stirring them constantly while doing so. Allow to cool. Mix in the yoghurt and powdered sugar. Switch on the ice cream freezer and pour the ice cream mixture into it. Shortly before the stirring is completed, mix in the chocolate bits.

Stir for about 15 to 25 minutes.

Banana ice cream

200 g bananas (approx. 2)
80 g sugar
100 ml milk
100 ml cream
1 tablespoon lemon juice

Purée all the ingredients together. Switch on the ice cream freezer and pour the mixture into it.

Stir for about 20 to 30 minutes.

Frozen cherry yoghurt

500 g cherry yoghurt
3 packets vanilla sugar
3 sheets clear gelatine

Cover the gelatine completely with cold water and allow to soften for approx. 15 minutes. Press out water gently and place the gelatine in a small pan, stirring constantly and allowing to heat up but not boil. Use a mixer to mix together the cherry yoghurt and the vanilla sugar. Add the hot gelatine to these two ingredients with the mixer running. Switch on the ice cream freezer and pour the mixture into it immediately.

Stir for about 15 to 25 minutes.

GB



Pistachio ice cream

100 g *chopped pistachios*
1 packet *vanilla sugar*
90 g *sugar*
200 ml *milk*
200 ml *cream*
3 sheets *clear gelatine*

Blend together the pistachios, vanilla sugar, sugar, milk and cream to form a fine, uniform mixture. Cover the gelatine completely with cold water and allow to soften for approx. 15 minutes. Gently press out the water. Place the gelatine in a small pan, stir constantly and allow to heat up but not boil. Add the hot gelatine with the mixer running. Switch on the ice cream freezer and pour the mixture into it immediately.

Stir for about 15 to 25 minutes.

Lemon sorbet

150 ml *freshly pressed lemon juice*
200 ml *water*
170 g *sugar*
150 g *yoghurt*
4 sheets *clear gelatine*

Stir together the lemon juice, water, sugar and yoghurt. Cover the gelatine completely with cold water and allow to soften for approx. 15 minutes. Gently press out the water. Place the gelatine in a small pan, stir constantly and allow to heat up but not boil. Add the hot gelatine with the mixer running. Switch on the ice cream freezer and pour the mixture into it immediately.

Stir for about 40 to 50 minutes.

Orange sorbet

Follow the recipe for lemon ice, substituting 100 ml freshly pressed orange juice and 50 ml freshly pressed lemon juice instead of the 150 ml lemon juice.

GB

Strawberry ice cream

250 g *fresh strawberries*
75 g *sugar*
100 ml *milk*
100 ml *cream*
Juice from 1/2 lemon

Purée all the ingredients together. Switch on the ice cream freezer and pour the mixture into it.

Stir for about 20 to 30 minutes.

Kiwi ice

400 g *peeled, quartered kiwis (approx. 5 to 6 kiwis)*
Juice from 1/2 lemon
100 ml *water*
80 g *sugar*

Purée all the ingredients together. Switch on the ice cream freezer and pour the mixture into it.

Stir for about 20 to 30 minutes.

Apricot ice cream

250 g *canned apricots, drained*
80 g *sugar*
50 ml *milk*
50 ml *butter milk*
100 g *cream*

Purée all the ingredients together. Switch on the ice cream freezer and pour the mixture into it.

Stir for about 20 to 30 minutes.





Malvan tea ice cream

400 ml water
5 tea bags
140 g sugar
2 teaspoons lemon juice
150 g fresh cheese

Bring water to the boil, insert tea bags and steep for 10 minutes. Remove the tea bags, add lemon juice and sugar and stir until the sugar is completely dissolved. Allow to cool. Mix the fresh cheese into the tea mixture, switch on the ice cream freezer and pour the entire mixture into it.

Stir for about 30 to 40 minutes.

Coffee ice cream

300 ml cold coffee
200 ml cream
80 g sugar
1 pinch salt

Mix all ingredients together until the sugar is completely dissolved. Switch on the ice cream freezer and pour the mixture into it.

Stir for about 20 to 30 minutes

Tips

For simple, convenient preparation of the mixtures, use the mixer, multi-mixer and lemon press attachments of the food processor.

Ice creams and ices taste best fresh. Add fruits, sauces, whipped cream, chocolate bits, etc. as a final touch.

We recommend that you chill the serving dishes beforehand so the ice cream does not melt too quickly. If you wish to store the ice cream in the freezer for later use, remove it from the freezer a sufficient amount of time before serving so it isn't too hard.

Preparation times may deviate slightly from the times indicated due to

- the temperature of the ice cream mixture
- the amount of the ice cream mixture
- the temperature of the ice cream freezer
- and the room temperature.

These recipes are not suitable for diabetics. Recipes will need to be modified to make ice cream for diabetics.

GB



Une contribution à la protection de l'environnement, nous utilisons du papier recyclé.

Veillez déplier les pages comportant les illustrations avant de lire ce qui suit.

Consignes pour vous débarrasser des emballages

Nos produits qui sont de haute qualité nécessitent un emballage de protection efficace durant le long trajet qu'il leur faut parcourir jusqu'à vous.

L'emballage est constitué par des matériaux qui ne portent pas atteinte à l'environnement et qu'il convient d'envoyer à l'usine de traitement sous la forme de matières brutes secondaires valorisables.

Figure 1

Robot avec sorbetière.

Description de l'appareil

Figure 2

- a couvercle de l'appareil
- b bras mélangeur
- c récipient froid
- d support pour récipient froid
- e spatule en plastique

Informations de sécurité pour utiliser l'appareil

- Ne jamais assembler la sorbetière sur le robot.
- Ne jamais poser ou enlever l'appareil si le robot est en marche.
- Cet appareil est conçu pour les quantités usuelles dans une famille et non pas pour l'usage industriel.
- Ne pas saisir l'appareil en marche avec des objets.

Utilisation

Ôter le récipient froid de son support (figure 3). Pour pouvoir préparer de la glace, le récipient froid doit absolument être propre. Le mieux est de le nettoyer encore une fois avec un chiffon humide et de l'essuyer soigneusement avant l'opération de congélation. Placer ensuite durant environ 18 heures, voire plus longtemps, **à la verticale** dans le compartiment de congélation de votre réfrigérateur (***) ou dans le congélateur (-18°C ou plus froid). Il peut rester aussi constamment dans le compartiment de congélation afin de pouvoir s'en servir immédiatement. Pour préparer une glace, prendre le récipient froid du compartiment de congélation, le mettre

dans le support, placer le bras mélangeur dans le récipient et fermer avec le couvercle (figure 4). Placer ensuite la sorbetière dans le robot et abaisser le bras orientable du robot jusqu'à la butée (figure 5).

Si vous voulez maintenant confectionner une crème glacée, il convient de bien préparer les ingrédients selon la recette. Une fois que vous avez choisi la recette, mélangez bien les ingrédients. Respectez bien les quantités stipulées! Les ingrédients doivent être à la température du réfrigérateur. Ajoutez tous les ingrédients et le mélange dans l'appareil en marche afin d'éviter que la masse froide adhère à la paroi du récipient froid. Pour cela, l'appareil ne devrait être éteint que brièvement lors de la préparation de la glace.

Mettre l'appareil à la **vitesse 1**.

En règle générale, la glace est terminée en environ 30 minutes, l'appareil pouvant alors être éteint. Veillez vous reporter aux recettes pour les temps de préparation respectifs.

Laissez ensuite un court moment la glace dans le récipient afin que celle-ci se solidifie encore un peu. Auparavant, retirez la fiche de la prise secteur et enlevez le bras mélangeur. Pour sortir la crème glacée lorsqu'elle est prête, utiliser la spatule en matière plastique ci-jointe (figure 2e). Ne pas rayer l'intérieur du récipient à réfrigérer.

Le bras mélangeur est pourvu d'un engrenage permettant d'éviter que le robot ne se bloque au cas où le bras mélangeur venait à se coincer. Ceci se traduit par un bruit de claquement. Eteindre l'appareil.

Important: un bruit de craquement du bras-mélangeur avant l'achèvement du temps.

Nettoyage et soins

L'hygiène est un facteur essentiel lors de la préparation de la glace. C'est pourquoi tous les éléments venant en contact avec la glace sont à nettoyer avec soin. Le couvercle, le bras mélangeur et le support sont aptes au lavage en machine. Placez le bras mélangeur avec l'engrenage vers le bas dans le lave-vaisselle. Nettoyez le récipient froid à l'aide d'un torchon avec un liquide-vaisselle et de l'eau tiède. Faites attention à ne pas rayer l'intérieur du récipient.

Important! Evitez à tout prix un trop fort réchauffement du récipient froid.

Sous réserve de modifications.

F



Recettes

Toutes les recettes sont prévues pour environ 4 portions.
Lors de la préparation, l'appareil doit toujours fonctionner au niveau 1.

Glace à la vanille

2 gousses de vanille
250 ml de lait
100 g de sucre
200 g de crème fraîche
1 pincée de sel

Coupez les gousses de vanille dans le sens de la longueur et enlever en grattant la pulpe avec un couteau. Versez dans une casserole le lait, le sucre et la vanille et amenez à ébullition tout en remuant. Laissez refroidir. Ajoutez la crème liquide et le sel, mélangez bien le tout. Versez la glace refroidi dans la sorbetière en marche.

Remuez environ 20 à 30 minutes.

Glace au chocolat

100 g de chocolat en morceau
300 ml de crème fraîche
40 g de sucre
150 g de yaourt

Versez dans une casserole le chocolat concassé en petits morceaux, la crème fraîche et le sucre et réchauffez en remuant constamment jusqu'à ce que le sucre et le chocolat fondu se soient bien mélangés. Ajoutez en remuant le yaourt dans la masse de chocolat encore chaude, puis laissez refroidir. Versez la glace dans la sorbetière en marche.

Remuez environ 20 à 30 minutes.

Glace Stracciatella

100 g de chocolat blanc
300 ml de crème fraîche
60 g de yaourt
40 g de sucre en poudre
50 g de chocolat râpé

Chauffez dans une casserole le chocolat blanc et la crème fraîche en remuant constamment jusqu'à ce que le chocolat soit fondu, puis laissez refroidir. Ajoutez en remuant le yaourt, le sucre en poudre et chocolat râpé et versez la glace dans la sorbetière en marche.

Remuez environ 15 à 25 minutes

Glace à la banane

200 g de banane (environ 2 bananes)
80 g de sucre
100 ml de lait
100 ml de crème fraîche
1 cuillère à soupe de jus de citron

Réduisez en purée tous les ingrédients et mélangez-les, puis versez dans la sorbetière en marche.

Remuez environ 20 à 30 minutes

Glace au yaourt à la cerise

500 g de yaourt à la cerise
3 paquets de sucre vanillé
3 feuilles de gélatine blanche

Faites ramollir la gélatine durant 15 minutes dans de l'eau froide, puis pressez légèrement et chauffez dans une petite casserole en remuant constamment (sans faire bouillir). Mélangez le yaourt à la cerise et le sucre vanillé dans un mixer. Ajoutez la gélatine dans le mixer en marche. Versez aussitôt le tout dans la sorbetière en marche.

Remuez environ 15 à 25 minutes

F





Glace à la pistache

100 g de pistache hachée
1 paquet de sucre vanillé
90 g de sucre
200 ml de lait
200 ml de crème fraîche
feuilles de gélatine blanche

Mélange dans le mixer la pistache hachée, le sucre vanillé, le sucre, le lait et la crème fraîche jusqu'à obtenir une masse onctueuse et uniforme. Faites ramollir la gélatine durant 15 minutes dans de l'eau froide, puis pressez légèrement et chauffez dans une petite casserole en remuant constamment (sans faire bouillir). Ajoutez la gélatine chaude dans le mixer 3 en marche. Versez ensuite aussitôt le tout dans la sorbetière en marche.

Remuez environ 15 à 25 minutes

Sorbet au citron

150 ml de jus de citron pressé frais
200 ml d'eau
170 g de sucre
150 g de yaourt
4 feuilles de gélatine blanche

Mélangez dans le mixer le jus de citron, l'eau, le sucre et le yaourt. Faites ramollir la gélatine durant 15 minutes dans de l'eau froide, puis pressez légèrement et chauffez dans une petite casserole en remuant constamment (sans faire bouillir). Versez la gélatine chaude dans le mixer en marche. Versez aussitôt le tout dans la sorbetière en marche.

Remuez environ 40 à 50 minutes

Sorbet à l'orange

Mêmes ingrédients que pour la glace au citron mais utilisez à la place du jus de citron 100 ml de jus d'orange pressé frais et 50 ml de jus de citron frais.

Glace à la fraise

250 g de fraises fraîches
75 g de sucre
100 ml de lait
100 ml de crème fraîche
le jus d'un demi-citron

Réduisez en purée ensemble tous les ingrédients et versez dans la sorbetière en marche.

Remuez environ 20 à 30 minutes

Glace au kiwi

400 g de kiwi épluché coupé en quatre (environ 5 à 6 kiwis)
le jus d'un demi-citron
100 ml d'eau
80 g de sucre

Réduisez en purée ensemble tous les ingrédients et versez dans la sorbetière en marche.

Remuez environ 20 à 30 minutes

Glace à l'abricot

250 g d'abricot égoutté en boîte
80 g de sucre
50 ml de lait
50 ml de petit lait
100 ml de crème fraîche

Réduisez en purée ensemble tous les ingrédients et versez dans la sorbetière en marche.

Remuez environ 20 à 30 minutes

F





Glace au thé à la mauve

400 ml d'eau
5 sachets de thé
140 g de sucre
2 cuillères à café
de jus de citron
150 g de fromage frais

Faites bouillir l'eau, puis laissez infuser les sachets de thé à la mauve durant 10 minutes. Enlevez les sachets de thé. Ajoutez le jus de citron et le sucre et remuez jusqu'à la dissolution complète du sucre. Laissez refroidir.

Mélangez le fromage frais à l'infusion et versez le tout

Remuez environ 30 à 40 minutes.

Glace au café

300 ml de café froid
200 ml de crème fraîche
80 g de sucre
1 pincée de sel

Mélangez tous les ingrédients jusqu'à dissolution complète du sucre, puis versez dans la sorbetière en marche.

Remuez environ 20 à 30 minutes.

Conseils

Pour confectionner la glace de façon simple et commode n'hésitez pas à utiliser vos ustensiles de cuisine courants : mixer, robot et presse-citron.

La glace est meilleure quand elle est toute fraîche. On peut y ajouter des fruits, des jus, de la crème Chantilly, du chocolat râpé, etc.

Il est recommandé de mettre les coupes ou les gobelets au réfrigérateur avant de servir afin que la glace ne fonde pas trop vite. Si vous avez l'intention de conserver la glace au congélateur, il est préférable de la sortir quelque temps avant de la servir.

Les temps de préparation peuvent varier de ceux indiqués en fonction de

- la température de la glace
- la quantité de glace
- la température de votre compartiment de congélation
- et la température ambiante

Ces recettes ne conviennent pas aux diabétiques.

La préparation de glaces pour les diabétiques nécessite des recettes spécialement adaptées.

F



Un contributo per la difesa dell'ambiente, noi usiamo carta riciclata.

Prima di leggere si prega di aprire la pagina con le figure.

Avvertenze per la rimozione

A causa del trasporto, la nostra merce per quanto è necessario è protetta dall'imballaggio. L'imballaggio consiste completamente in materiali ecologici, che, in qualità di materie prime secondarie, possono essere portati alla rimozione rifiuti locale.

Per informazioni sulle possibilità di rimozione anche degli apparecchi usati, Vi potete rivolgere all'amministrazione del Vostro comune o della Vostra città.

Figura 1

Macchina da cucina con gelatiera.

Figura 2

- a Coperchio dell'apparecchio
- b Braccio agitatore con giunto
- c Recipiente refrigeratore
- d Supporto per il recipiente refrigeratore
- e Spatola di plastica

Norme di sicurezza per l'uso dell'apparecchio

- Non montare mai la gelatiera sull'apparecchio base.
- Non montare e non togliere mai la gelatiera con la macchina da cucina in funzione.
- Questo apparecchio è costruito per lavorare le quantità normali nell'uso domestico e non è destinato all'uso industriale.
- Non entrare con oggetti dentro l'apparecchio in funzione.

Istruzioni per l'uso

Togliete il recipiente refrigeratore dal supporto (figura 3). Per poter preparare il gelato il recipiente deve essere assolutamente pulito. Meglio sarebbe pulirlo ancora una volta con un panno umido ed asciugarlo accuratamente prima di cominciare a fare il gelato. Poi mettete il recipiente refrigeratore nello scomparto congelatore del frigorifero (*** o nel freezer (min. -18°C temperature più basse), in **posizione verticale**, per 18 ore o ancora più a lungo. Può anche essere tenuto continuamente nello scomparto congelatore, in modo da essere sempre pronto per l'uso. Per preparare il gelato, levate il recipiente refrigeratore dal frigorifero, montatelo sul suo supporto,

inserite il braccio agitatore nel recipiente e chiudete con il coperchio (figura 4). Inserite ora l'apparecchio così montato sul corpo della macchina da cucina e spingete giù il braccio oscillante della macchina fino allo scatto (figura 5).

Per fare la crema per il gelato vanno ora preparati gli ingredienti indicati in ricetta. Scegliete la ricetta che preferite e mescolate bene tutti gli ingredienti. Attenetevi esattamente alle quantità indicate. Gli ingredienti dovrebbero essere a temperatura di frigorifero. Versate tutti gli ingredienti e la miscela nell'apparecchio in funzione, per evitare che la massa ghiacci aderendo alla parete del recipiente refrigeratore. Per questo motivo quando si fa il gelato l'apparecchio dovrebbe essere staccato dalla corrente solo per poco tempo.

Azionare l'apparecchio a **velocità 1**.

Normalmente il gelato è pronto dopo circa 30 min. e la macchina può essere spenta. Nelle singole ricette sono indicati i tempi precisi di preparazione. Lasciate il gelato pronto ancora per un po' nel recipiente perché si solidifichi ancora di più. Staccate la spina dalla corrente e levate il braccio agitatore. Per prelevare la crema di gelato usare la spatola di plastica allegata (figura 2e).

Non graffiare la parte interna del recipiente refrigeratore. Non usare spatole di metallo.

Il braccio agitatore è dotato di un perno che impedisce alla macchina da cucina di bloccarsi se il braccio agitatore dovesse incepparsi. Se ciò avviene si avverte un rumore scricchiolante. In tal caso spegnete l'apparecchio.

Attenzione: se il braccio agitatore comincia a scricchiolare prima ancora che sia terminato il tempo di preparazione indicato, significa che il gelato è già pronto.

Pulizia e manutenzione

E' fondamentale, nella preparazione del gelato, la cura dell'igiene. Perciò pulite accuratamente tutti i pezzi che vengono a contatto con il gelato. Il coperchio, il braccio agitatore e il supporto possono essere lavati in lavastoviglie. Il braccio agitatore va messo in lavastoviglie con il perno rivolto verso il basso. Pulite il recipiente refrigeratore con un panno morbido, detersivo liquido e acqua calda ma non bollente. Attenzione a non graffiare la parte interna del recipiente.

Importante: evitate di riscaldare troppo il recipiente refrigeratore.

Salvo modifiche.



Alcune ricette

Le dosi indicate nelle ricette sottostanti sono tutte per 4 porzioni.

Gelato alla vaniglia

2 stecche di vaniglia
Bourbon
250 ml di latte
100 g di zucchero
200 g di panna
1 presa di sale

Tagliate le stecche di vaniglia nel senso della lunghezza e raschiatene via la polpa con un coltello. Versate il latte, lo zucchero e la polpa di vaniglia in una casseruola e fate bollire brevemente continuando a mescolare, poi fate raffreddare. Aggiungete la panna e il sale e versate il composto raffreddato nella gelatiera in funzione.

Fate funzionare la gelatiera per circa 20 – 30 minuti.

Gelato al cioccolato

100 g di cioccolato
fondente
300 ml di panna
40 g di zucchero
150 g di yogurt

Spezzettate il cioccolato e mettetelo in una casseruola insieme alla panna e allo zucchero. Fate scaldare il tutto sul fuoco mescolando continuamente, finché lo zucchero e il cioccolato saranno sciolti. Quindi unite lo yogurt alla crema di cioccolato ancora calda e fate raffreddare bene il composto. Lasciate raffreddare completamente la crema di gelato prima di versarla nella gelatiera in funzione.

Fate funzionare la gelatiera per circa 20 – 30 min.

Gelato alla stracciatella

100 g di cioccolato
bianco
300 ml di panna
60 g di yogurt
40 g di zucchero a velo
50 g di scaglie
di cioccolato

In una casseruola fate scaldare il cioccolato bianco e la panna mescolando in continuazione, finché il cioccolato sarà sciolto e poi fate raffreddare il composto. Aggiungete lo yogurt e lo zucchero a velo e versate la crema così ottenuta nella gelatiera in funzione. Quando il gelato è quasi pronto aggiungete le scaglie di cioccolato.

Fate funzionare la gelatiera per circa 15 – 25 min.

Gelato alla banana

200 g di banane
(circa 2 banane)
80 g di zucchero
100 ml di latte
100 ml di panna
1 cucchiaino di succo
di limone

Amalgamate tutti gli ingredienti e riducendoli a purea e versate il composto nella gelatiera.

Fate funzionare la gelatiera per circa 20 – 30 minuti.

Gelato allo yogurt di ciliegia

500 g di yogurt alla
ciliegia
3 bustine di zucchero
vanigliato
3 fogli di gelatina bianca

Fate ammorire la gelatina per circa 15 minuti in abbondante acqua fredda, poi strizzatela leggermente e fatela scaldare in una piccola casseruola mescolando continuamente, senza far giungere ad ebollizione. Frullate lo yogurt alla ciliegia con lo zucchero vanigliato. Unite lentamente la gelatina liquida al frullato. Versate subito la crema pronta nella gelatiera in funzione.

Fate funzionare la gelatiera per circa 15 – 25 minuti.





Gelato al pistacchio

100 g di pistacchi,
tritati
1 bustina di zucchero
vanigliato
90 g di zucchero
200 ml di latte
200 ml di panna
3 fogli di gelatina bianca

Fate ammolare la gelatina per circa 15 minuti in abbondante acqua fredda, poi strizzatela leggermente e fatela scaldare in una piccola casseruola mescolando continuamente, senza far giungere ad ebollizione. Mescolate i pistacchi tritati con lo zucchero vanigliato, lo zucchero, il latte, la panna, finché lo zucchero sarà sciolto. Aggiungete lentamente la gelatina liquida continuando a mescolare. Poi versate subito la crema pronta nella gelatiera in funzione.

Fate funzionare la gelatiera per circa 15 – 25 minuti.

Sorbetto al limone

150 ml di succo
di limone
appena spremuto
200 ml di acqua
170 g di zucchero
150 g di yogurt
4 fogli di gelatina bianca

Mescalate il succo di limone, l'acqua, lo zucchero e lo yogurt. Fate ammolare la gelatina per circa 15 minuti in abbondante acqua fredda, poi strizzatela leggermente e fatela scaldare in una piccola casseruola mescolando continuamente, senza far giungere ad ebollizione. Aggiungete lentamente la gelatina liquida continuando a mescolare. Infine aggiungete lo yogurt e versate subito la crema pronta nella gelatiera in funzione.

Fate funzionare la gelatiera per circa 40 – 50 minuti.

Sorbetto all'arancia

Per la preparazione si veda la ricetta del gelato al limone, ma al posto del succo di limone utilizzate 100 ml di succo d'arancia appena spremuto e 50 ml di succo di limone fresco.

Gelato alla fragola

250 g di fragole fresche
75 g di zucchero
100 ml di latte
100 ml di panna
succo di mezzo limone

Riducete a purea tutti gli ingredienti indicati e versate il composto ottenuto nella gelatiera in funzione.

Fate funzionare la gelatiera per circa 20 – 30 minuti.

Gelato al kiwi

400 g di kiwis sbucciati
e tagliati a quarti
(circa 5-6 kiwis)
succo di mezzo limone
100 ml di acqua
80 g di zucchero

Riducete a purea tutti gli ingredienti indicati e versate il composto ottenuto nella gelatiera in funzione.

Fate funzionare la gelatiera per circa 20 – 30 minuti.





Gelato all'albicocca

250 g	<i>di albicocche sciropate scolate dallo sciroppo</i>	Riducete a purea tutti gli ingredienti indicati e versate il composto ottenuto nella gelatiera in funzione.
80 g	<i>di zucchero</i>	Fate funzionare la gelatiera per circa 20 – 30 minuti.
50 ml	<i>di latte</i>	
50 ml	<i>di latticello</i>	
100 g	<i>di panna</i>	

Gelato al tè di malva

400 ml	<i>di acqua</i>	Fate bollire l'acqua, versatevi le bustine di tè che lascerete in infusione per 10 min. Togliete dall'acqua le bustine di tè e aggiungete il succo di limone e lo zucchero, mescolando finché lo zucchero sarà sciolto completamente. Quindi fate raffreddare. Sbattete il formaggio fresco con l'infuso di tè e versate il tutto nella gelatiera in funzione. Fate funzionare la gelatiera per circa 30 – 40 min.
5 bustine	<i>di tè</i>	
140 g	<i>di zucchero</i>	
2 cucchiaini	<i>di succo di limone</i>	
150 g	<i>di formaggio fresco</i>	

Gelato al caffè

300 ml	<i>di caffè freddo</i>	Mescolare tutti gli ingredienti indicati, finché lo zucchero sarà sciolto completamente e poi versate il composto nella gelatiera. Fate funzionare la gelatiera per circa 20 – 30 min.
200 ml	<i>di panna</i>	
80 g	<i>di zucchero</i>	
1 presa	<i>di sale</i>	

Suggerimento

Sarà molto più semplice e comodo preparare le varie creme, se utilizzerete gli accessori di cui dispone la gelatiera: Mixer, Multi-Mixer e spremiagrumi.

Il gelato risulta più gustoso quando è appena preparato. Si può renderlo ancora più raffinato con l'aggiunta di frutta, salse, panna montata, scaglie di cioccolato ecc.

Prima di servire il gelato, si consiglia di porre in frigorifero le coppe da gelato in modo che il gelato non si squagli troppo velocemente. Se il gelato non viene consumato subito e viene conservato in freezer, è opportuno toglierlo dal freezer qualche tempo prima di servirlo.

Il tempo necessario per la preparazione del gelato può divergere dai tempi indicati in funzione

- della temperatura della crema di gelato,
- della quantità di gelato,
- della temperatura del vostro congelatore,
- della temperatura ambientale.

Queste ricette non sono indicate per diabetici. La preparazione di gelati per diabetici richiede ricette diverse.





Een bijdrage tot milieubescherming, wij gebruiken recycling-papier.

Vóór het lezen de bladzijden met de afbeeldingen uitvouwen, s. v. p.

Aanwijzingen omtrent de opslag van afvalstoffen

Voor het transport worden onze goederen voor zover als nodig m. b. v. verpakking beschermd. Zij bestaat geheel en al uit milieuvriendelijk materiaal dat als waardevolle secundaire grondstoffen naar de plaatselijke inrichting voor vuilverwerking kunnen worden gebracht.

Informeert u aangaande opslag, ook voor uitgediende apparaten, bij uw gemeente-bestuur.

Afbeelding 1

Keukenmachine met ijsmachine.

Beschrijving van het apparaat

Afbeelding 2

- a Deksel van het apparaat
- b Roerarm met koppeling
- c Koelbak
- d Houder voor koelbak
- e Kunststofspatel

Veiligheidstips voor het gebruik van het apparaat

- De ijsmachine nooit op het basisapparaat in elkaar zetten.
- Het apparaat nooit op een lopende keukenmachine zetten resp. er afhalen.
- Dit apparaat is voor het verwerken van in het huishouden gebruikelijke hoeveelheden gekonstrueerd en niet voor industrieel gebruik bestemd.
- Geen voorwerpen in het lopende apparaat steken.

Gebruik

Koelbak uit de houder nemen (**afbeelding 3**). Voor het toebereiden van ijs moet de koelbak absoluut schoon zijn. Het beste is dat de bak voor het invriezen nogmaals met een vochtig doekje gereinigd en zorgvuldig gedroogd wordt. Daarna moet hij ca. 18 uur lang – of langer – **rechttop staande** in het diepvriesvak ******* of in de diepvrieskist (minstens –18°C of lager) worden gezet. Hij kan ook permanent in het diepvriesvak blijven staan, zodat hij altijd klaar is voor het gebruik. Voor het toebereiden van ijs de koelbak uit het diepvriesvak nemen, in de houder zetten, de roerarm in de bak plaatsen en het deksel erop doen (**afbeelding 4**). Het in elkaar gezette apparaat in

de keukenmachine plaatsen, de draaibare arm van de keukenmachine naar beneden drukken totdat hij vastklikt (**afbeelding 5**). Voor het toebereiden van consumptie-ijs moeten de ingrediënten volgens het recept goed worden voorbereid. Kies het gewenste recept en meng de ingrediënten goed door elkaar. Houdt u ook precies aan de aangegeven hoeveelheden. De ingrediënten moeten op koelkasttemperatuur zijn. Alle ingrediënten en het mengsel in het lopende apparaat vullen om een vastvriezen van de massa aan de wand van de koelbak te vermijden. Daarom mag het apparaat tijdens de toebereiding van ijs ook maar heel even worden uitgeschakeld. Apparaat op **trap 1** laten werken. In de regel is het ijs na ca. 30 minuten klaar en de machine kan worden uitgeschakeld. De juiste toebereidingstijden vindt u in de recepten.

Laat het ijs, als het klaar is, nog even in de bak staan, zodat het nog wat opstijft. Van tevoren de stekker uit het stopcontact trekken en de roerarm er uit nemen. Om het consumptie-ijs uit de bak te nemen de bijgevoegde kunststofspatel gebruiken (**afbeelding 2 e**).

De binnenkant van de koelbak niet bekrassen. Geen metalen spatel gebruiken. In de roerarm bevindt zich een ingebouwde koppeling, die een blokkeren van de keukenmachine verhindert, voor het geval dat de roerarm een keer mocht blijven steken. Dit wordt door een knakkend geluid aangegeven, apparaat uitschakelen. **Opgelet:** Als de roerarm een knakkend geluid maakt voordat de aangegeven verwerkingstijd is afgelopen, is het ijs vroeger klaar.

Reiniging en onderhoud

Bij het toebereiden van ijs moet in het bijzonder op hygiëne worden gelet. Daarom moeten alle delen, die met ijs in aanraking komen, zorgvuldig worden gereinigd. Deksel, roerarm en houder zijn vaatwasmachinebestendig. De roerarm met de koppeling naar onderen in de vaatwasmachine zetten. De koelbak met een zachte keukendoek, vloeibaar reinigingsmiddel en handwarm water schoon maken. Voorzichtig! Geen krassen op de binnenkant van de koelbak maken!

Opgelet: Laat de koelbak niet te warm worden.

Wijzigingen voorbehouden.

NL



Recepten

Alle aangegeven recepten zijn voor ca. 4 porties.
Gebruik het apparaat bij de toebereiding altijd op trap 1.

Vanille-ijs

2 Bourbon-vanillestokjes
250 ml melk
100 g suiker
200 ml room
1 snufje zout

De vanillestokjes in de lengte opensnijden en het binnenste er met een mesje uitkrabben. Melk, suiker en vanille in een pannetje doen en al roerend aan de kook brengen, daarna laten afkoelen. Room en zout er doorheen roeren en de afgekoelde ijsmassa in de draaiende ijsmachine vullen.

Ca. 20 – 30 min. roeren.

Chocolade-ijs

100 g chocoladereep
300 ml room
40 g suiker
150 g yoghurt

De in kleine stukjes gebroken chocoladereep, room en suiker in een pannetje doen en al roerend warm maken totdat de suiker en de chocolade opgelost zijn. De yoghurt in de nog warme chocolademassa roeren, daarna de massa goed laten afkoelen. De goed afgekoelde ijsmassa in de draaiende ijsmachine vullen.

Ca. 20 – 30 min. roeren.

Straciatella-ijs

100 g witte chocolade
300 ml room
60 g yoghurt
40 g poedersuiker
50 g chocoladevlokken

Witte chocolade en room in een pannetje doen en al roerend verhitten totdat de chocolade gesmolten is, daarna laten afkoelen. Yoghurt en poedersuiker chocoladevlokken er doorheen roeren, de toebereide ijsmassa in de draaiende ijsmachine vullen.

Ca. 15 – 25 min. roeren.

Bananen-ijs

200 g bananen
(ca. 2 stuks)
80 g suiker
100 ml melk
100 ml room
1 eetl. citroensap

Alle aangegeven ingrediënten met elkaar pureren en daarna in de draaiende ijsmachine vullen.

Ca. 20 – 30 min. roeren.

Kersenyoghurt-ijs

500 g kersenyoghurt
3 pakjes vanillesuiker
3 blaadjes witte gelatine

De gelatine in royaal koud water ca. 15 min. laten weken, daarna voorzichtig uitdrukken en in een klein pannetje al roerend verwarmen, maar niet laten koken. Kersenyoghurt en vanillesuiker in een mixer vermengen. De hete gelatine in de draaiende mixer doen. Zodra de massa klaar is, deze meteen in de draaiende ijsmachine vullen.

Ca. 15 – 25 min. roeren.

NL





Pistache-ijs

100 g *pistaches,
fijngenhakt*
1 pakje *vanillesuiker*
90 g *suiker*
200 ml *melk*
200 ml *room*
3 blaadjes *witte gelatine*

De fijngehakte pistaches, vanillesuiker, suiker, melk en room met elkaar vermengen totdat er een gelijkmatig fijne massa ontstaat. De gelatine in royaal koud water ca. 15 min. laten weken, daarna voorzichtig uitdrukken en in een klein pannetje al roerend verwarmen, maar niet laten koken. De hete gelatine in de draaiende mixer doen. Daarna de toebeide massa meteen in de draaiende ijsmachine vullen.

Ca. 15 – 25 min. roeren.

Citroen-sorbet

150 ml *vers geperst
citroensap*
200 ml *water*
170 g *suiker*
150 g *yoghurt*
4 blaadjes *witte gelatine*

Citronensap, water, suiker en yoghurt met elkaar vermengen. De gelatine in royaal koud water ca. 15 min. laten weken, daarna voorzichtig uitdrukken en in een klein pannetje al roerend verwarmen, maar niet laten koken. De hete gelatine in de draaiende mixer doen. De toebeide massa meteen in de draaiende ijsmachine vullen.

Ca. 40 – 50 min. roeren.

Sinaasappel-sorbet

Voor de toebereiding zie citroen-sorbet. Gebruik echter in plaats van het citroensap 100 ml vers geperst sinaasappelsap en 50 ml vers geperst citroensap.

Aardbeien-ijs

250 g *verse aardbeien*
75 g *suiker*
100 ml *melk*
100 ml *room*
sap van een halve citroen

Alle aangegeven ingrediënten samen pureren en in de draaiende ijsmachine vullen.

Ca. 20 – 30 min. roeren.

NL

Kiwi-ijs

400 g *geschilde,
in vieren
gedeelde kiwis
(ca. 5-6 kiwis)*
sap van een halve citroen
100 ml *water*
80 g *suiker*

Alle aangegeven ingrediënten samen pureren en in de draaiende ijsmachine vullen.

Ca. 20 – 30 min. roeren.

Abrikozen-ijs

250 g *abrikozen uit
blik laten afdruppen*
80 g *suiker*
50 ml *melk*
50 ml *karnemelk*
100 g *room*

Alle aangegeven ingrediënten samen pureren en in de draaiende ijsmachine vullen.

Ca. 20 – 30 min. roeren.





Malventhee-ijs

400 ml water
5 zakjes malventhee
140 g suiker
2 teelepels citroensap
150 g kwarkachtige kaas

Water aan de kook brengen, theezakjes erin hangen en 10 min. laten trekken. De theezakjes eruit nemen, citroensap en suiker toevoegen en zolang roeren totdat de suiker volledig is opgelost. Daarna laten afkoelen. De kwarkachtige kaar door de thee roeren en de massa in de draaiende ijsmachine vullen.

Ca. 30 – 40 min. roeren.

Mocca-ijs

300 ml koude koffie
200 ml room
80 g suiker
1 snufje zout

Alle aangegeven ingrediënten met elkaar vermengen totdat de suiker volledig opgelost is en daarna in de draaiende ijsmachine vullen.

Ca. 20 – 30 min. roeren.

Tips

Bijzonder eenvoudig en makkelijk kunnen de massa's met behulp van de toebehoren mixer, multi-mixer en citroenpers worden gefabriceerd.

Het ijs smaakt het beste als het vers toebereid is, het kan bovendien met vruchten, sausjes, slagroom, chocoladevlokken, enz. worden verfijnd.

Het wordt aanbevolen, de bekertjes of coupes voor het serveren op een koele plaats te zetten, zodat het ijs niet zo snel smelt. Wordt ijs op voorraad gemaakt en in de diepvrieskast bewaard, moet het er enige tijd voor het serveren worden uitgehaald.

De duur van hettoebereiden kan, afhankelijk van

- de Temperatuur van de Ijsmassa
- de hoeveelheid ijsmassa
- de temperatuur van uw diepvrieskast
- en de omgevingstemperatuur

van de aangegeven toebereidingstijd afwijken.

Deze recepten zijn niet geschikt voor diabetici. Voor de toebereiding van ijs voor diabetici worden andere bereidingswijzen toegepast.

NL





Et bidrag til miljøbeskyttelsen: vi benytter genbrugspapir.

Klap venligst siden med illustrationerne op, inden De begynder at læse.

Henvisninger til bortskaffelse

Til transporten er vore varer ved hjælp af indpakningen beskyttet så meget som nødvendigt. Indpakningen består helt igennem af miljøvenlige materialer, der som værdifulde sekundær-råstoffer skal tilføres husholdningsaffaldet.

De kan få oplysning om bortskaffelsesmulighederne, også for udtjente apparater, hos Deres kommunal- hhv. byforvaltning.

Figur 1

Røremaskine med istilbereder.

Beskrivelse af maskinen

Figur 2

- a Låg
- b Rørearm med kobling
- c Kølebox
- d Holder til kølebox
- e Plastikspatel

Sikkerhedshenvisninger for brug af maskinen

- Istilberederen må aldrig samles på maskinen.
- Apparatet må aldrig sættes på eller tages af, mens røremaskinen kører.
- Apparatet er konstrueret til normale husholdningsmængder og ikke beregnet til erhvervsmæssig brug.
- Stik aldrig genstande ned i apparatet, mens det kører.

Anvendelse

Tag køleboxen ud af holderen (**figur 3**). Til tilberedning af is skal køleboxen være helt ren. Det anbefales at vaske den af en ekstra gang før nedfrysningen og tørre den omhyggeligt af. Derefter stilles køleboxen **lodret stående** i frostboxen ******* i mindst 18 timer eller i dybfryseren (mindst -18°C). Den kan også med fordel blive stående i frostboxen i køleskabet, så er den altid klar til brug. Når der skal laves is, tages køleboxen ud af fryseren, sættes i holderen, rørearmen sættes i beholderen og låget sættes på (**figur 4**). Når apparatet er samlet, sættes det på røremaskinen, og røremaskinens drejearm trykkes ned, indtil den går i hak (**figur 5**).

Før tilberedning af is skal ingredienserne fra opskrifterne forberedes godt. Find den ønskede opskrift og bland ingredienserne

godt sammen. De angivne mængder skal overholdes. Ingredienserne skal helst have køleskabstemperatur. Kom alle ingredienserne og blandingen i maskinen, mens den kører, for at undgå, at massen fryser fast på siden af køleboxen. Af samme grund bør apparatet også kun slukkes ganske kort under tilberedningen.

Kør maskinen på **trin 1**.

Som regel er isen færdig efter ca. 30 minutter, og maskinen kan slukkes. Den nøjagtige tilberedningstid fremgår af de enkelte opskrifter. Lad den færdige is blive stående lidt i beholderen, så isen kan blive lidt fastere. Tag først stikket ud af kontakten og rørearmen op. Brug den vedlagte plastikspatel til at tage den færdige is ud (**figur 2e**). Pas på ikke at skrabe mod køleboxens inderside. Brug aldrig redskaber af metal. I rørearmen er der monteret en kobling, som forhindrer at røremaskinen blokeres, hvis rørearmen skulle sidde fast. I så tilfælde hører man en knasende lyd. Sluk for apparatet.

OBS: Høres der en knasende lyd fra rørearmen, før den angivne forarbejdnings-tid er gået, er det et tegn på, at isen er blevet hurtigere.

Rengøring og pleje

Ved fremstilling af is er det specielt vigtigt at sørge for en god hygiejne. Derfor skal alle delene, der kommer i berøring med isen, rengøres omhyggeligt. Låget, rørearmen og holderen tåler opvaskemaskine. Stil rørearmen med koblingen nedad for-neden i opvaskemaskinen. Vask køleboxen med en blød klud, flydende opvaskemiddel og lunkent vand. Pas på ikke at ridse køleboxens inderside.

OBS: Pas på at køleboxen ikke bliver for varm.

Ret til ændringer forbeholdes.

DK



Opskrifter

Alle opskrifter er beregnet til 4 personer.

Ved tilberedningen skal maskinen altid køre på trin 1.

Vanilleis

2	Bourbon- vanillestænger
250 ml	mælk
100 g	sukker
200 ml	fløde
1 pr.	salt

Flæk vanillestængerne og skrab de sorte korn ud med en kniv. Kom mælk, sukker og vanillekornene i en gryde og bring det kort i kog under omrøring. Lad det køle af. Rør fløden og saltet i og hæld den afkølede ismasse over i den kørende ismaskine.

Røres i ca. 20 – 30 minutter.

Chokoladeis

100 g	blokchokolade
300 ml	fløde
40 g	sukker
150 g	jogurt

Knæk blokchokoladen i små stykker og kom den i en gryde sammen med fløden og sukkeret, varm det op under konstant omrøring, indtil sukkeret og chokoladen er opløst. Rør jogurten i den varme chokolademasse og lad blandingen køle godt af. Fyld den færdige ismasse over i den kørende ismaskine.

Røres i ca. 20 – 30 minutter.

Stracciatella-is

100 g	hvid chokolade
300 ml	fløde
60 g	jogurt
40 g	florsukker
50 g	revet chokolade

Varm chokoladen og fløden op i en gryde under konstant omrøring, indtil chokoladen er smeltet, og lad massen afkøle. Rør jogurten og den revne chokolade i florsukkeret i og fyld den færdige ismasse over i den kørende ismaskine.

Røres i ca. 15 – 25 minutter.

Bananis

200 g	bananer (ca. 2 stk.)
60 g	sukker
100 ml	mælk
100 ml	fløde
1 sp.sk.	citronsaft

Purér alle ingredienserne med hinanden og fyld massen over i den kørende ismaskine.

Røres i ca. 20 – 30 minutter.

Kirsebærjogurt-is

500 g	jogurt m. kirsebær
3 br.	vanillesukker
3 blade	husblas

Husblassen lægges i blød i koldt vand i ca. 15 min., derefter trykkes vandet blidt af og husblassen varmes op i en lille gryde (må ikke komme i kog) under konstant omrøring. Bland jogurt og vanillesukker i en blender. hold den varme husblas over i den kørende blender. Den færdige masse hældes straks over i den kørende ismaskine.

Røres i ca. 15 – 25 minutter.

DK



Pistacie-is

100 g hakkede pistacier
1 brev vanillesukker
90 g sukker
200 ml mælk
200 ml fløde
3 blade husblas

Rør pistacier, vanillesukker, sukker, mælk og fløde, indtil der er opstået en jævn, fin masse. Læg husblasen i blød i koldt vand i ca. 15 min, derefter trykkes vandet blidt af og husblasen varmes op i en lille gryde (må ikke koge) under konstant omrøring. Hæld den varme husblas i den kørende blender. Hæld straks den færdige masse over i den løbende ismaskine.

Røres i ca. 15 – 25 minutter.

Citron-sorbet

150 ml friskpresset citronsaft
200 ml vand
170 g sukker
150 g jogurt
4 blade husblas

Rør citronsaft, vand, sukker, jogurt sammen. Læg husblasen i blød i koldt vand i ca. 15 min, derefter trykkes vandet blidt af og husblasen varmes op i en lille gryde (må ikke koge) under konstant omrøring. Hæld den varme husblas i den kørende blender. Hæld straks den færdige masse over i den løbende ismaskine.

Røres i ca. 40 – 50 minutter.

Appelsin-sorbet

Tilberedes som citronis, dog skal der i stedet for citronsaft bruges 100 ml friskpresset appelsinsaft og 50 ml frisk citronsaft.

Jordbæris

250 g friske jordbær
75 g sukker
100 ml mælk
100 ml fløde
Saft af en halv citron

Alle ingredienser pureres godt sammen og hældes over i den kørende ismaskine.

Røres i ca. 20 – 30 minutter.

Kiwi-is

400 g skrællede kvarte kiwier, (ca. 5-6 kiwifrugter)

Alle ingredienser pureres godt sammen og hældes over i den kørende ismaskine.

Røres i ca. 20 – 30 minutter.

Saft af en halv citron
100 ml vand
80 g sukker

Abrikosis

250 afdryppede abrikoser fra dåse
80 g sukker
50 ml mælk
50 ml kærnemælk
100 g fløde

Alle ingredienser pureres godt sammen og hældes over i den kørende ismaskine.

Røres i ca. 20 – 30 minutter.

DK



Katostete-is

400 ml vand
5 poser katost-teen
140 g sukker
2 tskf. citronsaft
150 g flødeost naturel

Bring vandet i kog, hæng teposerne i vandet og lad trække i 10 min. Tag teposerne ud, hæld citronsaft og sukker i og rør om, indtil sukkeret er helt opløst. Lad blandingen afkøle. Rør flødeosten i teblandingen og kom massen over i den kørende ismaskine.

Røres i ca. 30 – 40 minutter.

Mokkais

300 ml kold kaffe
200 ml fløde
80 g sukker
1 prise salt

Rør alle ingredienser sammen, indtil sukkeret er helt opløst, og hæld blandingen over i den kørende ismaskine.

Røres i ca. 20 – 30 minutter.

Tips

De forskellige ismasser er især nemme at tilberede, hvis man bruger tilbehørsdelene blender, multi-blender og citronpressen.

Isen smager bedst, når den er frisklavet. Den kan med fordel suppleres med forskellig slags frugt, sovser, flødeskum, revet chokolade osv.

Det anbefales at stille bægrene eller skålene i dybfryseren før servering, så isen ikke smelter så hurtigt. Hvis isen laves i forvejen og opbevares i fryseboxen, tages den ud et stykke tid før den skal serveres.

Forarbejdningen kan afvige fra den angivne forarbejdningstid, afhængig af

- ismassens temperatur
- mængden på ismasse
- temperaturen i fryseren
- og rumtemperaturen.

Disse opskrifter er ikke egnede for diabetikere. For fremstilling af is til diabetikere kræves der andre opskrifter.

DK





Et bidrag til miljøvern: vi benytter resirkulert papir.

Vær vennlig å brette ut sidene med illustrasjonene før du leser denne bruksanvisningen.

Informasjoner vedrørende renovasjon

Ved hjelp av emballasjen er våre produkter så godt beskyttet mot transportskader som det lar seg gjøre. Emballasjen består fullt ut av miljøvennlige materialer som bør leveres til renovasjonen på stedet som verdifulle sekundærråstoffer. Informasjoner om hvordan du også kan kvitte deg med gammelt, utbrukt utstyr får du fra kommune- eller byforvaltningen der du bor.

Bilde 1

Foodprosessor med iskremmaskin.

Maskinbeskrivelse

Bilde 2

- a Lokk
- b Rørearm med kopling
- c Kjølebeholder
- d Holder for kjølebeholder
- e Kunststoffspatel

Sikkerhetshenvisninger om bruk av maskinen

- Iskremmaskinen må aldri settes sammen på basisapparatet.
- Maskinen må aldri settes på eller tas av fra en foodprosessor som er igang.
- Denne maskinen er konstruert for tilberedning av vanlige husholdningsmengder, men er ikke egnet til kommersiell bruk.
- Ikke stikk gjenstander inn i en maskin som går.

N

Bruk

Ta kjølebeholderen ut av holderen (**bilde 3**). Til tilberedning av is, må kjølebeholderen være helt ren. Tørk av beholderen med en fuktig klut og tørk den godt før frysing. Deretter må kjølebeholderen settes i ca. 18 timer eller lenger – **loddrett stående** – inn i kjøleskapets fryseavdeling ******* eller i fryseboksen (min. –18°C eller lavere). Den kan også bli stående i fryseavdelingen, slik at den straks står ferdig. For å tilberede is må kjølebeholderen tas ut av fryseavdelingen, settes inn i holderen, rørearmen settes i beholderen og lukkes med lokket (**bilde 4**). Den ferdig monterte maskinen settes i foodprosessoren, svingarmen til

foodprosessoren trykkes ned til den går i inngrep (**bilde 5**).

For å kunne tilberede is må ingrediensene som er oppgitt i oppskriften være godt forberedt. Velg ønsket oppskrift og bland ingrediensene godt. Hold deg nøyaktig til oppgitte mengder. Ingrediensene bør ha kjøleskapstemperatur. Alle ingredienser og blandingen fylles i maskinen mens den går for å unngå at massen fryser fast på kjølebeholderveggen. Derfor bør maskinen kun slås av et kort øyeblikk under tilberedning av is.

Bruk maskinen på **trinn 1**.

Som regel er isen ferdig etter ca. 30 minutter og maskinen kan slås av. De nøyaktige tilberedningstider er oppgitt i oppskriftene. Den ferdige isen må deretter stå et øyeblikk i beholderen, slik at den blir litt fastere. Først må støpselet trekkes ut av stikkontakten og rørearmen tas ut. Vær så vennlig å bruke plastspatelen for å ta ut iskremen (**bilde 2e**).

Det må passes på at innersiden av kjølebeholderen ikke skrapes. Ikke bruk metallskje.

I rørearmen er det innebygget en kopling som forhindrer at maskinen blokkerer hvis rørearmen en gang skulle bli stående fast. Dette anvises med en knekkende lyd. Slå av maskinen.

OBS! En knekkende lyd fra rørearmen før den oppgitte tilberedningstiden er over, er et tegn på at isen er ferdig før tiden.

Rengjøring og pleie

Ved tilberedning av is må det passes særlig godt på hygien. Derfor må alle deler som kommer i berøring med isen rengjøres grundig. Lokk, rørearm og holder kan vaskes i oppvaskmaskin. Rørearmen må settes inn i oppvaskmaskinen med koplingen pekende nedover. Kjølebeholderen rengjøres med en myk klut, flytende rengjøringsmiddel og lunkent vann. **OBS!** Ikke skrap på innersiden av kjølebeholderen.

OBS! Unngå at kjølebeholderen varmes for sterkt opp.

Forbeholdt endringer.



Oppskrifter

Alle oppgitte oppskrifter er beregnet på ca. 4 porsjoner.
Under tilberedning må maskinen alltid stå på trinn 1.

Vanilje-is

2	<i>bourbon- vaniljestenger</i>
250 ml	<i>melk</i>
100 g	<i>sukker</i>
200 ml	<i>fløte</i>
1 klype	<i>salt</i>

Kutt opp vaniljestengene på langs og skrap ut marginen med en kniv. Fyll melk, sukker og vaniljemarg i en gryte og la det koke opp ett øyeblikk mens du rører, avkjøl deretter. Bland i fløte og salt og fyll den avkjølte isblandingen i iskremmaskinen mens den går.

Rør i ca. 20 – 30 minutter.

Sjokolade-is

100 g	<i>kokesjokolade</i>
300 ml	<i>fløte</i>
40 g	<i>sukker</i>
150 g	<i>joghurt</i>

Brekk kokesjokoladen opp i små biter, fyll den sammen med fløte og sukker i en gryte og varm opp under stadig røring til sukkeret og sjokoladen er helt oppløst. Rør joghurten sammen med den varme sjokoladeblandingen, la den deretter avkjøles godt. Fyll den ferdige isblandingen i iskremmaskinen mens den går.

Rør i ca. 20 – 30 minutter.

Stracciatella-is

100 g	<i>hvit sjokolade</i>
300 ml	<i>fløte</i>
60 g	<i>joghurt</i>
40 g	<i>melis</i>
50 g	<i>revet sjokolade</i>

Varm opp den hvite sjokoladen og fløten i en gryte under stadig røring til sjokoladen er smeltet, la blandingen deretter avkjøle. Bland i joghurt, melis og revet sjokolade. Fyll den ferdige isblandingen i iskremmaskinen mens den går. Bland i den revede sjokoladen like før du stopper å røre.

Rør i ca. 15 – 25 minutter

Banan-is

200 g	<i>bananer (ca. 2 stykker)</i>
80 g	<i>sukker</i>
100 ml	<i>melk</i>
100 ml	<i>kremfløte</i>
1 ss	<i>sitronsaft</i>

Mos alle oppgitte ingredienser sammen og fyll massen i iskremmaskinen mens den går.

Rør i ca. 20 – 30 minutter.

Kirsebær-joghurt-is

500 g	<i>kirsebærjoghurt</i>
3 pakker	<i>vaniljesukker</i>
3 plater	<i>hvit gelatin</i>

Legg gelatinen i bløt i rikelig med kaldt vann i ca. 15 minutter, kryst av vannet og varm den opp i en liten gryte under stadig røring, men ikke la den koke. Mos kirsebærjoghurten og vaniljesukkeret i en mikser. Fyll den varme gelatinen i mikseren mens den går. Den ferdige blandingen fylles straks i iskremmaskinen mens den går.

Rør i ca. 15 – 25 minutter





Pistasie-is

100 g *pistasier, hakket*
1 pakke *vaniljesukker*
90 g *sukker*
200 ml *melk*
200 ml *fløte*
3 plater *hvit gelatin*

Bland sammen pistasier, vaniljesukker, sukker, melk og fløte til det oppstår en jevn, fin masse. Legg gelatinen i bløt i rikelig med kaldt vann i ca. 15 minutter, kryst av vannet og varm den opp i en liten gryte under stadig røring, men ikke la den koke. Fyll på den varme gelatinen under stadig røring. Deretter fylles blandingen straks i iskremmaskinen mens den går.

Rør i ca. 15 – 25 minutter.

Sitron-sorbet

150 ml *nypresset sitronsaft*
200 ml *vann*
170 g *sukker*
150 g *joghurt*
4 plater *hvit gelatin*

Bland sammen sitronsaft, vann, sukker, jogurt. Legg gelatinen i bløt i rikelig med kaldt vann i ca. 15 minutter, kryst av vannet og varm den opp i en liten gryte under stadig røring, men ikke la den koke. Fyll på den varme gelatinen under stadig røring. Den ferdige fyllen blandning en fylles straks i iskremmaskinen mens den går.

Rør i ca. 40 – 50 min.

Appelsin-sorbet

Tilberedning se sitron-is, men istedetfor sitronsaft bruker du 100 ml nypresset appelsinsaft og 50 ml nypresset sitronsaft.

Jordbær-is

250 g *ferske jordbær*
75 g *sukker*
100 ml *melk*
100 ml *fløte*
Saft av en halv sitron

Mos alle oppgitte ingredienser sammen og fyll blandingen i iskremmaskinen mens den går.

Rør i ca. 20 – 30 minutter.

Kiwi-is

400 g *skrellede kiwier i båter (ca. 5-6 kiwier)*
Saft av en halv sitron
100 ml *vann*
80 g *sukker*

Mos alle oppgitte ingredienser sammen og fyll blandingen i iskremmaskinen mens den går.

Rør i ca. 20 – 30 minutter.

Aprikos-is

250 g *aprikoser fra boks (la saften renne av)*
80 g *sukker*
50 ml *melk*
50 ml *buttermelk*
100 g *fløte*

Mos alle oppgitte ingredienser sammen og fyll blandingen i iskremmaskinen mens den går.

Rør i ca. 20 – 30 minutter.



Malvete-is

400 ml vann
5 poser malvete
140 g sukker
2 ts sitronsaft
150 g cottage cheese

Kok opp vannet, legg i teposene og la det trekke i ca. 10 minutter. Ta ut teposene, fyll på sitronsaft og sukker og rør helt til sukkeret har løst seg helt opp. Avkjøl deretter. Rør cottage cheesen opp i teblandingen og fyll blandingen i iskremmaskinen mens den er går.

Rør i ca. 30 – 40 minutter.

Mokka-is

300 ml kald kaffe
200 ml fløte
80 g sukker
1 klype salt

Rør sammen alle oppgitte ingredienser til sukkeret har løst seg helt opp og fyll blandingen deretter i iskremmaskinen mens den går.

Rør i ca. 20 – 30 minutter.

Tips

Det er enda enklere å tilberede isblandinger ved bruk av tilbehørsmaskiner som mikser, multi-mikser og sitronpresse.

Isen smaker best når den er helt fersk. Du kan også sette en helt spesiell spiss på smaken med frukter, sauser, kremfløte, revet sjokolade osv.

Det anbefales å avkjøle begerne eller skålene før servering, slik at isen ikke smelter så fort. Hvis du lagrer is i fryseboksen, bør isen settes ut en stund før servering.

Tilberedning kan avvike fra oppgitt tilberedningstid avhengig av

- isblandingsens temperatur
- Isblandingsens mengde
- dypfryserens temperatur
- og værelsestemperaturen

Disse oppskriftene passer ikke for diabetikere. Man må ha spesielle oppskrifter for å lage is til diabetikere.





Vi bidrar till att värna om vår miljö genom att använda returpapper.

Vik ut uppslaget med bilder på glassberedaren så att du kan titta på bilderna samtidigt som du läser texten.

Förpackningsmaterialet

Förpackningen ska effektivt skydda våra produkter under transport. Allt förpackningsmaterial är miljövänligt och kan återvinnas. Hör med din kommun eller det lokala renhållningsverket var du kan lämna gamla produkter och förpackningsmaterial så att det tas om hand på bästa miljöriktiga sätt.

Observera att plast och metalldelar i emballaget kan skada barn.

Bild 1

Köksmaskin med glassberedare.

Översikt bilderna

Bild 2

- Lock
- Rörarm
- Kylbehållare
- Ställning för kylbehållaren
- Slickepott av plast

Säkerhetsanvisningar

- Montera alltid ihop glassberedaren helt och hållet innan den sätts i köksmaskinens drivuttag.
- Sätt aldrig fast eller ta loss glassberedaren medan köksmaskinen är igång.
- Denna glassberedare får endast användas för att göra glass i ett normalt privathushåll och är alltså inte avsedd för kontinuerlig användning.
- Stoppa aldrig ned handen i kylbehållaren medan maskinen är igång.
- Håll småbarn borta från maskinen medan den är igång.

Gör så här

- 1 Lyft ut kylbehållaren ur ställningen enligt **bild 3** och rengör kylbehållaren noggrant. Torka ordentligt torrt.
- 2 Låt kylbehållaren kylas ned under minst 8 timmar: Ställ in den i 3-stjärnigt frysfack ******* eller i frysskåp (minst -18°C eller kallare). Behållaren måste **stå vågrätt**. Behållaren kan även förvaras i frysen för jämnas och på så vis alltid vara klar för glasstillverkning.
- 3 Förbered ingredienserna enligt valt glassrecept.
- 4 Ta ut kylbehållaren ur frysen, placera

den i ställningen, sätt ned rörarmen och sätt på locket enligt **bild 4**.

- 5 Sätt fast den ihopmonterade glassberedaren på köksmaskinen, fäll ned drivarmen enligt **bild 5** och tryck fast den.
Ha nu alla ingredienser färdiga. De bör vara kylskåpskalla. Blanda väl. Håll noga de mått som anges i resp recept.
- 6 Starta köksmaskinen och håll i ingredienserna medan maskinen arbetar. På så vis fryser inte glassen fast i kylbehållarens väggar. Stanna aldrig köksmaskinen annat än under mycket kort tid.
- 7 Låt maskinen arbeta på hastighet 1 i ca 30 minuter. Stäng därefter av maskinen. Hur lång beredningstiden är framgår av resp recept.
- 8 Dra ut stickproppen ur vägguttaget och lyft upp drivarmen. Låt därefter den färdiga glassen stå ytterligare en stund i kylbehållaren för att bli ännu fastare.
- 9 Ta ut glassen ur kylbehållaren med hjälp av den slickepott som följer med glassberedaren. Var försiktig! Skrapa inte behållarens insida.

I rörarmen finns inbyggt en koppling som gör att köksmaskinen inte blockeras även om rörarmen skulle fastna. Om detta skulle hända hörs ett knackande ljud. Stäng då av köksmaskinen.

Rengöring och skötsel

När man bereder glass är renlighet av största vikt. Rengör ytterst noggrant alla delar som kommer i beröring med glassen. Locket, rörarmen och ställningen kan rengöras i diskmaskin. Placera rörarmen med kopplingen vänd nedåt i diskmaskinen. Se till att delarna inte kommer i närheten av elementet i diskmaskinen. Diska kylbehållaren i ljummet vatten med lite diskmedel i, torka därefter ordentligt torrt med en mjuk handduk. Var försiktig så att inte insidan skrapas. Kylbehållaren får ej diskas i diskmaskin!

Obs! Kylbehållaren får inte utsättas för hög värme.

Rätt till ändringar förbehålls.



Recept

Samtliga recept ger ca 4 portioner.
Låt alltid glassberedaren arbeta på hastighet 1.

Vaniljglass

2	vaniljstänger
2 dl	mjölk
1 dl	strösocker
2 dl	kaffebrädd
1 krm	salt

Dela vaniljstängerna på längden och skrapa ur dem med en kniv. Häll mjölk, socker och vanilj i en kastrull och låt koka upp under omrörning. Låt därefter blandningen kallna ordentligt. Tillsätt kaffebrädd och salt under omrörning. Sätt fast glassberedaren på köksmaskinen och starta den. Häll i den kalla blandningen.

Beredningstid i glassberedaren: ca 20 – 30 minuter.

Chokladglass

100 g	mörk blockchoklad
3 dl	kaffebrädd
1 1/2 dl	naturell yoghurt
1/2 dl	strösocker

Dela blockchokladen i småbitar. Häll brädd, strösocker och blockchoklad i en kastrull. Värm försiktigt under omrörning bara tills chokladen och sockret smält. Rör ned yoghurten i den varma blandningen, som sedan får kallna ordentligt. Sätt fast glassberedaren på köksmaskinen och starta den. Häll i blandningen.

Beredningstid i glassberedaren: ca 20 – 30 minuter.

Stracciatellglass

100 g	vit blockchoklad
3 dl	kaffebrädd
1/2 dl	naturell yoghurt
1/2 dl	florsocker
50 g	riven choklad

Dela den vita blockchokladen i småbitar. Häll blockchoklad och kaffebrädd i en kastrull. Värm försiktigt under omrörning tills chokladen just smält. Låt därefter blandningen kallna ordentligt. Tillsätt yoghurt, florsocker och riven choklad under omrörning. Sätt fast glassberedaren på köksmaskinen och starta den. Häll i den kalla blandningen.

Beredningstid i glassberedaren: ca 15 – 25 minuter.

Bananglass

200 g	bananer (ca 2 st)
1 dl	strösocker
1 dl	mjölk
1 dl	kaffebrädd
1 msk	citronsaft

Mosa samtliga ingredienser i matberedartillsatsen. Sätt fast glassberedaren på köksmaskinen och starta den. Häll i blandningen.

Beredningstid i glassberedaren: ca 20 – 30 minuter.

Glass på körsbärsyoghurt

1/2 l	körsbärsyoghurt
1 tsk	vaniljsocker
3	gelatinblad

Låt gelatinbladen ligga i riklig mängd kallt vatten i ca 15 min. Ta upp de blöta gelatinbladen och krama ur dem. Smält dem på svag värme (obs! inte koka) i en liten kastrull. Blanda körsbärsyoghurten och vaniljsockret i matberedartillsatsen. Häll gelatinet i en fin stråle ned i de övriga ingredienserna under gång på hastighet 1 och låt dem blandas. Sätt fast glassberedaren på köksmaskinen och starta den. Häll i blandningen.

Beredningstid i glassberedaren: ca 15 – 25 minuter.

S





Pistageglass

1 1/2 dl (100 g) gröna
pistagenötter
1 tsk vaniljsocker
1 dl strösocker
2 dl mjölk
2 dl kaffebrädd
3 gelatinblad

Låt gelatinbladen ligga i riklig mängd kallt vatten. Finfördela pistagenötterna med grädd, mjölk, strösocker och vaniljsocker till en fin massa i matberedartillsatsen. Ta upp de blöta gelatinbladen och krama ur dem. Smält dem på svag värme (obs! inte koka) i en liten kastrull. Starta matberedartillsatsen på lägsta hastighet och håll gelatinet i en fin stråle ned i de övriga ingredienserna och låt dem blandas. Sätt fast glassberedaren på köksmaskinen och starta den. Häll i blandningen.

Beredningstid i glassberedaren: ca 15 – 25 minuter.

Citronsorbet

1 1/2 dl nypressad saft
från citroner
2 dl vatten
2 dl strösocker
1 1/2 dl naturell yoghurt
4 gelatinblad

Mixa citronsaft, vatten, strösocker och yoghurt i matberedartillsatsen. Låt gelatinbladen ligga i riklig mängd vatten i ca 15 min. Ta sedan upp de blöta bladen och krama ur dem. Smält dem på svag värme (obs! inte koka) i en liten kastrull. Starta matberedartillsatsen på lägsta hastighet och håll gelatinet i en fin stråle ned i de övriga ingredienserna och låt dem blandas. Sätt fast glassberedaren på köksmaskinen och starta den. Häll i blandningen.

Beredningstid i glassberedaren: ca 40 – 50 minuter.

Apelsinsorbet

Samma beredning som vid citronsorbet men istället för citronsaft tar du 1 dl nypressad saft från apelsiner samt 1/2 dl nypressad citronsaft

Kiwisorbet

400 g färska skalade
kiwifruktar
(5 - 6 frukter)
saften från 1/2 citron
1 dl vatten
1 dl strösocker

Pressa citronen i köksmaskinens citruspress. Skala och dela varje kiwi i fyra bitar och lägg dem i matberedartillsatsen. Tillsätt citronsaft, vatten och strösocker och mosa blandningen. Sätt fast glassberedaren på köksmaskinen och starta den. Häll i blandningen.

Beredningstid i glassberedaren: ca 20 – 30 minuter.

Sorbet på färska bär

knappt 1/2 l (ca 250 g)
färska bär
1 1/2 dl strösocker
saften från en liten citron
saften från en liten apelsin
3 dl vatten

Koka upp vatten och strösocker och låt sedan svalna. Skölj bären, dela dem i mindre bitar och blanda dem med saften från citronen och apelsinen. Mosa därefter samtliga ingredienser i matberedartillsatsen. Sätt fast glassberedaren på köksmaskinen och starta den. Häll i den kalla blandningen.

Beredningstid i glassberedaren: ca 30 – 40 minuter.

Jordgubbsglass

ca 1/2 l (250 g) färska
jordgubbar
1 dl strösocker
1 dl mjölk
1 dl kaffebrädd
saften från 1/2 citron

Pressa halva citronen i köksmaskinens citruspress. Mosa samtliga ingredienser väl i matberedartillsatsen. Sätt fast glassberedaren på köksmaskinen och starta den. Häll i blandningen.

Beredningstid i glassberedaren: ca 20 – 30 minuter.

S





Aprikosglass

250 g väl avrunna
aprikoser
på burk
1 dl strösocker
1/2 dl mjölk
1 1/2 dl kaffebrädde

Mosa aprikoserna med övriga ingredienser i matberedartillsatsen. Sätt fast glassberedaren på köksmaskinen och starta den. Häll i blandningen.

Beredningstid i glassberedaren: ca 20 – 30 minuter.

Malvatéglass

4 dl vatten
5 påsar malvaté
1 1/2 dl strösocker
2 tsk citronsaft
150 g färskost

Koka upp vattnet och låt sedan tépåsarna dra 10 minuter i vattnet. Ta därefter bort tépåsarna. Tillsätt citronsaft och strösocker och rör om tills sockret smält helt. Låt blandningen kalla ordentligt. Rör ned färskosten i teblandningen. Sätt fast glassberedaren på köksmaskinen och starta den. Häll i den kalla blandningen.

Beredningstid i glassberedaren: ca 30 – 40 minuter.

Mockaglass

3 dl kallt starkt kaffe
2 dl kaffebrädde
1 dl strösocker
1 krm salt

Blanda samtliga ingredienser i matberedartillsatsen tills sockret löst sig helt. Sätt fast glassberedaren på köksmaskinen och starta den. Häll i blandningen.

Beredningstid i glassberedaren: ca 20 – 30 minuter.

Tips

Använd gärna de olika tillbehör som finns till köksmaskinen, som matberedartillsatsen, mixern och citruspressen.

Beredningstidens längd kan variera något beroende på

- hur pass kall glassblandningen är
- mängden
- temperaturen i just ditt frysskåp
- samt omgivande rumstemperatur.

Färska bär och färsk frukt, skuren i dekorativa bitar, sås av färska bär, varm kola- eller chokladsås är goda tillbehör som anpassas till respektive glass-sort.

Glassen håller sig längre om den serveras på kylda assietter eller i kalla coupe-glas. Om glassen förvaras i frysen, ta gärna fram den en stund innan den ska serveras.

Dessa recept är inte avsedda för diabetiker. Glasstillverkning för diabetiker kräver andra recept.





Suojelemme luontoa – käytämme uusiopaperia.

Taita ennen lukemista kuvasivut esiin.

Ohjeet jätehuollosta

Pakkaus suojaa tuotettamme kuljetuksen aikana tarvittavassa määrin. Pakkaus koostuu kauttaaltaan ympäristönsuojelun kannalta hyväksyttävistä materiaaleista, jotka ovat arvokasta uusiokäytön raaka-ainetta. Pakkausmateriaali tulisi sen takia toimittaa lajiteltuna jätteidenkeruuseen. Käytöstä poistettujen laitteiden jätteenkäsittelystä saa tietoja kunnanhallinnosta.

Kuva 1

Yleiskone jonka lisälaitteena jäätelökone.

Laitteen kuvaus

Kuva 2

- a Laitteen kansi
- b Sekoitin jossa turvakytin
- c Jääastia
- d Jääastian pidike
- e Muovilasta

Laitteen käytössä huomioitavia turvaohjeita

- Liitä vasta täysin koottu jäätelökone yleiskoneeseen.
- Älä missään tapauksessa liitä jäätelökonetta käynnissä olevaan yleiskoneeseen tai irrota sitä koneen ollessa käynnissä.
- Laite on tarkoitettu kotitalouksissa käytettävien määrien valmistamiseen, ei ammattimaiseen käyttöön.
- Kun laite on käynnissä, älä työnnä sen sisään keittiövälineitä tai muita esineitä.

Käyttö

Ota jääastia pidikkeestä (**kuva 3**). Jotta jäätelön valmistaminen onnistuisi, on jääastian oltava ehdottoman puhdas. Pyyhi astia ennen jäädyttämistä kostealla liinalla ja kuivaa se huolellisesti. Tämän jälkeen pane jääastia vähintään 18 tunnin ajaksi **pystyasennossa** pakastimeen tai tehokkaaseen jääkaapin pakastelokeroon (väh. -18°C tai kylmempi). Voit myös säilyttää osan jatkuvasti pakastimessa, jotta se olisi tarpeen tullen heti käyttövalmis. Kun aloitat jäätelön valmistuksen, ota jääastia pakastimesta, kiinnitä se pidikkeeseensä, aseta sekoitin paikoilleen jääastiaan ja sulje kansi (**kuva 4**). Aseta koottu laite kohdalleen yleiskoneeseen, ja paina yleiskoneen käänkövartta, kunnes se napsahtaa paikoilleen (**kuva 5**).

Valmistele jäätelön tekoon tarvittavat ainekset huolellisesti ohjeen mukaan. Valitse haluamasi resepti, ja sekoita ainekset huolellisesti. Ole myös tarkka annosteltavien määrien suhteen. Aineiden tulisi olla jääkaappikylmiä. Käynnistä virta ennen kuin kaadat ainekset koneeseen, jottei massa jäädy kiinni jääastian seinämään. Tästä syystä laitetta ei myöskään tule sammuttaa pitemmäksi aikaa kesken valmistuksen.

Käytä laitetta teholla 1.

Jäätelö valmistuu yleensä n. 30 minuutissa, ja tämän jälkeen virta voidaan katkaista. Katso tarkat valmistusajat oheisista resepteistä. Anna valmiin jäätelön seistä hetken jääastiassa, jotta se vielä hieman kovettuu. Vedä sillä välin pistoke pistorasiasta ja irrota sekoitin. Kun otat jäätelön jääastiasta, käytä toimitukseen kuuluvaa muovikaavinta (**kuva 2e**).

Varo naarmuttamasta jääastian sisäseinämää. Älä käytä metallista kaavinta. Sekoittimessa on sisäänrakennettu turvakytin, joka estää laitteen vahingoittumisen, mikäli sekoitin sattuisi juuttumaan kiinni. Kytkimen laukeamisen tunnistaa naksuvasta äänestä. Tällöin katkaise virta. **Huomio:** Mikäli sekoittimesta kuuluu naksuva ääni ennen suositellun valmistusajan päättymistä, on jäätelö valmistunut tavallista nopeammin.

Puhdistus ja hoito

Jäätelön valmistuksessa on kiinnitettävä erityistä huomiota puhtauteen. Puhdista siis huolellisesti kaikki jäätelön kanssa kosketuksissa olevat osat. Kansi, sekoitin ja pidike kestävät konepesun. Aseta sekoitin astianpesukoneeseen kytkinosa alaspäin. Puhdista jääastia pehmeällä liinalla, nestemäisellä puhdistusaineella ja kädenseläisellä vedellä. Varo naarmuttamasta astian sisäpintaa.

Huomio: Vältä jääastian voimakasta lämmittämistä.

Oikeus muutoksiin pidätetään.

SF



Valmistusohjeita

Kaikki ohjeet on tarkoitettu n. 4 annosta varten.
Käytä valmistuksen aikana jäätelökoneetta aina teholla 1.

Vaniljajäätelö

2 Bourbon-vaniljatankoa
250 ml maitoa
100 g sokeria
200 ml kermaa
hyppysellinen suolaa

Halkaise vaniljatangot pituussuuntaan, ja koverra ydin ulos veitsellä. Kiehauta maito, sokeri ja vaniljatangon ydin nopeasti kattilassa koko ajan sekoittaen, anna jäähtyä. Sekoita joukkoon kerma ja suola, ja kaada jäähtynyt massa käynnissä olevaan jäätelökoneeseen.

Sekoita n. 20 – 30 min.

Suklaajäätelö

100 g taloussuklaata
300 ml kermaa
40 g sokeria
150 g jogurttia

Paloittele suklaa ja kuumenna sitä kerman ja sokerin kanssa kattilassa koko ajan sekoittaen, kunnes sokeri ja suklaa ovat sulaneet. Sekoita jogurtti vielä lämpimään suklaamassaan, ja anna seoksen jäähtyä kunnolla. Kaada valmis ja anna seoksen jäähtyä kunnolla. Kaada valmis jäätelömassa käynnissä olevaan jäätelökoneeseen.

Sekoita n. 20 – 30 min.

Stracciatella-jäätelö

100 g valkoista suklaata
300 ml kermaa
60 g jogurttia
40 g tomusokeria
50 g suklaalastuja

Kuumenna valkoista suklaata ja kermaa kattilassa koko ajan sekoittaen, kunnes suklaa on sulanut; anna jäähtyä. Sekoita joukkoon jogurtti, tomusokeri ja suklaalastut, kaada valmis jäätelömassa käynnissä olevaan jäätelökoneeseen.

Sekoita n. 15 – 25 min.

Banaanijäätelö

200 g banaania
(n. 2 kpl)
80 g sokeria
100 ml maitoa
100 ml kermaa
1 rkl sitruunamehua

Soseuta kaikki ainekset, ja kaada seos käynnissä olevaan jäätelökoneeseen.

Sekoita n. 20 – 30 min.

Kirsikkajogurttijäätelö

3 liivatelevyä
500 g kirsikkajogurttia
3 rkl vanilliinisokeria

Anna liivatteen pehmetä runsaassa kylmässä vedessä n. 15 min. ajan. Purista kevyesti liika vesi pois, ja kuumenna liivatetta pienessä kattilassa jatkuvasti sekoittaen, älä anna kiehua. Sekoita kirsikkajogurtti ja vanilliinisokeri vatkaimella. Lisää kumma liivate joukkoon edelleen sekoittaen. Kaada valmis massa välittömästi käynnissä olevaan jäätelökoneeseen.

Sekoita n. 15 – 25 min.

SF





Pistaasijäätelö

100 g pistaasirouhetta
1 rkl vanilliinisokeria
90 g sokeria
200 ml maitoa
200 ml kermaa
3 liivatelevyä

Sekoita pistaasia, vanilliinisokeria, sokeria, maitoa ja kermaa, kunnes massa on tasainen. Anna liivatteen pehmetä runsaassa kylmässä vedessä n. 15 min. ajan. Purista kevyesti liika vesi pois, ja kuumenna liivatetta pienessä kattilassa jatkuvasti sekoittaen, älä anna kiehua. Lisää kumma liivate joukkoon jatkuvasti sekoittaen. Kaada valmis massa välittömästi käynnissä olevaan jäätelökoneeseen.

Sekoita n. 15 – 25 min.

Sitruunasorbetti

150 ml tuoretta sitruunamehua
200 ml vettä
170 g sokeria
150 g jogurttia
4 liivatelevyä

Sekoita keskenään sitruunamehu, vesi, sokeri ja jogurtti. Anna liivatteen pehmetä runsaassa kylmässä vedessä n. 15 min. ajan. Purista kevyesti liika vesi pois, ja kuumenna liivatetta pienessä kattilassa jatkuvasti sekoittaen, älä anna kiehua. Lisää nestemäinen liivate jatkuvasti sekoittaen. Kaada valmis seos välittömästi käynnissä olevaan jäätelökoneeseen.

Sekoita n. 40 – 50 min.

Appelsiinisorbetti

Valmista kuten sitruunajäätelö, mutta käytä pelkän sitruunamehun sijasta 100 ml tuoretta appelsiini- ja 50 ml tuoretta sitruunamehua.

Mansikkajäätelö

250 g tuoreita mansikoita
75 g sokeria
100 ml maitoa
100 ml kermaa
Puolen sitruunan mehu

Soseuta kaikki ainekset, ja kaada seos käynnissä olevaan jäätelökoneeseen.

Sekoita n. 20 – 30 min.

Kiivijäätelö

400 g kuorittuja, paloitetuja kiivejä (n. 5 - 6 kiiviä)
Puolen sitruunan mehu
100 ml vettä
80 g sokeria

Soseuta kaikki ainekset, ja kaada seos käynnissä olevaan jäätelökoneeseen.

Sekoita n. 20 – 30 min.

Aprikoosijäätelö

250 g valutettuja säilykeaprikooseja
80 g sokeria
50 ml maitoa
50 ml piimää
100 g kermaa

Soseuta kaikki ainekset, ja kaada seos käynnissä olevaan jäätelökoneeseen.

Sekoita n. 20 – 30 min.

SF





Malvateejäätelö

400 ml vettä
5 pussia malvateetä
140 g sokeria
2 tl sitruunamehua
150 g tuorejuustoa

Kiehauta vesi, anna teen hautua siinä 10 min. Poista teepussit, lisää sitruunamehu ja sokeri ja sekoita kunnes sokeri on täysin sulanut. Anna jäähtyä. Sekoita tuorejuusto teeseokseen, ja kaada massa käynnissä olevaan jäätelökoneeseen.

Sekoita n. 30 – 40 min.

Mokkajäätelö

300 ml kylmää kahvia
200 ml kermaa
80 g sokeria
hyppysellinen suolaa

Sekoita aineksia, kunnes sokeri on täysin sulanut. Kaada seos käynnissä olevaan jäätelökoneeseen.

Sekoita n. 20 – 30 min.

Vinkejä

Jäätelömassan valmistus sujuu erityisen vaivattomasti, kun käytät lisätarvikkeina saatavia sekoittimia Mixer ja Multi-Mixer sekä sitrusedustusta.

Jäätelö maistuu parhaalta tuoreena. Voit tarjota sen esim. hedelmien, kastikkeiden, kermavaahdon tai suklaalastujen kanssa.

Jäätelölautaset tai -kulhot on hyvä jäähdyttää ennen tarjoilua, jottei jäätelö sula liian nopeasti. Jos jäätelöä valmistetaan kerralla suurempi määrä pakastimeen, on se syytä ottaa pois pakastimesta jonkin verran ennen tarjoilua.

Valmistusaika voi poiketa annetusta ohjeavrosta

- jäätelömassan lämpötilan
- jäätelömassan määrän
- pakastimesi lämpötilan sekä
- huonelämpötilan mukaan.

Nämä reseptit eivät sovellu diabeetikoille. Diabeetikoille sopivan jäätelön valmistukseen tarvitaan muunnetut reseptit.

SF





Uma contribuição para a protecção do ambiente, nós utilizamos papel de reciclagem.

Antes de começar a ler desdobre as páginas com as figuras.

Eliminação de desperdícios

Para o transporte a nossa mercadoria é protegida, tanto quanto necessário, através da embalagem. A embalagem é constituída em geral por materiais não prejudiciais ao ambiente que, como matérias-primas secundárias de grande valor, devem ser levados ao tratamento local de desperdícios.

Informe-se na Junta de Freguesia ou na Câmara Municipal sobre o modo mais conveniente de eliminação do material de embalagem e também de aparelhos usados.

Figura 1

Robot de cozinha com máquina de fazer gelados.

Descrição do aparelho

Desenho 2

- a Tampa
- b Batedora com acoplamento
- c Depósito refrigerante
- d Suporte do depósito refrigerante
- e Espátula de plástico

Instruções de segurança para a utilização do aparelho

- Nunca montar a sorveteira ao mesmo tempo que o aparelho de base.
- Nunca montar ou desmontar o aparelho enquanto este estiver em funcionamento.
- Este aparelho foi concebido para produzir quantidades de uso doméstico e nunca de uso industrial.
- Não introduzir objectos com o aparelho em funcionamento.

Utilização

Retirar o recipiente refrigerante do seu suporte (**figura 3**). Para se poder preparar o gelado, o recipiente deve de estar perfeitamente limpo. É conveniente limpá-lo de novo antes de preparar um gelado com um pano húmido e secá-lo cuidadosamente a seguir. Coloca-se então em **posição vertical** num congelador de três estrelas e deixa-se aí durante umas 18 horas aproximadamente. Pode-se optar também por guardá-lo sempre no congelador para estar sempre pronto a ser utilizado. Para preparar o gelado tire o recipiente do congelador e coloque-o no suporte; coloque

seguidamente o braço misturador e tape com a respectiva tampa (**figura 4**).

Ajuste-o ao aparelho de cozinha apertando o braço giratório para baixo até encaixá-lo (**figura 5**).

Para preparar apenas o gelado, disponha dos ingredientes de acordo com a receita que elegeu e misture-os bem. Deve utilizar as quantidades exactas. Os ingredientes devem estar à temperatura do frigorífico e devem juntar-se quando o aparelho estiver em funcionamento para evitar que a massa se solidifique em contacto com as paredes geladas do recipiente. Deste modo, deve-se desligar o menos possível o aparelho enquanto se estiver a preparar o gelado. Colocar o interruptor do aparelho na **posição 1**.

Em condições normais, o gelado ficará pronto em 30 minutos, período após o qual se poderá desligar o aparelho. Nas receitas aparecem os tempos exactos de preparação de cada gelado. Uma vez terminado o tempo de preparação do gelado, deixe-o repousar um pouco no recipiente para que se solidifique melhor, tendo desligado previamente o aparelho da corrente e retirado o braço misturador. Para retirar o gelado utilizar sempre a espátula de plástico que vem junta (**figura 2e**).

Não riscar o recipiente por dentro. Por isso nunca deve utilizar uma espátula de metal.

O braço misturador tem um dispositivo integrado que impede o bloqueio do aparelho de cozinha sempre que se deva parar. Ouvir-se-á um estalido após o qual se deve desligar a sorveteira.

Atenção! se a batedora dá um estalido antes do tempo de preparação indicado, significa que o gelado já está preparado.

Limpeza e cuidados

Na preparação dos gelados, deve cuidar-se muito especialmente a higiene. Por isso, devem-se limpar cuidadosamente todas as partes que estejam em contacto com o ovo. A tampa, o braço misturador e o seu suporte, podem-se lavar na máquina de lavar-louça. Coloque o braço misturador de cabeça para baixo no cesto dos talheres. Lave o recipiente com um pano suave, detergente líquido e água morna. Não se deve esfregar o seu interior.

Atenção: Evite um aquecimento excessivo do recipiente refrigerante.

Salvo alterações.



Receitas

Todas as receitas equivalem a quatro porções.
Antes de preparar o gelado seleccione o nível 1

Gelado de baunilha

2 paus de baunilha Bourbon
250 ml de leite
100 gr de açúcar
200 ml de nata
1 pitada de sal

Separe os paus de baunilha e retire o coração com uma faca. Junte o leite, o açúcar e o coração da baunilha numa caçarola e coza esta mistura durante um breve espaço de tempo sem parar de mexer. A seguir deixe-a arrefecer. Misture a nata e o sal e deite a massa do gelado na sorveteira já em funcionamento.

Bata tudo durante aproximadamente 20 ou 30 minutos.

Gelado de chocolate

100 gr de chocolate em barra
300 gr de nata
40 gr de açúcar
150 gr de iogurte

Parta o chocolate em pedaços e ponha-o a aquecer numa caçarola juntamente com a nata e com o açúcar sem deixar de mexer, até que o açúcar e o chocolate se dissolvam. Deite o iogurte na massa de chocolate ainda quente. Deixe arrefecer a massa. A seguir deite-a na sorveteira em funcionamento.

Bata tudo durante aproximadamente 20 ou 30 minutos.

Gelado de strataciatella

100 gr de chocolate branco
300 gr de nata
60 gr de iogurte
40 gr de açúcar em pó
50 gr de chocolate ralado

Coloque o chocolate branco e a nata numa caçarola e mexa tudo até que o chocolate se derreta. Deixe arrefecer. Misture o iogurte e o açúcar em pó. Coloque a massa já preparada na sorveteira em funcionamento.

Basta tudo durante aproximadamente 15 ou 25 minutos.

Gelado de banana

200 gr de banana (aproximadamente 2 unidades)
80 gr de açúcar
100 ml de leite
100 gr de nata
1 colher de sopa de sumo de limão

Misture todos os ingredientes e deite-os na sorveteira em funcionamento.

Bata tudo durante aproximadamente 20 ou 30 minutos.

Gelado de iogurte de cereja

500 gr de iogurte de cereja
3 pitadas de açúcar de baunilha
3 laminas de gelatina branca

Coloque a gelatina em abundante água fria durante aproximadamente 15 minutos. A seguir, escorra-a suavemente e ponha-a a aquecer numa caçarola pequena sem deixar de mexer. Não deixe que ferva. Bata o iogurte de cereja e o açúcar de baunilha num misturador. Deite primeiro a gelatina lentamente no misturador em funcionamento e a seguir deite a massa já preparada na sorveteira em movimento.

Bata tudo durante aproximadamente 15 ou 25 minutos.





Gelado de pistachio

100 gr de pistachios
partidos
1 pitada de açúcar
de baunilha
90 gr de açúcar
200 ml de leite
200 ml de nata
3 laminas de galeatina
branca

Mistura o pistachio, o açúcar de baunilha, o açúcar, o leite e a nata, até formar uma massa uniforme e fina. Coloque a gelatina em abundante água fria durante aproximadamente 15 minutos. A seguir escorra-a suavemente e ponha-a a aquecer numa caçarola pequena sem deixar de mexer. Não deixe que ferva.

Deite a gelatina quente no misturador em funcionamento. Deite a massa já preparada imediatamente depois na sorveteira.

Bata tudo durante aproximadamente 15 ou 25 minutos.

Sorvete de limão

150 gr de sumo de
limão recém
espremido
200 ml de água
170 gr de açúcar
150 gr de iogurte
4 laminas de gelatina
branca

Misture o sumo de limão, a água, o açúcar e o iogurte. Coloque a gelatina em abundante água fria durante aproximadamente 15 minutos. A seguir, escorra-a suavemente e ponha-a a aquecer numa caçarola pequena sem deixar de mexer. Não deixe que ferva. Deite a gelatina quente no misturador em funcionamento.

Deite depois a massa e já preparada na sorveteira em funcionamento.

Bata tudo durante aproximadamente 40 ou 50 minutos.

Sorvete de laranja

Para preparar este gelado, siga as instruções da receita do gelado de limão. No entanto, em vez de sumo de limão espremido, misture 500 ml de sumo de laranja recém espremido e 50 ml de sumo de limão natural.

Gelado de morango

250 gr de morangos
naturais
75 gr de açúcar
100 ml de leite
100 ml de nata
Sumo de meio limão

Misture muito bem todos os ingredientes e deite-os na sorveteira já em funcionamento.

Bata tudo durante aproximadamente 20 ou 30 minutos.

Gelado de kiwi

400 gr de kiwi desca
scado
e cortado em
4 pedaços
(aproximadamente
5 ou 6 kiwis)
sumo de meio limão
100 ml de nata
80 gr de água

Misture muito bem todos os ingredientes e deite-os na sorveteira já em funcionamento.

Bata tudo durante aproximadamente 20 ou 30 minutos.

P





Gelado de alperce

250 gr de alperces de
lata aos pedaços
80 gr de açúcar
50 ml de leite
50 ml de soro
de manteiga
100 gr de nata

Misture muito bem todos os ingredientes e deite-os na sorveteira já em funcionamento.

Bata tudo durante aproximadamente 20 ou 30 minutos.

Gelado de chá de malva

400 ml de água
5 saquinhos de chá
de malva
140 ml de açúcar
2 colheres de chá
de sumo de limão
150 gr de queijo fresco

Ponha água a ferver, deite os saquinhos de chá e deixe-os repousar durante 10 minutos. Retire os saquinhos de chá, acrescente o sumo de limão e o açúcar e mexe-o até que o açúcar se dissolva completamente. Deixe arrefecer. Misture o chá com o queijo fresco e deite a massa já preparada na sorveteira em funcionamento.

Bata tudo durante aproximadamente 30 ou 40 minutos.

Gelado de moka

300 ml de café frio
200 ml de nata
80 gr de açúcar
1 pitada de sal

Misture muito bem todos os ingredientes até que o açúcar se dissolva completamente e deite-os na sorveteira já em funcionamento.

Bata tudo durante aproximadamente 20 ou 30 minutos.

Sugestões

A massa faz-se facilmente e de forma muito cómoda com os acessórios de que dispõe o aparelho: o Mixer, o Multi-Mixer e o espremedor de limões.

O gelado sabe melhor quando se prepara em frio. Adicionalmente, podem acrescentar-se frutas, molhos, chantilly, chocolate ralado, etc.

Recomenda-se servir o gelado num recipiente frio para que não se derreta demasiado depressa. Se se prepara o gelado e se deixa durante algum tempo no congelador, é aconselhável tirá-lo do congelador bastante tempo antes de o servir.

O tempo de elaboração poderá variar em função de:

- a temperatura da massa do gelado
- a quantidade de massa que prepare
- a temperatura do seu frigorífico, e
- a temperatura ambiente

Estas receitas não são próprias para diabéticos. Para preparar gelado para diabéticos são necessárias receitas diferentes.

P





Nuestra contribución a la protección del medio ambiente – empleamos papel reciclado.

Antes de leer estas instrucciones, sírvase abrir las páginas con las ilustraciones.

Mantenimiento

Para el transporte, nuestros productos han sido dotados del embalaje necesario. Este consiste por principio de materiales no contaminantes para el medio ambiente que deben ser suministrados como materias primas secundarias valiosas a su servicio local de eliminación de basuras. Consulte a sus autoridades municipales competentes o al ayuntamiento por la posibilidad de eliminación/deposición de aparatos utilizados.

Ilustración 1

Aparato de cocina con heladera.

Descripción del aparato

Ilustración 2

- a Tapa
- b Batidora con dispositivo de acoplamiento
- c Depósito refrigerante
- d Soporte del depósito refrigerante
- e Espátula de plástico

Instrucciones de seguridad para el uso del aparato

- No debe montar nunca la heladera al mismo tiempo que el aparato de base.
- No debe montar ni desmontar cuando el aparato esté en marcha.
- Este aparato se ha concebido para confeccionar cantidades de uso doméstico y nunca de uso industrial.
- No introduzca objetos cuando el aparato esté en marcha.

Modo de empleo

Saque el recipiente refrigerante de su soporte (**ilustración 3**). Para que pueda preparar el helado, el recipiente deberá estar perfectamente limpio. Es mejor que vuelva a limpiarlo con un trapo húmedo y lo seque después cuidadosamente. Colóquelo luego **en posición vertical** en el congelador de tres estrellas y déjelo ahí unas 18 horas. También puede dejarlo en el congelador de forma permanente en el congelador para tenerlo siempre listo para su uso. Para preparar helado, saque el recipiente del congelador, colóquelo en el soporte, ponga el brazo mezclador y coloque la tapadera (**ilustración 4**). Acople

el aparato de cocina apretando el brazo giratorio del mismo hacia abajo hasta que encaje (**ilustración 5**).

Para preparar únicamente helado, deberá disponer de todos los ingredientes que se indican en la receta. escoja la receta que desee y mezcle bien los ingredientes. Debe tener en cuenta las cantidades exactas. Los ingredientes deberán estar a la temperatura del refrigerador y deben incorporarse al recipiente estando el aparato en marcha, para evitar que la masa se solidifique en las paredes heladas. Por ello, el aparato debe desconectarse lo menos posible durante la preparación del helado.

Debe poner el mando del aparato en la **posición 1**.

Generalmente, el helado estará terminado en unos 30 minutos y, entonces, podrá pararse el aparato. En las recetas aparecen los tiempos exactos de preparación de cada helado. Una vez terminado éste, déjelo durante un rato en el recipiente para que se solidifique un poco más, pero habiéndolo desenchufado y sacando el brazo mezclador. Para sacar el helado, utilizar la espátula de plástico adjunta (**ilustración 2e**).

No rasque nunca el interior del recipiente, ni tampoco utilice una espátula de metal. En el brazo mezclador se encuentra integrado un dispositivo para impedir el bloqueo del aparato de cocina cuando el brazo deba pararse. Podrá percibir un chasquido, luego, deberá desconectar la heladera.

Aviso importante: Si la batidora emite un chasquido antes del tiempo de preparación indicado significa que el helado ya está preparado.

Limpieza y mantenimiento

En la confección del helado hay que cuidar muy especialmente la higiene. Por ello, hay que limpiar cuidadosamente todas las partes que entren en contacto con huevo. La tapa, el brazo mezclador y su soporte pueden lavarse en el lavaplatos. Introduzca el brazo mezclador bocabajo en el cesto de los cubiertos. Limpie el recipiente con un trapo suave, detergente líquido y agua templada. No debe rascarse el interior del recipiente.

Mantenimiento: Debe evitar un calentamiento excesivo del recipiente refrigerante.

Modificaciones reservadas.

E



Recetas

Todas las recetas se indican para cuatro raciones.
Antes de preparar el helado seleccione el nivel 1.

Helado de vainilla

2 ramas de vainilla
Bourbon
250 ml de leche
100 gr de azúcar
200 ml de nata
1 pizca de sal

Divida las ramas de vainilla longitudinalmente y ralle el corazón con un cuchillo. Ponga la leche, el azúcar y el corazón de la vainilla en un cazo y llévelo a ebullición. Déjelo cocer durante un breve espacio de tiempo sin dejar de remover. A continuación, déjelo enfriar. Mezcle la nata y la sal e introduzca la masa del helado en la heladora en marcha.

Batir durante 20 – 30 mn aproximadamente.

Helado de chocolate

100 gr de chocolate
en tableta
300 ml de nata
40 gr de azúcar
150 gr de yogur

Trocee y desmenuce el chocolate y póngalo a calentar en un cazo junto con la nata y el azúcar sin dejar de remover, hasta que el azúcar y el chocolate se disuelvan. Añada el yogur sobre la masa de chocolate aún caliente. Deje enfriar la masa. A continuación, póngala en la heladora en marcha.

Batir durante 20 – 30 mn aproximadamente.

Helado de stracciatella

100 gr de chocolate
blanco
300 gr de nata
60 gr de yogur
40 gr de azúcar en polvo
50 gr de chocolate
rallado

Ponga el chocolate blanco y la nata en un cazo y remuévalo hasta que el chocolate se derrita. Déjelo enfriar. Mezcle el yogur y el azúcar en polvo. Ponga la masa ya preparada en la heladora en marcha.

Batir durante 15 – 25 mn aproximadamente.

Helado de plátano

200 gr de plátano
(aprox. 2
unidades)
80 gr de azúcar
100 ml de leche
100 ml de nata
1 cucharada sopera
de zumo de limón

Mezcle todos los ingredientes y échelos en la heladora en marcha.

Batir durante 20 – 30 mn aproximadamente.

Helado de yogur de cereza

500 gr de yogur
de cereza
3 pizcas de azúcar
de vainilla
3 hojas de gelatina
blanca

Sumerja la gelatina en abundante agua fría durante 15 minutos aproximadamente. A continuación, escúrrala suavemente y póngala a calentar en un cazo pequeño sin dejar de remover. No deje que hierva. Bata el yogur de cereza con el azúcar de vainilla con el Mixer. Eche la gelatina lentamente en el Mixer en marcha y, a continuación, ponga la masa ya preparada en la heladora en marcha.

Batir durante 15 – 25 mn aproximadamente.

E





Helado de pistacho

100 gr de pistachos
troceados
1 pizca de azúcar
de vainilla
90 gr de azúcar
200 ml de leche
200 ml de nata
3 hojas de gelatina
blanca

Mezcle el pistacho, el azúcar de vainilla, el azúcar, la leche y la nata, hasta formar una masa uniforme i fina. Sumerja la gelatina en abundante agua fría durante aproximadamente 15 minutos. A continuación, escúrrala suavemente y póngala a calentar en un cazo pequeño sin dejar de remover. No deje que hierva. Eche la gelatina lcaliente en el Mixer en marcha. Eche inmediatamente después la masa ya preparada en la heladora en marcha.

Batir durante 15 – 25 mn aproximadamente.

Sorbete de limón

150 ml de zumo de
limón recién
exprimido
200 ml de agua
170 gr de azúcar
150 gr de yogur
4 hojas de gelatina
blanca

Mezcle el zumo de limón, el agua, el azúcar y el yogur. Ponga la gelatina en abundante agua fría durante aproximadamente 15 minutos. A continuación, escúrrala suavemente y póngala a calentar en un cazo pequeño sin dejar de remover. No deje que hierva. Eche la gelatina caliente en el Mixer en marcha. Eche después la masa ya preparada en la heladora en marcha.

Batir durante 40 – 50 mn aproximadamente.

Sorbete de naranja

Para preparar este helado siga las instrucciones de la receta del helado de limón. Sin embargo, en vez de zumo de limón exprimido añada 500 ml de zumo de naranja y 50 ml de zumo de limón natural.

Helado de fresa

250 gr de fresas
naturales
75 gr de azúcar
100 ml de leche
100 ml de nata
El zumo de medio limón

Mezcle todos los ingredientes y échelos en la heladora en marcha.

Batir durante 20 – 30 mn aproximadamente.

Helado de kiwi:

400 gr. de kiwi pelado
y cortado en 4
trozos (aprox.
5-6 kiwis)
El zumo de medio limón
100 ml de agua
80 gr de azúcar

Mezcle todos los ingredientes y échelos en la heladora en marcha.

Batir durante 20 – 30 mn aproximadamente.





Helado de albaricoque:

250 gr	de albaricoques troceados de lata	Mezcle todos los ingredientes y échelos en la heladora en marcha.
80 gr	de azúcar	
50 ml	leche	Batir durante 20 – 30 mn aproximadamente.
50 ml	de suero de manteca	
100 gr	de nata	

Helado de té de malva

400 ml	de agua	Ponga agua a hervir, eche las bolsas de té y déjelas reposar 10 minutos. Saque las bolsas de té, añada el zumo de limón y el azúcar y remuévalo hasta que el azúcar se disuelva completamente. Déjelo enfriar. Mezcle el té con el queso fresco y eche la masa ya preparada en la heladora en marcha.
5 bolsitas	de té de malva	
140 gr	de azúcar	
2 cucharaditas	de zumo de limón	
150 gr	de queso fresco	Batir durante 30 – 40 mn aproximadamente.

Helado de moca

300 ml	de café frío	Mezcle todos los ingredientes hasta que el azúcar se disuelva completamente y échelos en la heladora en marcha.
200 ml	de nata	
80 gr	de azúcar	
1 pizca	de sal	Batir durante 20 – 30 mn aproximadamente.

Sugerencias

La masa se hace fácil y cómodamente con los accesorios de los que dispone el aparato: el Mixer, el Multi-Mixer y el exprimelimonos.

El helado sabe mejor cuando se prepara en frío. Adicionalmente, pueden añadirse frutas, salsas, nata montada, chocolate rallado, etc.

Es aconsejable servir el helado en un recipiente frío a fin de evitar que se derrita demasiado rápido. Si se prepara helado y se deja durante algún tiempo en el congelador, es aconsejable sacarlo un buen rato antes de servirlo.

El tiempo de la elaboración podrá variar según:

- la temperatura de la masa de helado
- la cantidad de masa que prepare
- la temperatura de su frigorífico, y
- la temperatura ambiental

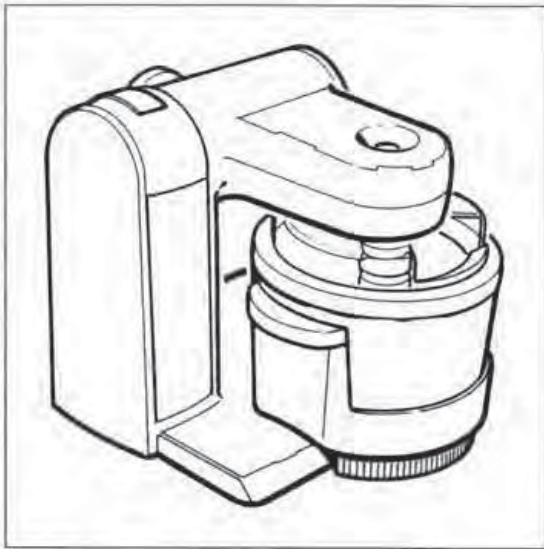
Estas recetas no son aptas para personas diabéticas. La preparación de helados para personas diabéticas exige recetas especialmente modificadas.

E

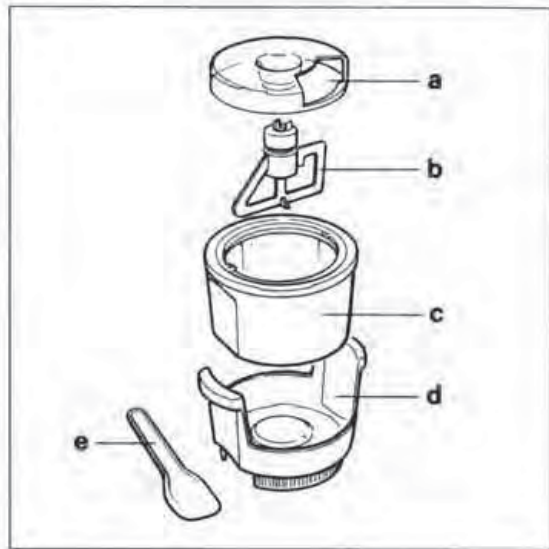




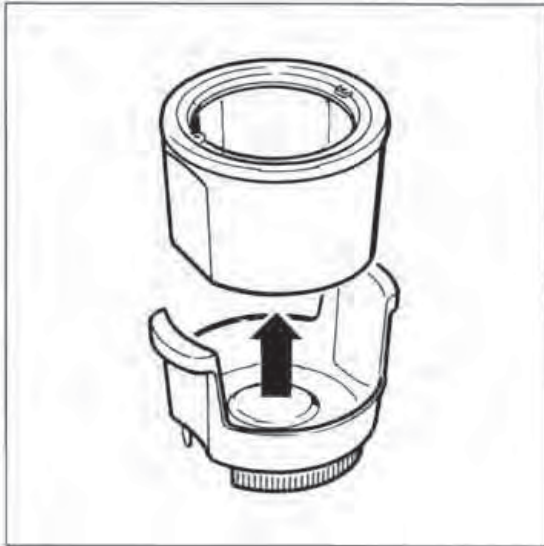




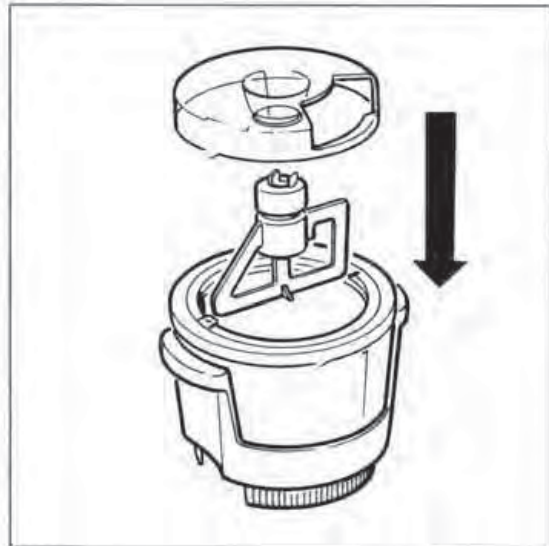
1



2



3



4



5







35191001/5 (696) D, GB, F, J, NL, DK, N, S, SF, P, E

COD. 5000127

