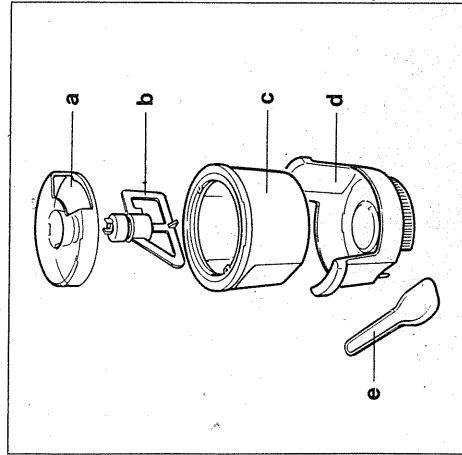
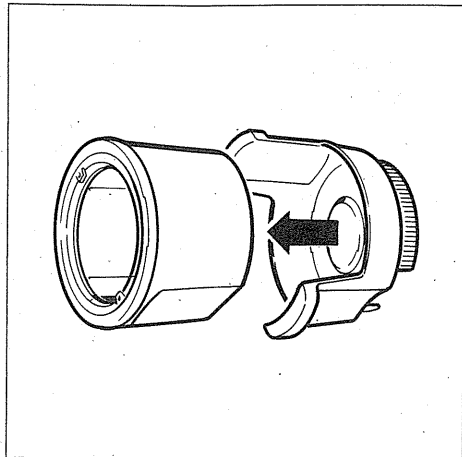


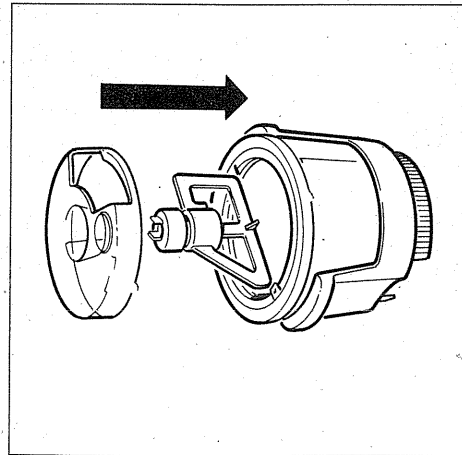
1



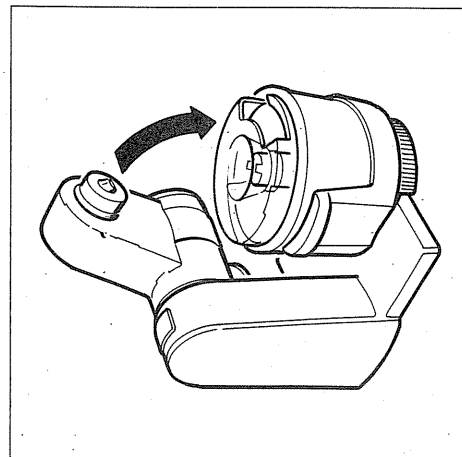
2



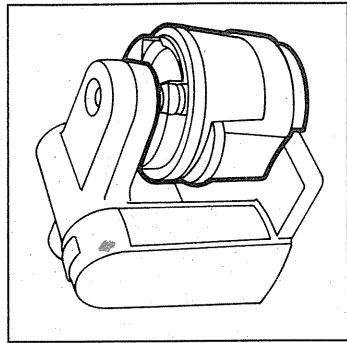
3



4



5



Gebrauchsanweisung Eisbereiter

Operating Instructions for Ice Cream Freezer

Mode d'emploi de la sorbetière

Istruzioni per l'uso della gelatiera

Gebruiksaanwijzing ijsmachine

Brugsanvisning ismaskine

Bruksanvisning iskremmaskin

Bruksanvisning apparat för glassillagning

Jäätelökoneen käyttöohje

Instruções de utilização da sorveteira

Instrucciones de utilización de la heladera

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

- Gerätedeckel
- Rührarm mit Kupplung
- Kühlbehälter
- Halterung für Kühlbehälter
- Kunststoffspatel

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 Schokoraspe!l

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

Ca. 15 – 25 Min. rühren.

Bananen-Eis

200 g Bananen

- (ca. 2 Stück) Zucker
- 100 ml Milch
- 100 ml Sahne
- 1 Eßl. 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.

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.

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 Zubehörräte Mixer, Multi-Mixer und Zitruspresse herstellen.

Am besten schmeckt das Eis frisch zubereitet, es kann zusätzlich mit Früchten, Saucen, Schlagsahne, Schokoraschel, 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.

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

- couvercle de l'appareil
- bras mélangeur
- réceptif froid
- support pour réceptif froid
- 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

Oter le réceptif froid de son support (figure 3). Pour pouvoir préparer de la glace, le réceptif 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 réceptif froid du compartiment de congélation, le mettre

dans le support, placer le bras mélangeur dans le réceptif 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 confectonner 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 réceptif 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. Veuillez vous reporter aux recettes pour les temps de préparation respectifs.

Laissez ensuite un court moment la glace dans le réceptif 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 réceptif 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. Éteindre 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 réceptif 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 réceptif.

Important! Évitez à tout prix un trop fort réchauffement du réceptif froid.

Sous réserve de modifications.

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 gousse 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 Straciatella

- 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
- 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

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

Mélangez 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

Glace au thé à la mauve

400 ml d'eau
5 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.