

Download

andenborre.be

DOMO

**HANDLEIDING
MODE D'EMPLOI
GEBRAUCHANLEITUNG
INSTRUCTION BOOKLET**

ROOMIJSMACHINE
SORBETIERE
EISCREMEMASCHINE
ICE CREAM MAKER



DO-9030I

PRODUCT OF LINEA 2000

GARANTIEVOORWAARDEN

Dit apparaat heeft een garantietermijn van 2 jaar vanaf de datum van aankoop. Gedurende de garantieperiode zal de distributeur volledige verantwoording op zich nemen voor gebreken, welke aanwijsbaar berusten op materiaal- of constructiefouten. Wanneer dergelijke gebreken voorkomen, zal het apparaat, indien nodig vervangen of gerepareerd worden. Het recht op garantie vervalt wanneer de gebreken zijn ontstaan door hardhandig gebruik, het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing of ingreep door derden. De garantie is alleen van toepassing als het garantiebewijs is afgestempeld en ondertekend is door de winkelier op het moment van aankoop. Alle onderdelen, zoals borstels en batterijen, welke aan slijtage onderhevig zijn, vallen buiten de garantie.

CONDITIONS DE GARANTIE

Nous accordons une garantie de 2 ans sur ce produit à partir de la date d'achat. Pendant la durée de la garantie, le distributeur prendra à sa charge la réparation des vices de fabrication ou de matières, en se réservant le droit de décider si certaines pièces doivent être réparées ou échangées, ou si l'appareil lui-même doit être échangé. Les dommages occasionnés par une utilisation inadéquate (branchement continu, erreur de voltage, prise inappropriée, choc, etc...), l'usure normale ne portant préjudice ni au bon fonctionnement ni à la valeur de l'appareil, excluent toute prétention à la garantie. La garantie devient caduque si des réparations ont été effectuées par des personnes non agréées. La garantie ne sera valable que si la date d'achat ainsi que le cachet et la signature du magasin figurent sur la carte de garantie. Toutes les pièces détachées non résistantes et par conséquent sujettes à l'usure, comme p.ex. des brosses et de piles, ne sont pas sous garantie.

GARANTIE

Die Garantie für dieses Gerät beträgt 2 Jahr ab dem Kaufdatum. Während dieser zweijährigen Garantie trägt der Verteiler die Verantwortung für Mangel, die eindeutig auf Material- oder Konstruktionsfehler zurück-zuführen sind. Wenn es solche mangel gibt, wird das Gerät, wenn notwendig, ersetzt oder repariert. Das Recht auf Garantie erlischt, wenn die Mängel auf eine unangemessene Anwendung, die Nichtbefolgung der Gebrauchsanleitungen oder eine Reparatur von einer dritten Partei zurückzuführen sind. Die Garantie gilt nur, wenn der Garantieschein beim Kauf vom Einzelhändler abgestempelt und unterschrieben worden ist. Alle Teile, wie Bürsten und Batterien, dem Verschleiß ausgesetzt sein, sind nicht in der Garantie eingeschlossen.

WARRANTY

This appliance has a two year warranty period. During this period the manufacturer is responsible for any failures which are the direct result of construction failure. When these failures occur the appliance will be repaired or replaced if necessary. The warranty will not be valid when the damage to the appliance is caused by wrong use, not following the instructions or repairs executed by a third party. The warranty will only be valid if the warranty application has been completed by the dealer at the time of purchase. All parts, such as brushes and batteries, which are subject to wear, are excluded from the warranty.

Type nr. Apparaat
N° de modèle de l'appareil **DO-9030I**
Type nr des Gerätes
Type nr. of appliance


Naam
Nom
Name
Name

Adres
Adresse
Adresse
Address


Aankoopdatum
Date d'achat
Kaufdatum
Date of purchase

Downloaded from www.vandenborre.be


RECYCLAGE INFORMATIE

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


INFORMATION DE RECYCLAGE

Le symbole  sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résultat d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

RECYCLING INFORMATIONEN

Das Symbol  auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für des Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

RECYCLING INFORMATION

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

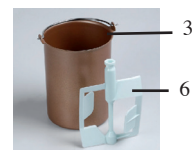
VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

LEES DE VOLGENDE INSTRUCTIES AANDACHTIG DOOR:

1. Plaats de roomijsmachine op een vlakke ondergrond.
2. Laat het toestel voor het eerste gebruik minstens 3 uur stilstaan zodat de koelvloeistof en de compressorolie volledig gescheiden zijn.
3. Dompel het toestel, het snoer of de stekker nooit onder in water of om het even welke andere vloeistof.
4. Kijk voor het gebruik na of de gegevens op het typeplaatje onder aan het apparaat overeenstemmen met die van het elektriciteitsnet.
5. Laat het toestel niet ingeschakeld staan zonder toezicht.
6. Zorg ervoor dat het toestel steeds grondig schoongemaakt wordt na ieder gebruik.
7. Gebruik geen grotere hoeveelheden ingrediënten als aangeraden.
8. Laat het snoer van uw toestel niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen en zorg ervoor dat het niet in aanraking komt met hete oppervlakken.
9. Plaats het toestel niet in de buurt van een warmtebron zoals een gasvuur of elektrisch vuur.
10. Plaats het toestel niet te dicht tegen de muur, teneinde de ventilatie niet te belemmeren.
11. Als u het apparaat na gebruik hebt uitgeschakeld, dient u steeds 5 minuten te wachten vooraleer het opnieuw aan te zetten.
12. Gebruik het toestel alleen binnenshuis.
13. Het toestel is enkel geschikt voor huishoudelijk gebruik, niet voor professioneel of industrieel gebruik.
14. Trek de stekker steeds uit het stopcontact wanneer u het toestel niet gebruikt.
15. Breng het apparaat steeds naar een servicecenter wanneer het een of ander gebrek vertoont.
16. Gebruik het toestel niet wanneer het snoer of de stekker beschadigd zijn.
17. Bewaar deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig.

ONDERDELEN

1. Behuizing
2. Ventilatiegaten
3. Ijssemmer
4. Transparant deksel
5. Motor
6. Roerarm
7. digitale display
8. Afsluitbare vulopening



GEbruik

Plaats het toestel op een vlakke ondergrond.

Zorg ervoor dat de ventilatiegleuven niet belemmerd worden. Plaats het toestel op een afstand van minstens 20 cm van andere toestellen.

Haal de roerarm en de ijsemmer uit het toestel en reinig ze voor gebruik met warm water en een afwasmiddel en spoel ze grondig af. Belangrijk: gebruik geen agressieve detergents.

Droog de onderdelen zorgvuldig af.

Vul de ijsemmer met de ingrediënten. Alle ingrediënten moeten een temperatuur hebben van max. 8 graden.

Plaats de ijsemmer weer in het toestel. Zet vervolgens ook de menghaak en het transparante deksel weer op hun plaats. Draai het deksel in wijzerzin om het te sluiten. U kunt via de vulopening boven aan ingrediënten (karamel, rozijnen, chocolade, ...) toevoegen. Vloeibare ingrediënten kunt u al vrij vlug toevoegen, rozijnen of chocolade voegt u best later toe.

Plaats de motor blok op het transparante deksel, zorg ervoor dat de aandrijving van de menghaak goed in het motorblok klikt.

Steek de stekker in het stopcontact.

Druk op de power knop. Op de display verschijnt nu 50: 00.

Selecteer de gewenste tijd door op de "timer" knop te drukken (10,30,40,50) 20 kunt u niet selecteren.

Druk nu op de start/stop knop, het toestel zal beginnen werken.

Het toestel begint te mixen en het groene lampje brandt. Na ongeveer 2 min. zal het toestel beginnen vriezen en gaat het rode lampje branden.

Tijdens de werking, kan het toestel op eender welk ogenblik uitgeschakeld worden door op de "start/stop" knop te drukken. U kunt de timer tijdens de werking ook aanpassen door op de "timer" knop te drukken. De tijd zal nu steeds met 5 min. verhoogd worden tot een max. van 50 min.

Het toestel schakelt automatisch uit wanneer de ingestelde tijd verstreken is. Wanneer het ijs nog niet hard genoeg is, kunt u het toestel terug inschakelen en de timer opnieuw instellen.

Wanneer de ijsroom na 10 min niet uit het toestel verwijderd is, zal het toestel terug beginnen vriezen met intervallen van 10 min. Dit om te voorkomen dat het ijs ontdooit. Deze veiligheid duurt max. 1 uur.

Wanneer u het ijs uit de machine wilt verwijderen drukt, u eerst op de "power" knop. Het toestel schakelt uit. Verwijder nu de stekker uit het stopcontact.

Verwijder nu het motorblok en het transparante deksel, door het tegen de wijzers van de klok in te draaien.

Neem nu de ijsemmer uit het toestel en verwijder de roerarm uit het ijs.

Verwijder nu het ijs uit de ijsemmer met een houten of plastic lepel. Gebruik geen metalen voorwerpen. Doe het ijs in een potje of schaal met deksel geschikt voor de diepvriezer.

HET BEREIDEN VAN ROOMIJS

Doe de ingrediënten in een pot en meng ze zorgvuldig. Meng de ingrediënten niet rechtstreeks in de ijssemmer om beschadiging te voorkomen. Gebruik bij voorkeur ingrediënten die uit de koelkast komen.

Doe de ingrediënten in de roomijsmachine. Na ongeveer 20-40 minuten zal een zacht roomijs verkregen worden. De vriestijd is afhankelijk van uw eigen smaak, de samenstelling van de ingrediënten en de hoeveelheid ijs. Let erop dat u enkel gekoelde ingrediënten gebruikt.

Gebruik nooit de ijssemmer van het toestel om het roomijs in het vriesvak te bewaren.

TIPS

1. Maak elk onderdeel en alle accessoires die rechtstreeks met de ingrediënten in contact komen grondig schoon.
2. Gebruik enkel verse ingrediënten om uw roomijs te maken.

REINIGING EN ONDERHOUD

1. Verwijder steeds de stekker uit het stopcontact alvorens het toestel te reinigen.
2. Reinig de buitenbehuizing en het roermechanisme met een vochtige doek en eventueel met een zacht afwasmiddel.
3. Reinig de onderdelen niet in een vaatwasmachine. Was de ijssemmer, de roerarm en het transparante deksel eerst af met heet water en een afwasmiddel. Spoel ze vervolgens grondig af met warm water en maak ze droog.
4. Gebruik geen schuur- en oplosmiddelen, staalwol of pannensponsjes.

RECEPTEN

ROOMIJS (koud bereid)

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

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

Tijd: +/- 30 minuten.

ROOMIJS (warm bereid)

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

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

Tijd: +/- 30 minuten.

VANILLE-IJS

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

Was het vanillestokje en snijd het overlans door, zodat het aroma beter tot zijn recht

kan komen. Voeg het toe aan het mengsel van melk en slagroom, dat u eerst opgeklopt hebt. Maak het geheel warm en neem het van het vuur als het kookt. Laat alles een beetje afkoelen. Klop ondertussen het eiwit en de suiker tot schuim. Doe er dan beetje bij beetje de lauwe melk bij (nadat u het vanillestokje verwijderd hebt). Verwarm het geheel opnieuw terwijl u roert, maar zorg ervoor dat het niet kookt. Als het geheel steviger begint te worden, neemt u het van het vuur en laat u het afkoelen. Filter het mengsel daarna door een zeeffe en giet het in de roomijsmachine.

Tijd: +/- 30 minuten.

CHOCOLADE-IJS

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

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

Tijd: +/- 30 minuten.

MOKKA-IJS

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

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

Tijd: +/- 30 minuten.

VRUCHTEN-IJS (meloenen, abrikozen, kersen, enz.)

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

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

Tijd: +/- 20 minuten.

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

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

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

Tijd: +/- 20 minuten.

BANANEN-IJS

4 bananen – 100 g suiker – 11/2 dl melk – 11/2 dl slagroom – 1/2 eiwit – 1 snuifje zout – citroensap

Klop eerst het eiwit. Klop daarna de suiker, de melk en de slagroom goed door elkaar. Doe dan het eiwit, de fijngemaakte bananen en de andere ingrediënten bij het mengsel. Alles goed door elkaar roeren en in de roomijsmachine doen.

Tijd: +/- 20 minuten.

CITROEN-IJS

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

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

Tijd: +/- 20 minuten.

VRUCHTENSORBET

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

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

Tijd: +/- 20 minuten.

CITROENSORBET

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

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

Tijd: +/- 20 minuten.

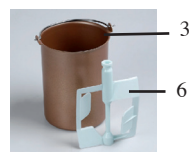
PRÉCAUTIONS

LISEZ ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS SUIVANTES

1. Mettez la machine à crème glacée sur une base plane.
2. Veillez à ce que l'appareil ait resté immobile pendant min. 3 heures avant la première utilisation, de sorte que le fluide réfrigérant se sépare de l'huile de compresseur.
3. N'immergez jamais l'appareil, le cordon ou la fiche dans l'eau ou dans tout autre liquide.
4. Vérifiez avant l'utilisation si les données sur la plaque signalétique correspondent à celles du réseau.
5. Ne laissez jamais l'appareil en marche sans surveillance.
6. Nettoyez l'appareil minutieusement après chaque usage.
7. N'utilisez jamais des quantités d'ingrédients plus grandes qu'indiquées.
8. Veillez à ce que le cordon de votre appareil ne soit pas accroché sur le bord d'une table ou d'un plan de travail. Evitez le contact avec les surfaces chaudes.
9. Tenez l'appareil toujours à l'écart des sources de chaleur telles que les cuisinières (électriques).
10. Ne placez l'appareil pas trop près du mur, afin de ne pas obstruer la ventilation.
11. Après avoir débranché l'appareil, attendez toujours 5 minutes avant de le remettre en marche.
12. N'utilisez l'appareil qu'à la maison.
13. L'appareil est conçu pour un usage domestique, pas pour un usage professionnel ou industriel.
14. Débranchez l'appareil si vous ne l'utilisez pas.
15. Apportez l'appareil à un centre de service s'il y a l'un ou l'autre défaut.
16. N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la prise sont endommagés.
17. Conservez soigneusement ce mode d'emploi.

PIÈCES DÉTACHÉES

1. Boîtier
2. Grilles d'aération
3. Réservoir à glace
4. Couvercle transparent
5. Moteur
6. Mélangeur
7. Ecran digital
8. Orifice de remplissage fermant



UTILISATION

Posez l'appareil sur une surface plane.

Assurez-vous que les fentes de ventilation ne sont pas obturées. Respectez une distance d'au moins 20 cm avec d'autres appareils.

Retirez de l'appareil le bras mélangeur et le seau à glace et nettoyez-les avant usage avec de l'eau chaude et un produit de vaisselle. Rincez abondamment. Important: n'utilisez pas de détergents agressifs.

Séchez soigneusement les éléments et replacez-les dans l'appareil.

Remplissez le seau à glace des ingrédients. Tous les ingrédients doivent avoir une température maximale de 8 °C.

Replacez le seau à glace dans l'appareil et remettez ensuite en place le hachoir mélangeur et le couvercle transparent. Vissez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fermer.

L'ouverture de remplissage du dessus vous permet d'ajouter des ingrédients (caramel, raisins secs, chocolat,...). Vous pouvez ajouter assez vite les ingrédients liquides, mais les raisins secs ou les copeaux de chocolat doivent être ajoutés plus tard.

Placez le bloc moteur sur le couvercle transparent en veillant à ce que l'axe d'entraînement du hachoir mélangeur s'enclique bien dans le bloc moteur.

Branchez la sorbetière.

Appuyez sur le bouton d'alimentation ("power"): l'écran affiche maintenant 50: 00.

Sélectionnez la durée souhaitée en appuyant sur le bouton "timer" (10, 30, 40, 50). 20 ne peut pas être sélectionné.

Appuyez alors sur le bouton marche/arrêt ("start/stop") et l'appareil se met en marche.

L'appareil commence par mixer; la petite lampe verte est allumée. Après 2 minutes environ, l'appareil se met à congeler et la petite lampe rouge s'allume.

Pendant son fonctionnement, l'appareil peut être à tout moment arrêté en appuyant sur le bouton "start/stop". Vous pouvez aussi, pendant que l'appareil fonctionne, modifier le réglage de la minuterie en appuyant sur le bouton "timer". La durée augmente de 5 minutes à chaque pression, jusqu'à un maximum de 50 minutes.

L'appareil s'arrête automatiquement quand la durée programmée est écoulée. Si la crème glacée n'est pas encore assez dure, vous pouvez remettre l'appareil en marche et régler de nouveau la minuterie.

Si vous ne sortez pas la crème glacée de l'appareil, celui-ci se remettra en position de congélation dix minutes après l'arrêt automatique, et il le fera à répétition (toutes les 10 minutes) pour éviter que la glace ne fonde. Ce processus de sécurité dure au maximum une heure.

Si vous voulez sortir la crème glacée de la machine, commencez par appuyer sur le bouton "power" pour éteindre l'appareil et puis débranchez-le.

Retirez ensuite le bloc moteur et le couvercle transparent, en le faisant pivoter dans le sens opposé aux aiguilles d'une montre.

Sortez ensuite le seau à glace de l'appareil et retirez le mixeur de la glace.

Pour sortir la crème glacée du seau, utilisez une cuillère en bois ou en plastique, mais en aucun cas un objet métallique. Placez la glace dans un pot ou un plat à couvercle

pouvant aller au congélateur.

LA CONFECTION DE LA CRÈME GLACÉE

Mettez les ingrédients dans un récipient et mélangez soigneusement. Mélangez en tout cas dans un autre récipient que le réservoir à glace, afin d'éviter des dégâts. Utilisez de préférence des ingrédients préalablement réfrigérés.

Mets tous les ingrédients au machine a glace et après environ 20 à 40 minutes, votre crème glacée sera prête. Le temps de préparation varie en fonction des ingrédients utilisés, de la quantité et de votre goût personnel. Veillez à ce que vous n'utilisiez que d'ingrédients réfrigérés.

N'utilisez jamais le réservoir à glace pour conserver la crème glacée au congélateur.

CONSEILS

1. Nettoyez soigneusement tous les accessoires et les pièces détachées qui entrent directement en contact avec les ingrédients.
2. N'utilisez que d'ingrédients frais pour la confection de votre crème glacée.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
2. N'essayez le dispositif de mélange et le boîtier qu'avec un chiffon humide ou éventuellement un produit nettoyant doux.
3. Ne lavez jamais les pièces détachées dans la lave-vaisselle. Lavez d'abord le réservoir à glace, le mélangeur et le couvercle transparent avec de l'eau chaude et un détergent. Ensuite, rincez-les à l'eau chaude et séchez-les soigneusement.
4. Evitez les produits abrasifs et dissolvants ainsi que la laine d'acier et les éponges à récurer.

RECETTES:

CRÈME GLACÉE (préparation à froid)

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

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

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

Temps de préparation: +/- 30 minutes.

CRÈME GLACÉE (préparation à chaud)

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

Battez les jaunes d'oeufs et le sucre afin d'obtenir un mélange mousseux. Ajoutez ensuite progressivement le lait et la crème fraîche. Portez le tout au point d'ébullition

sans toutefois le faire bouillir. Lorsque la mousse s'épaissit, une crème jaune apparaîtra à la surface. Retirez alors le mélange du feu, laissez-le refroidir et versez-le ensuite dans la machine à crème glacée.

Temps de préparation: +/- 30 minutes.

GLACE DE VANILLE

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

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

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

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

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

Temps de préparation: +/- 30 minutes.

GLACE AU CHOCOLAT

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

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

Temps de préparation: +/- 30 minutes.

GLACE MOKA

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

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

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

Ajoutez le cacao et le

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

glacée.

Temps de préparation: +/- 30 minutes.

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

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

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

Temps de préparation: +/- 20 minutes.

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

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

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

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

Temps de préparation: +/- 20 minutes.

GLACE AUX BANANES

4 bananes - 100 g de sucre - 11/2 dl de lait - 11/2 dl de crème fraîche - 1/2 blanc d'un oeuf - une pincée de sel - jus de citron

Battez d'abord le blanc d'oeuf. Mélangez ensuite le sucre, le lait et la crème fraîche.

Ajoutez-y le blanc d'oeuf, les bananes broyées et les autres ingrédients. Mélangez bien le tout et versez le mélange dans la machine à crème glacée.

Temps de préparation: +/- 20 minutes.

GLACE AU CITRON

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

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

Temps de préparation: +/- 20 minutes.

SORBET AUX FRUITS

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

Mixez les fruits, ajoutez-y l'eau et le sucre. Filtrez le mélange si vous le souhaitez.

Versez le tout dans la machine à crème glacée.

Temps de préparation: +/- 20 minutes.

SORBET AU CITRON

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

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

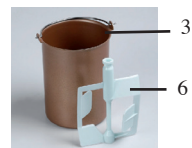
Temps de préparation: +/- 20 minutes.

SICHERHEITSANWEISUNGEN:**LESEN SIE FOLGENDE ANWEISUNGEN SORGFÄLTIG DURCH:**

1. Stellen Sie die Eismaschine auf eine ebene Fläche.
2. Lassen Sie die Maschine vor dem ersten Gebrauch mindestens 24 Stunden ruhe, so dass die Kühlflüssigkeit sowie das Kompressoröl vollständig getrennt sind.
3. Tauchen Sie das Gerät, die Schnur oder den Stecker nie in Wasser oder eine andere Flüssigkeit ein.
4. Überprüfen Sie, ob die Daten auf dem Typenschild an der Unterseite der Maschine mit den Daten des Stromnetzes übereinstimmen, bevor Sie die Maschine benutzen.
5. Lassen Sie die Maschine nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet.
6. Die Maschine muss nach jeder Benutzung immer gründlich gereinigt werden.
7. Benutzen Sie nicht mehr Zutaten als angegeben.
8. Lassen Sie die Schnur der Maschine nicht über den Tischrand hängen und vermeiden Sie, dass sie mit heißen Flächen in Berührung kommt.
9. Stellen Sie die Maschine nicht in die Nähe einer Wärmequelle, wie z.B. einen Gas- oder Elektroherd.
10. Stellen Sie die Maschine nicht zu dicht an die Wand, um die Lüftung nicht zu behindern.
11. Wenn Sie die Maschine ausgeschaltet haben, müssen Sie immer 5 Minuten warten, bevor sie wieder eingeschaltet werden kann.
12. Benutzen Sie die Maschine nicht im Freien.
13. Die Maschine ist nur für den Hausgebrauch ausgelegt. Professionelle oder industrielle Benutzung ist nicht gestattet.
14. Ziehen Sie den Netzstecker, wenn die Maschine nicht benutzt wird.
15. Lassen Sie die Maschine bei Mängeln immer von einer Fachkraft überprüfen oder reparieren.
16. Benutzen Sie die Maschine nicht, wenn die Schnur bzw. der Stecker beschädigt ist.
17. Bewahren Sie diese Betriebsanleitung sorgfältig auf.

BAUTEILE

1. Gehäuse
2. Lüftungsschlitze
3. Eiseimer
4. Transparenter Deckel
5. Motor
6. Rührarm
7. Digitale Anzeige
8. Verschließbare Füllöffnung



GEBRAUCHSANWEISUNG

Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche.

Achten Sie darauf, dass die Lüftungsschlitze nicht behindert werden. Stellen Sie das Gerät in mindestens 20 cm Abstand von anderen Geräten auf.

Den Rührarm und den Eiseimer aus dem Gerät nehmen und vor dem Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel säubern und gründlich abspülen. Wichtig: Es dürfen keine aggressiven Reinigungsmittel verwendet werden.

Trocknen Sie die Teile sorgfältig ab und bauen Sie sie wieder ins Gerät ein.

Füllen Sie den Eiseimer mit den Zutaten. Alle Zutaten müssen eine Temperatur von höchstens 8°C haben.

Setzen Sie den Eiseimer wieder im Gerät ein, danach ebenfalls den Mischhaken und den durchsichtigen Deckel wieder anbringen. Den Deckel zum Schließen im Uhrzeigersinn drehen.

Sie können über die Öffnung oben Ingredienzien (Karamell, Rosinen, Schokolade,...) begeben. Flüssige Ingredienzien können Sie sogleich hinzufügen, Rosinen oder Schokolade am besten etwas später.

Setzen Sie den Motorblock auf den durchsichtigen Deckel und achten Sie darauf, dass der Mixerhakenantrieb im Motorblock einrastet.

Führen Sie den Stecker in die Steckdose ein.

Drücken Sie den Einschaltknopf. In der Anzeige steht nun 50:00.

Wählen Sie die gewünschte Dauer mit dem Timer-Knopf (10, 30, 40, 50). 20 kann nicht gewählt werden. Drücken Sie jetzt auf Start/Stop. Das Gerät setzt sich nun in Betrieb.

Erst beginnt das Gerät mit Mixen. Dann leuchtet das grüne Lämpchen. Nach zirka 2 Minuten beginnt das Gerät mit Frieren. Das rote Lämpchen leuchtet jetzt auf.

Während des Betriebs kann das Gerät zu gleich welchem Zeitpunkt ausgeschaltet werden (Start-Stop-Knopf). Sie können das Zeitschaltwerk übrigen auch während des Betriebs mit dem „Timer“-Knopf einstellen. Die Dauer wird nun jedes Mal um 5 Minuten bis höchstens 50 Minuten verlängert.

Das Gerät schaltet sich automatisch aus, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.

Wenn das Eis noch nicht hart genug ist, das Gerät erneut einschalteten und den Timer erneut einstellen.

Wenn das Eis nicht aus dem Gerät entfernt wird, nachdem das Gerät sich automatisch abgeschaltet hat, schaltet das Gerät sich wieder ein und beginnt im 10-Minuten-Takt mit erneutem Frieren, um das Auftauen des Eises zu verhindern. Dieses erneute Einfrieren dauert höchstens eine Stunde.

Wenn Sie das Eis aus der Maschine nehmen möchten, drücken Sie erst die Ein-Aus-Taste, um das Gerät auszuschalten, und ziehen dann den Stecker aus der Steckdose. Nehmen Sie den Motorblock und den transparenten Deckel ab, indem sie letzteren gegen den Uhrzeigersinn drehen.

Nehmen Sie den Eiseimer aus dem Gerät und ziehen Sie den Mixer aus dem Eis.

Nehmen Sie das Eis aus dem Eiseimer. Benutzen Sie einen Holz- oder

Kunststofflöffel, keine Gegenstände aus Metall. Das Eis in einen Topf oder eine

Schale mit Deckel, der bzw. die tiefkühlerfest ist, füllen.

EIS ZUBEREITEN

Mischen Sie die Zutaten gründlich in einem Topf. Mischen Sie die Zutaten nicht im Eiseimer, der könnte dabei beschädigt werden. Benutzen Sie vorzugsweise gekühlte Zutaten.

Nach etwa 20-40 Minuten erhalten Sie ein weiches Eis. Die Frostdauer ist vom persönlichen Geschmack, von den Zutaten sowie von der Eismenge abhängig. Benutzen Sie nur gekühlte Zutaten.

Frieren Sie das Eis nie im Eiseimer ein.

TIPS

1. Reinigen Sie alle Bau- und Zubehörteile, die direkt mit den Zutaten in Berührung kommen, sorgfältig.
2. Benutzen Sie für die Zubereitung von Eis nur frische Zutaten.

REINIGUNG UND WARTUNG

1. Ziehen Sie immer den Netzstecker, bevor Sie die Maschine reinigen.
2. Reinigen Sie das Gehäuse und das Rührwerk mit einem feuchten Mittel, benutzen Sie gegebenenfalls ein mildes Reinigungsmittel.
3. Reinigen Sie die Teile nicht in einem Geschirrspüler. Der Eiseimer, der Rührarm und der transparente Deckel müssen in heißem Wasser mit Spülmittel gereinigt, gründlich mit warmem Wasser abgespült und abgetrocknet werden.
4. Benutzen Sie keine Scheuer- oder Lösungsmittel oder Stahlwolle.

REZEPTE

MILCHEIS (kalte Zubereitung)

3 dl Milch – 150 g Zucker – 2 dl Schlagsahne – Eigelb von 3 Eiern – Prise Salz
Schlagen Sie das Eigelb und den Zucker (vorzugsweise mit einem Mixer) zu einem lockeren Gemisch. Geben Sie anschließend die Schlagsahne und die Milch hinzu. Verrühren Sie die Zutaten und fügen Sie eine Prise Salz. Geben Sie das Gemisch danach in die Eismaschine.

Dauer: +/- 30 Minuten.

MILCHEIS (warme Zubereitung)

4 dl Milch – 150 g Zucker – 2 dl Schlagsahne – Eigelb von 3 Eiern – Prise Salz
Schlagen Sie das Eigelb und den Zucker zu einem lockeren Gemisch. Fügen Sie nach und nach die Milch und die Schlagsahne hinzu. Erwärmen Sie das Gemisch langsam bis zum Kochpunkt, lassen Sie es aber nicht aufkochen. Wenn der Schaum fester wird, schwimmt die gelbe Creme oben. Nehmen Sie den Topf vom Herd und lassen Sie das Gemisch abkühlen. Gießen Sie es anschließend in die Eismaschine.

Dauer: +/- 30 Minuten.

VANILLEEIS

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

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

Dauer: +/- 30 Minuten.

SCHOKOEIS

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

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

Dauer: +/- 30 Minuten.

MOKKAEIS

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

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

Dauer: +/- 30 Minuten.

FRUCHTEIS (Melone, Aprikose, Kirsche, usw.)

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

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

Dauer: +/- 20 Minuten.

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

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

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

Dauer: +/- 20 Minuten.

BANANENEIS

4 Bananen – 100 g Zucker – 11/2 dl Milch – 11/2 dl Schlagsahne – 1/2 Eiweiß – 1 Prise Salz – Zitronensaft

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

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

Dauer: +/- 20 Minuten.

ZITRONENEIS

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

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

Dauer: +/- 20 Minuten.

FRÜCHTESORBET

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

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

Dauer: +/- 20 Minuten.

ZITRONENSORBET

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

Schälen sie einige Zitronen, ohne die weiße Schicht unter der Schale zu entfernen.

Lassen Sie die Schalen etwa 30 Minuten in 3 dl Wasser ziehen. Sieben Sie das Wasser und den Zitronensaft. Mischen Sie diese Flüssigkeit mit dem Zucker und dem Eiweiß. Gießen Sie das Gemisch anschließend in die Eismaschine.

Dauer: +/- 20 Minuten.

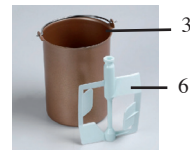
SAFETY REGULATIONS

READ THE FOLLOWING INSTRUCTIONS CAREFULLY :

1. Place the ice cream maker on a flat surface.
2. Let the ice cream maker settle for at least 3 hours before first use. To make sure the cool fluid and the compression oil are completely separated.
3. Never immerse the appliance, the power cord or the plug in water or any other fluid.
4. Check if the information on the rating label at the bottom of the appliance complies with your electricity supply.
5. Never let the appliance un attended when operating.
6. Always make sure the appliance is properly cleaned after every use.
7. Never use more ingredients than recommended in this booklet.
8. Never drape the power cord of the appliance over the counter top or table and make sure it doesn't come in contact with hot surfaces.
9. Never place the appliance near a heat source such as a hot stove or an electrical fire.
10. Don't place the appliance too close to a wall so it has enough circulation.
11. When you turn off the appliance after use, you always have to wait for 5 min. before turning the appliance on again.
12. Only use the appliance indoors.
13. The appliance is for household use only, not for professional or industrial use.
14. Unplug your appliance when not in use.
15. Always return your appliance to a service centre when it malfunctions.
16. Never use the appliance when the cord or plug is damaged.
17. Save this booklet.

PARTS

1. Housing
2. Ventilation
3. Ice bucket
4. Transparent lid
5. motor
6. Mixing hook
7. Digital display
8. Fill opening



USE

Place the appliance on a flat surface.

Make sure the ventilation isn't blocked. Place the appliance at least 20 cm from other objects or appliances.

Remove the mixing hook and the ice bucket from the appliance and clean them in soapy water before first use. Rinse them thoroughly. Important : don't use any abrasive cleaners.

Dry the parts thoroughly.

Fill the ice bucket with the ingredients. All ingredients need to have a temperature of max. 8°C.

Replace the ice bucket in the ice cream maker .

Now place the mixing hook and place the transparent lid on the ice cream maker. Turn the lid clockwise to lock.

You can add other ingredients such as caramel, raisons, chocolate, Liquid ingredients such can be added very soon. Raisons or chocolate needs to be add later.

Place the motor block on top of the plastic lid. Make sure the mixing hook is very well secured in the motor bloc.

Plug in the appliance.

Press the "power" button. On the display is shown 50: 00.

Select the desired freezing time by pressing the "timer" button (10,30,40 ,50), 20 cannot be selected.

Press the start/stop button, the appliance will start working.

The appliance starts mixing and the green led light comes on. After 2 min. the appliance will start freezing en the red indication light will come on.

During operation, the appliance can be turned off at any time by pressing the "start/stop" button.

You can also adjust the timer during operation by pressing the timer button. The time will be increased with 5 min. at a time to a max. of 50 min.

The appliance switches off automatically when the set time is past. When the ice cream isn't solid enough you can turn the appliance back on and set the timer again.

When the ice cream isn't removed from the appliance after 10 min. The appliance will automatically start freezing again with pauses of 10 min. To prevent the ice cream from melting. This up to a max. of 1 hour.

When you want to remove the ice from the ice cream maker, press the "power" button. The appliance turns off. Unplug the appliance.

Remove the motor bloc and the transparent lid by turning it counter clockwise.

Take out the ice bucket and remove the ice cream with a wooden or plastic spoon.

Don't use any metal objects. Put the ice cream in a holder with lid, suitable for the freezer.

PREPARATION OF ICE CREAM

1. Put all ingredients in a bowl and mix them thoroughly. Don't mix the ingredients directly in the ice bucket to prevent damage. If possible use ingredients directly from

the fridge.

After placing the ingredients in your ice cream maker, you can have soft ice cream after 20-40 min. The freezing time depends on your own taste, the ingredients and the amount of ice cream. Always make sure only to use cooled ingredients.

Never use the ice bucket to save your ice cream in the freezer.

Tips :

Always clean thoroughly all ingredients which come in contact with the ingredients.

Only use fresh ingredients to prepare your ice cream.

CLEANING AND MAINTENANCE

Always unplug the appliance before cleaning.

Clean the outside and the motor with a soft cloth, if necessary with a bit of detergent.

Never clean the accessories in the dishwasher. Wash the ice bucket, the mixing hook and the transparent lid in hot soapy water. Rinse them hot water and dry thoroughly.

Never use abrasive cleaners, steel wool or scrub sponge.

RECIPES

ICE CREAM (COLD PREPARATION)

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

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

Time : +/- 30 min.

ICE CREAM (WARM PREPARATION)

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

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

Time : +/- 30 min.

VANILLA ICE CREAM

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

Wash the vanilla stick and slice it lengthwise, so the aroma can spread better in the mixture. Mix the milk and cream, add the vanilla stick to it and heat it up. Take it off the fire as soon as it boils. Let it cool. Mix the egg yolk and the sugar, add the milk/cream mixture, after removing the vanilla stick. Heat it up again, but without boiling it. When the mixture start to set, take it of the fire and let it cool down. Filter the mixture and add it in the ice cream maker.

Time : +/- 30 min.

Downloaded from www.yandenborre.be

CHOCOLATE ICE CREAM

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

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

Time : +/- 30 min.

MOKKA ICE CREAM

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

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

Time : +/- 20 min.

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

400g fruit of choice – egg white of 1 egg – 100g sugar – 1 dl milk – 1 dl cream – (lemon juice)

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

Time : +/- 20 min.

LEMON ICE

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

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

Time : +/- 20 min.

FRUIT SORBET

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

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

Time : +/-20 min.

LEMON SORBET

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

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

Time : +/- 20 min.

Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be