

UNOLD®

EISMASCHINE
Doppio bianco/Doppio nero



Bedienungsanleitung

Instructions for use | Notice d'utilisation
Gebruiksaanwijzing | Istruzioni per l'uso
Instrucciones de uso | Instrukcja obsługi

Modell 48830/48835

INHALTSVERZEICHNIS**Bedienungsanleitung Modell 48830/48835**

Technische Daten	6
Symbolerklärung.....	6
Für Ihre Sicherheit.....	6
Vor dem ersten Benutzen.....	9
Eis zubereiten	10
Reinigen und Pflegen.....	13
Hinweise zu den Rezepten.....	14
Rezepte	15
GARANTIEBESTIMMUNGEN	22
Entsorgung / Umweltschutz	22
Informationen für den Fachhandel.....	23
Service-Adressen	24
Bestellformular	111

Instructions for use Model 48830/48835

Technical Specifications.....	25
Explanation of symbols.....	25
For your safety.....	25
Before first use.....	28
Making ice cream	29
Cleaning and care.....	31
Recipes: General information	32
Recipes	33
Guarantee Conditions.....	40
Waste Disposal /	
Environmental Protection	40
Service	24

Notice d'utilisation Modèle 48830/48835

Caractéristiques techniques.....	41
Explication des symboles.....	41
Pour votre sécurité.....	41
Avant la première utilisation	44
Préparer la crème glacée	45
Nettoyage et entretien.....	47
Informations générales pour la	
préparation de glace.	47
Recettes	48
Conditions de Garantie.....	54
Traitement des déchets /	
Protection de l'environnement.....	54
Service	24

Gebruiksaanwijzing Model 48830/48835

Technische gegevens	55
Verklaring van de symbolen.....	55
Voor uw veiligheid.....	55
Vóór het eerste gebruik.....	58
IJs bereiden	58
Reiniging en onderhoud	61
Algemene opmerkingen	61
Recepten	62
Stevia recepten	66
Garantievoorwaarden.....	68
Verwijderen van afval / Milieubescherming	68
Service	24

INHALTSVERZEICHNIS

Istruzioni per l'uso Modello 48830/48835

Dati tecnici	69
Significato dei simboli	69
Per la vostra sicurezza	69
Preparazione al primo utilizzo	72
Preparazione del gelato	73
Cura e pulizia	75
Ricette: Osservazioni generali	76
Ricette	77
Norme di garanzia	83
Smaltimento / Tutela dell'ambiente	83
Service	24

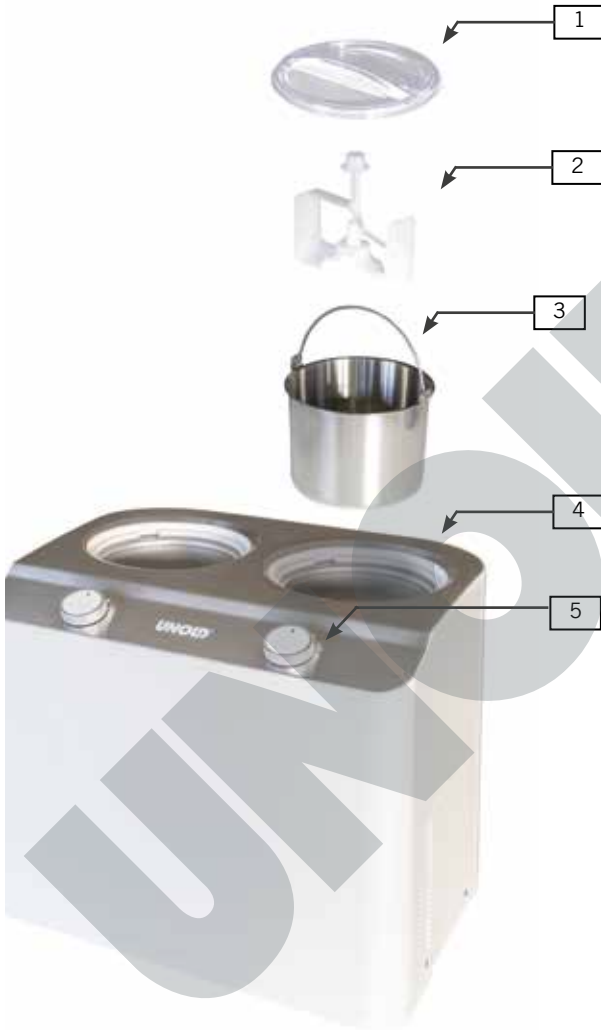
Manual de instrucciones Modelo 48830/48835

Datos técnicos	84
Explicación de símbolos	84
Para su seguridad	84
Antes del primer uso	87
Preparar helado	88
Limpieza y cuidado	90
Recetas: Indicaciones generales	90
Recetas	91
Condiciones de Garantía	95
Disposición/Protección del medio ambiente	95
Service	24

Instrukcja obsługi Model 48830/48835

Dane techniczne	96
Objaśnienie symboli	96
Dla bezpieczeństwa użytkownika	96
Przed pierwszym użyciem	99
Przyrządzanie lodów	100
Czyszczenie i pielęgnacja	102
Informacje ogólne	102
Przepisy	103
Warunki gwarancji	109
Utylizacja / ochrona środowiska	109
Service	24

IHRE NEUE EISMASCHINE



IHRE NEUE EISMASCHINE**DE****EN****FR****NL****IT****ES****PL****DE Ab Seite 6**

- 1 Transparenter Deckel
- 2 Mischer
- 3 Eisbehälter
- 4 Kompressorgehäuse
- 5 Drehknopf

IT Pagina 69

- 1 Coperchio trasparente
- 2 Mixer
- 3 Contenitore del gelato
- 4 Alloggiamento del compressore
- 5 Manopola

EN Page 25

- 1 Transparent lid
- 2 Mixer
- 3 Ice cream containers
- 4 Compressor housing
- 5 Rotary control

ES Página 84

- 1 Tapa transparente
- 2 Mezclador
- 3 Recipiente de hielo
- 4 Caja del compresor
- 5 Botón giratorio

FR Page 41

- 1 Couvercle transparent
- 2 Mélangeur
- 3 Bol à crème glacée
- 4 Boîtier du compresseur
- 5 Bouton rotatif

PL Strony 96

- 1 Przezroczysta pokrywa
- 2 Mieszadło
- 3 Pojemnik lody
- 4 Obudowa sprężarki
- 5 Pokrętko

NL Pagina 55

- 1 Doorzichtig deksel
- 2 Mixer
- 3 IJsemmer
- 4 Compressorbehuizing
- 5 Draaiknop

BEDIENUNGSANLEITUNG MODELL 48830/48835**TECHNISCHE DATEN**

Leistung:	250 W, 220–240 V ~, 50 Hz
Fassungsvermögen:	2,4 Liter (jeweils 1,2 Liter pro Eisbehälter)
Max. Füllmenge:	2 x 750 ml (750 ml je Behälter)
Farben:	48830 weiß 48835 schwarz
Größe:	Ca. 40,9 x 30,7 x 38 cm B/T/H
Gewicht:	Ca. 17,5 kg
Zuleitung:	Ca. 115 cm
Ausstattung:	Vollautomatischer, selbstkühlender Kompressor, Edelstahl-Gehäuse, Drehregler für drei Funktionen: Mischen, Gefrieren, Mischen & Gefrieren, 2 entnehmbare Edelstahl-Eisbehälter, robuster Motor, für Dauerbetrieb geeignet, bis zu – 35 °C

Zubehör: Bedienungsanleitung mit Rezepten, Messbecher, Spatel

Änderungen und Irrtümer in Ausstattungsmerkmalen, Technik, Farben und Design vorbehalten

SYMBOLERKLÄRUNG

Dieses Symbol kennzeichnet eventuelle Gefahren, die Verletzungen nach sich ziehen können oder zu Schäden am Gerät führen.



Dieses Symbol weist auf eine eventuelle Brandgefahr hin.

FÜR IHRE SICHERHEIT

Bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen und bewahren Sie diese auf.

1. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
2. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

3. Reinigung und benutzerseitige Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
4. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
5. Gerät nur an Wechselstrom gemäß Typenschild anschließen.
6. Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem betrieben werden.
7. Verwenden Sie das Gerät nur in Innenräumen.
8. Nach Gebrauch, vor der Reinigung oder bei evtl. Störungen während des Betriebs bitte immer den Netzstecker ziehen.
9. Gerät nie in Wasser oder eine andere Flüssigkeit eintauchen, die Zuleitung vor Feuchtigkeit schützen.
10. Das Gerät sowie die Einsatzteile sind nicht spülmaschineneignet.
11. Stellen Sie das Gerät auf eine freie, ebene Fläche. Stellen Sie dabei sicher, dass die Eismaschine einen Mindestabstand von 8 cm zu anderen Objekten, Wänden oder Möbeln hat. Dieser Mindestabstand ermöglicht eine optimale Belüftung und verhindert eine Überhitzung des Gerätes.
12. Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch oder ähnliche Verwendungszwecke bestimmt, z. B.
 - Teeküchen in Geschäften, Büros oder sonstigen Arbeitsstätten,
 - landwirtschaftlichen Betrieben,
 - zur Verwendung durch Gäste in Hotels, Motels oder sonstigen Beherbergungsbetrieben,
 - in Privatpensionen oder Ferienhäusern.
13. Gerät und Zuleitung aus Sicherheitsgründen nie auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen, offenen Flammen oder Herdplatten abstellen oder betreiben.
14. Die Zuleitung vor Gebrauch vollständig abwickeln.
15. Das Kabel darf nicht über die Kante der Arbeitsfläche herunterhängen.
16. Die maximale Füllmenge darf nicht überschritten werden. Der Eisbehälter sollte zu höchstens $\frac{3}{4}$ gefüllt sein, da sich Eis durch den Gefriervorgang ausdehnt.

17. Füllen Sie die Zutaten für das Eis immer in den entnehmbaren Eisbehälter, nie direkt in die Mulde der Eismaschine.
18. Verwenden Sie das Gerät nie ohne Eisbehälter!
19. Während des Betriebs keine Gegenstände in das laufende Gerät halten und nicht mit der Hand in den Behälter greifen. Es besteht Verletzungsgefahr!
20. Benutzen Sie das Gerät nur nach ordnungsgemäßem Zusammenbau.
21. Während des Betriebs müssen die Lüftungsschlitze am Kompressorgehäuse frei sein.
22. Betreiben Sie das Gerät nie mit Zubehör anderer Geräte.
23. Benutzen Sie keine spitzen oder scharfen Gegenstände im Eisbehälter. Dieser könnte dadurch zerkratzt werden. Verwenden Sie Kunststoff- oder Holzschaber, um das fertige Eis aus dem Behälter zu nehmen.
24. Ebenso niemals Metallfolien oder elektrische Gegenstände in das Gerät stecken. Es besteht Kurzschlussgefahr!
25. Prüfen Sie regelmäßig Stecker und Zuleitung auf Verschleiß oder Beschädigungen. Bei Beschädigung des Anschlusskabels oder anderer Teile senden Sie das Gerät zur Überprüfung und Reparatur an unseren Kundendienst. Unsachgemäße Reparaturen können zu Gefahren für den Benutzer führen und den Ausschluss der Garantie bewirken.
26. Drehen Sie den Regler nicht zu oft hintereinander. Es müssen mindestens fünf Minuten vor erneutem Drehen vergangen sein, um Schäden am Kompressor zu vermeiden.
27. ACHTUNG: bitte nur Lebensmittel in den Behälter einfüllen.



Nicht in das laufende Gerät greifen – es besteht Verletzungsgefahr!

Achten Sie darauf, dass das Gerät nicht weiter als maximal 45° gekippt wird, da sonst der Kompressor beschädigt werden kann.

Lassen Sie das Gerät nach dem Auspacken bitte mindestens zwei Stunden am endgültigen Standort stehen, bevor Sie es in Betrieb nehmen. Das Kühlmittel im Gerät muss sich erst absenken, da sonst der Kompressor beschädigt werden kann.



Warnung: Lagern Sie keine explosiven Stoffe wie Sprühdosen mit entzündlichen Treibgasen in diesem Gerät.

Halten Sie Lüftungsöffnungen an der Geräteabdeckung und innerhalb des Geräts frei von Hindernissen.

Benutzen Sie keine anderen mechanischen Vorrichtungen oder Hilfsmittel zur Beschleunigung des Abtauvorgangs als die vom Hersteller empfohlenen.

Beschädigen Sie nicht den Kältekreislauf.

Benutzen Sie keine elektrischen Geräte innerhalb des Lebensmittelfaches des Geräts, sofern sie nicht vom Hersteller empfohlen wurden.



Das Kältemittel Isobuten (R600a) ist im Kältekreislauf des Produkts enthalten, ein Erdgas mit hoher Umweltverträglichkeit, das dennoch brennbar ist. Achten Sie beim Transport und bei der Installation des Produkts darauf, dass keine der Komponenten des Kältekreislaufs beschädigt wird.

Das Kältemittel (R600a) ist brennbar.

Bei Beschädigung des Kältekreislaufs:

- Vermeiden Sie offene Flammen und Zündquellen.
- Lüften Sie den Raum gründlich, in dem sich das Gerät befindet.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung bei fehlerhafter Montage, bei unsachgemäßer oder fehlerhafter Verwendung oder nach Durchführung von Reparaturen durch nicht autorisierte Dritte.

VOR DEM ERSTEN BENUTZEN

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und ggf. Transportsicherungen. Halten Sie Verpackungsmaterial von Kindern fern – Erstickungsgefahr! Entsorgen Sie Verpackungsmaterialien gemäß den vor Ort geltenden Richtlinien.
2. Prüfen Sie das Gerät auf Beschädigungen. Nehmen Sie das Gerät bei sichtbaren Beschädigungen nicht in Betrieb, sondern wenden Sie sich an unseren Kundendienst.
3. Prüfen Sie, ob alle aufgeführten Zubehörteile vorhanden sind.
4. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und trockene Arbeitsfläche.

5. Lassen Sie das Gerät nach dem Auspacken bitte mindestens 2 Stunden am endgültigen Standort stehen, bevor Sie es in Betrieb nehmen. Das Kühlmittel im Gerät muss sich erst absenken, da sonst der Kompressor beschädigt werden kann.
6. Vor dem ersten Benutzen müssen alle herausnehmbaren Teile, außer das Kompressorgehäuse, mit warmem Wasser ausgespült werden.
7. Das Gehäuse und die Aussparungen für die Eisbehälter mit einem gut ausgedrückten, feuchten Tuch abwischen.



EIS ZUBEREITEN

Wichtiger Hinweis: Die folgenden Schritte gelten für beide Eisbehälter. Sie können auch nur einen Eisbehälter befüllen und Eis herstellen. Die leere Seite der Eismaschine bleibt dann ungekühlt.



Linke Seite

Rechte Seite

1. Bereiten Sie die Zutaten für das Eis gemäß Rezept vor. Wenn es sich um eine Eismasse handelt, die vorher gekocht werden muss, erledigen Sie dies am Vortag, damit die Masse gut abkühlen kann.
2. Kühlen Sie die vorbereitete Eismasse bzw. die benötigten Zutaten auf Kühlschranktemperatur von ca. 6–8 °C herunter.
3. Obst erst unmittelbar vor der Zubereitung pürieren, Obststücke erst gegen Ende der Zubereitungszeit hinzufügen.
4. Alkohol sparsam dosieren und erst zum Ende der Gefrierzeit hinzugeben, weil Alkohol die Gefrierzeit verlängert.
5. Füllen Sie die gekühlten Zutaten in den jeweiligen Eisbehälter. Achten Sie darauf, die maximale Füllmenge von jeweils ca. $\frac{3}{4}$ des Eisbehälters nicht

zu überschreiten, da sich das Eis durch den Gefriervorgang ausdehnt. Wir empfehlen jedoch, den Eisbehälter mindestens bis zur Hälfte zu füllen, damit ein homogener Gefriervorgang erzielt wird.

6. Setzen Sie den Eisbehälter in die entsprechende Mulde des Kompressorgehäuses ein. Klappen Sie den Griff des Eisbehälters um, da sonst der Deckel später nicht aufgesetzt werden kann.
7. Setzen Sie den Mischer (2) exakt auf die am Boden des Eisbehälters (3) hochstehende Welle.
8. Legen Sie den Deckel (1) auf den Eisbehälter.
9. Den Gerätestecker in eine Steckdose (220–240 V ~, 50 Hz) stecken.
10. Wählen Sie über den Drehregler die gewünschte Zubereitungsart.
11. Folgende Funktionen stehen für jede Seite zur Verfügung:

Symbol	Programm
	Mischen und Gefrieren (Ice cream making)
	Gefrieren (Cooling only)
	Mischen (Mixing only)
	Stop

Mit dem Drehregler wählen Sie zwischen den drei Zubereitungsvarianten „Mischen & Gefrieren“, „Gefrieren“ oder nur „Mischen“ sowie der Einstellung „Stop“. Drehen Sie die rote Markierung des Drehreglers auf die jeweils gewünschte Funktion. Die Einstellungen sind für beide Mulden identisch und können unabhängig voneinander vorgenommen werden.

Achtung: Die jeweilige Zubereitung läuft so lange, bis Sie diese durch Drehen auf „Stop“ manuell unterbrechen. **Das Gerät hat keine Zeitwahlfunktion und schaltet sich nicht von alleine aus.**

Mischen und Gefrieren / Ice cream making

Die Standardeinstellung für die Zubereitung von Speiseeis. Das Eis wird vermischt und gleichzeitig gefroren.

Gefrieren / Cooling only

Falls das Eis nach dem Zubereiten noch nicht die gewünschte Festigkeit hat, wählen Sie diese Einstellung. Das Eis wird nicht mehr vermischt, sondern nur gefroren. Tipp: Lassen Sie das Eis nicht zu lange in der Einstellung „Gefrieren“ im Eisbehälter, da zu festes Eis nicht gut aus dem Behälter zu lösen ist und ggf. der Mischer beschädigt werden kann.

Mischen / Mixing only

Falls die Zutaten vor dem eigentlichen Zubereiten gleichmäßig vermischt werden sollen, wählen Sie bitte vor der Eiszubereitung diesen Programmschritt.

Funktion „Stop“

Drehen Sie den Drehregler auf die Position „Stop“, wenn die Zubereitung der Eiscreme beendet ist, oder wenn Sie z. B. die Konsistenz der Eiscreme prüfen möchten.

12. Das Gerät beginnt mit dem Rühren bzw. Kühlen der Zutaten. Prüfen Sie regelmäßig, ob die Eiscreme die von Ihnen gewünschte Konsistenz erreicht hat.
13. Hinweis: Die Eismaschine ist so konstruiert, dass der Motor ab einer gewissen Konsistenz der Eismasse stehen bleibt, um Schäden am Motor zu vermeiden. Dies stellt keinen Defekt am Gerät dar. Wenn der Motor stehen bleibt, schalten Sie auf die Funktion „Kühlen“.

Eiscreme entnehmen

14. Schalten Sie vor dem Entnehmen der Eiscreme das Gerät aus, indem Sie den Drehregler auf „Stop“ drehen und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
15. Nehmen Sie den transparenten Deckel ab.
16. Entnehmen Sie den betreffenden Eisbehälter aus dem Gerät.
17. Ziehen Sie den Mischer vorsichtig aus dem Eisbehälter.
18. Füllen Sie das Eis in einen geeigneten Behälter um. Verwenden Sie hierzu keine scharfen oder spitzen Gegenstände, sondern Kunststoff- oder Holzlöffel, um den Eisbehälter nicht zu beschädigen. Wir empfehlen Teigschaber aus Silikon.
19. Auf Wunsch können Sie nun erneut Eis zubereiten. Starten Sie hierzu wieder mit Punkt 1. Lassen Sie das Gerät jedoch nicht länger als maximal

80 Minuten ohne Unterbrechung laufen. Danach muss das Gerät einige Zeit abkühlen, bevor es erneut in Betrieb genommen werden darf.

20. Tipp: Wenn Sie z. B. Fruchteis oder Sorbet zubereiten, entnehmen Sie am Ende des Programmablaufs sofort den Eisbehälter, füllen Sie das Eis in einen tiefkühlgeeigneten Behälter und stellen Sie diesen für max. 15 Minuten in den Gefrierschrank, um das Eis vollständig durchzufrieren. Andernfalls ist das Eis zwar außen sehr fest gefroren, innen aber ggf. noch leicht flüssig.



REINIGEN UND PFLEGEN



Vor dem Reinigen stets das Gerät ausschalten und den Stecker aus der Steckdose ziehen.

1. Reinigen Sie das Gerät niemals mit oder unter Wasser oder einer anderen Flüssigkeit. Insbesondere dürfen der Motor und der Kompressor nicht mit Wasser in Berührung kommen.
2. Verwenden Sie keine kratzenden oder scheuernden Reinigungsmittel.
3. Die entnehmbaren Teile können Sie in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel reinigen. Die Teile sind nicht spülmaschinengeeignet. Achten Sie bitte darauf, die Eisbehälter nicht in Wasser einzutauchen. Das Innere des Eisbehälters kann mit einem feuchten Tuch ausgewischt werden.
4. Wischen Sie das Kompressorgehäuse mit einem feuchten Tuch ab.
5. Trocknen Sie alle Teile vor dem Zusammenbauen mit einem weichen Tuch gut ab.
6. Achtung: Bevor Sie die Eismaschine erneut verwenden, stellen Sie bitte aus hygienischen Gründen sicher, dass alle Teile gründlich gesäubert und trocken sind.

HINWEISE ZU DEN REZEPTEN

Nachstehend finden Sie allgemeine Hinweise zur Zubereitung von Eis sowie einige Grundrezepte. Im Buchhandel erhalten Sie außerdem zahlreiche Bücher zur Herstellung von Eiscreme. Bei unserem Kundendienst können Sie außerdem gegen Gebühr ein Rezeptbuch (Artikel-Nr. 488999) bestellen. Bitte passen Sie die in den Rezepten genannten Mengen an die maximale Füllmenge des Eisbehälters an.

Das Eis schmeckt frisch am besten. Selbstgemachtes Eis enthält keine Konservierungsstoffe und ist daher für den sofortigen Gebrauch bestimmt.

Möchten Sie die Eiscreme jedoch länger aufbewahren, sollten Sie der Masse 20 g Eisbasis zufügen. Eisbasis verhindert, dass sich die Wasserkristalle wieder zusammenziehen und das Eis „splitterig“ wird. Eisbasis erhalten Sie z. B. bei:

Hobbybäcker-Versand - Inge Pinzer
Am Mühlholz 6 – 89287 Bellenberg
Tel. 073 06/92 59 00
Fax 073 06/92 59 05
Internet: www.hobbybaecker.de

Verwenden Sie für Fruchteis nur vollreife Früchte. Obststücke oder Beeren erst am Schluss durch die Deckelöffnung beifügen.

Sie können Milch durch Sahne ersetzen oder Sahne durch Milch. Je mehr Sahne verwendet wird, desto cremiger wird die Eismasse. Zucker kann durch Honig, Sirup oder Süßstoff (Süßstoff nicht bei Softeis) ersetzt werden. Milch kann durch Sojadrink ersetzt werden.

Wenn Sie festes Eis wünschen, stellen Sie die Eismasse für 15 bis 30 Minuten in das Eisfach Ihres Kühlschranks, bevor Sie es in den Eisbehälter füllen.

Achten Sie darauf, dass die Eismasse mindestens kühlenschrankkalt ist, bevor Sie diese in den Eisbehälter füllen. Je kälter die Masse ist, desto kürzer ist die Zubereitungszeit (ca. 30 Minuten).

Eis verliert nach kurzer Zeit an Geschmack und Qualität. Stellen Sie das Eis zum längeren Aufbewahren bitte nie im Eisbehälter des Geräts in das Eisfach, sondern füllen Sie es in einen geeigneten Behälter mit Deckel. Das Eis kann kurze Zeit im Gefrierfach oder Gefrierschrank aufbewahrt werden.



Verwenden Sie nur sehr frische Eier. Verbrauchen Sie das Eis innerhalb einer Woche. Aufgetautes oder angetautes Eis sofort verbrauchen und nicht wieder einfrieren.

Hinweis: Die folgenden Rezepte gelten immer für einen Eisbehälter.

SOFTEIS

Grundrezept Softeis

300 ml Sahne, 65 g Bienenhonig, 2 Eigelb, 1 Ei, 1 Prise Salz

Alle Zutaten direkt vor dem Frieren verrühren, in den Behälter geben und zu Softeis verarbeiten. Nach Wunsch Geschmackszutaten zufügen.

Vanille-Softeis

300 ml Sahne, ½ aufgeschnittene Vanilleschote, 65 g Bienenhonig, 1 Eigelb, 1 Ei, 1 Prise Salz

Sahne, Vanilleschote und Honig am Vortag kochen und auf Kühlschranktemperatur abkühlen lassen. Unmittelbar vor dem Eiszubereiten das Eigelb, das Ei und das Salz unterheben.

Schokoladen-Softeis

300 ml Sahne, 30 g Vollmilchschokolade, 30 g Zartbitterschokolade, 1 Eigelb, 1 Ei, 1 Prise Salz

Sahne und Schokolade am Vortag kochen und auf Kühlschranktemperatur abkühlen lassen. Unmittelbar vor dem Eisbereiten das Eigelb, das Ei und das Salz unterheben.

Himbeer-Softeis

300 ml Sahne, ½ P. Vanillinzucker, 65 g Bienenhonig, 1 Eigelb, 1 Ei, 1 Prise Salz, 150 ml pürierte Himbeeren

Sahne, Vanillezucker und Honig verrühren. Unmittelbar vor dem Eiszubereiten das Eigelb, das Ei, das Salz und das Himbeerpüree unterheben.

Veganes Schokoladeneis

250 g Kokosmilch, 150 g vegane Schokolade 60 % Kakao, 60 g Zucker, Mark von 1/2 Vanilleschote, 1 Prise Salz, 4 TL Kakaopulver, 80 ml Mandelmilch

Schokolade schmelzen, Kakaopulver mit Mandelmilch verrühren, zur Schokolade geben, ebenso Zucker, Vanillemark, Salz und Kokosmilch. Alles gut vermischen und in der Eismaschine zu Eis verarbeiten.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

SAHNEEIS

Sahneeis wird aus Milch, Sahne, evtl. Eigelb, Zucker und anderen Zutaten hergestellt. Erst durch das ständige Rühren während des Gefrierens erhält es seine cremige Konsistenz.

Grundrezept Vanilleeis

200 ml Milch, 250 ml Sahne, 1 Vanilleschote, 1 Prise Salz, 3 Eigelb, 4 EL Zucker

Milch und Sahne erhitzen, Vanilleschote aufschlitzen, das Mark herauskratzen und in die Milch geben, ebenso das Salz. Eigelb mit Zucker verrühren, die warme Milch langsam zugießen und alles miteinander verrühren. Die Masse 24 Std. im Kühlschrank kühlen, dann in der Eismaschine zu Eis verarbeiten.

TIPP: Für Kinder zum Schluss 1 EL Smarties oder Gummibärchen einrühren.

Schnelles Vanilleeis

100 ml Milch, 300 ml Sahne, 1 Ei, 3 EL Zucker, 1–2 Pck. Vanillezucker

Alle Zutaten gut miteinander verrühren und vermischen und in der Eismaschine zu Eis verarbeiten.

Grundrezept Schokoladeneis

je ½ Tafel Zartbitter- und Vollmilchschokolade, 250 ml Sahne, 50 ml Milch, 1 Ei
Schokolade mit Milch und Sahne aufkochen und 24 Stunden im Kühlschrank kalt stellen. Danach 1 Ei unter die Masse rühren und in der Eismaschine zu Eis verarbeiten.

Schnelles Schokoladeneis

150 ml Schokoladensirup, 1 Ei, 150 ml Sahne, 150 ml Milch

Alle Zutaten miteinander verrühren und in der Eismaschine zu Eis verarbeiten.

Mokka-Eis

Vanilleeis nach Grundrezept zubereiten, jedoch vor dem Weiterverarbeiten 2–3 EL lösliches Mokka- oder Espressopulver in der heißen Milch auflösen. Gegen Ende des Gefriervorgangs 1–2 EL Kaffeeликör zufügen.

Amaretto-Eis

Vanilleeis nach Grundrezept zubereiten. 100 g Amaretti mit 2–3 EL Amaretto vermischen und gegen Ende der Gefrierzeit zufügen.

Walnusseis

50 g Zucker in einer Pfanne hellbraun karamelisieren, 50 g gehackte Walnüsse

zufügen und gut vermischen. Auf einer geölten Platte abkühlen lassen. Krokant hacken.

Vanilleeis nach Grundrezept zubereiten, dabei den Zucker durch Waldhonig ersetzen. Gegen Ende des Gefriervorgangs den gehackten Nusskrokant zufügen. TIPP: Walnüsse durch Kürbiskerne ersetzen, mit 1 EL Kürbiskernöl würzen.

FRUCHTEIS

Fruchteis besteht aus pürierten Früchten mit Zugabe von Zucker, Sahne, Joghurt und evtl. Eiweiß. Damit Fruchteis geschmeidig wird, muss es während des Gefrierens ständig gerührt werden.

Grundrezept

250 g pürierte Früchte, 1 EL Zitronensaft, 75 g Zucker, 1 EL Eiweiß, 125 ml Sahne

Fruchtpüree mit Zucker und Zitronensaft verrühren. Eiweiß und Sahne getrennt steif schlagen, unter das Fruchtpüree heben. In der Eismaschine zu Eis verarbeiten. Bei der Verwendung von Dosenobst kann auf die Zugabe von Zucker verzichtet werden.

Grundrezept Erdbeereis

300 g Erdbeeren, 2 EL Zucker, 250 ml süße Sahne, 30 ml Milch

Erdbeeren mit allen Zutaten fein zerkleinern und in der Eismaschine zu Eis verarbeiten.

Joghurtfruchteis

250 g beliebige Beeren- oder Steinfrüchte (Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren, Aprikosen, Kirschen usw.), 1 Spritzer flüssiger Süßstoff, 250 ml Joghurt natur, 2 EL Sahne

Zubereitung wie unter Erdbeereis beschrieben.

Schnelles Joghurtfruchteis

Verarbeiten Sie einfach 650 ml Fruchtjoghurt (4,5 % Fettgehalt).

Mango-Kokos-Eis

1 reife Mango, 1 Becher Naturjoghurt, 150 ml Kokosmilch, 2 EL Zucker, 2 EL Kokosraspeln

Mango schälen, Kern entfernen und pürieren, mit den übrigen gekühlten Zutaten in der Eismaschine zu Eis verarbeiten.

SORBET

Sorbet können Sie aus fast allen Obstsorten oder Fruchtsäften herstellen, z. B. aus Himbeeren, Aprikosen, Melonen, Kiwis usw. Sorbet muss während des Gefrierens ständig gerührt werden, damit sich keine Eiskristalle bilden. Sorbets müssen nicht süß sein und als Nachtisch serviert werden. Als Zwischengang in einem Menü bietet sich z. B. ein Tomaten- oder Campari-Orangensorbet an. Besonders köstlich ist es, wenn Sie eine Kugel Sorbet in einem Glas Sekt servieren.

Grundrezept

600–700 ml pürierte Früchte/Fruchtsaft, 75–100 g Zucker (je nach Geschmack und Obstsorte), 1–2 EL Eiweiß verrühren und in der Eismaschine zu Eis verarbeiten.

Zum Verfeinern kann 1 EL Likör, Cognac, Himbeergeist usw. zugegeben werden. Bei Verwendung von Dosenobst wie z. B. Ananas muss in der Regel kein Zucker mehr zugegeben werden.

Erdbeersorbet

375 g Erdbeeren, 1 TL Zitronensaft, 1 EL Eiweiß, 3–4 EL Zucker, 100 ml Apfelsaft

Zutaten pürieren und zu Sorbet verarbeiten.

Campari-Orangen-Sorbet

650 ml Orangensaft, 125 ml Campari, 1–2 EL Eiweiß, Zucker nach Geschmack
In der Eismaschine zu Sorbet verarbeiten und als erfrischende Vorspeise servieren.

Cassis-Sorbet

650 ml Püree aus schwarzen Johannisbeeren, Saft 1 Zitrone, 70 g Zucker, 2 cl Crème de Cassis, 1 Eiweiß

Püree durch ein Sieb streichen, mit Zitronensaft, Zucker und Likör mischen, Eiweiß unterheben und zu Sorbet verarbeiten.

Holunderblütensorbet

600 ml Wasser, 250 g Puderzucker, 8–10 Holunderblütendolden, 1 Zitrone, 1 Eiweiß

Zucker mit Wasser aufkochen. Holunderblüten waschen, trocken schütteln und im nicht mehr kochenden Zuckersirup ca. 30 Minuten ziehen lassen. Durch ein Sieb gießen. Zitrone auspressen und Saft zugeben. Holundersirup abkühlen

lassen. Den kalten Holundersirup zusammen mit dem Eiweiß in der Eismaschine zu Sorbet verarbeiten. Mit Früchten der Saison (z. B. Johannisbeeren, Erdbeeren) und frittierten Holunderblüten servieren.

Champagner-Basilikum-Sorbet

1 Bund Basilikum, 125 g Zucker, 250 ml trockener Weißwein, 125 ml Champagner oder Sekt, Saft von 1 Zitrone, 1 Eiweiß

Gewaschene Basilikumblätter in 100 ml Weißwein pürieren (mit dem ESGE-Zauberstab®) und ½ Std. ziehen lassen. Zucker mit restlichem Weißwein aufkochen. Basilikumwein durch ein feines Sieb gießen, mit abgekühltem Zuckersirup, Champagner, Zitronensaft, Eiweiß in der Eismaschine zu Sorbet verarbeiten und als Vorspeise oder Zwischengang servieren. TIPP: Ohne Basilikum und mit etwas mehr Zucker ein erfrischender Nachtisch.

PARFAIT

Die Grundlage für ein Parfait besteht aus Eigelb und Zucker, die im Wasserbad cremig aufgeschlagen werden und mit weiteren Zutaten und Sahne zu einem cremigen Eis weiterverarbeitet werden.

Praliné-Parfait

50 g Zucker, 80 ml Wasser, 2 Eigelb, 1 P. Vanillinzucker, 1 Msp. geriebene Orangenschale, 75 g Kuvertüre, 60 g Nougat, 1–2 EL Kakaolikör oder Rum, 250 ml Sahne

Zucker mit Wasser aufkochen, abkühlen lassen. Eigelb mit Zuckerwasser, Vanillinzucker und Orangenschale im Wasserbad cremig aufschlagen. Kuvertüre und Nougat im Wasserbad schmelzen, mit der Eigelbmasse vermischen, Likör oder Rum zufügen. Steif geschlagene Sahne unter die abgekühlte Masse heben und in der Eismaschine zu einem cremigem Parfait verarbeiten.

Apfel-Calvados-Parfait

375 g Apfel, 1 Zitrone, 2,5 EL Calvados, 1 Ei, 1 Eigelb, 75 g Zucker, 250 ml Sahne

Apfel schälen und in kleine Würfel schneiden, mit Zitronensaft mischen. 1 EL Apfelwürfel abnehmen, den Rest mit 1–2 EL Wasser weich kochen, pürieren. Eier und Zucker im Wasserbad schaumig schlagen. Apfelpüree unterheben und Masse abkühlen lassen. Sahne steif schlagen und unterheben. In der Eismaschine zu cremigem Eis gefrieren. Kurz vor Ende der Gefrierzeit die Apfelwürfel und den Calvados zugeben. Mit Cassis- oder Brombeersauce servieren.

STEVIA REZEPTE

Sie können Zucker durch Stevia ersetzen. Bitte ersetzen Sie dann immer ca. 1/10 des angegebenen Zuckergewichtes durch Stevia (also z. B. statt 100 g Zucker verwenden Sie 10 g Stevia).

Einige Rezeptvorschläge haben wir hier für Sie erstellt. Bitte beachten Sie jedoch, dass Schokoladen-Eis nicht hergestellt werden kann, da hierbei Fett und Zucker aus der Tafelschokolade kommen. Ebenso lässt sich Vanille-Eis nicht herstellen, da hier der Zucker als unverzichtbarer Geschmacksträger fungiert.



Verwenden Sie nur sehr frische Eier. Verbrauchen Sie das Eis innerhalb einer Woche. Aufgetautes oder angetautes Eis sofort verbrauchen und nicht wieder einfrieren.

Kiwi-Eis

5 reife Kiwis, 10 g Stevia, 2 EL Apfelmus, 250 ml Apfelsaft, 2 Stk. Eiweiß, 1 EL Zitronensaft

Kiwis schälen, in Stücke schneiden und in einen hohen Becher geben. Stevia, Apfelmus und Apfelsaft zugeben. Mit dem Mixstab pürieren. Eiweiß und Zitronensaft cremig schlagen und mit der Kiwi-Masse mischen. In die Eismaschine füllen und ca. 40 Minuten gefrieren lassen.

Sauerkirsch-Sorbet

250 g Sauerkirschen (aus dem Glas, abgetropft), 1 EL Zitronensaft, 5 g Stevia, 250 ml Apfelsaft, 1 Pckg. kalt lösliche Gelatine

Alle Zutaten in einen hohen Becher füllen und mit dem Mixstab pürieren. In die Eismaschine füllen und ca. 40 Minuten gefrieren lassen.

Geeiste Tomatencreme

(als Vorspeise oder Zwischengang an heißen Tagen)

125 ml Tomatensaft, 125 ml Tomatenpüree (Fertigprodukt), 200 g saure Sahne, 100 g süße Sahne, 1/2 EL Salz, 2 Prisen Stevia, 2 EL Zitronensaft, 1/2 EL sehr fein gehackte Petersilie, 1/2 EL gehackten Schnittlauch, 1 Pckg. kalt lösliche Gelatine, schwarzer Pfeffer und Tabasco nach Geschmack

Alle Zutaten in einen hohen Becher füllen und mit dem Mixstab pürieren. In die Eismaschine füllen und ca. 40 Minuten gefrieren lassen. Tipp: Sie können der Tomatencreme auch zwischen 1 EL und 2 EL (je nach zubereiteter Menge)

Balsamico-Essig und fein gehackte Basilikumblätter zugeben. Lassen Sie dann bitte Tabasco, Petersilie und Schnittlauch weg.

Gurken-Eis

1 Salatgurke, 2 EL Zitronensaft, 1 EL Sonnenblumenöl, 1 EL Olivenöl, 1 Pckg. Gewürzmischung „Dill“ für Gurkensalat (oder 2 EL sehr fein gehackter Dill), 3 g Stevia, 1 Pckg. kalt lösliche Gelatine, 2 Eiweiß, Salz und Pfeffer nach persönlichem Geschmack

Gurke schälen, halbieren, Kerne herausschaben, grob würfeln und in einen hohen Becher füllen. Mit dem Mixstab pürieren. Alle weiteren Zutaten, außer das Eiweiß, zugeben und mixen. Eiweiß mit einer Prise Salz cremig schlagen und mit dem Schneebesen unter das Gurkenpüree heben. In die Eismaschine füllen und ca. 30 bis 40 Minuten gefrieren lassen.

Buttermilch-Eis

200 ml Buttermilch, 100 ml Milch, 100 ml Sahne, 2 Eigelb, 10 g Stevia, 1/2 TL Zitronenabrieb

Zubereitungsvariante 1

Bitte wählen Sie diese schnelle Zubereitungsvariante nur, wenn Sie sicher sind, sehr frische Eier zu verwenden.

Alle Zutaten in einen hohen Becher füllen und mit dem Mixstab pürieren. In die Eismaschine füllen und ca. 40 Minuten gefrieren lassen.

Zubereitungsvariante 2

Eigelb und Stevia im Wasserbad schaumig schlagen. Milch und Sahne aufkochen und unter die Eicreme rühren, abkühlen lassen. Am besten bereiten Sie diese Mischung am Vortag zu. Wenn die Eicreme komplett abgekühlt ist, mischen Sie die Buttermilch unter (bitte nicht vorher untermischen, da die Buttermilch sonst gerinnt). In die Eismaschine füllen und ca. 40 Minuten gefrieren lassen.

Erdbeer-Eis

250 g Erdbeeren, 10 g Stevia, 100 ml Milch, 100 ml Sahne, 1 EL Zitronensaft
Alle Zutaten in einen hohen Becher füllen und mit dem Mixstab pürieren. In die Eismaschine füllen und ca. 40 Minuten gefrieren lassen.

Tipp: Fügen Sie entweder 1 bis 2 EL Balsamico oder 1 bis 2 EL sehr fein zerkleinerte frische Minz- oder Basilikumblätter zu.

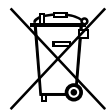
Statt Erdbeeren können Sie auch Heidel- oder Himbeeren verwenden.

GARANTIEBESTIMMUNGEN

Wir gewähren auf unsere Geräte eine Garantie von 24 Monaten, bei gewerblichem Gebrauch 12 Monate, ab dem Kaufdatum für Schäden, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch nachweislich auf Werksfehler zurückzuführen sind. Innerhalb der Garantiezeit beheben wir Material- und Herstellungsfehler nach unserem Ermessen durch Reparatur oder Umtausch. Unsere Garantieleistungen gelten ausschließlich für in Deutschland und Österreich verkaufte Geräte. Bei anderen Ländern wenden Sie sich bitte an den zuständigen Importeur. Geräte, für die eine Mängelbeseitigung beansprucht wird, senden Sie bitte zusammen mit einer Kopie des maschinell erstellten Kaufbelegs, aus dem das Kaufdatum ersichtlich sein muss, sowie einer Fehlerbeschreibung gut verpackt an unseren Kundendienst. Auf unserer Internetseite <https://unold.de/pages/rucksendungen> können Sie sich einen Rücksendeschein ausdrucken (nur für Einsendungen aus Deutschland und Österreich). Von der Garantie ausgeschlossen sind Schäden durch Verschleiß, unsachgemäße Handhabung und Nichteinhaltung der Wartungs- und Pflegeanweisungen. Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe am Gerät von dritter Stelle vorgenommen werden. Eventuelle Ansprüche des Endverbrauchers gegenüber dem Verkäufer oder Händler werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

ENTSORGUNG / UMWELTSCHUTZ

Unsere Geräte werden auf hohem Qualitätsniveau für eine lange Nutzungsdauer hergestellt. Regelmäßige Wartung und fachgerechte Reparaturen durch unseren Kundendienst können die Nutzungsdauer des Gerätes verlängern. Wenn ein Gerät defekt und nicht mehr zu reparieren ist, beachten Sie bitte: Dieses Produkt darf nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Es besteht eine gesetzliche Bestimmung, Elektro- und Elektronikaltgeräte (Altgeräte) sowie Batterien und Akkumulatoren getrennt vom Hausmüll zu entsorgen.



Sie erkennen diese Altgeräte durch das nebenstehende Symbol der durchgestrichenen Mülltonne (WEEE-Symbol).

Sie müssen daher dieses Produkt an einer ausgewiesenen Sammelstelle zum Recycling von elektrischen oder elektronischen Geräten abliefern. Durch das separate Sammeln und Recyceln von Abfallprodukten helfen Sie mit, die natürlichen Ressourcen zu schonen und stellen sicher, dass das Produkt in gesundheits- und umweltverträglicher Weise entsorgt wird. Jeder Verbraucher ist für das Löschen von personenbezogenen Daten auf dem Elektro- bzw. Elektronikgerät selbst verantwortlich.

Die Rezepte in dieser Bedienungsanleitung wurden von den Autoren und von der UNOLD AG sorgfältig erwogen und geprüft, dennoch kann eine Garantie nicht übernommen werden. Eine Haftung der Autoren bzw. der UNOLD AG und ihrer Beauftragten für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist ausgeschlossen.

INFORMATIONEN FÜR DEN FACHHANDEL



Hiermit erklärt die UNOLD AG, dass sich die Eismaschine 48830/48835 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2014/30/EU) und der Niederspannungsrichtlinie (2014/35/EU) befindet.



Hiermit bestätigt die UNOLD AG, dass sowohl das Produkt als auch die eingesetzten Rohstoffe den Vorschriften des LFBG 2005, § 30+31, der EC Direktive 1935/2004 und den Empfehlungen des BfR in ihrer jeweils aktuellen Fassung entspricht. Die gesetzlichen Grenzwerte werden eingehalten.

Die Übereinstimmung mit den Regularien bezieht sich auf den Tag der Erstellung dieser Erklärung.

Hockenheim, 28.9.2016, UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, 68766 Hockenheim

SERVICE-ADRESSEN

DEUTSCHLAND



Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

Kundendienst
Telefon +49 (0)62 05/94 18-27
Telefax +49 (0)62 05/94 18-22
E-Mail service@unold.de
Internet www.unold.de

Sie möchten innerhalb der Garantiezeit ein Gerät zur Reparatur einsenden? Auf unserer Internetseite <https://unold.de/pages/rucksendungen> können Sie sich einen Rücksendeschein ausdrucken, um damit das Paket kostenlos bei der Post abzugeben (nur für Einsendungen aus Deutschland und Österreich).

SCHWEIZ

MENAGROS AG
Hauptstr. 23
CH 9517 Mettlen
Telefon +41 (0)71 6346015
Telefax +41 (0)71 6346011
E-Mail info@bamix.ch
Internet www.bamix.ch

POLEN

Quadra-Net
Dziadoszanska 10
61-248 Poznań
Internet www.quadra-net.pl

Diese Anleitung kann im Internet unter www.unold.de als pdf-Datei heruntergeladen werden.

Verwendetes Kühlmittel: R600a

INSTRUCTIONS FOR USE MODEL 48830/48835**TECHNICAL SPECIFICATIONS**

Power:	250 W, 220–240 V ~, 50 Hz	
Capacity:	2.5 (1.2 litres per container)	
Max. fill quantity:	2 x 750 ml (750 ml per container)	
Colours:	48830 white 48835 black	
Size:	W/D/H approx. 40.9 x 30.7 x 38 cm 	
Weight:	approx. 17,5 kg	
Cord length:	approx. 115 cm	
Features:	Fully automatic, self-cooling compressor, stainless-steel housing, rotary control for three functions: Mixing only, Cooling only, Making ice cream; 2 removable stainless-steel ice cream containers, robust motor, suitable for continuous operation, down to – 35 °C	

Accessories: Instruction manual with recipes, measuring cup, spatula
Equipment features, technology, colours and design are subject to change without notice.

EXPLANATION OF SYMBOLS

This symbol denotes a possible hazard which could cause injury or damage to the appliance.



Caution: risk of fire. This symbol indicates a possible fire hazard.

FOR YOUR SAFETY

Please read the following instructions and keep them on hand for later reference.

1. This appliance can be used by children 8 years and older, as well as by persons with reduced physical, sensory or mental abilities or with lack of experience and/or knowledge, if they are supervised or if they have been instructed with regard to safe use of the appliance and have understood the dangers that can result from use of the appliance.
2. Children must not play with the appliance.
3. Children are not allowed to perform cleaning and user maintenance, unless they are 8 years of age or older and are supervised.

4. Keep the appliance and the power cord out of the reach of children under 8 years of age.
5. Connect the appliance to alternating current only, in accordance with the rating plate.
6. Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
7. Use the appliance indoors only.
8. After use, before cleaning and in case of defaults always unplug the appliance.
9. Do not immerse the motor block, the power cord and the plug into water – risk of short circuit.
10. Do not clean any parts of the appliance in the dishwasher, but only in warm soapy water.
11. Place the appliance on a free and flat surface. Make sure that the appliance is at least 8 cm away from other objects, walls or furniture. This minimum distance allows for optimal ventilation and prevents the appliance from overheating.
12. Never put the appliance or the cable on hot surfaces like hot plates, stoves etc nor operate it near an open gas flame.
13. This appliance is intended for domestic and similar use such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - agricultural enterprises;
 - by clients in hotels, motels and other accommodation facilities;
 - bed and breakfast accommodations and holiday homes.
14. Unwind the power cord completely.
15. Make sure, that the power cord does not hang over the edge of the working top.
16. Do not exceed the maximum filling quantity (max. 3/4 of the ice cream bowl volume), as the ice cream will expand during freezing.
17. Always fill the ingredients into the removable ice cream bowl, but never directly into the recess of the compressor housing.
18. Do not hold any tools, cutlery or fingers into the jug while it is operated - Risk of injuries.
19. Only use the appliance when properly assembled.

20. During operation, the ventilation slots of the compressor housing as well as of the motor block must be free and uncovered.
21. Never use the device without the ice cream bowl!
22. Do not use the appliance with accessories of other machines or brands.
23. Do not use any sharp objects to take out the ice cream. Only use plastic or wooden spoons or spatulas.
24. Likewise, never insert metal foils or electrical objects into the unit. There is a risk of short circuits
25. Check the plug and power cord regularly for wear and damage. In case of a fault, please send the appliance for inspection/repair to our after sales service. Inadequate repair may constitute a risk for the user and result in the loss of guarantee.
26. Do not turn the knob too often in succession. At least five minutes must have passed before turning again to avoid damage to the compressor.
27. Warning: fill with foodstuff only.



Never place hand in machine when in operation – risk of injury!

Make sure that the appliance is not tilted further than a maximum of 45°, otherwise the compressor may be damaged.

After unpacking, please do not operate the appliance for at least two hours. The coolant in the appliance has to first settle, to prevent damage to the compressor.



Warning: Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.

Warning: Keep ventilation openings, in the appliance enclosure or in the built-in structure, clear of obstruction

Warning: Do not use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process, other than those recommended by the manufacturer. Warning: Do not damage the refrigerant circuit. Warning: Do not use electrical appliances inside the food storage compartments of the appliance, unless they are of the type recommended by the manufacturer.



The refrigerant isobutene (R600a) is contained within the refrigerant circuit of the appliance, a natural gas with a high level of environmental compatibility, which is nevertheless flammable. During transportation and installation of the appliance, ensure that none of the components of the refrigerant circuit becomes damaged. The refrigerant (R600a) is flammable.

If the refrigerant circuit should be damaged:

- **Avoid opening flames and sources of ignition.**
- **Thoroughly ventilate the room in which the appliance is situated.**

The manufacturer will not be liable in the event of incorrect assembly, improper or incorrect use or if repairs are carried out by unauthorized third parties.

BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging and transport safety devices. Keep the packaging material away from children. Choke hazard! Dispose of the packaging materials according to the relevant local waste disposal regulations.
2. Inspect the appliance for damage. If there is visible damage, do not operate the appliance; instead, contact our Customer Service department.
3. Check whether all accessories listed in this manual are present.
4. Place the appliance on a level and dry worktop.
5. After unpacking the appliance, please leave the appliance at the final location for at least 2 hours before putting it into operation. The refrigerant in the appliance needs to settle first to keep the compressor from becoming damaged.
6. Before using the appliance the first time, all removable parts except the compressor housing must be rinsed with warm water.
7. Wipe off the housing and recesses for the ice cream containers with a moist cloth that has been wrung out well.

MAKING ICE CREAM

Important: The following steps apply to both ice cream containers. You can also make ice cream in only one container. In that case, the empty side of the ice cream maker is not cooled.



Left side

Right side

1. Prepare the ingredients for the ice cream as stated in the recipe. If the ice cream mixture has to be cooked, this should be done a day in advance, so it has time to cool thoroughly.
2. Refrigerate the mixture and ingredients to a temperature of about 6–8 °C.
3. Fruit should be puréed just before adding it to the mixture, and fruit in chunks should be added shortly before the end of the mixing process.
4. Use alcohol sparingly, adding it near the end of the cooling time, since alcohol extends the time required for freezing.
5. Place the refrigerated ingredients in the ice cream container. Do not fill the ice cream container past the $\frac{3}{4}$ mark, since ice cream needs room to expand as it freezes. However, we recommend filling the ice cream container at least half full to achieve even freezing of the mixture.
6. Place the ice cream container in the recess of the compressor housing. Fold down the ice container handle; otherwise, the lid cannot be closed.
7. Place the mixer (2) exactly on the shaft protruding up from the bottom of the ice cream container (3).
8. Place the lid (1) on the ice cream container.
9. Plug the appliance into an electrical outlet (220–240 V~, 50 Hz).
10. Use the rotary control to select the desired function.
11. The following features are available for each side:

Icon	Program
	Ice cream making
	Cooling only
	Mixing only
	Stop

The rotary control allows you to select one of three functions, “Making ice cream”, “Cooling only” or “Mixing only”, as well as “Stop”. Turn the red marking on the rotary control to the desired function. The settings are identical for both sides and can be selected independently.

Important: The selected function continues until it is stopped manually by pressing “Stop”. **The appliance has no timer function and does not shut off automatically.**

Mixing only

To prepare a smooth mixture of the ingredients before making the ice cream, select this program first.

“Stop” function

Turn the rotary control to the “Stop” position when the ice cream making process is complete or if you wish to check the consistency of the ice cream.

Cooling only

If the ice cream is too soft, select this setting. This cools the ice cream without mixing. Tip: Leaving ice cream in the container too long with the “Cooling only” function selected could make it difficult to remove the ice cream from the container, and damage the mixer.

Ice cream making

The standard setting for making ice cream. The ice cream is mixed and cooled at the same time.

- The appliance starts mixing and cooling the ingredients. Check the ice cream regularly to see if it has the desired consistency.

13. Note: The ice cream maker is designed so that the motor stops once the ice cream achieves a certain consistency, to prevent damage to the motor. This is not a sign that the appliance is defective. If the motor stops, switch to the "Cooling" function.

Removing the ice cream

14. Before removing the ice cream, switch off the appliance by turning the rotary control to "Stop" and then unplugging the appliance from the electrical outlet.
15. Remove the transparent lid.
16. Remove the ice cream container from the appliance.
17. Carefully pull the mixer out of the ice cream container.
18. Transfer the ice cream to a suitable container. To prevent damage to the ice cream container, do not use any sharp or pointed objects; use only a plastic or wooden spoon. We recommend a silicone spatula.
19. If desired, you can now make more ice cream. Start the process again from no. 1. However, do not let the appliance run more than 80 minutes without a break. Afterwards, give the appliance time to cool off before operating it again.
20. Tip: If you are making fruit-flavoured ice cream or sorbet, remove the ice cream container as soon as the ice cream is done. Then transfer the ice cream to a suitable container and place in the freezer for no more than 15 minutes until the ice cream is frozen through. Otherwise, the ice cream will be frozen on the outside but possibly too soft on the inside.

CLEANING AND CARE



Before cleaning the appliance, switch it off and disconnect the plug from the power socket.

1. Never clean the appliance with water or under running water or other liquids. Take special care to prevent water contact with the motor or compressor.
2. Never use scratching or abrasive cleaners.
3. The removable parts can be washed in warm water with a mild washing-up liquid. The parts are not dishwasher-safe. Never immerse the ice cream container in water. You can wipe off the inside of the ice cream container using a damp cloth.
4. Wipe off the compressor housing with a damp cloth.

5. Dry all parts with a soft cloth before assembly.
6. Important: Before you use the ice cream maker again, please ensure that all parts are perfectly clean and dry, to ensure maximum hygiene.

RECIPES: GENERAL INFORMATION

In the following you find some general information for the preparation of ice cream as well as some basic recipes. You will find a lot of good cooking books in good bookstores. Please adapt the quantities always to the maximum filling quantity of the ice bowl. The ice cream smells best when it is fresh. Homemade ice cream does not contain any conserving agents and is thus provided for immediate use. If you want to store the ice cream for some time, you should add 20 g ice cream base which avoids the formation of big ice crystals. In Germany the ice base (Eisbasis) is available under the following address in Germany:

Hobbybäcker-Versand - Inge Pinzer
 Am Mühlholz 6 – D-89287 Bellenberg
 Tel. 073 06/92 59 00
 Fax 073 06/92 59 05
 Internet: www.hobbybaecker.de

Only use ripe fruits for fruit ice cream. Fruit pieces or berries should be added at the end of the freezing procedure. You can replace milk by cream or cream by milk. The more cream is used, the softer the ice cream will be. Sugar can be replaced by honey, syrup or sweetener (not in case of soft ice cream). Milk can be replaced by soy drink. If you want hard ice cream, put the mass for about 15–30 minutes into the freezer before filling it into the ice cream bowl. The ingredients must be well cooled before filling them into the ice cream bowl. The cooler the ingredients, the shorter the preparation time (approx 30 minutes). Ice will lose taste and quality if stored too long. To conserve the ice cream for a certain time, do not leave it in the removable bowl of the ice machine, but fill it into an adequate freezing box with lid. Ice cream can be stored for a short time in the freezer. Use the homemade ice cream within one week.



Only use very fresh eggs. Melted ice cream should be used immediately and should not be frozen again.

Note: The following recipes are for one ice cream container.

CREAM ICE

Cream ice is made of milk, cream, egg yolk, sugar and other ingredients. It becomes smooth and soft by being stirred constantly during freezing.

Basic recipe vanilla ice cream

200 ml milk, 250 ml cream, 1 vanilla pod, 1 pinch of salt, 3 egg yolk, 3 tblsp sugar

Heat milk and cream, slit the vanilla pod and add the pulp to the milk, as well as the salt. Beat egg yolk with sugar and add slowly the warm milk. Cool the ice cream mass for about 24 hrs in the refrigerator, then prepare ice cream in the ice cream maker.

TIPP: For children add some chocolate chips or jelly bears at the end of the freezing process.

Quick vanilla ice cream

100 ml milk, 300 ml cream, 1 egg, 3 tblsp sugar, 1–2 tsp vanilla sugar
Mix all ingredients and prepare ice cream in the ice cream maker.

Basic recipe chocolate ice cream

½ bar each of plain and milk chocolate, 250 ml cream, 50 ml milk, 1 egg
Heat chocolate with milk and cream and cool for about 24 hrs in the refrigerator. Then add the egg and prepare ice cream in the ice cream maker.

Quick chocolate ice

150 ml chocolate syrup, 1 egg, 150 ml cream, 150 ml milk
Mix all ingredients and prepare ice cream in the ice cream maker.

Mocha ice cream

Prepare vanilla ice cream according to the basic recipe, but add 2–3 tblsp of granulated mocha or espresso powder to the hot milk. At the end of freezing add 1–2 tblsp of coffee liqueur.

Walnut ice cream

Caramelize 50 g of sugar in a pan, add 50 g of chopped walnuts and mix it with the caramel. Let the caramel cool down on an oiled plate.

Prepare vanilla ice cream according to the basic recipe, add the chopped caramelized walnuts at the end of the freezing process.

TIPP: Replace walnuts by pumpkin seeds and season the ice cream with 1 tsp of pumpkin seed oil.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

Amaretto ice cream

Prepare vanilla ice cream according to the basic recipe. Add the crumbs of 100 g amaretti (almond macaroons) with 2–3 tblsp of amaretto liqueur at the end of the freezing process.

SOFT ICE CREAM**Basic recipe soft ice cream**

300 ml cream, 65 g honey, 2 egg yolk, 1 egg, 1 pinch of salt

Mix all ingredients and prepare ice cream in the ice cream maker. Season to taste with liqueur, chocolate chips etc.

Vanilla soft ice

300 ml cream, ½ sliced vanilla pod, 65 g honey, 1 egg yolk, 1 egg, 1 pinch of salt

Cook cream, vanilla pod and honey the day before and let it cool down. Mix all ingredients and prepare ice cream in the ice cream maker.

Chocolate soft ice

300 ml cream, 30 g milk chocolate, 30 g dark chocolate, 1 egg yolk, 1 egg, 1 pinch of salt

Heat cream and chocolate the day before and let it cool down in the refrigerator. Add eggs and salt immediately before the ice preparation.

Raspberry soft ice

300 ml cream, ½ tsp vanilla sugar, 65 g honey, 1 egg yolk, 1 egg, 1 pinch of salt, 150 ml mashed raspberries

Mix cream, vanilla sugar and honey. Add mashed raspberries, eggs and salt immediately before the ice preparation.

FRUIT ICE CREAM

Fruit ice cream consists mainly of mashed fruits with sugar, cream or yoghurt and evtl. some eggwhite. To have a smooth fruit ice cream, it has to be stirred during freezing, which is achieved best in a ice cream maker.

Basic recipe

250 g mashed fruits, 1 tblsp lemon juice, 75 g sugar, 1 tblsp eggwhite, 125 ml cream

Mix mashed fruits with sugar and lemon juice. Beat eggwhite and cream and add it to the mashed fruits. Mix all ingredients and prepare ice cream in the ice cream maker.

If canned fruits are used, it might not be necessary to add additional sugar.

Basic recipe strawberry ice cream

300 g strawberries, 2 tblsp sugar, 250 ml sweet cream, 30 ml milk

Mix the mashed strawberries with all ingredients and prepare ice cream in the ice cream maker.

Yoghurt fruit ice cream

250 g mashed fruits (strawberries, raspberries, cherries etc.), 1 dash of sweetener, 250 ml natural yoghurt, 2 tblsp of cream

Prepare ice cream as described above.

Quick Yoghurt fruit ice

Just prepare ice cream of 600 ml fruity yoghurt (4,5% grease).

Mango coconut ice cream

1 ripe mango, 1 cup of natural yoghurt, 150 ml coconut milk, 2 tblsp sugar, 2 tblsp grated coconut

Peel and mash the mango, mix it with the other ingredients and prepare ice cream in the ice cream maker.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

SHERBET

Sherbet can be made from nearly all sorts of fruits or fruit juice, e.g. from raspberries, apricots, peaches, melons, kiwis etc. A sherbet must be stirred constantly during freezing to avoid the formation of big ice crystals. Sherbets don't necessarily have to be sweet. Just try a tomato or a campari orange sherbet as starter of a dinner. A special delight is a bowl of sherbet served in a glass of champagne.

Basic recipe

500–600 ml mashed fruits / fruit juice, 50–100 g sugar (depending on the type of fruit), 1-2 tblsp eggwhite.

Mix all ingredients and prepare ice cream in the ice cream maker.

The sherbet can be seasoned with 1 tblsp liqueur, brandy, etc.

If canned fruits are used, it is not necessary to add sugar.

Strawberry sherbet

300 g strawberries, 1 tsp lemon juice, 1 tblsp eggwhite, 3 tblsp sugar, 750 ml apple juice

Mix all ingredients and prepare a sherbet in the ice cream maker.

Campari orange sherbet

500 ml orange juice, 100 ml Campari, 1–2 tblsp eggwhite, sugar to taste

Mix all ingredients and prepare a sherbet in the ice cream maker.

Cassis sherbet

500 ml mashed black currants, juice of one lemon, 50 g sugar, 2 cl Crème de Cassis, 1 eggwhite

Pass the mashed black currants through a sieve, mix them with all ingredients and prepare a sherbet in the ice cream maker.

Elder flower sherbet

500 ml water, 200 g icing sugar, 8–10 elder-flowers, 1 lemon, 1 egg-white

Boil sugar with water and take it from the stove. Add the rinsed elder flowers to season the sugar water for at least 30 minutes. Pass through a sieve and let the syrup cool down. Mix the cooled syrup with the eggwhite and prepare a sherbet in the ice cream maker. Serve with fruits of the season (red currants, strawberries) and fried elder flowers.

Champagne basil sherbet

1 bunch of basil leaves, 100 g sugar, 200 ml dry white wine, 100 ml champagne, juice of 1 lemon, 1 eggwhite,

Mash the washed basil leaves with 100 ml white wine and leave for at least 30 min. Boil sugar with the remaining wine. Pass the mashed basil through a fine sieve and add it to the cooled syrup. Mix all ingredients and prepare a sherbet in the ice cream maker. TIPP: If prepared without basil it's also a delicious dessert.

PARFAIT

The basis of a parfait consists of egg yolk and sugar, beaten in a bain-marie and then mixed and frozen with other ingredients and cream to get a very creamy ice cream.

Apple Calvados Parfait

300 g apple, 1 lemon, 2 tblsp Calvados or apple brandy, 1 egg, 1 egg yolk, 60 g sugar, 200 ml cream

Peel and cube the apple, mix it with the lemon juice. Take 1 teaspoon aside and cook and mash the remaining apple in a small amount of water. Beat eggs and sugar in a bain-marie. Add the mashed apple to the cooled egg mass. Beat the cream and add it also. Prepare ice cream in the ice cream maker. At the end of freezing, add the apple cubes and the apple brandy.

Serve with black current or blackberry sauce.

Praliné Parfait

40 g sugar, 60 ml water, 2 egg yolk, 1 tsp vanilla sugar, 1 pinch of grated orange peels, 60 g plain chocolate, 50 g nougat, 1 tblsp cocoa liqueur or rum, 200 ml cream

Boil sugar with water, beat the egg with the cooled sugar water, the vanilla sugar and the orange peels. Melt chocolate and nougat and add to the eggs, add liqueur or rum. Add the beaten cream. Mix all ingredients and prepare ice cream in the ice cream maker.

STEVIA RECIPES

You can replace sugar with stevia. In this case always replace approx. 1/10 of the specified sugar weight with stevia (for example, instead of 100 g of sugar, use 10 g of stevia).

We have provided several recipe suggestions for you here. However please note that chocolate ice cream cannot be produced, because fat and sugar come from the bar of chocolate. Likewise, vanilla ice cream cannot be produced because in this case the sugar functions as an indispensable flavour carrier.



Only use very fresh eggs. Consume the ice cream within one week. Consume thawed ice cream immediately, do not refreeze it.

Kiwi ice cream

5 ripe kiwis, 10 g stevia, 2 TBSP apple sauce, 250 ml apple juice, 2 egg whites
1 TBSP lemon juice

Peel the kiwis, cut them into pieces and put them in a high bowl. Add stevia, apple sauce and apple juice. Puree with the hand mixer. Beat egg whites and lemon juice until creamy, and blend with the kiwi mixture. Pour into the ice cream maker and freeze for approx. 40 minutes.

Sour cherry sorbet

250 g sour cherries (from the jar, drained), 1 TBSP lemon juice, 5 g stevia,
250 ml apple juice, 1 envelopes of gelatine that dissolves in cold liquids

Pour all the ingredients into a high bowl and puree with the hand mixer. Pour into the ice cream maker and freeze for approx. 40 minutes.

Iced tomato cream

(As an appetiser or intermediate course on hot days)

125 ml tomato juice, 125 ml tomato puree (finished product), 200 g sour cream, 100 g sweet cream, 1/2 TBSP salt, 2 pinches stevia, 2 TBSP lemon juice, 1/2 TBSP finely chopped parsley, 1/2 TBSP chopped chives, 1 envelopes of gelatine that dissolves in cold liquids, black pepper and Tabasco sauce to taste

Pour all the ingredients into a high bowl and puree with the hand mixer. Pour into the ice cream maker and freeze for approx. 40 minutes. Tip: You can also add between 1 TBSP and 2 TBSP of balsamic vinegar (depending on the prepared quantity) and finely chopped basil leaves. In this case leave out the Tabasco sauce, parsley and chives.

Cucumber ice cream

1 cucumber, 2 TBSP lemon juice, 1 TBSP sunflower oil, 1 TBSP olive oil, 1 envelopes "Dill" spice blend for cucumber salad (or 2 TBSP finely chopped dill), 3 g stevia, 1 envelopes of gelatine that dissolves in cold liquids, 2 egg whites, salt and pepper to taste

Peel cucumbers and cut them in half, scoop out the seeds, cut in large pieces and put them in a high bowl. Puree with the hand mixer. Add all the other ingredients, except the egg whites, and mix. Add a pinch of salt to the egg whites and beat until creamy, then fold into the cucumber puree with a whisk. Pour into the ice cream maker and freeze for 30 to 40 minutes.

Buttermilk ice cream

200 ml buttermilk, 100 ml milk, 100 ml cream, 2 egg yolks, 10 g stevia, 1/2 TBSP lemon zest

Preparation variant 1

Only select this variant if you are sure you are using very fresh eggs.

Pour all the ingredients into a high bowl and puree with the hand mixer.

Pour into the ice cream maker and freeze for approx. 40 minutes.

Preparation variant 2

Beat egg yolks and stevia in a double boiler until creamy. Bring milk and cream to boil and stir it into the egg yolk/stevia mixture and let cool. Ideally prepare this mixture on the day before. When the egg yolk/stevia mixture (with the added milk and cream) has completely cooled, mix in the buttermilk (do not add the buttermilk before the mixture has cooled, otherwise the buttermilk will curdle). Pour into the ice cream maker and freeze for approx. 40 minutes.

Strawberry ice cream

250 g strawberries, 10 g stevia, 100 ml milk, 100 ml cream, 1 TBSP lemon juice

Pour all the ingredients into a high bowl and puree with the hand mixer. Pour into the ice cream maker and freeze for approx. 40 minutes.

Tip: Add either 1 to 2 TBSP balsam or 1 to 2 EL finely chopped fresh mint leaves or basil leaves.

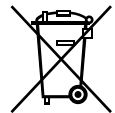
You can also use blueberries or raspberries instead of strawberries.

GUARANTEE CONDITIONS

We grant a 24 months guarantee, and in case of commercial use a 12 months guarantee, starting from the date of purchase for any damage demonstrably due to manufacturing defects and when the appliance has been used according to its intended use. Within the warranty period we will remedy defective materials or workmanship through repair or replacement, at our option. Our warranty terms apply only to appliances sold in Germany and Austria. For other countries, please contact the responsible importer. In the event of a claim for remedy of defects, please send the appliance to our after sales service, properly packaged, together with a copy of the automatically generated sales receipt, which must show the date of purchase, and a description of the defect. You can print out a return receipt on our website <https://unold.de/pages/rucksendungen>. (only for entries from Germany and Austria). The warranty does not cover damage from normal wear, improper handling and failure to comply with the maintenance and care instructions. The warranty is void if repairs or modifications are made to the appliance by third parties. Any claims of the end consumer vis-à-vis the retailer are not limited by this warranty.

WASTE DISPOSAL / ENVIRONMENTAL PROTECTION

Our appliances are produced on a highquality level for a long lifetime. Regular maintenance and expert repairs by our after-sales service can extend the useful life of the appliance. If an appliance is defective and repair is not possible, we ask you to follow the following instructions for disposal. Do not dispose this appliance together with your standard household waste. There is a legal requirement to dispose of waste electrical and electronic equipment (WEEE) as well as batteries and accumulators separately from household waste. You can recognise this waste equipment by the crossed-out wheeled bin symbol (WEEE symbol).



Please bring this product to an approved collection point for recycling of electric and electronic products. By separate collection and disposal of waste products you help to protect natural resources and ensure, that the product is disposed in an adequate way to protect health and environment.

The instruction booklet is also available for download: www.unold.de

Refrigerant: R600a

The authors have thoroughly considered and tested the recipes included in these operating instructions. Nevertheless, a guarantee cannot be accepted. The authors, respectively UNOLD AG and their assignees shall not be liable for personal injuries, material damages and financial loss.

NOTICE D'UTILISATION MODÈLE 48830/48835**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES**

Puissance :	250 W, 220–240 V~, 50 Hz		
Contenance :	2,4 l (1,2 litre par bol)		
Quantité max. de remplissage :	2 x 750 ml (750 ml par bol)		
Couleurs :	48830 blanc 48835 noir		
Dimensions :	Largeur l/P/h env. 40,9 x 30,7 x 38 cm H/L/P		
Poids :	env. 17,5 kg		
Cordon d'alimentation :	env. 115 cm		
Équipement :	Compresseur entièrement automatique et auto-refroidissant, boîtier en acier inoxydable, bouton rotatif pour trois fonctions : Mélanger, glacer, mélanger & glacer, 2 bols à crème glacée amovibles en acier inoxydable, moteur robuste, conçu pour fonctionner en continu, jusqu'à -35 °C		
Accessoires :	Notice d'utilisation avec recettes, verre doseur, spatule		

Sous réserve de modifications et d'erreurs portant sur les caractéristiques d'équipement, la technique, les couleurs et le design

EXPLICATION DES SYMBOLES

Ce symbole vous indique des risques possibles qui puissent entraîner des lésions ou des endommagements de l'appareil.



Ce symbole vous informe d'un éventuel risque d'incendie.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

Veillez lire les instructions suivantes et les conserver.

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont limitées ou dont l'expérience et/ou les connaissances sont insuffisantes, si ceux-ci sont surveillés ou s'ils ont été formés à une utilisation sûre de l'appareil et aux dangers pouvant en résulter.
2. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
3. Le nettoyage et la maintenance de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient surveillés.

4. Conserver l'appareil ainsi que le câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
5. Branchez cet appareil sur une prise de courant alternatif conformément à la plaque signalétique.
6. Cet appareil n'est pas prévu pour être opéré par une minuterie ou un interrupteur à distance.
7. Utilisez l'appareil exclusivement à l'intérieur
8. Après l'utilisation, avant le nettoyage ou en cas de défauts veuillez toujours retirer la prise mâle de la prise femelle.
9. Ne jamais immerger l'appareil ou le cordon dans l'eau ou le nettoyer sous l'eau.
10. Ne jamais nettoyer l'appareil ou les éléments dans le lave-vaisselle.
11. Placer l'appareil sur une surface plate et libre. Ce faisant, assurez-vous que la machine à glaçons se trouve à une distance minimale de 8 cm de tout autre objet, mur ou meuble. Cette distance minimale permet une aération optimale et évite une surchauffe de l'appareil.
12. N'utilisez jamais l'appareil sans réservoir à glace !
13. L'appareil est exclusivement destiné à un usage domestique ou similaire comme par ex. :
 - espaces thé et café (boutiques), coins cuisine (bureaux et autres lieux de travail),
 - exploitations agricoles,
 - mis à la disposition des clients séjournant dans un hôtel, motel ou autre type d'hébergement,
 - dans des chambres d'hôtes ou maisons de vacances.
14. Ne jamais utiliser sur ou à côté des surfaces chaudes.
15. Faites attention que le câble n'est coincé.
16. Ne pend pas au-dessus du plateau de travail, comme cela pourraient entraîner des accidents.
17. Ne jamais surmonter le contenu maximal, comme la glace s'étend pendant la congélation.
18. Ne jamais verser les ingrédients directement dans le creux de l'appareil, mais toujours dans le réservoir amovible.
19. Ne tenez aucun objet ni les doigts dans le réservoir du mixer en fonction – danger de se blesser.

20. Assurez-vous que l'appareil est correctement assemblé avant le mettre en marche.
21. Assurez-vous que les fentes de ventilation du compresseur et du bloc moteur ne sont pas couvertes.
22. Ne jamais utiliser l'appareil avec d'autres accessoires que ceux de l'appareil même.
23. Ne pas utiliser des outils tranchants ou écurants pour vider le réservoir de glace.
24. De même, ne jamais insérer de feuilles métalliques ou d'objets électriques dans l'appareil. Il y a risque de court-circuit !
25. Contrôlez régulièrement l'état d'usure et de détérioration de la fiche et du câble d'alimentation. En cas de détérioration du câble d'alimentation ou d'autres éléments, veuillez envoyer l'appareil à notre service après-vente pour le faire contrôler et réparer. Des réparations incorrectes peuvent exposer les utilisateurs à de graves dangers et entraîner la non-application de la garantie.
26. Ne tournez pas le régulateur trop souvent à la suite. Il faut laisser passer au moins cinq minutes avant de tourner à nouveau pour éviter d'endommager le compresseur.
27. Uniquement pour les aliments.



Ne mettez jamais vos doigts ou un objet dans l'appareil en fonctionnement - Risque de blessures !

Veillez à ne pas incliner l'appareil à plus de 45° maximum, sinon le compresseur pourrait être endommagé.

Une fois l'appareil déballé, le laisser reposer au moins deux heures avant de le mettre en service. Le liquide de refroidissement contenu dans l'appareil doit d'abord diminuer, sans quoi le compresseur pourrait être endommagé.



Avertissement : Ne stockez aucune substance explosive comme les bombes aérosols avec gaz propulseur inflammable dans cet appareil. Tenez les orifices d'aération sur le recouvrement de l'appareil et à l'intérieur de celui-ci libres de tout objet. N'utilisez aucun autre dispositif mécanique ou auxiliaire pour l'accélération du dégel que ceux recommandés par le fabricant. N'endommagez pas le circuit de refroidissement. N'utilisez aucun appareil électrique à l'intérieur du compartiment à denrées alimentaires de l'appareil s'ils n'ont pas été recommandés par le fabricant. Le réfrigérant isobutène (R600a) se trouve dans le circuit de refroidissement du produit, un gaz naturel à haute écocompatibilité, mais qui est inflammable. Lors du transport et de l'installation du produit, veillez à ce qu'aucun composant du circuit de refroidissement ne soit abîmé. Le réfrigérant (R600a) est inflammable. Si le circuit de refroidissement est abîmé :

- Évitez les flammes directes et les sources d'inflammation.
- Veillez à bien aérer la pièce où se trouve l'appareil.

Le fabricant n'est nullement responsable en cas de montage non conforme, d'utilisation irrégulière ou non conforme ou suite à l'exécution de réparations par des tiers non autorisés.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez tous les matériaux d'emballage et les éventuelles protections de transport. Mettez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants - Risque d'étouffement ! Jetez les matériaux d'emballage conformément aux directives locales applicables.
2. Vérifiez que l'appareil n'est pas abîmé. Ne mettez pas l'appareil en service s'il est visiblement abîmé et contactez notre service clients.
3. Vérifiez que tous les accessoires énumérés sont au complet.
4. Placez l'appareil sur une surface de travail plane et sèche.
5. Après le déballage, laissez l'appareil reposer sur son emplacement définitif pendant au moins 2 heures avant de le mettre en marche. L'agent réfrigérant dans l'appareil doit d'abord descendre afin de ne pas abîmer le compresseur.
6. Avant la première utilisation, toutes les pièces amovibles, à l'exception du boîtier du compresseur, doivent être rincées à l'eau tiède.
7. Essayez le boîtier et les creux prévus pour les bols à crème glacée avec un chiffon humide bien essoré.

PRÉPARER LA CRÈME GLACÉE

Remarque importante : Les étapes suivantes sont valables pour les deux bols à crème glacée. Vous pouvez également remplir un seul bol à crème glacée et faire de la glace. Dans ce cas, le côté vide de la sorbetière reste non réfrigéré.

1. Préparez les ingrédients de la glace conformément à la recette. S'il s'agit d'une préparation de glace qui doit être préalablement cuite, faites-le la veille pour que cette préparation puisse bien refroidir.
2. Refroidissez la préparation ou les ingrédients nécessaires à une température de réfrigérateur, soit environ 6 à 8 °C.
3. Réduisez les fruits en purée juste avant la préparation et ajoutez les morceaux de fruits uniquement vers la fin du temps de préparation.
4. Dosez l'alcool avec délicatesse et veillez à ne l'ajouter qu'à la fin du temps de prise de la glace car l'alcool rallonge ce temps de prise.
5. Versez les ingrédients refroidis dans le bol à crème glacée. Veillez à ne pas dépasser la capacité maximale de remplissage, soit environ $\frac{3}{4}$ du bol à crème glacée, car la glace se dilate pendant le processus de prise. Nous recommandons toutefois de remplir le bol à crème glacée au moins à sa moitié pour obtenir une préparation homogène.
6. Mettez le bol à crème glacée dans le creux correspondant du boîtier du compresseur. Repliez la poignée du bol à crème glacée sinon vous ne pourrez pas mettre le couvercle.
7. Placez le mélangeur (2) parfaitement sur l'axe qui est vertical dans le fond du bol à crème glacée (3).
8. Mettez le couvercle (1) sur le bol.
9. Branchez la prise de l'appareil sur une prise de courant (220-240 V~, 50 Hz).
10. Sélectionnez à l'aide du bouton rotatif le type de préparation souhaitée.
11. Fonctions disponibles pour chaque côté :

Symbole	Programme
	Mélanger et glacer (Ice cream making)
	Glacer (Cooling only)
	Mélanger (Mixing only)
	Stop

Le bouton rotatif vous permet de choisir entre les trois possibilités de préparation « Mélanger & Glacer », « Glacer » ou simplement « Mélanger » ainsi que la position « Stop ». Tournez le bouton rotatif pour que le repère rouge soit sur la fonction souhaitée. Les réglages sont identiques pour les deux bols et peuvent être effectués indépendamment les uns des autres.

Attention : La préparation continue jusqu'à ce que vous l'interrompiez manuellement en tournant le bouton sur la position « Stop ». **L'appareil n'a pas de minuterie et ne s'éteint pas automatiquement.**

Mélanger / Mixing only

Si les ingrédients doivent être mélangés pour être homogènes avant la préparation proprement dite, veuillez sélectionner cette étape du programme avant de préparer la crème glacée.

Fonction „Stop“

Tournez le bouton rotatif sur la position « Stop » lorsque la préparation de la glace est terminée ou si, par exemple, vous souhaitez vérifier la consistance de la glace.

Glacer / Cooling only

Si la glace n'a pas encore la consistance souhaitée après le processus de préparation, sélectionnez ce réglage. La glace n'est plus mélangée, mais seulement refroidie. Astuce : Ne laissez pas la glace trop longtemps dans le bol à crème glacée sur la position « Glacer » car il n'est pas facile de retirer la glace du bol si elle est trop solide et le mélangeur risquerait d'être abîmé.

Mélanger et glacer / Ice cream making

Il s'agit du réglage par défaut pour faire de la glace. La glace est mélangée et glacée en même temps.

12. L'appareil commence à mélanger ou à glacer les ingrédients. Vérifiez régulièrement que la glace a atteint la consistance que vous souhaitez.
13. Remarque : La sorbetière est conçue pour que le moteur s'arrête lorsque la préparation glacée atteint une certaine consistance afin d'éviter d'abîmer le moteur. Il ne s'agit pas d'un défaut de l'appareil. Si le moteur s'arrête, mettez sur la fonction « Glacer ».

Retirer la crème glacée

14. Avant de retirer la glace, éteignez l'appareil en tournant le bouton rotatif sur la position « Stop » et débranchez la prise de l'appareil de la prise de courant.
15. Retirez le couvercle transparent.
16. Retirez le bol à crème glacée de l'appareil.
17. Retirez délicatement le mélangeur du bol à crème glacée.
18. Versez la glace dans un récipient qui convient. Et pour ce faire, n'utilisez pas d'objets coupants ou pointus, mais une cuillère en plastique ou en bois pour éviter d'abîmer le bol à crème glacée. Nous recommandons d'utiliser une spatule en silicone.
19. Si vous le souhaitez, vous pouvez ensuite entamer une nouvelle préparation de glace. Pour cela, commencez à nouveau par le point 1. Toutefois, ne laissez pas l'appareil fonctionner sans

interruption pendant plus de 80 minutes. L'appareil doit ensuite refroidir pendant un certain temps avant de pouvoir être réutilisé.

20. Astuce : Si vous préparez par exemple une glace aux fruits ou un sorbet, retirez le bol à crème glacée aussitôt à la fin du programme, versez la glace dans un récipient adapté pour le congélateur et mettez-la dans le congélateur pendant 15 minutes maximum pour congeler complètement la glace. Sinon, la glace sera certes très ferme à l'extérieur, mais elle peut être encore légèrement liquide à l'intérieur.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN



Avant le nettoyage, veuillez à toujours éteindre la sorbetière et à débrancher la prise l'appareil de la prise de courant.

1. Ne nettoyez jamais l'appareil avec de l'eau, ni sous l'eau, ni avec aucun autre liquide. Le moteur et le compresseur ne doivent notamment pas entrer en contact avec de l'eau.
2. N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs.
3. Vous pouvez nettoyer les pièces amovibles à l'eau tiède avec un produit nettoyant doux. Les pièces ne se lavent pas au lave-vaisselle. Veuillez à ne pas immerger les bols à crème glacée dans l'eau. L'intérieur du bol à crème glacée peut être essuyé avec un chiffon humide.
4. Essuyez le boîtier du compresseur avec un chiffon humide.
5. Avant de les remonter, séchez bien toutes les pièces avec un chiffon doux.
6. Attention : Pour des raisons d'hygiène, avant de réutiliser la sorbetière, assurez-vous que toutes les pièces sont parfaitement propres et sèches.

INFORMATIONS GÉNÉRALES POUR LA PRÉPARATION DE GLACE.

Dans le suivant vous trouvez des recettes et des informations générales sur la préparation de glace. En plus on peut acheter des livres nombreux pour la préparation de glace. Faites toujours attention d'adapter les quantités au contenu maximal du réservoir.

La glace est délicieuse quand elle est fraîche. La glace faite à la maison ne contient aucun conservateur et est donc prévue pour la consommation immédiate.

Si la glace doit être conservée plus longtemps, nous recommandons d'y ajouter 20 g de base de glace. Cela prévient la formation de grands cristaux de glace. On peut acheter la base de glace, en Allemagne par exemple chez:

Hobbybäcker-Versand - Inge Pinzer

Am Mühlholz 6 – D-89287 Bellenberg

Tel. 073 06/92 59 00 - Fax 073 06/92 59 05

Internet: www.hobbybaecker.de

Prenez de fruits très mures pour la glace aux fruits. Ajoutez des morceaux de fruits ou des baies à la fin de la préparation. On peut remplacer le lait par de la crème ou la crème par du lait.

Le plus de crème on emploie, le plus crémeuse sera la glace. On peut remplacer le sucre par du miel, du sirop ou de saccharine (pas pour la glace souple). On peut remplacer le lait par du drink de soja. Si vous voulez la glace plus dure, laisser geler la masse pour 15–30 minutes dans le compartiment de congélation avant de la verser dans le réservoir de la sorbetière.

Faire attention, que les ingrédients sont bien froid avant de les verser dans le réservoir. Le plus froid les ingrédients, le plus court le temps de congélation (30 minutes). La glace perd assez vite son arôme et la consistance. Pour conserver de la glace nous recommandons de la transvaser dans un réservoir approprié avec couvercle. Conserver la glace pour un temps court dans le compartiment de congélation.



Prenez toujours des oeufs très frais. Consommez la glace pendant une semaine. La glace fondue ou presque fondue doit être consommé immédiatement.

Remarque : Les recettes suivantes correspondent toujours à un seul bol à crème glacée.

LA GLACE SOUPLE

Recette de base

300 ml de crème, 65 g miel, 2 jaunes d'oeufs,
1 oeuf, 1 pincée de sel

Mélanger tous les ingrédients directement avant de les verser dans la sorbetière. Ajouter les arômes de votre choix.

Glace au chocolat

300 ml de crème, 30 g de chocolat au lait entier, 30 g de chocolat amer 1 jaune d'oeuf, 1 oeuf,
1 pincée de sel

Faire cuire la crème et le chocolat la veille et laisser refroidir. Avant de préparer la glace ajouter le jaune d'oeuf, l'oeuf et le sel.

Glace aux framboises

300 ml de crème, ½ sachet de sucre de vanille, 65 g miel, 1 jaune d'oeuf, 1 oeuf, 1 pincée de sel,
150 ml de framboises en purée

Mélanger la crème, le sucre de vanille et le miel. Avant de préparer la glace ajouter le jaune d'oeuf, l'oeuf et les framboises.

Glace souple à la vanille

300 ml de crème, ½ bâton de vanille, 65 g miel, 1 jaune d'oeuf, 1 oeuf, 1 pincée de sel

Faire cuire la crème, la vanille et le miel la veille et laisser refroidir. Avant de préparer la glace ajouter le jaune d'oeuf, l'oeuf et le sel.

GLACE AUX FRUITS

La glace aux fruits consiste de fruits passés en purée avec du sucre, de la crème ou du yaourt et evtl. des blancs d'oeuf. Pour que la glace devient bien crémeuse, il faut la remuer constamment pendant la congélation.

Recette de base

250 g de fruits en purée, 1 grande cuillère de jus de citron, 50–100 g de sucre, 1 grande cuillère de blancs d'oeuf, 125 ml crème

Mélanger la purée de fruits avec le sucre et le jus de citron. Fouetter les blancs d'oeuf et la crème et l'ajouter aux purée de fruits. Préparer de la glace dans la sorbetière. En prenant des fruits conservés il n'est pas nécessaire d'ajouter du sucre.

Glace au yaourt

250 g de fruits de saison (fraises, framboises, myrtilles, abricots, cerises usw.), 1 peu de saccharine, 250 ml de yaourt naturel, 3 grandes cuillères de crème

Préparer de la glace dans la sorbetière.

Glace aux fraises

300 g de fraises, 2-3 grandes cuillères de sucre, 250 ml de crème, 30 ml de lait

Mélanger les fraises en purée avec les autres ingrédients Préparer de la glace dans la sorbetière.

Glace au yaourt rapide

Verser 600 ml de yaourt aux fruits (4,5 % de graisse) dans la sorbetière et préparer de la glace.

Glace aux mango coco

1 mango mure, 1 gobelet de yaourt naturel,

150 ml de lait de coco, 2 grandes cuillères de sucre, 2 grandes cuillères de coco rapé

Passer la mango en purée, mélanger le purée avec les autres ingrédients et préparer de la glace.

GLACE À LA CRÈME

La glace à la crème est préparée de lait, de crème, evtl. de jaunes d'oeufs, de sucre et d'autres ingrédients. Il faut bien remuer pendant pour recevoir une glace de consistance crémeuse.

Glace à la vanille

200 ml de lait, 300 ml de crème, 1 bâton de vanille, 1 pincée de sel, 3 jaunes d'oeufs, 3 grandes cuillères de sucre

Chauffer le lait et la crème, ajouter le marc de vanille et le sel.

Fouetter les jaunes d'oeufs avec le sucre, ajouter lentement le lait et bien fouetter.

Laisser refroidir la masse env. 24 heures dans le frigidaire, puis verser la masse dans la sorbetière et préparer de la glace.

Glace rapide au chocolat

150 ml de sirop au chocolat, 1 oeuf, 150 ml de crème, 150 ml de lait

Bien mélanger les ingrédients et préparer de la glaces dans la sorbetière.

SORBET

On peut préparer un sorbet de toute sorte de fruits ou des jus de fruits, p.e. de framboises, abricots, pêches, melons, kiwis etc. Un sorbet doit être bien remué pendant la congélation pour éviter les grands cristaux de glace. Les sorbets ne sont pas forcément sucrés, on peut les préparer aussi entant que hors d'oeuvre ou entreplat, p.e. un sorbet de tomates ou un sorbet Campari-orange. Servir une boule de sorbet dans un verre de champagne.

Recette de base

Mélanger 500–600 ml de fruits en purée / jus de fruits, 50–100 g sucre, 2 grandes cuillères de blancs d'oeuf et préparer de la glace.

Aromatiser le sorbet avec 1 grande cuillère de liqueur, de cognac, d'eau de vie etc.

En prenant des fruits conservé comme des ananas il n'est pas nécessaire d'ajouter du sucre.

Sorbet aux fraises

300 g de fraises, 1 pt. cl. jus de citron, 1 grande cuillères de blancs d'oeuf, 3 grandes cuillères de sucre, 75 ml de jus de pommes

Passer les ingrédients en purée et en préparer du sorbet.**Campari-Orangen-Sorbet**

500 ml de jus d'oranges, 100 ml de Campari, 2 grandes cuillères de blancs d'oeuf, sucre selon goût.

Sorbet au cassis

500 ml de purée de groseilles noires, jus d'un citron, 50 g de sucre, 2 cl de crème de Cassis, 1 blanc d'oeuf

Passer les fruits par un tamis, les mélanger avec le jus de citron, le sucre et le liqueur, les blancs d'oeuf et en préparer un sorbet.

Sorbet aux fleurs de sureau

500 ml eau, 200 g de sucre glace, 8-10 fleurs de sureau, 1 citron, 1 blanc d'oeuf

Faire cuire le sucre avec l'eau. Ajouter les fleurs et laisser aromatiser au moins 30 minutes. Passer par un tamis, ajouter le jus de citron et laisser refroidir. Ajouter le blanc d'oeuf et en préparer un sorbet. Servir avec des fruits de saison (groseilles, fraises) et des beignets de fleurs de sureau.

Sorbet aux champagne aromatisé de basilic

1 bouquet de basilic, 100 g sucre, 200 ml de vin blanc sec, 100 ml de champagne, jus d'un citron, 1 blanc d'oeuf

Passer les feuilles de basilic en purée avec 100 ml de vin et laisser aromatiser ½ heures, passer par un tamis. Faire cuire le sucre avec le reste du vin. Laisser refroidir les ingrédients. Mélanger les ingrédients et en préparer un sorbet.

PARFAIT

La base d'un parfait sont en général des jaunes d'oeufs et du sucre, fouetté dans un bain-marie.

Parfait aux pommes et au calvados

300 g de pommes, 1 citron, 2 grandes cuillères de calvados, 1 oeuf, 1 jaune d'oeuf, 60 g sucre, 200 ml de crème

Peler la pomme et la couper en petit morceaux, ajouter le jus de citron. En mettre 1 grande cuillère à côté, faire cuire le reste avec 1–2 grandes cuillères de eau et la passer en purée. Fouetter les oeufs et le sucre dans un bain marie. Ajouter le purée de pommes. Laisser refroidir la masse. Fouetter la crème. Préparer un parfait dans la sorbetière. Ajouter les morceaux de pommes et le calvados ver la fin.

Servir avec une sauce de cassis ou de mûres.

Parfait au praliné

40 g sucre, 60 ml de eau, 2 jaunes d'oeufs, 1 sachet de sucre de vanille , 1 pincée de zestes d'orange, 60 g couverture, 50 g nougat, 1–2 grandes cuillères de liqueur de cacao ou rhum, 200 ml de crème

Faire cuire le sucre avec l'eau, fouettez les jaunes d'oeufs avec le sucre dissolu et les zestes d'orange dans un bain-marie. Faire fondre le nougat et la couverture et l'ajouter aux oeufs, ajouter le liqueur. Laisser refroidir. Ajouter la crème Chantilly et préparer un parfait dans la sorbetière.

RECETTES À BASE DE STÉVIA

Vous pouvez remplacer le sucre par de la stévia. Dans ce cas, veuillez toujours remplacer env. 1/10 du poids de sucre indiqué par de la stévia (c'est-à-dire par exemple : au lieu de 100 g de sucre, utiliser 10 g de stévia).

Nous avons élaboré quelques idées de recettes pour vous. Cependant, veuillez noter qu'il est impossible de fabriquer de la glace au chocolat car dans ce cas la graisse et le sucre proviennent du chocolat de table. De même il est impossible de fabriquer de la glace à la vanille, car le sucre joue ici le rôle d'exhausteur de goût incontournable.



Utiliser uniquement des œufs très frais. Consommer la glace dans un délai d'une semaine. Consommer immédiatement la glace dégelée ou décongelée, et ne pas la recongeler.

Glace au kiwi

5 kiwis mûrs, 10 g de stévia, 2 CS de compote de pommes, 250 ml de jus de pommes, 2 blancs d'œufs, 1 CS de jus de citron

Peler les kiwis, les découper en morceaux et les verser dans un bol haut. Ajouter la stévia, la compote de pommes et le jus de pommes. Écraser en purée avec le mixeur plongeant. Fouetter le blanc d'œuf et le jus de citron en crème et mélanger avec l'appareil à base de kiwis. Verser dans la glacière et laisser refroidir env. 40 minutes.

Sorbet aux griottes

250 g de griottes (en bocaux, égouttées), 1 CS de jus de citron, 5 g de stévia, 250 ml de jus de pommes, 1 paquets de gélatine soluble à froid

Verser tous les ingrédients dans un bol haut et écraser en purée avec le mixeur plongeant. Verser dans la glacière et laisser refroidir env. 40 minutes.

Crème de tomates glacée

(en hors-d'œuvre ou en entremets pour les chaudes journées)

125 ml de jus de tomates, 125 ml de purée de tomates (produit fini), 200 g de crème aigre, 100 g de crème sucrée, 1,5 CS de sel, 2 pincées de stévia, 2 CS de jus de citron, 1,5 CS de persil haché très finement, 1,5 CS de ciboulette hachée, 1 paquets de gélatine soluble à froid, poivre noir et tabasco selon les goûts

Verser tous les ingrédients dans un bol haut et écraser en purée avec le mixeur plongeant. Verser dans la glacière et laisser refroidir env. 40 minutes.

Astuce : Vous pouvez ajouter également entre 1 et 2 CS (en fonction de la quantité préparée) de vinaigre balsamique à la crème de tomates, ainsi que des feuilles de basilic haché. Dans ce cas, laisser le tabasco, le persil et la ciboulette de côté.

Glace au concombre

1 concombre, 2 CS de jus de citron, 1 CS d'huile de tournesol, 1 CS d'huile d'olive, paquets de mélange d'herbes « aneth » pour salade de concombres (ou 2 CS d'aneth haché très finement), 3 g de stévia, 1 paquets de gélatine soluble à froid, 1 blancs d'œufs, sel et poivre selon les goûts personnels

Peler les concombres, les couper en deux, retirer les pépins, couper grossièrement en cubes et verser dans un bol haut. Écraser en purée avec le mixeur plongeant. Ajouter tous les autres ingrédients, sauf les blancs d'œufs, et mixer. Fouetter les blancs d'œufs en crème avec une pincée de sel et les incorporer à la purée de concombre avec le fouet. Verser dans la glacière et laisser refroidir env. 30 à 40 minutes.

Glace au petit-lait

200 ml de petit-lait, 100 ml de lait, 100 ml de crème, 2 jaunes d'œufs, 10 g de stévia, 1,5 cc d'écorce de citron

Variante de préparation 1

Veuillez choisir cette variante de préparation rapide uniquement si vous êtes certain(e) d'utiliser des œufs très frais.

Verser tous les ingrédients dans un bol haut et écraser en purée avec le mixeur plongeant.

Verser dans la glacière et laisser refroidir env. 40 minutes.

Variante de préparation 2

Fouetter les jaunes d'œufs et la stévia en mousse au bain-marie. Porter le lait et la crème à ébullition et mélanger à la crème à base d'œufs, puis laisser refroidir. L'idéal est de préparer ce mélange la veille. Lorsque la crème aux œufs a totalement refroidi, y incorporer le petit-lait (ne pas mélanger au préalable sans quoi le petit-lait coule). Verser dans la glacière et laisser refroidir env. 40 minutes.

Glace aux fraises

250 g de fraises, 10 g de stévia, 100 ml de lait, 100 ml de crème, 1 CS de jus de citron

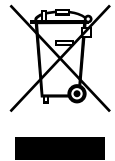
Verser tous les ingrédients dans un bol haut et écraser en purée avec le mixeur plongeant. Verser dans la glacière et laisser refroidir env. 40 minutes. Astuce : Ajouter 1 à 2 CS de vinaigre balsamique ou 1 à 2 CS de menthe ou de basilic frais/fraîche haché(e) très finement. Vous pouvez utiliser des myrtilles ou des framboises à la place des fraises.

CONDITIONS DE GARANTIE

En cas d'utilisation conforme et lors de dégâts manifestement dus à des défauts de fabrication, nos appareils sont garantis 24 mois, lors d'utilisation professionnelles 12 mois, à dater de l'achat pour les dommages qui sont manifestement attribuables à des défauts d'usine lorsqu'ils sont utilisés comme prévu. Pendant la période de garantie, nous réparerons les défauts de matériaux et de fabrication à notre discrétion en les réparant ou en les échangeant. Notre garantie n'est valide que pour les appareils vendus en Allemagne et en Autriche. Dans tout autre pays veuillez contacter l'importateur. Veuillez envoyer à notre adresse les appareils, pour lesquels vous réclamez une suppression de défauts, avec le bon d'achat montrant la date d'achat. Vous pouvez imprimer un coupon de retournement sur notre site Web <https://unold.de/pages/rucksendungen>. (uniquement pour les entrées d'Allemagne et d'Autriche). Les défauts causés par usure, utilisation incorrecte ou non-respect des instructions de maintenance sont exclus. Notre obligation de garantie cesse, si de réparations ou des interventions sont accomplies par des tiers. Cette garantie n'affecte pas les droits du consommateur contre le commerçant.

TRAITEMENT DES DÉCHETS / PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Nos appareils sont produits selon un standard élevé de qualité pour une longue durée d'utilisation. Un entretien régulier et des réparations compétentes par notre service après-vente prolongent cette durée d'utilisation. Si néanmoins l'appareil est endommagé et ne peut plus être réparé, veuillez suivre les instructions suivantes. Ne jamais disposer ce produit avec les déchets de ménage. Il existe une obligation légale d'éliminer les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) ainsi que les piles et les accumulateurs séparément des déchets ménagers. Vous reconnaissez ces appareils usagés grâce au symbole de la poubelle barrée (symbole DEEE) ci-contre.



Apportez ce produit à une station de collection pour récupération de produits électriques et électroniques. Par la collection séparée vous aidez à protéger les ressources naturelles et prenez soin, que le produit est démonté sans risque pour la santé et l'environnement.

Les recettes figurant dans la présente notice ont été soigneusement étudiées et testées par leurs auteurs et par UNOLD AG, mais elles ne sont pas garanties. Toute responsabilité des auteurs ainsi que d'UNOLD AG et ses représentants est exclue pour tous dommages corporels, matériels et pécuniaires.

Réfrigérant: R600a

GEBRUIKSAANWIJZING MODEL 48830/48835**TECHNISCHE GEGEVENS**

Vermogen:	250 W, 220–240 V~, 50 Hz	
Inhoud:	1,2 liter per emmer	
Max- vulcapaciteit:	2 x 750 ml (750 ml per emmer)	
Kleuren:	48830 wit 48835 zwart	
Afmeting:	b x d x h ca. 40,9 x 30,7 x 38 cm	
Gewicht:	Ca. 17,5 kg	
Voedingskabel:	Ca. 115 cm	
Uitrusting:	volautomatische, zelfkoelende compressor, rvs-behuizing, draaiknop voor drie functies: mengen, vriezen, mengen & vriezen, 2 uitneembare rvs-ijssemers, robuuste motor, geschikt voor continu gebruik, tot – 35 °C	
Toebehoren:	gebruiksaanwijzing met recepten, maatbeker, spatel	

Wijzigingen en vergissingen in de uitrustingskenmerken, techniek, kleuren en design voorbehouden.

VERKLARING VAN DE SYMBOLEN

Dit symbool wijst op eventuele gevaren die letsel tot gevolg kunnen hebben of tot schade aan het apparaat leiden.



Dit symbool attendeert u op een eventueel brandgevaar.

VOOR UW VEILIGHEID

Lees de volgende aanwijzingen a.u.b. door en bewaar ze goed.

1. Dit apparaat kan door kinderen vanaf 8 jaar worden gebruikt en door personen die over gebrekkige fysieke, sensorische of geestelijke vaardigheden of gebrek aan ervaring en/of kennis beschikken, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen aangaande het veilige gebruik van dit apparaat en de hieruit resulterende gevaren begrepen hebben.
2. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
3. De reiniging en het gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder dan 8 jaar zijn en onder toezicht staan.
4. Berg het apparaat en het snoer op buiten bereik van kinderen onder de 8 jaar.

5. Sluit het apparaat uitsluitend aan op wisselstroom overeenkomstig het typeplaatje.
6. Dit apparaat mag niet met een externe tijdschakelklok of een afstandsbedieningssysteem worden gebruikt.
7. Gebruik de apparaat uitsluitend binnenshuis.
8. Na gebruik, voor reiniging of bij evt. storingen tijdens het gebruik, moet de stekker steeds uit het stopcontact getrokken worden.
9. Apparaat nooit in water of een andere vloeistof dompelen, eveneens het snoer tegen vocht beschermen.
10. Het apparaat en de afzonderlijke componenten zijn niet geschikt voor de vaatwasmachine.
11. Zet het apparaat tijdens gebruik op een vrij, vlak oppervlak. Zorg ervoor dat de ijsmaker minstens 8 cm verwijderd is van andere voorwerpen, muren of meubels. Deze minimale afstand zorgt voor optimale ventilatie en voorkomt oververhitting van het apparaat.
12. Apparaat en snoer om veiligheidsredenen nooit op of in de buurt van hete oppervlakken plaatsen of gebruiken.
13. Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijke doeleinden of soortgelijke doeleinden, bijv.
 - kitchenettes in winkels, kantoren of andere werkplaatsen,
 - landbouwbedrijven,
 - voor gebruik door gasten in hotels, motels of andere toeristische accommodaties,
 - in privé pensions of vakantiewoningen.
14. Het snoer vóór gebruik volledig afwikkelen. Het snoer mag niet over de rand van het werkvlak heen naar beneden hangen.
15. Gebruik het apparaat nooit zonder ijsreservoir!
16. De maximale vulhoeveelheid mag niet worden overschreden. Het ijsreservoir mag maximaal voor $\frac{3}{4}$ gevuld worden, omdat het ijs door het vriesproces uitrekt.
17. Vul de ingrediënten voor het ijs steeds in het afneembare ijsreservoir, nooit direct in de kuil van de ijsmachine.
18. Tijdens het bedrijf geen voorwerpen in het draaiende apparaat houden en niet met de hand in het reservoir grijpen.
19. Gebruik het apparaat alleen nadat het behoorlijk werd gemonteerd.
20. Tijdens het bedrijf dienen de ventilatiesleuven zowel op de compressorbehuizing als ook op het motorblok vrij te zijn.

21. Gebruik het apparaat nooit met toebehoren van andere apparaten.
22. Gebruik nooit spitse of scherpe voorwerpen in het ijsreservoir. Dit zou daardoor kunnen worden bekrast. Gebruik alleen rubberen of houten krabbertjes, om het bereide ijs uit het reservoir te nemen.
23. Steek ook nooit metalen folie of elektrische voorwerpen in het apparaat. Er bestaat gevaar voor kortsluiting!
24. Controleer de stekker en het snoer regelmatig op slijtage en beschadigingen. Stuur het apparaat in geval van beschadigingen van het snoer of andere onderdelen a.u.b. voor controle en/of reparatie aan onze klantenservice.
25. Ondeskundig uitgevoerde reparaties kunnen gevaren voor de gebruiker veroorzaken en tot het vervallen van de garantie leiden.
26. Draai de knop niet te vaak achter elkaar. Er moeten minstens vijf minuten voorbij zijn voordat u opnieuw draait om schade aan de compressor te voorkomen.
27. Alleen geschikt voor levensmiddelen.



Waarschuwing: Sla geen explosieve stoffen zoals spuitbussen met ontplofbare drijfgassen in dit apparaat op. Houd ventilatieopeningen bij de afdekking van het apparaat en binnen het apparaat vrij van hindernissen. Gebruik geen andere mechanische voorzieningen of hulpmiddelen ter versnelling van het ontdooiproces dan die door de fabrikant worden geadviseerd. Beschadig het koelcircuit niet. Gebruik geen elektrische apparaten binnen het levensmiddelenvak van het apparaat, voor zover zij niet door de fabrikant worden geadviseerd.

Het koelmiddel isobuteen (R600a) bevindt zich in het koelcircuit van het product. Dit is een aardgas dat niet schadelijk is voor het milieu, maar wel brandbaar is. Let bij het transport en bij de installatie van het product erop dat de componenten van het koelcircuit niet beschadigd raken. Het koelmiddel (R600a) is brandbaar. Bij beschadiging van het koelcircuit:

- Voorkom open vlammen en ontstekingsbronnen.
- Ventileer de ruimte grondig, waarin zich het apparaat bevindt.



Grijp nooit in het draaiende apparaat – risico op letsel!

Zorg ervoor dat het apparaat niet verder dan maximaal 45° wordt gekanteld, anders kan de compressor beschadigd raken. Laat het apparaat na het uitpakken a.u.b. minstens twee uur staan, voordat u het in gebruik neemt. Het koelmiddel in het apparaat moet eerst bezinken, omdat de compressor anders beschadigd kan worden.



De fabrikant is niet aansprakelijk, indien het apparaat verkeerd gemonteerd, ondeskundig of foutief gebruikt of door niet geautoriseerde derden gerepareerd werd.

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en evt. transportbeveiligingen. Houd het verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen i.v.m. kans op verstikking! Gooi het verpakkingsmateriaal weg volgens de plaatselijk geldende afvalverwijderingsrichtlijnen.
2. Controleer het apparaat op beschadigingen. Neem het apparaat bij zichtbare beschadigingen niet in gebruik, maar neem contact op met onze klantenservice.
3. Controleer of het vermelde toebehoren compleet aanwezig zijn.
4. Zet het apparaat op een effen en droog werkvlak.
5. Laat het apparaat na het uitpakken minstens twee uur op de definitieve standplaats staan voordat u het in gebruik neemt. Het koelmiddel in het apparaat moet eerst bezinken, omdat de compressor anders beschadigd kan raken.
6. Vóór het eerste gebruik moeten alle uitneembare delen, behalve de compressorbehuizing, met warm water worden uitgespoeld.
7. De behuizing en de uitsparingen voor de ijsemers met een goed uitgewrongen, vochtige doek afvegen.

IJS BEREIDEN

Belangrijke aanwijzing: De volgende stappen gelden voor beide ijsemers. U kunt ook enkel één ijsemmer vullen en ijs maken. De lege kant van de ijsmachine blijft dan ongekookt.

1. Bereid de ingrediënten voor het ijs volgens recept. Als het om een ijsmassa gaat die van tevoren moet worden gekookt, kook deze dan al een dag eerder, zodat de massa goed kan afkoelen.
2. Koel de voorbereide ijsmassa resp. de benodigde ingrediënten af tot een koelkasttemperatuur van ca. 6 - 8 °C.
3. Pureer fruit pas kort voordat u het wilt bereiden; voeg stukjes fruit pas aan het einde van de bereidingstijd toe.

4. Wees zuinig zijn met alcohol en voeg de alcohol pas aan het einde van de vriestijd toe, omdat de vriestijd door alcohol langer wordt.
5. Doe de gekoelde ingrediënten in de betreffende ijsemmer. Let erop dat u de maximale vulhoeveelheid van telkens ca. $\frac{3}{4}$ van de ijsemmer niet overschrijdt, omdat het ijs door het vriesproces uitzet. Wij adviseren echter om de ijsemmer minimaal voor de helft te vullen, zodat een homogeen vriesproces wordt behaald.
6. Zet de uitneembare ijsemmer in de betreffende uitsparing van de compressorbehuizing. Klap het handvat van de ijsemmer om, omdat anders het deksel later niet kan worden geplaatst.
7. Plaats de menger (2) exact op de as die op de bodem van de ijsemmer (3) omhoog steekt.
8. Plaats het deksel (1) op de ijsemmer.
9. Steek de stekker van het apparaat in een stopcontact (220–240 V ~, 50 Hz).
10. Kies met de draaiknop de gewenste bereidingswijze.
11. De volgende functies staan voor elke kant ter beschikking:

Symbol	Programma
	Mengen en vriezen (Ice cream making)
	Vriezen (Cooling only)
	Mengen (Mixing only)
	Stop

Met dem Drehregler wählen Sie zwischen den drei Zubereitungs-Varianten „Mischen & Gefrieren“, „Gefrieren“ oder nur „Mischen“ sowie der Einstellung „Stop“. Drehen Sie die rote Markierung des Drehreglers auf die jeweils gewünschte Funktion. Die Einstellungen sind für beide Mulden identisch und können unabhängig voneinander vorgenommen werden.

Met de draaiknop kiest u tussen de drie bereidingswijzen „Mengen & Vriezen“, „Vriezen“ of alleen „Mengen“ alsmede de instelling „Stop“. Draai de rode markering van de draairegelaar op de telkens gewenste functie. De instellingen zijn voor beide emmers identiek en kunnen onafhankelijk van elkaar worden uitgevoerd.

Let op: De betreffende bereiding loopt zolang tot u deze door draaien op „Stop“ handmatig onderbreekt. **Het apparaat heeft geen timerfunctie en schakelt dus niet automatisch uit.**

Mengen / Mixing only

Als de ingrediënten vóór de echte bereiding eerst gelijkmatig moeten worden gemengd, stel dan dit programma in voordat u het ijs gaat bereiden.

Functie „Stop“

Draai de draaiknop op „Stop“ als de bereiding van het ijs is voltooid of als u bijv. de consistentie van het ijs wilt controleren.

Vriezen / Cooling only

Als het ijs na de bereiding nog niet de gewenste stevigheid heeft, kiest u deze instelling. Het ijs wordt niet meer gemengd, maar enkel bevroren. Tip: Laat het ijs niet te lang in de instelling „Vriezen“ in de ijssemmer, omdat te hard ijs niet goed uit de bak los te krijgen is en evt. de menger beschadigd kan raken.

Mengen en vriezen / Ice cream making

De standaardinstelling voor het bereiden van consumptie-ijs. Het ijs wordt gemengd en tegelijkertijd bevroren.

12. Het apparaat begint met het roeren resp. koelen van de ingrediënten. Controleer regelmatig of het ijs de door u gewenste consistentie heeft bereikt.
13. Aanwijzing: De ijsmachine is zo geconstrueerd dat de motor vanaf een bepaalde consistentie van de ijsmassa stopt om schade aan de motor te voorkomen. Dit is geen defect aan het apparaat. Als de motor stopt, schakelt u over naar de functie „Koelen“.

Ijs uit de bak halen.

14. Schakel het apparaat uit voordat u het ijs uitneemt door de draaiknop naar „Stop“ te draaien en trek de stekker uit het stopcontact.
15. Verwijder het doorzichtige deksel.
16. Neem de betreffende ijssemmer uit het apparaat.
17. Trek de menger voorzichtig uit de ijssemmer.
18. Doe het ijs in een geschikte bak. Gebruik hiervoor geen scherpe of spitse voorwerpen, maar een plastic of houten lepel om de ijssemmer niet te beschadigen. Wij raden aan om een siliconen pannenkoek te gebruiken.
19. Naar wens kunt u nu opnieuw ijs bereiden. Start hiervoor weer met punt 1. Laat het apparaat echter niet langer dan maximaal 80 minuten ononderbroken lopen. Daarna moet het apparaat enige tijd afkoelen voordat het opnieuw gebruikt mag worden.
20. Tip: Als u bijv. vruchtenijs of sorbet maakt, neem dan aan het einde van het programma direct de ijssemmer eruit, doe het ijs in een voor de vriezer geschikte bak en plaats deze max. 15 minuten in de vriezer om het ijs volledig te laten bevriezen. Anders is het ijs aan de buitenkant weliswaar bevroren, maar aan de binnenkant is het eventueel nog vloeibaar.

REINIGING EN ONDERHOUD



Voordat u het apparaat gaat reinigen, schakelt u het uit en trekt u de stekker uit het stopcontact.

1. Reinig het apparaat nooit met of onder water of met een andere vloeistof. Vooral de motor en de compressor mogen niet met water in aanraking komen.
2. Gebruik geen krassende of schurende reinigingsmiddelen.
3. De uitneembare delen kunt u in warm water met een mild afwasmiddel reinigen. De onderdelen zijn niet geschikt voor de afwasmachine. Let erop dat u de ijsemmer niet in water dompelt. Het binnenste van de ijsemmer kan met een vochtige doek worden schoongemaakt.
4. Veeg de compressorbehuizing af met een vochtige doek.
5. Droog alle onderdelen met een zachte doek af voordat u ze weer in elkaar zet.
6. Let op: Voordat u de ijsmachine opnieuw gebruikt, dient u om hygiënische redenen eerst te controleren of alle delen grondig zijn gereinigd en droog zijn.

ALGEMENE OPMERKINGEN

Hieronder vindt u algemene informatie over de bereiding van ijs en enkele basisrecepten. Over de bereiding van ijs zijn een groot aantal boeken verkrijgbaar. Pas dan wel de in de recepten aangegeven hoeveelheden aan de maximale vulcapaciteit van de machine aan.

Zelfgemaakt ijs smaakt vers het lekkerst. Omdat het geen conserveermiddelen bevat is het voor directe consumptie bedoeld.

Als u het ijs toch langer wilt bewaren, verdient het aanbeveling om 20 g ijsbindmiddel toe te voegen. Door gebruik van ijsbindmiddel voorkomt u dat de waterkristallen na langer bewaren samenklonteren en grote harde kristallen in het ijs vormen. Ijsbindmiddel is b.v. onder de naam 'Eisbasis' verkrijgbaar bij:

Hobbybäcker-Versand - Inge Pinzer
Am Mühlholz 6 – D-89287 Bellenberg
Tel. 073 06/92 59 00 - Fax 073 06/92 59 05
Internet: www.hobbybaecker.de

Gebruik voor vruchtenijs alleen rijpe vruchten.

Voeg stukjes fruit of bessen pas op het laatst door de opening in het deksel toe.

In plaats van melk kunt u ook slagroom gebruiken en in plaats van slagroom melk. Hoe meer slagroom u gebruikt, des te romiger wordt de ijsmassa.

Suiker kan worden vervangen door honing, diksap of kunstmatige zoetstof (niet bij softijs).

Melk kan worden vervangen door sojadrink.

Wilt u bijzonder stevig ijs, zet dan de ijsmassa 15–30 minuten in het vriesvak van uw koelkast voordat u de ijsmachine ermee vult.

Let erop dat de ijsmassa minstens koelkasttemperatuur heeft voordat zij de ijsmachine ingaat. Hoe kouder de massa, hoe korter de bereidingstijd (30 minuten).

Kwaliteit en smaak van ijs gaan al snel na de bereiding achteruit.

Bewaar het ijs nooit in het ijsreservoir van de machine in de vriezer maar vul het eerst om in een geschikte bak met deksel.

Het ijs kan korte tijd in het vriesvak of in de vriezer worden bewaard.



Gebruik uitsluitend kakelverse eieren. Maak het ijs binnen een week op. Ontdooit of gedeeltelijk ontdooit ijs mag niet weer worden ingevroren maar moet direct worden geconsumeerd.

Aanwijzing: De volgende recepten gelden altijd voor één ijsemmer.

SOFTIJS

Basisrecept softijs

300 ml slagroom, 65 g bijenhoning, 2 eidooiers, 1 ei, 1 snufje zout

Alle ingrediënten mengen, meteen in de kuip doen en tot softijs verwerken.

Smaakmakers naar wens toevoegen.

Vanillesoftijs

300 ml slagroom, ½ opengesneden vanillestokje, 65 g bijenhoning, 1 eidooier, 1 ei, 1 snufje zout

Een dag van te voren de room samen met het vanillestokje en de honing aan de kook brengen en op koelkasttemperatuur laten afkoelen. Roer vlak voor de bereiding van het ijs het ei en het zout erdoorheen.

Chocoladesoftijs

300 ml slagroom, 30 g melkchocolade, 30 g pure chocolade, 1 eidooier, 1 ei, 1 snufje zout

Een dag van te voren de room samen met de chocolade aan de kook brengen en op koelkasttemperatuur laten afkoelen. Roer vlak voor de bereiding van het ijs de dooier, het hele ei en het zout erdoorheen.

ROOMIJS

Roomijs wordt van melk, slagroom, eventueel eidooiers, suiker en andere ingrediënten gemaakt. Pas door constant roeren tijdens het vriezen ontstaat de romige consistentie.

Basisrecept vanille-ijs

200 ml melk, 250 ml slagroom, 1 vanillestokje, 1 snufje zout, 3 eidooiers, 3 el suiker

Melk en slagroom verhitten, het vanillestokje overlangs opensnijden en het merg eruit schrapen.

Doe het merg samen met het zout bij de melk. Kluts de dooiers met de suiker door elkaar, voeg de warme melk geleidelijk toe en roer het geheel goed door. De massa 24 uur in de koelkast laten

afkoelen en dan in de ijsmachine tot ijs verwerken. TIP: Voor kinderen op het laatst 1 el smarties of gummibeertjes door het ijs roeren.

Snel vanille-ijs

100 ml melk, 25 ml slagroom, 1 ei, 3 el suiker, 1–2 zakjes vanillesuiker

Alle ingrediënten goed door elkaar roeren en in de ijsmachine tot ijs verwerken.

Basisrecept chocolade-ijs

50 g pure chocolade, 50 g melkchocolade, 250 ml slagroom, 50 ml melk, 1 ei

Chocolade met de melk en de room aan de kook brengen en 24 uur in de koelkast zetten. Roer daarna het ei door de massa en verwerk het geheel in de ijsmachine tot ijs.

Snel chocolade-ijs

150 ml chocoladesiroop, 1 ei, 150 ml slagroom, 150 ml melk

Alle ingrediënten goed door elkaar roeren en in de ijsmachine tot ijs verwerken.

Mocca-ijs

Bereid vanilleijs volgens het basisrecept, maar los vóór de verdere verwerking 2–3 el koffie- of espressopoeder in de hete melk op. Vlak voor het einde van de vriestijd 1–2 el koffielikeur toevoegen.

Walnotenijs

50 g suiker in een pan lichtbruin laten karameliseren, 50 g gehakte walnoten toevoegen en goed mengen. Laat het mengsel op een met olie ingevette plaat afkoelen en hak het fijn.

Bereid vanilleijs volgens het basisrecept, maar vervang de suiker door honingdauwhoning. Vlak voor het einde van de vriestijd de notenkaramel toevoegen.

Amaretto-ijs

Bereid vanilleijs volgens het basisrecept. Meng 100 g amaretti met 2-3 el amaretto en voeg dit mengsel vlak voor het einde van de vriestijd toe.

VRUCHTENIJS

Vruchtenijs wordt gemaakt van gepureerde vruchten met suiker, slagroom, yoghurt en eventueel eiwit. Om vruchtenijs smeug te maken moet het tijdens het vriezen constant worden geroerd.

Basisrecept

250 g gepureerde vruchten, 1 el citroensap, 75 g suiker, 1 el eiwit, 125 ml slagroom

Meng de vruchtenpuree met de suiker en het citroensap. Het eiwit en de slagroom apart stijf kloppen en door de vruchtenpuree spatelen. In de ijsmachine tot ijs verwerken.

Bij gebruik van vruchten uit blik is het toevoegen van suiker niet nodig.

Basisrecept aardbeienijs

300 g aardbeien, 2 el suiker, 250 ml slagroom, 30 ml melk

Maak de aardbeien samen met alle andere ingrediënten fijn en verwerk het geheel in de ijsmachine tot ijs.

Yoghurt-vruchtenijs

250 g bessen of steenvruchten (aardbeien, frambozen, bosbessen, abrikozen, kersen etc.), 1 scheut vloeibare zoetstof, 250 ml yoghurt, 2 el slagroom. Volg dezelfde bereidingswijze als bij aardbeienijs.

Snel yoghurt-vruchtenijs

Als het snel moet, kunt u gewoon 600 ml vruchtenyoghurt (4,5 % vet) gebruiken.

Mango-kokosijs

1 rijpe mango, 125 g biogarde, 150 ml kokos-melk, 2 el suiker, 2 el geraspte kokos

Mango schillen, pit verwijderen en vruchtvlees pureren. Samen met de overige ingrediënten in de ijsmachine tot ijs verwerken.

SORBET

Sorbet kan van bijna alle fruitsoorten of vruchtensappen worden bereid, b.v. van frambozen, abrikozen, perzik, meloen, kiwi's etc. Sorbet moet het tijdens het vriezen constant worden geroerd zodat geen te grove ijskristallen kunnen ontstaan.

Sorbets hoeven niet altijd zoet te zijn of als dessert te worden geserveerd. Als tussengang bij een feestelijke maaltijd is b.v. een tomatensorbet of een campari-sinaasappelsorbet erg lekker.

Bijzonder lekker is het om een bolletje sorbet te serveren in een glas champagne.

Basisrecept

500-600 ml gepureerde vruchten of vruchtensap met 50-100 g suiker (naar smaak en fruitsoort) en 2 eiwit mengen en in de ijsmachine tot ijs verwerken. Voor extra smaak kunt u 1 el likeur, cognac, kirsch etc. toevoegen. Bij gebruik van vruchten uit blik, b.v. ananas, is het toevoegen van suiker over het algemeen niet nodig.

Aardbeiensorbet

300 g aardbeien, 1 tl citroensap, 1 el eiwit, 3 el suiker, 75 ml appelsap

Ingrediënten pureren en tot sorbet verwerken.

Campari-sinaasappelsorbet

500 ml sinaasappelsap met 100 ml campari en 2 el eiwit in de ijsmachine tot sorbet verwerken en als voorafje serveren.

Cassissorbet

500 ml puree van zwarte bessen, sap van 1 citroen, 50 g suiker, 2 cl crème de cassis, 1 eiwit

De puree door een zeef wrijven en met de ingrediënten mengen. Het eiwit erdoorheen spatelen en de massa tot sorbet verwerken.

Champagne-basilicumsorbet

1 bos basilicum, 100 g suiker, 200 ml droge witte wijn, 100 ml champagne of mousserende wijn, sap van 1 citroen, 1 eiwit

De gewassen basilicumblaadjes met 100 ml witte wijn pureren en ½ uur laten trekken. De rest van de witte wijn met de suiker aan de kook brengen. Giet de basilicumwijn door een fijne zeef. Met de afgekoelde suikersiroop, champagne, citroensap, eiwit in de ijsmachine tot sorbet verwerken en als voor- of tussengerecht serveren. TIP: Zonder basilicum en met een beetje meer suiker is deze sorbet een verfrissend nagerecht.

Vlierbloesemsorbet

500 ml water, 250 g poedersuiker, 8-10 vlier-bloesemschermen, 1 citroen, 1 eiwit

Het water met de suiker aan de kook brengen. Bloesem wassen, droog schudden en in de niet meer kokende suikersiroop ca. 30 minuten laten trekken. Door een zeef gieten. Citroen persen en het sap toevoegen. Vlierbloesemsiroop laten afkoelen. De koude siroop samen met het eiwit in de ijsmachine tot sorbet verwerken. Met fruit van het seizoen (b.v. rode bessen, aardbeien) en gefrituurde vlierbloesem serveren.

PARFAIT

De basis voor parfait bestaat uit eigeel en suiker, die au bain marie tot een romige massa worden geklopt en samen met andere ingrediënten en slagroom tot smeug ijs worden verwerkt.

Appel-calvadosparfait

300 g appels, 1 citroen, 2 el calvados, 1 ei, 1 eidooier, 60 g suiker, 200 ml slagroom

Appel schillen, in kleine blokjes snijden en met citroensap mengen. Zet 1 el appelblokjes opzij. De rest met 1–2 el water zacht koken en pureren. Klop de eieren met de suiker au bain marie schuimig. De appelpuree erdoorheen scheppen en de massa laten afkoelen. Slagroom stijf kloppen en erdoorheen spatelen. In de ijsmachine tot smeug ijs verwerken. Vlak voor het einde van de vriestijd de appelblokjes en de calvados toevoegen. Met zwartebessensaus/bramensaus serveren.

Pralinéparfait

40 g suiker, 60 ml water, 2 eidooiers, 1 zakje vanillesuiker, 1 msp. geraspte sinaasappelschil, 60 g couverture, 40 g notennoga, 1–2 el chocoladelikeur of rum, 200 ml slagroom

Het water met de suiker aan de kook brengen en laten afkoelen. De eidooiers met het suikerwater, de vanillesuiker en de sinaasappelschil au bain marie romig kloppen. De couverture met de notennoga au bain marie smelten en met de eimassa mengen. Likeur of rum toevoegen. De stijf geklopte slagroom door de afgekoelde massa spatelen en in de ijsmachine tot een romige parfait verwerken.

STEVIA RECEPTEN

U kunt suiker vervangen door stevia. Vervang dan echter steeds ca. 1/10 van het aangegeven suikergewicht door stevia (in plaats van 100 g suiker gebruikt u dan bijv. 10 g stevia).

Hier hebben wij al enkele recepten voor u samengesteld. Denk er echter aan dat u geen chocolade-ijs kunt bereiden, omdat hierbij suiker en vet uit de chocola komen. Evenmin kunt u vanille-ijs bereiden, omdat hier de suiker als onmisbare smaakdrager fungeert.



Gebruik enkel heel verse eieren. Verbruik het ijs binnen een week. Helemaal ontdooid of iets ontdooid ijs onmiddellijk verbruiken en niet opnieuw invriezen.

Kiwi-ijs

5 rijpe kiwi's, 10 g stevia, 2 el appelmoes, 250 ml appelsap, 2 stuks eiwitten, 1 el citroensap

De kiwi's schillen, in stukjes snijden en in een hoge beker doen. Stevia, appelmoes en appelsap toevoegen. Met een mengstaaf pureren. Eiwit en citroensap kloppen tot het een crèmige massa wordt en met het kiwimengsel mengen. In de ijsmachine doen en ca. 40 minuten laten bevriezen.

Morellensorbet

250 g morellen (uit een glas, laten uitdruppelen), 1 el citroensap, 5 g stevia, 250 ml appelsap, 1 pakjes koud oplosbare gelatine

Alle ingrediënten in een hoge beker doen en met een mengstaaf pureren. In de ijsmachine doen en ca. 40 minuten laten bevriezen.

Bevroren tomatencrème

(als voorgerecht of als tussendoortje op hete dagen)

125 ml tomatensap, 125 ml tomatenpuree (kant-en-klaar product), 200 g zure room, 100 g zoete room, 1,5 el zout, 2 snufjes stevia, 2 el citroensap, $\frac{3}{4}$ el heel fijngehakte peterselie, 1,5 el gehakte bieslook, 1 pakjes koud oplosbare gelatine, zwarte peper en tabasco naar smaak

Alle ingrediënten in een hoge beker doen en met een mengstaaf pureren. In de ijsmachine doen en ca. 40 minuten laten bevriezen. Tip: U kunt ook 1 el of 2 el (afhankelijk van de bereide hoeveelheid) balsamico azijn en fijn gehakte basilicum bladeren aan de tomatencrème toevoegen. Laat dan echter de tabasco, peterselie en de bieslook weg.

Komkommer-ijs

1 komkommer, 2 el citroensap, 1 el zonne-bloemolie, 1 el olijfolie, 1 pakjes kruiden-mengsel „dille“ voor komkommersla (of 2 el heel fijn gehakte dille), 3 g stevia, 1 pakjes koud oplosbare gelatine, 2 eiwitten, zout en peper naar smaak

Komkommers schillen, de pitten verwijderen, in grove stukken snijden en in een hoge beker doen. Met een mengstaaf pureren. Alle andere ingrediënten, behalve het eiwit, toevoegen en mixen. Eiwit

met een snufje zout kloppen totdat het een crémige massa vormt en met een garde onder de komkommerpuree mengen. In de ijsmachine doen en ca. 30 tot 40 minuten laten bevriezen.

Karnemelkijs

200 ml karnemelk, 100 ml melk, 100 ml room, 2 eidooiers, 10 g stevia, 1,5 tl geraspte citroen

Bereidingsvariant 1

Bereid deze variant a.u.b. alleen, als u heel zeker weet dat u heel verse eieren gebruikt.

Alle ingrediënten in een hoge beker doen en met een mengstaaf pureren. In de ijsmachine doen en ca. 40 minuten laten bevriezen.

Bereidingsvariant 2

Eidooier en stevia in een waterbad tot schuim kloppen. Melk en room laten opkoken en door de eiercrème roeren, laten afkoelen. U kunt dit mengsel één dag van tevoren bereiden. Zodra de eiercrème compleet afgekoeld is, mengt u de karnemelk erdoorheen (a.u.b. niet eerder erdoor mengen, omdat de karnemelk anders stremt).

In de ijsmachine doen en ca. 40 minuten laten bevriezen.

Aardbeienijs

250 g aardbeien, 10 g stevia, 100 ml melk, 100 ml room, 1,5 el citroensap

Alle ingrediënten in een hoge beker doen en met een mengstaaf pureren. In de ijsmachine doen en ca. 40 minuten laten bevriezen. Tip: Voeg 1 tot 2 el balsamico of 1 tot 2 el heel fijn gesneden verse pepermunt of basilicum bladeren toe. In plaats van aardbeien kunt u ook bosbessen of frambozen gebruiken.

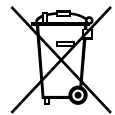
De recepten in deze gebruiksaanwijzing zijn door de auteurs en door UNOLD AG zorgvuldig ontwikkeld en getest. Een garantie kan er echter niet worden aanvaard. De auteurs en/of UNOLD AG en haar gemachtigden kunnen in geen geval aansprakelijk worden gesteld voor letsel, materiële schade en financiële schade.

GARANTIEVOORWAARDEN

Wij geven op onze apparaten een garantietermijn van 24 maanden (12 maanden bij commerciële gebruik), gerekend vanaf de dag van aanschaf. Deze garantie geldt voor schade, die bij correct gebruik aantoonbaar is veroorzaakt door een fout in de productie. Binnen de garantietermijn verhelpen wij materiaal- en productiefouten door herstelling of vervanging naar onze keuze. Onze garantie is slechts geldig voor in Duitsland en Oostenrijk verkopte apparaten. In andere landen a.u.b. de importeur aanspreken. Apparaten, waarvoor garantie in aanspraak wordt genomen, moeten ons samen met een kopie van de machineel gegenereerde kassabon waaruit de koopdatum duidelijk wordt, alsmede een beschrijving van de fout goed verpakt aan onze klantenservice worden toegezonden. U kunt een retourbon afdrukken op onze website <https://unold.de/pages/rucksendungen> (alleen voor inzendingen uit Duitsland en Oostenrijk). De garantie dekt geen schade veroorzaakt door slijtage, onbehoorlijk gebruik/foutieve handelingen en niet-naleving van de onderhouds- en reinigingsaanwijzingen. Het recht op garantie vervalt, wanneer reparaties of manipulaties aan het apparaat door derden worden doorgevoerd. Eventuele rechten van de eindgebruiker t.o.v. de verkoper of distributeur worden door deze garantie niet aangetast.

VERWIJDEREN VAN AFVAL / MILIEUBESCHERMING

Onze apparaten zijn geproduceerd met een hoge kwaliteit voor een lange gebruik. Regelmatige onderhoud en vakkundig reparaties door onze klantenservice verlengt de gebruiksduur. Wanneer het apparaat defekt is en kan niet meer gerepareerd worden, let op de volgende instructies. Dit product mag niet samen met het normale huishoudelijke afval worden afgevoerd. Het is wettelijk verplicht om afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA) en batterijen en accu's gescheiden van het huishoudelijk afval in te leveren. U kunt deze afgedankte apparatuur herkennen aan het symbool van de doorgekruiste vuilnisbak (WEEE-symbool). U dient dit product bij een voor het recyclen van elektrische of elektronische apparaten aangewezen verzamelplaats in te leveren. Door het separaat inzamelen en recyclen van afvalproducten helpt u mee bij het zuinig omgaan met de natuurlijke hulpbronnen en zorgt u ervoor dat het product op een gezondheids- en milieuvriendelijke manier afgevoerd wordt.



Koelmiddel: R600a

ISTRUZIONI PER L'USO MODELLO 48830/48835**DATI TECNICI**

Potenza:	250 W, 220–240 V~, 50 Hz	
Capacità:	2,4 litri (1,2 litri per ogni contenitore)	
Capacità max.:	2 x 750 ml (750 ml per ciascun contenitore)	
Colori:	48830 bianco 48835 nero	
Dimensioni:	L/P/H circa 40,9 x 30,5 x 38 cm	
Peso:	circa 17,5 kg	
Cavo di alimentazione:	circa 115 cm	
Dotazioni:	compressore completamente automatico ad auto-raffreddamento, corpo in acciaio inox, manopola di regolazione per tre funzioni: miscelare, congelare, miscelare e congelare; 2 contenitori per il gelato estraibili in acciaio inox, motore robusto adatto al funzionamento continuo, fino a - 35°C	
Accessori:	Libretto d'istruzioni con ricette, misurino, spatola	

Con riserva di modifiche ed errori relativi a caratteristiche delle dotazioni, tecnica, colore e design

SIGNIFICATO DEI SIMBOLI

Questo simbolo segnala possibili pericoli in grado di provocare lesioni a persone o danni all'apparecchio.



Questo simbolo segnala eventuali pericoli di incendio.

PER LA VOSTRA SICUREZZA

Si raccomanda di leggere e conservare le presenti istruzioni.

1. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone che presentano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che difettano della necessaria esperienza e/o conoscenze solo se adeguatamente sorvegliati o addestrati sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e se a conoscenza dei rischi correlati.
2. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
3. La pulizia e la manutenzione dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano più di 8 anni e non vengano sorvegliati.

4. Conservare l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
5. Collegare l'apparecchio solo a una presa di corrente alternata con tensione corrispondente a quella indicata sulla targhetta dati.
6. Questo apparecchio non deve essere usato né con orologi programmabili esterni, né con sistemi di comando a distanza.
7. Utilizzare l'apparecchio solo in ambienti chiusi.
8. Dopo l'utilizzo, prima della pulizia o in caso di eventuali disturbi durante il funzionamento, staccare sempre la spina dalla presa di corrente.
9. Non immergere per nessun motivo l'apparecchio in acqua o in altri liquidi e proteggere il cavo di alimentazione dall'umidità.
10. L'apparecchio e i componenti non sono lavabili in lavastoviglie.
11. Posizionare l'apparecchio su una superficie libera e piana. Assicurarsi che il fabbricatore di ghiaccio si trovi ad almeno 8 cm di distanza da altri oggetti, pareti o mobili. Questa distanza minima consente una ventilazione ottimale ed evita il surriscaldamento dell'apparecchio.
12. Non utilizzare né posizionare l'apparecchio e il cavo di alimentazione su superfici calde o nei pressi di fonti di calore.
13. L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico o a finalità analoghe, p. es.
 - angoli di ristoro in negozi, uffici o altri posti di lavoro,
 - aziende agricole,
 - all'utilizzo da parte di ospiti negli hotel, motel o altre strutture ricettive,
 - in pensioni private o appartamenti di vacanza.
14. Svolgere completamente il cavo di alimentazione prima dell'uso. Fare in modo che il cavo non penda dal bordo della superficie di lavoro.
15. L'apparecchio non deve mai essere utilizzato senza cestello per il gelato!
16. Non superare la quantità di ingredienti massima consentita. Il cestello del gelato deve essere riempito al massimo fino a $\frac{3}{4}$, poiché durante la fase di congelamento il volume del gelato aumenta.

17. Versare gli ingredienti per il gelato sempre nel cestello estraibile, mai direttamente nel corpo della gelatiera.
18. Durante il funzionamento non tenere oggetti nell'apparecchio in funzione, né afferrare il cestello con la mano.
19. Utilizzare l'apparecchio solo dopo averlo montato correttamente.
20. Durante il funzionamento le fessure di aerazione del compressore e del motore devono essere libere.
21. Non utilizzare l'apparecchio con accessori di altri apparecchi.
22. Non utilizzare oggetti appuntiti o taglienti nel cestello per il gelato, poiché potrebbe graffiarsi. Per togliere il gelato dal contenitore, utilizzare una paletta di plastica o legno.
23. Allo stesso modo, non inserire mai fogli di metallo o oggetti elettrici nell'apparecchio. C'è il rischio di cortocircuiti!
24. Verificare con regolarità che la spina e il cavo non siano usurati o danneggiati. Nel caso in cui il cavo di connessione o altre parti siano danneggiati, inviarli per il controllo o la riparazione al nostro servizio clienti
25. Le riparazioni effettuate da persone non competenti possono esporre l'utilizzatore a gravi pericoli e comportano l'esclusione dalla garanzia.
26. Non girare la manopola troppo spesso di seguito. Per evitare di danneggiare il compressore, è necessario che siano trascorsi almeno cinque minuti prima di ruotare nuovamente.
27. Adatto solo per il cibo.



Non maneggiare all'interno dell'apparecchio in funzione – pericolo di ferimento!

Assicurarsi che l'unità non sia inclinata oltre un massimo di 45°, altrimenti il compressore potrebbe danneggiarsi.

Dopo il disimballo lasciar stare l'apparecchio per almeno due ore prima di metterlo in funzione. Il refrigerante nell'apparecchio deve prima scendere, in quanto altrimenti il compressore può subire dei danni.



Avvertimento: Non conservare in questo apparecchio sostanze esplosive come flaconi spruzzatori con gas propellenti infiammabili. Mantenere sempre sgombre da ostacoli le aperture di ventilazione della copertura dell'apparecchio e all'interno dell'apparecchio. Per accelerare il processo di scongelamento non utilizzare altri dispositivi o ausili meccanici rispetto a quelli raccomandati dal produttore. Non danneggiare il circuito del refrigerante. Non usare apparecchi elettrici all'interno dello scomparto alimenti dell'apparecchio, a meno che questi non siano stati raccomandati dal produttore.

Nel circuito di raffreddamento del prodotto è contenuto il refrigerante isobutano (R600a), un idrocarburo con buona compatibilità ambientale, che tuttavia è infiammabile. Durante il trasporto e l'installazione del prodotto fare attenzione che nessuno dei componenti del circuito di raffreddamento venga danneggiato.

Il refrigerante (R600a) è infiammabile.

In caso di danni al circuito di raffreddamento:

- **Evitare fiamme aperte e fonti di accensione.**
- **Aerare accuratamente l'ambiente in cui si trova l'apparecchio.**

Il produttore declina qualunque responsabilità in caso di montaggio errato, utilizzi errati o non idonei o qualora le riparazioni siano eseguite da terzi non autorizzati.

PREPARAZIONE AL PRIMO UTILIZZO

1. Rimuovere tutti i materiali d'imballaggio ed eventuali fissaggi utilizzati per il trasporto. Tenere lontano dai bambini il materiale d'imballaggio - Pericolo di soffocamento! Smaltire i materiali d'imballaggio in conformità alle direttive locali.
2. Verificare che l'apparecchio sia integro. In presenza di danni visibili, non mettere in funzione l'apparecchio e rivolgersi al nostro servizio clienti.
3. Verificare che tutti gli accessori elencati siano effettivamente presenti.
4. Appoggiare l'apparecchio su una superficie di lavoro piana e asciutta.
5. Dopo l'estrazione dall'imballaggio, lasciare l'apparecchio per almeno 2 ore nella sua posizione definitiva prima di metterlo in funzione. Il gas refrigerante deve prima scendere nell'apparecchio, poiché in caso contrario il compressore potrebbe subire danni.

6. Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, tutte le parti amovibili, ad eccezione dell'alloggiamento del compressore, devono essere sciacquate con acqua calda.
7. Pulire bene l'alloggiamento e le cavità per i contenitori del gelato con un panno umido ben strizzato.

PREPARAZIONE DEL GELATO

Avvertenza importante: I passaggi seguenti valgono per entrambi i contenitori del gelato. Per preparare il gelato si può anche riempire un solo contenitore. In questo caso, il lato vuoto della macchina non sarà raffreddato.

1. Preparare gli ingredienti per il gelato seguendo la ricetta. Se si tratta di un composto che richiede una precedente cottura, questa deve essere eseguita il giorno precedente in modo che il composto possa raffreddarsi completamente.
2. Raffreddare in frigorifero il composto preparato o gli ingredienti necessari per il gelato a una temperatura di circa 6-8°C.
3. Preparare la purea di frutta solo immediatamente prima della preparazione, aggiungere i pezzi di frutta solo verso la fine del tempo di preparazione.
4. Dosare l'alcool con parsimonia e aggiungerlo solo verso la fine del tempo di congelamento, dato che l'alcool ne prolunga la durata.
5. Versare gli ingredienti raffreddati nel rispettivo contenitore del gelato. Fare attenzione a non superare la capacità massima, pari a circa $\frac{3}{4}$ del contenitore, poiché il gelato si dilata per effetto del processo di congelamento. Per ottenere un congelamento omogeneo, consigliamo però di riempire il contenitore almeno fino a metà.
6. Inserire il contenitore del gelato nella corrispondente cavità dell'alloggiamento del compressore. Reclinare il manico del contenitore del gelato, altrimenti in seguito non sarà possibile applicare il coperchio.
7. Posizionare il miscelatore (2) esattamente sull'albero che sporge dal fondo del contenitore (3).
8. Applicare il coperchio (1) sul contenitore del gelato.
9. Inserire la spina in una presa elettrica (220–240 V~, 50 Hz).
10. Selezionare il tipo di preparazione desiderato utilizzando la manopola.
11. Per ciascun lato sono disponibili le seguenti funzioni:

Simbolo	Programma
	Miscelazione e congelamento (Ice cream making)
	Congelamento (Cooling only)
	Miscelazione (Mixing only)
	Stop

Con la manopola, selezionare una delle tre varianti di preparazione: “Miscelazione e congelamento”, “Congelamento” o solo “Miscelazione” e l'impostazione “Stop”. Ruotare la manopola per far coincidere la tacca rossa con la funzione desiderata. Le impostazioni sono identiche per entrambe le cavità e possono essere eseguite in modo indipendente una dall'altra.

Attenzione: La preparazione dura fino a quando non viene interrotta manualmente ruotando la manopola su “Stop”. **L'apparecchio non dispone di un timer e non si spegne da solo.**

Miscelazione / Mixing only

Se gli ingredienti devono essere amalgamati prima della preparazione vera e propria, selezionare questa fase del programma prima di preparare il gelato.

Funzione “Stop”

Ruotare la manopola sulla posizione “Stop” se la preparazione del gelato è terminata, o se ad esempio si desidera valutare la consistenza.

Congelamento / Cooling only

Selezionare questa impostazione se dopo la preparazione il gelato non ha ancora raggiunto la consistenza desiderata. Il gelato non viene più miscelato, ma solo congelato. Suggerimento: Non si deve lasciare troppo a lungo il gelato nel contenitore con l'impostazione “Congelamento”, poiché è difficile staccare dal contenitore un gelato troppo duro e si potrebbe danneggiare il mixer.

Miscelazione e congelamento / Ice cream making

Impostazione standard per la preparazione del gelato. Il gelato viene miscelato e contemporaneamente congelato.

12. L'apparecchio inizia a miscelare e raffreddare gli ingredienti. Verificare regolarmente se il gelato ha raggiunto la consistenza desiderata.

13. Nota: La gelatiera è progettata in modo che il motore si fermi a partire da una determinata consistenza del composto, in modo tale da evitare i danni al motore stesso. Ciò non rappresenta un difetto dell'apparecchio. Se il motore si ferma, passare alla funzione "Raffreddamento".

Prelievo del gelato

14. Prima di prelevare il gelato, spegnere la macchina ruotando la manopola su "Stop" e staccare la spina dalla presa elettrica.
15. Rimuovere il coperchio trasparente.
16. Estrarre il contenitore del gelato dall'apparecchio.
17. Estrarre con cautela il mixer dal contenitore del gelato.
18. Travasare il gelato in un contenitore adatto. Per eseguire questa operazione non si devono utilizzare oggetti affilati o appuntiti, bensì cucchiaini di plastica o di legno per evitare di danneggiare il contenitore del gelato. Consigliamo di utilizzare palette in silicone.
19. A questo punto si può eventualmente preparare altro gelato. A tal fine, ripartire dal punto 1. Non si deve però lasciare l'apparecchio in funzione oltre un tempo massimo di 80 minuti senza interruzioni. In seguito si deve attendere un po' di tempo affinché l'apparecchio si raffreddi prima di rimetterlo in funzione.
20. Suggerimento: Se si sta preparando ad esempio un gelato alla frutta o un sorbetto, rimuovere immediatamente il contenitore del gelato al termine del programma, versare il gelato in un contenitore adatto al congelamento e riporlo nel congelatore per un massimo di 15 minuti per congelare completamente il gelato. Altrimenti il gelato sarà completamente congelato all'esterno, ma all'interno sarà ancora leggermente liquido.

CURA E PULIZIA



Prima della pulizia, spegnere sempre l'apparecchio e staccare la spina dalla presa elettrica.

1. Non pulire mai l'apparecchio con acqua o sotto un getto d'acqua o di altri liquidi. In particolare, il motore e il compressore non devono entrare in contatto con l'acqua.
2. Non utilizzare prodotti o materiali ruvidi o abrasivi.
3. Le parti amovibili possono essere lavate in acqua calda con un detersivo delicato. I componenti non sono lavabili in lavastoviglie. Non immergere i contenitori del gelato in acqua. L'interno del contenitore del gelato può essere pulito con un panno umido.
4. Strofinare l'alloggiamento del compressore con un panno umido.
5. Asciugare bene tutti i componenti con un panno morbido prima dell'assemblaggio.
6. Attenzione: Prima di riutilizzare la macchina del gelato, per motivi igienici occorre accertarsi che tutti i componenti siano perfettamente puliti e asciutti.

RICETTE: OSSERVAZIONI GENERALI

Di seguito vengono fornite informazioni generali sulla preparazione del gelato, unitamente ad alcune ricette di base. In commercio sono disponibili anche diversi libri sulla produzione del gelato. Si prega di adeguare i quantitativi menzionati nelle ricette al quantitativo massimo di ingredienti supportati dal cestello per il gelato.

Se consumato appena fatto, il gelato è più buono. Il gelato fatto in casa non contiene conservanti. Per questo motivo deve essere consumato subito.

Se tuttavia si desidera conservare il gelato più a lungo, si consiglia di aggiungere al composto 20 g di base per gelato. La base per gelato evita che i cristalli d'acqua si ricompongano e che il gelato diventi "a schegge". Le basi per gelato sono disponibili per esempio presso:

Hobbybäcker-Versand - Inge Pinzer

Am Mühlholz 6 – D-89287 Bellenberg

Tel. 073 06/92 59 00 - Fax 073 06/92 59 05

Internet: www.hobbybaecker.de

Per il gelato alla frutta, utilizzare solo frutti completamente maturi. Aggiungere la frutta solo alla fine servendosi dell'apposita apertura sul coperchio.

È possibile sostituire il latte con panna oppure la panna con il latte.

Più panna si usa, più cremoso sarà il gelato. È possibile sostituire lo zucchero con miele, sciroppo o dolcificanti (non con il gelato soft). Il latte può essere sostituito con drink di soia. Se si desidera un gelato compatto, mettere il composto per 15-30 minuti nella celletta del ghiaccio del frigorifero prima di versarlo nel cestello. Accertarsi che il composto di gelato abbia una temperatura da frigorifero, prima di versarlo nel cestello. Quanto più freddo è il composto, tanto più breve sarà il tempo di preparazione (30 minuti). Dopo poco tempo il gelato perde gusto e qualità. Se si desidera mantenere le caratteristiche di gusto e qualità, si sconsiglia di conservare il gelato nel cestello della gelatiera, bensì di versarlo in un contenitore adatto a questo scopo dotato di coperchio. È possibile conservare per breve tempo il gelato nella celletta del ghiaccio del frigorifero o nel congelatore.



Utilizzare solo uova molto fresche. Consumare il gelato entro una settimana. Consumare subito il gelato scongelato. Non congelarlo nuovamente.

Nota: Le ricette seguenti valgono sempre per un contenitore del gelato.

GELATO SOFT

Ricetta di base gelato soft

300 ml di panna, 65 g di miele d'api, 2 tuorli d'uovo, 1 uovo, 1 pizzico di sale

Mescolare tutti gli ingredienti poco prima del congelamento, versarli nel cestello e preparare il gelato soft.

Aggiungere a piacimento gli ingredienti per variare il gusto del gelato.

Gelato soft al cioccolato

300 ml di panna, 30 g di cioccolato al latte, 30 g di cioccolato fondente, 1 tuorlo, 1 uovo, 1 pizzico di sale

Il giorno precedente cuocere la panna e il cioccolato e lasciare raffreddare il tutto a temperatura di frigorifero. Immediatamente prima della preparazione del gelato incorporare il tuorlo, l'uovo e il sale.

Gelato soft alla vaniglia

300 ml di panna, ½ baccello di vaniglia, 65 g di miele d'api, 1 tuorlo d'uovo, 1 uovo, 1 pizzico di sale

Il giorno precedente cuocere la panna, la vaniglia e il miele e lasciare raffreddare il tutto a temperatura di frigorifero. Immediatamente prima della preparazione del gelato incorporare il tuorlo, l'uovo e il sale.

Gelato soft al lampone

300 ml di panna, ½ bustina di zucchero vanigliato, 65 g di miele d'api, 1 tuorlo d'uovo, 1 uovo, un pizzico di sale, 150 ml di lamponi frullati

Mescolare la panna, lo zucchero vanigliato e il miele. Immediatamente prima della preparazione del gelato incorporare il tuorlo, l'uovo, il sale e la mousse di lamponi.

GELATO ALLA PANNA

Il gelato alla panna si ottiene usando latte, panna ed eventualmente dei tuorli d'uovo, zucchero e altri ingredienti. Solo mescolando costantemente il composto durante il gelamento, il gelato otterrà una consistenza cremosa.

Ricetta di base gelato alla vaniglia

200 ml di latte, 250 ml di panna, 1 baccello di vaniglia, 1 pizzico di sale, 3 tuorli, 3 cucchiaini di zucchero

Riscaldare il latte e la panna, tagliare il baccello di vaniglia, togliere il midollo e metterlo nel latte, al quale va aggiunto anche il sale. Mescolare il tuorlo con lo zucchero, aggiungere lentamente il latte caldo e mescolare il tutto.

Lasciare il composto per 24 ore nel frigorifero, quindi preparare il gelato con la gelatiera.

CONSIGLIO: Per renderlo più appetitoso per i bambini, aggiungere alla fine 1 cucchiaino di Smarties o di orsetti gommosi.

Gelato alla vaniglia veloce

100 ml di latte, 300 ml di panna, 1 uovo, 3 cucchiaini di zucchero, 1-2 bustine di zucchero vanigliato
Mescolare e amalgamare bene tutti gli ingredienti e versare nella gelatiera, quindi preparare il gelato.

Ricetta di base gelato al cioccolato

½ tavoletta di cioccolato al latte e ½ di cioccolato fondente, 250 ml di panna, 50 ml di latte, 1 uovo
Cuocere il cioccolato con il latte e la panna e lasciare riposare il composto per 24 ore in frigo-riferito.
Aggiungere quindi 1 uovo e versare il tutto nella gelatiera.

Gelato al cioccolato veloce

150 ml di sciroppo al cioccolato, 1 uovo, 150 ml di panna, 150 ml di latte
Mescolare tutti gli ingredienti e versarli nella gelatiera.

Gelato al caffè

Preparare il gelato alla vaniglia seguendo la ricetta di base, sciogliendo però nel latte caldo 2-3 cucchiaini di caffè solubile o di caffè in polvere. Verso la fine della procedura di congelamento, aggiungere 1–2 cucchiaini di liquore al caffè.

Gelato alle noci

Caramellare 50 g di zucchero in una padella, aggiungere 50 g di noci tritate, quindi mescolare bene. Lasciare raffreddare su una piastra oliata. Sminuzzare il croccante.

Preparare il gelato alla vaniglia seguendo la ricetta di base, sostituendo lo zucchero con del miele di bosco. Verso la fine della procedura di congelamento, aggiungere il croccante alle noci macinate.
CONSIGLIO: Sostituire le noci con semi di zucca, aromatizzare con un cucchiaino di olio di semi di zucca.

Gelato all'amaretto

Preparare il gelato alla vaniglia seguendo la ricetta di base. Mescolare 100 g di amaretti con 2-3 cucchiaini di Amaretto. Aggiungere il tutto alla fine della procedura di congelamento.

GELATO ALLA FRUTTA

Il gelato alla frutta si ottiene aggiungendo alla mousse di frutta zucchero, panna, yogurt ed eventualmente dell'albume. Per far diventare cremoso il gelato alla frutta è necessario mescolarlo costantemente durante la procedura di congelamento.

Ricetta di base

250 g di mousse di frutta, 1 cucchiaino di succo di limone, 75 g di zucchero, 1 cucchiaino di albume, 125 ml di panna

Mescolare la mousse di frutta con zucchero e succo di limone. Montare a neve separatamente l'albume e la panna fino a farli diventare compatti, quindi incorporare la mousse di frutta. Versare nella gelatiera e preparare il gelato.

Se si utilizza frutta in scatola di solito non è necessario aggiungere lo zucchero.

Gelato di yogurt alla frutta

250 g di frutta a nocciolo o bacche (fragole, lamponi, mirtilli, albicocche, ciliegie, ecc.), 1 goccio di dolcificante liquido, 250 ml di yogurt naturale, 2 cucchiaini di panna

Preparare il gelato seguendo la ricetta del gelato alla fragola.

Ricetta di base gelato alla fragola

300 g di fragole, 2 cucchiaini di zucchero, 250 ml di panna dolce, 30 ml di latte

Sminuzzare bene le fragole insieme agli altri ingredienti e versarli nella gelatiera.

Gelato di yogurt alla frutta veloce

Lavorare 600 ml di yogurt alla frutta (4,5 % di grassi).

Gelato al mango e al cocco

1 mango maturo, 1 bicchiere di yogurt naturale, 150 ml di latte di cocco, 2 cucchiaini di zucchero, 2 cucchiaini di scaglie di cocco Sbucciare il mango, togliere il nocciolo, preparare una mousse e versare insieme agli altri ingredienti raffreddati nella gelatiera.

SORBETTO

Il sorbetto può essere preparato utilizzando quasi tutti i tipi di frutti o di succhi di frutta, per esempio lamponi, albicocche, meloni, kiwi, ecc. Durante il congelamento, il sorbetto deve essere mescolato costantemente onde evitare che si formino cristalli di ghiaccio. I sorbetti non devono essere necessariamente dolci o serviti sempre come dessert. Tra una portata e l'altra di un menù è particolarmente indicato per esempio un sorbetto al pomodoro o al Campari e arancia. Particolarmente gustosa è una pallina di sorbetto servita in un bicchiere di spumante.

Ricetta di base

Amalgamare 500 ml di mousse di frutta/succo di frutta, 50–100 g di zucchero (a seconda dei gusti e del tipo di frutta) e 1-2 cucchiaini di albume, quindi versare nella gelatiera per la preparazione del prodotto.

Per dare un ultimo tocco è possibile aggiungere un cucchiaino di liquore, cognac, distillato di lampone, ecc. Se si utilizza frutta in scatola, p.es. ananas, di solito non è necessario aggiungere zucchero.

Sorbetto alla fragola

300 g di fragole, 1 cucchiaino di succo di li-mone, 1 cucchiaino di albume, 3 cucchiaini di zucchero, 75 ml di succo di mela

Frullare gli ingredienti e preparare il sorbetto.

Sorbetto al Campari e arancia

500 ml di succo d'arancia, 100 ml di Campari, 1-2 cucchiaini di albume, zucchero a piacere

Versare nella gelatiera e preparare il sorbetto. Servire come antipasto rinfrescante.

Sorbetto di Cassis

500 g di mousse di ribes nero, il succo di 1 limone, 50 g di zucchero, 2 cl di Crème de Cassis, 1 tuorlo

Passare al setaccio la mousse, mescolare con succo di limone, zucchero e liquore, incorporare il tuorlo e preparare il sorbetto.

Sorbetto ai fiori di sambuco

500 ml d'acqua, 200 g di zucchero in polvere, 8-10 ombrelle di fiori di sambuco, 1 limone, 1 tuorlo
Cuocere lo zucchero con l'acqua. Lavare i fiori di sambuco, scuoterli finché si asciugano e lasciarli riposare nello sciroppo di zucchero non più bollente per circa 30 minuti. Passare lo sciroppo al setaccio. Spremere il limone e aggiungere il succo. Lasciare raffreddare lo sciroppo di sambuco. Versare lo sciroppo freddo di sambuco con l'albume nella gelatiera, quindi preparare il sorbetto. Servire con frutti di stagione (p.es. ribes e fragole) e con fiori di sambuco fritti.

Sorbetto di basilico e Champagne

1 mazzetto di basilico, 100 g di zucchero, 200 ml di vino bianco secco, 100 ml di Champagne o spumante, il succo di 1 limone, 1 albume

Frullare le foglie di basilico ben lavate in 100 ml di vino bianco (con il frullatore ESGE-Zauberstab®) e lasciare riposare per ½ ora. Cuocere lo zucchero con il vino bianco rimanente. Passare attraverso un colino sottile il vino al basilico, amalgamare con lo sciroppo di zucchero raffreddato, lo Champagne, il succo di limone e l'albume, quindi versare nella gelatiera per preparare il sorbetto. Servire come antipasto o tra una portata e l'altra. CONSIGLIO: Ottimo dessert rinfrescante se preparato senza basilico e con un po' più di zucchero.

RICETTE CON LA STEVIA

E' possibile sostituire lo zucchero con la stevia. In questo caso sostituire sempre circa 1/10 del peso dello zucchero indicato con la stevia (quindi ad esempio invece di 100 g di zucchero usare 10 g di stevia).

Qui abbiamo preparato per voi alcune proposte di ricette. Si tenga tuttavia presente che non è possibile preparare il gelato al cioccolato, in quanto in questo caso grasso e zucchero vengono dal cioccolato in tavoletta. Inoltre non è possibile preparare il gelato alla vaniglia, in quanto in questo caso lo zucchero funge da insaporitore imprescindibile.



Utilizzare soltanto uova freschissime. Consumare il gelato entro una settimana. Consumare immediatamente il gelato scongelato o sciolto e non ricongelarlo.

Gelato al kiwi

5 kiwi maturi, 10 g di stevia, 2 cucchiaini di composta di mele, 250 ml di succo di mele, 2 albumi d'uovo, 1 cucchiaini di succo di limone

Sbucciare i kiwi, tagliarli a pezzi e metterli in una ciotola alta. Aggiungere la stevia, la composta di mele e il succo di mele. Ridurre a purea con il frullatore a immersione. Sbattere gli albumi e il succo di limone fino a ottenere una composto cremoso e amalgamarlo nel composto al kiwi. Versare nella gelatiera e lasciar congelare per circa 40 minuti.

Sorbetto all'amarena

250 g di amarene (in barattolo, sgocciolate), 1 cucchiaini di succo di limone, 5 g di stevia, 250 ml di succo di mele, 1 confezioni di gelatina solubile a freddo

Mettere tutti gli ingredienti in una ciotola alta e ridurli in purea con il frullatore a immersione. Versare nella gelatiera e lasciar congelare per circa 40 minuti.

Crema di pomodoro ghiacciata

(come antipasto o portata di mezzo per giornate calde)

125 ml di succo di pomodoro, 125 ml di passata di pomodoro (prodotto pronto), 200 g di panna acida, 100 g di panna dolce, 1,5 cucchiaini di sale, 2 prese di stevia, 2 cucchiaini di succo di limone, 1,5 cucchiaini di prezzemolo tritato finissimo, 1,5 cucchiaini di erba cipollina tritata, 1 confezioni di gelatina solubile a freddo, pepe nero e tabasco secondo i gusti personali

Mettere tutti gli ingredienti in una ciotola alta e ridurli in purea con il frullatore a immersione. Versare nella gelatiera e lasciar congelare per circa 40 minuti.

Consiglio: E' possibile aggiungere alla crema di pomodoro anche 1 o 2 cucchiaini (a seconda della quantità preparata) di aceto balsamico e di foglie di basilico tritate. In questo caso si raccomanda di tralasciare tabasco, prezzemolo ed erba cipollina.

Gelato al cetriolo

1 cetrioli da insalata, 2 cucchiaini di succo di limone, 1 cucchiaini di olio di semi di girasole, 1 cucchiaini di olio di oliva, 1 confezioni di miscela di aromi „aneto“ per cetrioli in insalata (oppure 2 cucchiaini di aneto tritato finissimo), 3 g di stevia, 1 confezioni di gelatina solubile a freddo, 2 albumi d'uovo, sale e pepe secondo il gusto personale

Sbucciare i cetrioli, tagliarli a metà, eliminare i semi, tagliarli a cubetti grossi e metterli in una ciotola alta. Ridurli a purea con il frullatore a immersione. Aggiungere tutti gli altri ingredienti eccetto gli albumi e frullarli. Sbattere gli albumi con una presa di sale fino a ottenere un composto cremoso e con la frusta amalgamarlo nella purea di cetrioli. Versare nella gelatiera e lasciar congelare per circa 30 - 40 minuti.

Gelato al latticello

200 ml di latticello, 100 ml di latte, 100 ml di panna, 2 albumi d'uovo, 10 g di stevia, 1,5 cucchiaino di buccia di limone grattugiata

Variante di preparazione 1

Si raccomanda di scegliere questa variante di preparazione rapida soltanto se si è certi di usare uova freschissime. Mettere tutti gli ingredienti in una ciotola alta e ridurli in purea con il frullatore a immersione. Versarli nella gelatiera e lasciar congelare per circa 40 minuti.

Variante di preparazione 2

Sbattere i tuorli d'uovo e la stevia a bagnomaria fino a ottenere un composto spumoso. Portare a ebollizione il latte e la panna e amalgamarli nel gelato, far raffreddare. L'ideale è preparare questa miscela già il giorno prima. Quando la crema è completamente raffreddata, incorporare il latticello (si raccomanda di non incorporarlo prima, in quanto altrimenti il latticello coagula). Versare nella gelatiera e lasciar congelare per circa 40 minuti.

Gelato alla fragola

250 g di fragole, 10 g di stevia, 100 ml di latte, 100 ml di panna, 1 cucchiaino di succo di limone. Mettere tutti gli ingredienti in una ciotola alta e ridurli in purea con il frullatore a immersione. Versarli nella gelatiera e lasciar congelare per circa 40 minuti. Consiglio: Aggiungere 1–2 cucchiaini di aceto balsamico oppure 1–2 cucchiaini di foglie di basilico o menta tritate finissime. Invece delle fragole è possibile usare anche mirtilli o lamponi.

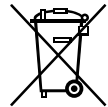
Le ricette di queste istruzioni per l'uso sono state ideate e verificate dagli autori e da UNOLD AG. Tuttavia non può essere emessa alcuna garanzia. È esclusa la responsabilità degli autori, di UNOLD AG e dei rispettivi incaricati per danni provocati a persone, cose o materiali.

NORME DIE GARANZIA

I nostri prodotti sono garantiti per 24 mesi, 12 mesi in caso di uso professionale, dalla data di acquisto per i guasti manifestatisi durante un utilizzo conforme alle disposizioni e attribuibili in modo dimostrabile a difetti di fabbricazione. Nel periodo di garanzia porremo rimedio ai difetti materiali e di produzione secondo la nostra valutazione, procedendo alla riparazione o alla sostituzione dell'apparecchio. Le nostre prestazioni di garanzia valgono esclusivamente per gli apparecchi venduti in Germania e Austria. In tutti gli altri casi rivolgersi all'importatore. Gli apparecchi per i quali si richiede la riparazione di guasti ci devono essere e debitamente imballati, unitamente a una copia del documento di acquisto redatto a macchina dal quale risulti la data di vendita, nonché la descrizione del guasto. È possibile stampare un modulo di reso sul nostro sito Web <https://unold.de/pages/rucksendungen> (solo per voci provenienti da Germania e Austria). Sono esclusi dalla garanzia i guasti dovuti all'usura, all'uso inappropriato o al mancato rispetto delle regole di manutenzione. Il diritto di garanzia decade qualora siano state effettuate riparazioni o interventi da parte di terzi. Eventuali diritti del consumatore finale verso il venditore o negoziante non vengono limitati dalla presente garanzia.

SMALTIMENTO / TUTELA DELL'AMBIENTE

I nostri apparecchi vengono prodotti rispettando un elevato standard qualitativo per una lunga durata di utilizzo. Una corretta manutenzione e riparazioni adeguate a cura dal nostro servizio clienti possono prolungare la durata di utilizzo del prodotto. Se un apparecchio è difettoso e non più riparabile, per il suo smaltimento si presti attenzione ai punti che seguono. Questo prodotto non deve essere smaltito unitamente ai comuni rifiuti domestici. È obbligatorio smaltire i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), nonché le pile e gli accumulatori, separatamente dai rifiuti domestici. Queste apparecchiature sono riconoscibili dal simbolo del cassonetto barrato (simbolo RAEE).



Consegnare il prodotto a un centro di raccolta per il riciclaggio dei rifiuti elettrici o elettronici. Con la raccolta differenziata dei rifiuti e dei prodotti riciclabili è possibile contribuire alla tutela delle risorse naturali e far smaltire il prodotto nel rispetto dell'ambiente e della salute.

Refrigerante: R600a

MANUAL DE INSTRUCCIONES MODELO 48830/48835**DATOS TÉCNICOS**

Potencia:	250 W, 220–240 V~, 50 Hz
Capacidad:	1,2 litros por cada recipiente
Cantidad de llenado máx.:	2 x 750 ml (750 ml por cada recipiente)
Colores:	48830 Blanco 48835 negro
Tamaño:	An/Pr/Al aprox. 40,9 x 30,7 x 38 cm
Peso:	aprox. 17,5 kg
Cable de alimentación::	aprox. 115 cm
Equipamiento:	Compresor automático de auto-enfriamiento, carcasa de acero inoxidable, regulador giratorio para tres funciones: mezclar, congelar, mezclar y congelar, 2 recipientes de helado retirables de acero inoxidable, motor robusto, apto para funcionamiento continuo, hasta -35 °C
Accesorios:	Manual de instrucciones con recetas, taza de medir, espátula

Reservado el derecho de modificaciones y errores en características de equipamiento, técnica, colores y diseño

EXPLICACIÓN DE SÍMBOLOS

Este símbolo se asocia con riesgos eventuales que pueden provocar lesiones o daños en el aparato.



Este símbolo indica un posible peligro de incendio.

PARA SU SEGURIDAD

Por favor lea y guarde las siguientes instrucciones.

1. Este aparato puede ser usado por niños a partir de 8 años, así como por personas con una capacidad física, mental o sensorial reducida o carentes de experiencia y/o conocimientos siempre que estén supervisados o hayan sido correspondientemente instruidos en el manejo seguro de dicho aparato y comprendan los peligros que conlleva.
2. El aparato no es un juguete.
3. No está permitido que los niños lleven a cabo la limpieza o el mantenimiento a no ser que tengan más de 8 años y estén supervisados.

4. Guarde el aparato y el cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
5. Conecte el equipo siempre a corriente alterna de acuerdo con las indicaciones en la placa indicadora.
6. Este equipo no debe operarse mediante temporizador externo ni sistema de mando a distancia.
7. Utilice el equipo solo en interiores.
8. Desconecte el equipo de la red siempre que no lo use, antes de limpiarlo y en caso de que se presentasen fallos durante su funcionamiento.
9. No sumerja el equipo en agua u otros líquidos y proteja el cable de alimentación de la humedad.
10. Ni el equipo ni sus componentes son resistentes al lavavajillas.
11. Coloque el equipo en una superficie despejada y plana. Asegúrese de que el equipo esté a una distancia mínima de 8 cm de otros objetos, paredes o muebles. Esta distancia mínima permite una ventilación óptima y evita que el aparato se sobrecaliente.
12. Por razones de seguridad, el equipo no debe colocarse ni operarse nunca en superficies calientes o cerca de las mismas.
13. Este aparato está destinado a ser utilizado en el hogar y aplicaciones similares, como:
 - áreas de cocina personal de en las tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
 - casas rurales;
 - por el cliente en los hoteles, moteles y otros entornos de trabajo
 - privado de pensiones y similares.
14. Previo al uso desenrolle el cable completamente. El cable no debe colgar sobre el canto de la encimera.
15. Nunca haga funcionar el equipo sin el recipiente para helado.
16. No debe excederse el llenado máximo. El recipiente para helado sólo debería llenarse hasta $\frac{3}{4}$ partes de su capacidad, ya que el helado se expande durante el proceso de congelación.
17. Nunca vierta los ingredientes para el helado directamente en la cavidad de la heladera sino al recipiente extraíble.
18. No introduzca objetos en el equipo ni la mano en el recipiente mientras el equipo esté funcionando.

19. Sólo utilice el equipo después de haberlo montado siguiendo debidamente las instrucciones.
20. Durante el funcionamiento del equipo, no deben taparse las rejillas de ventilación ni de la carcasa del compresor ni del accionamiento.
21. Nunca utilice el equipo con accesorios de aparatos ajenos.
22. No utilice objetos puntiagudos o cortantes en el recipiente que podrían dañarlo. Utilice una espátula de goma o madera para extraer el helado preparado del recipiente.
23. Asimismo, no introduzca nunca láminas metálicas ni objetos eléctricos en el aparato. Existe riesgo de cortocircuito.
24. Compruebe regularmente si el conector o el cable de alimentación presentan señales de desgaste o daños. Si detecta daños en el cable de alimentación u otras piezas, envíe el equipo a nuestro servicio técnico para su debida comprobación y reparación.
25. Las reparaciones inapropiadas pueden causar situaciones peligrosas para el usuario y llevan a la extinción de la garantía.
26. No gire el mando demasiadas veces seguidas. Deben transcurrir al menos cinco minutos antes de volver a girarlo para evitar daños en el compresor.
27. Sólo apto para alimentos.



No meta la mano en el equipo cuando esté funcionando. ¡Peligro de lesiones!

Asegúrese de que el equipo no se incline más de 45° como máximo, ya que de lo contrario podría dañarse el compresor.

Cuando desempaque el equipo déjela en reposo durante dos horas como mínimo antes de ponerla en funcionamiento. El refrigerante de la máquina deberá bajar de nivel antes, puesto que de lo contrario, el compresor podría resultar dañado.



Advertencia: No almacene en este equipo sustancias explosivas tales como aerosoles en lata con gas propulsor inflamable.

Mantenga las aberturas de ventilación en la cubierta del equipo y dentro del mismo libres de obstáculos. No utilice otros dispositivos mecánicos o medios auxiliares para la aceleración del proceso de descongelación que los recomendados por el fabricante. Evite dañar el circuito de refrigeración. No utilice aparatos eléctricos en el compartimento de alimentos del equipo, a no ser que sean del tipo recomendado por el fabricante. El circuito de refrigeración del producto contiene isobutano, (R600a), un gas natural con alta compatibilidad ambiental que, aun así, es inflamable. Durante el transporte y la instalación del producto asegúrese de que ningún componente del circuito de refrigeración resulte dañado. El refrigerante (R600a) es inflamable. En caso de daños en el circuito de refrigeración:

- **Evite llamas abiertas y fuentes de ignición.**
- **Ventile la habitación donde se encuentre el aparato.**

El fabricante no es responsable en caso de montaje erróneo, uso inapropiado o equivocado o después de haber sido efectuadas reparaciones por terceros no autorizados.

ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire todos los materiales de embalaje y, dado el caso, los seguros de transporte. Mantenga el material de embalaje fuera del alcance de los niños. ¡Peligro de asfixia! Deseche los materiales de embalaje de acuerdo con las disposiciones locales vigentes.
2. Compruebe el aparato en busca de posibles daños. No utilice el aparato si presenta daños visibles; diríjase a nuestro servicio de atención al cliente.
3. Compruebe si están todos los accesorios especificados.
4. Coloque el aparato sobre una superficie plana y seca.
5. Después de desembalarlo, deje el aparato durante 2 horas como mínimo en el emplazamiento definitivo antes de ponerlo en funcionamiento. El refrigerante del aparato debe bajar primero de nivel dado que, de lo contrario, el compresor podría sufrir daños.
6. Antes del primer uso se deben lavar con agua caliente todas las piezas retirables excepto la carcasa del compresor.
7. Limpiar la carcasa y los huecos de los recipientes de helado con un paño húmedo, bien escurrido.

PREPARAR HELADO

Indicación importante: Los siguientes pasos se aplican a los dos recipientes de helado. También puede llenar solo uno de los recipientes y preparar helado. En ese caso, la parte vacía de la heladera permanecerá sin refrigerar.

1. Prepare los ingredientes para el helado según la receta. Si se trata de una masa de helado que deba cocerse previamente, hágalo el día anterior para que la masa pueda enfriarse bien.
2. Enfríe la masa de helado preparada o los ingredientes necesarios en el frigorífico a una temperatura de aprox. 6-8 °C.
3. Elabore el puré de frutas justo antes de la preparación. Añada los trozos de fruta al final del tiempo de preparación.
4. Modere la dosificación de alcohol y añádalo solo al final del tiempo de congelación, dado que el alcohol prolonga la congelación.
5. Llene el recipiente de helado correspondiente con los ingredientes enfriados. Asegúrese de no exceder la cantidad de llenado máxima de aprox. $\frac{3}{4}$ del recipiente de helado correspondientemente, dado que el helado se expande durante el proceso de congelación. Sin embargo, recomendamos llenar el recipiente de helado como mínimo hasta la mitad para lograr un proceso de congelación homogéneo.
6. Introduzca el recipiente de helado en la cavidad correspondiente de la carcasa del compresor. Abata el asa del recipiente de helado dado que, de lo contrario, no se podrá colocar la tapa posteriormente.
7. Coloque el mezclador (2) exactamente sobre el eje que sobresale del fondo del recipiente de helado (3).
8. Coloque la tapa (1) sobre el recipiente de helado.
9. Enchufe la clavija del aparato en una toma de corriente (220-240 V ~, 50 Hz).
10. Seleccione el método de preparación deseado con el regulador giratorio.
11. Las siguientes funciones están disponibles para cada lado:

Símbolo	Programa
	Mezclar y congelar (Ice cream making)
	Congelar (Cooling only)
	Mezclar (Mixing only)
	Parada

Seleccione con el regulador giratorio entre las tres variantes de preparación «Mezclar y congelar», «Congelar» o solo «Mezclar», así como el ajuste «Parada». Gire la marca roja del regulador giratorio hasta la función deseada. Los ajustes son idénticos para ambas cavidades y pueden realizarse independientemente entre sí.

Atención: La preparación correspondiente se ejecuta hasta que la interrumpa manualmente girando hasta la posición «Parada». **El aparato no tiene función de temporizador y no se apaga solo.**

Mezclar/Mixing only

Si desea mezclar los ingredientes uniformemente antes de la preparación en sí, seleccione este paso de programa antes de la preparación del helado.

Función «Parada»

Gire el regulador giratorio hasta la posición «Parada» cuando haya finalizado la preparación del helado o si, por ejemplo, desea comprobar su consistencia.

Congelar/Cooling only

Si el helado aún no tiene la consistencia deseada después de la preparación, seleccione este ajuste. El helado ya no se mezcla, sino que solo se congela. Consejo: No deje el hielo en el recipiente durante demasiado tiempo en la posición «Congelar» dado que el hielo demasiado sólido no se puede sacar bien del recipiente y el mezclador podría resultar dañado.

Mezclar y congelar/Ice cream making

El ajuste estándar para la preparación de helado. El helado se mezcla y se congela al mismo tiempo.

12. El aparato empieza a mezclar o a enfriar los ingredientes. Compruebe periódicamente que el helado ha alcanzado la consistencia deseada.
13. Indicación: La heladera está diseñada de modo que el motor se quede parado a partir de una cierta consistencia de la masa de helado para evitar daños en el motor. Eso no representa ningún defecto del aparato. Si el motor se detiene, cambie a la función «Enfriar».

Retirar el helado

14. Antes de retirar el helado, desconecte el aparato girando el regulador giratorio hasta la posición «Parada» y retire el enchufe de la toma de corriente.
15. Quite la tapa transparente.
16. Extraiga el recipiente de helado correspondiente del aparato.
17. Extraiga el mezclador con cuidado del recipiente de helado.
18. Vierta el helado en un recipiente adecuado. Para ello, no utilice objetos afilados o agudos, sino una cuchara de plástico o de madera para no dañar el recipiente de helado. Recomendamos usar rasquetas de panadero de silicona.

19. Si lo desea, puede volver a preparar helado. Para ello, vuelva a empezar por el punto 1. Sin embargo, no deje el aparato en funcionamiento durante más de 80 minutos sin interrupción. Después, se debe dejar que el aparato se enfríe durante algún tiempo antes de volver a ponerlo en funcionamiento.
20. Consejo: Si desea, por ejemplo, preparar helado de frutas o sorbete, extraiga el recipiente de helado inmediatamente al final del programa, vierta el helado en un recipiente apto para el congelador y colóquelo en el congelador durante 15 minutos como máximo para congelar completamente el helado. De lo contrario, el helado estará muy congelado por el exterior, pero aún líquido en el interior.

LIMPIEZA Y CUIDADO



Antes de la limpieza, desconectar siempre el aparato y retirar el enchufe de la toma de corriente.

1. Nunca limpie ni sumerja el aparato en agua u otros líquidos. Evite especialmente que el motor y el compresor entren en contacto con el agua.
2. No utilice detergentes abrasivos ni objetos que puedan rayar las superficies.
3. Puede limpiar las piezas desmontables en agua caliente con un detergente suave. Las piezas no son aptas para el lavavajillas. Asegúrese de no sumergir los recipientes de helado en agua. El interior del recipiente de helado se puede limpiar con un paño húmedo.
4. Limpie la carcasa del compresor con un paño húmedo.
5. Seque bien todas las piezas con un paño suave antes de ensamblarlas.
6. Atención: Antes de utilizar de nuevo la heladera, asegúrese, por razones de higiene, de que todas las piezas estén completamente limpias y secas.

RECETAS: INDICACIONES GENERALES

A continuación encontrará unas indicaciones generales para la preparación de helados y unas recetas básicas. Asimismo, encontrará numerosos libros acerca de la preparación de helados en las librerías. Rogamos adapten siempre las cantidades mencionadas en las recetas al llenado máximo del recipiente para helado.

El helado sabe mejor recién preparado. Dado que el helado de producción casera no contiene conservantes se recomienda su consumo inmediato.

Si deseara conservar el helado, debería añadir 20 g de estabilizante para helados a la masa. El estabilizante para helados evita que los cristales de agua vuelvan a contraerse convirtiendo el helado en «crujiente». Podrá solicitar el estabilizante para helados dirigiéndose a:

Hobbybäcker-Versand - Inge Pinzer
 Am Mühlholz 6 – D-89287 Bellenberg
 Tel. 073 06/92 59 00 - Fax 073 06/92 59 05
 Internet: www.hobbybaecker.de

Utilice sólo frutas muy maduras para sus helados de frutas. Introduzca los trozos de frutas o bayas al final del proceso a través de la abertura en la tapa. Podrá sustituir la leche por nata y la nata por leche. Cuanta más nata utilice, más cremoso será el helado. Podrá sustituir el azúcar por miel, sirope o edulcorante (excepto para los helados cremosos). Podrá sustituir la leche por drink de soja.

Si quiere obtener un helado sólido, deje reposar la masa unos 15 - 20 minutos en el congelador antes de verterla en el recipiente.

Procure que la masa esté como mínimo a temperatura de frigorífico antes de verterla en el recipiente. Cuanto más fría esté la masa, más corto será el tiempo de preparación (30 minutos). El helado pierde su sabor y calidad después de poco tiempo. Para conservarlo no debería guardarlo en el congelador dentro del recipiente para helado, sino verterlo en un recipiente adecuado con tapa. El helado puede conservarse poco tiempo en el congelador. El helado debería consumirse preferentemente en el transcurso de una semana.



Utilice únicamente huevos muy frescos. Consuma el helado derretido o descongelado inmediatamente sin volver a enfriarlo.

Indicación: Las siguientes recetas son válidas para un recipiente de helado.

HELADO CREMOSO

Receta básica para helado cremoso

300 ml de nata, 65 g de miel, 2 yemas de huevo, 1 huevo, 1 pizca de sal

Mezcle los ingredientes inmediatamente antes del proceso de congelación, viértalos en el recipiente y prepare el helado cremoso.

Añada los ingredientes de sabor a su gusto.

Helado cremoso de chocolate

300 ml de nata, 30 g de chocolate con leche, 30 g chocolate negro, 1 yema de huevo, 1 huevo, 1 pizca de sal

Cocine la nata, la vainilla y la miel el día anterior a la preparación del helado y deje enfriar la masa a temperatura de frigorífico. Añada la yema de huevo, el huevo y la sal inmediatamente antes de preparar el helado.

Helado cremoso de frambuesa

300 ml de nata, 5 g de vainilla azucarada, 65 g de miel, 1 yema de huevo, 1 huevo, 1 pizca de sal, 150 ml de frambuesas trituradas

Mezcle la nata, la vainilla azucarada y la miel. Añada la yema de huevo, el huevo, la sal y el puré de frambuesa inmediatamente antes de preparar el helado.

Helado cremoso de vainilla

300 ml de nata, la pulpa de $\frac{1}{2}$ vaina de vainilla, 65 g de miel, 1 yema de huevo, 1 huevo, 1 pizca de sal

Cocine la nata, la vainilla y la miel el día anterior a la preparación del helado y deje enfriar la masa a temperatura de frigorífico. Añada la yema de huevo, el huevo y la sal inmediatamente antes de preparar el helado.



HELADO DE NATA

El helado de nata se fabrica a partir de leche, nata, yema de huevo (si lo desea), azúcar y otros ingredientes. Su consistencia cremosa es el resultado de la agitación continua durante el proceso de congelación.

Receta básica helado de vainilla

200 ml de leche, 250 ml de nata, 1 vaina de vainilla, 1 pizca de sal, 3 yemas de huevo, 3 C. de azúcar

Caliente la leche y la nata, abra la vaina de vainilla y añada la pulpa y la sal a la leche. Mezcle la yema de huevo con el azúcar, añada poco a poco la leche caliente y mézclelo todo.

Deje enfriar la masa en el frigorífico durante 24 horas, elaborando después el helado en la heladera.

CONSEJO: Añada al final 1 C. de Lacasitos u ositos de goma para los niños.

Helado de vainilla rápido

100 ml de leche, 300 ml de nata, 1 huevo, 3 C. de azúcar, 10 – 20 g de vainilla azucarada

Mezcle bien todos los ingredientes y elabore el helado en la heladera.

Receta básica helado de chocolate

$\frac{1}{2}$ tableta de chocolate negro, $\frac{1}{2}$ tableta de chocolate con leche, 250 ml de nata, 50 ml de leche, 1 huevo

Lleve a ebullición el chocolate y la leche y deje enfriar la masa en el frigorífico durante 24 horas. A continuación, añada 1 huevo a la masa y elabore el helado en la heladera.

Helado de chocolate rápido

150 ml de sirope de chocolate, 1 huevo, 150 ml de nata, 150 ml de leche

Mezcle bien todos los ingredientes y elabore el helado en la heladera.

Helado de Moca

Prepare un helado de vainilla según la receta básica, pero disolviendo 2 – 3 C. de moca o café soluble en la leche caliente previo a la elaboración. Hacia el final del proceso de congelación, añada 1 – 2 C. de licor de café.

Helado de nueces

Caramelice 50 g de azúcar en una sartén, añada 50 g de nueces bien picadas y mezcle bien los ingredientes. Deje que la masa se enfríe en una tabla aceitada. Pique el crocante. Prepare un helado de vainilla según la receta básica, sustituyendo el azúcar por miel del bosque. Hacia el final del proceso de congelación, añada el crocante de nueces bien picado.

Helado de Amaretto

Prepare un helado de vainilla según la receta básica. Mezcle 100 g de Amaretti con 2 – 3 C. de Amaretto y añada estos ingredientes hacia el final del proceso de congelación.

RECETAS CON STEVIA

Puede sustituir el azúcar por stevia. En este caso, sustituya siempre aprox. 1/10 del peso de azúcar indicado por stevia (es decir, por ejemplo, en vez de 100 g de azúcar, utilice 10 g de stevia).

Hemos elaborado algunas recetas para usted. Sin embargo, tenga en cuenta que no se puede elaborar el helado de chocolate dado que la grasa y el azúcar provienen del chocolate en tableta. Tampoco se puede elaborar helado de vainilla, dado que aquí el azúcar actúa como portador indispensable de sabor.



Utilice solo huevos muy frescos. Consuma el helado en el plazo de una semana. Consuma el helado descongelado de inmediato y no vuelva a congelarlo.

Helado de kiwi

5 kiwis maduros, 10 g de stevia, 2 cucharadas de mousse de manzana, 250 ml de zumo de manzana, 2 claras de huevo, 1 cucharadas de zumo de limón

Pelar los kiwis, cortarlos en trozos y verterlos en un vaso alto. Añadir la stevia, la mousse de manzana y el zumo de manzana. Mezclar con la batidora hasta obtener un puré. Batir la clara y el zumo de limón hasta obtener una crema y mezclar con la masa de kiwi. Verter en la heladera y dejar enfriar durante unos 40 minutos.

Sorbete de guindas

250 g de guindas (en conserva, escurridas), 1 cucharadas de zumo de limón, 5 g de stevia, 250 ml de zumo de manzana, 1 sobres de gelatina soluble en frío

Verter todos los ingredientes en un vaso alto y mezclar con la batidora hasta obtener un puré. Verter en la heladera y dejar enfriar durante unos 40 minutos.

Crema helada de tomate

(como entrante o entremés en días calurosos)

125 ml de zumo de tomate, 125 ml de puré de tomate (producto elaborado), 200 g de nata ácida, 100 g de nata dulce, 1,5 cucharada de sal, 2 pizcas de stevia, 2 cucharadas de zumo de limón, 1,5 cucharada de perejil finamente picado, 1,5 cucharada de cebollino picado, 1 sobres de gelatina soluble en frío, pimienta negra y tabasco al gusto

Verter todos los ingredientes en un vaso alto y mezclar con la batidora hasta obtener un puré. Verter en la heladera y dejar enfriar durante unos 40 minutos.

Consejo: También puede añadir entre 1 y 2 cucharadas de vinagre balsámico (según la cantidad preparada) y hojas de albahaca finamente picadas a la crema de tomate. En ese caso, no añada tabasco, perejil ni cebollino.

Helado de pepino

1 pepino, 2 cucharadas de zumo de limón, 1 cucharadas de aceite de girasol, 1 cucharadas de aceite de oliva, 1 sobres de mezcla de especias de eneldo para ensalada de pepinos (o 2 cucharadas de eneldo finamente picado), 3 g de stevia, 1 sobres de gelatina soluble en frío, 2 claras de huevo, sal y pimienta al gusto

Pelar los pepinos y cortarlos por la mitad, quitar las pepitas, cortar en dados gruesos y verter en un vaso alto. Mezclar con la batidora hasta obtener un puré. Añadir los demás ingredientes, menos la clara, y mezclar. Batir la clara con una pizca de sal hasta obtener una crema y añadirla con la batidora al puré de pepino. Verter en la heladera y dejar enfriar durante unos 30 o 40 minutos.

Helado de suero de leche

200 ml de suero de leche, 100 ml de leche, 100 ml de nata, 2 yemas de huevo, 10 g de stevia, 1 cucharadita de ralladura de limón

Variante de preparación 1

Utilice esta variante de preparación rápida solamente si está seguro de tener huevos muy frescos. Verter todos los ingredientes en un vaso alto y mezclar con la batidora hasta obtener un puré. Verter en la heladera y dejar enfriar durante unos 40 minutos.

Variante de preparación 2

Batir la yema y la stevia al baño María hasta obtener una espuma. Hervir la leche y la nata y mezclar con la crema de huevo. Dejar enfriar. Lo mejor es preparar esta mezcla el día anterior. Cuando la crema de huevo esté completamente fría, añada el suero de leche (no añadirlo antes para evitar que cuaje). Verter en la heladera y dejar enfriar durante unos 40 minutos.

Helado de fresa

250 g de fresas, 10 g de stevia, 100 ml de leche, 100 ml de nata, 1 cucharadas de zumo de limón. Verter todos los ingredientes en un vaso alto y mezclar con la batidora hasta obtener un puré. Verter en la heladera y dejar enfriar durante unos 40 minutos. Consejo: Añada 1 o 2 cucharadas de albahaca o 1 o 2 cucharadas de hojas frescas de menta o de albahaca finamente picada.

En lugar de fresas puede utilizar también arándanos o frambuesas.

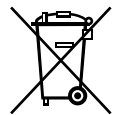
Las recetas del presente manual de instrucciones han sido cuidadosamente seleccionadas y probadas tanto por sus autores como por UNOLD AG quienes, no obstante, no asumen garantía alguna. Queda explícitamente excluida cualquier responsabilidad de los autores y UNOLD AG o sus delegados por daños personales, materiales o financieros.

CONDICIONES DE GARANTIA

La garantía para nuestros equipos es de 24 meses, y de 12 meses en el caso de uso comercial, a partir de la fecha de compra, cubriendo los daños que con un uso acorde a lo prescrito pueden atribuirse fehacientemente a defectos de fabricación. Dentro del período de garantía, solucionamos errores de material y de fabricación a consideración nuestra mediante reparación o cambio. Nuestros servicios de garantía son válidos únicamente para los aparatos que han sido vendidos en Alemania y Austria. Para todos los demás casos diríjase por favor al importador correspondiente. Aquellos aparatos que se presentan para eliminar errores, por favor enviarlos junto a una copia del comprobante de compra extendido a máquina, del cual debe desprenderse la fecha de compra, así como una breve descripción de las deficiencias, apropiadamente embalado a nuestro servicio al cliente. Puede imprimir un comprobante de devolución en nuestro sitio web <https://unold.de/pages/rucksendungen> (solo para entradas de Alemania y Austria). Aquellos daños causados por desgaste están excluidos de la garantía, así como manipulación incorrecta, e incumplimiento de las condiciones de mantenimiento y cuidado. El derecho a garantía expira si las reparaciones o mantenimiento son realizadas por terceros. Todo reclamo del consumidor final ante el vendedor, comerciante no se ve afectado por esta garantía.

DISPOSICIÓN/PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Nuestros aparatos se fabrican con un alto nivel de calidad por un largo período de uso. El mantenimiento regular y las reparaciones de tipo técnico a través de nuestro servicio al cliente pueden prolongar la duración del aparato. Cuando un aparato está defectuoso y ya no puede repararse, por favor considere en la disposición final los siguientes puntos: Este producto no puede ser eliminado junto a la basura domiciliaria. Existe la obligación legal de eliminar los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE), así como las pilas y acumuladores, por separado de la basura doméstica. Puede reconocer estos residuos por el símbolo del cubo de basura tachado (símbolo RAEE). Usted debe entregar este producto a un lugar oficial para el reciclaje de aparatos eléctricos o electrónicos. Mediante la clasificación por separado y el reciclaje de productos residuales, Usted contribuye a proteger los recursos naturales y asegura que el producto sea eliminado de forma salubre y acorde con el medio ambiente.



Refrigerante: R600a

INSTRUKCJA OBSŁUGI MODEL 48830/48835**DANE TECHNICZNE**

Moc:	250 W, 220–240 V~, 50 Hz	
Pojemność:	1,2 litra na pojemnik	
Maks ilość napętniania:	2 x 750 ml (750 ml na pojemnik)	
Kolory:	48830 biały 48835 czarny	
Rozmiar:	sz./gł./wys. ok. 40,9 x 30,7 x 38 cm	
Waga:	ok. 17,5 kg	
Przewód zasilający:	Ok. 115 cm	
Wyposażenie:	całkowicie automatyczna samochłodząca sprężarka, obudowa ze stali szlachetnej, regulator obrotowy do trzech funkcji: mieszanie, zamrażanie, mieszanie i zamrażanie, 2 wyjmowane pojemniki na lody ze stali szlachetnej, solidny silnik, przeznaczona do trybu ciągłego, do -35°C	

Akcesoria: Instrukcja obsługi z recepturami, miarka, szpatułka

Zmiany i błędy w opisie wyposażenia, technice, kolorach i konstrukcji są zastrzeżone

OBJAŚNIENIE SYMBOLI

Symbol ten oznacza ewentualne niebezpieczeństwa, które mogą prowadzić do obrażeń lub uszkodzenia urządzenia.



Ten symbol wskazuje na ewentualne niebezpieczeństwo pożaru.

DLA BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWNIKA**Prosimy przeczytać poniższe instrukcje i zachować je.**

1. Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej czy umysłowej lub osoby nie posiadające doświadczenia i/lub wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały przeszkolone w zakresie bezpiecznego użytkowania i zrozumiały wynikającego z tego zagrożenia.
2. Nie wolno dzieciom bawić się urządzeniem.
3. Czyszczenia i konserwacji, które powinien wykonać użytkownik, nie mogą wykonywać dzieci poniżej 8 lat. Dzieci w wieku powyżej 8 lat mogą robić to pod nadzorem.
4. Urządzenie z przewodem przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku poniżej 8 lat.

5. Urządzenie podłączać wyłącznie do prądu zmiennego zgodnie z tabliczką znamionową.
6. To urządzenie nie nadaje się do użytku w połączeniu z zegarem sterującym lub systemem zdalnego sterowania.
7. Z urządzenie należy korzystać wyłącznie w zamkniętych pomieszczeniach.
8. zamkniętych pomieszczeniach
9. Po użyciu, przed czyszczeniem lub w razie ewentualnych zakłóceń podczas pracy prosimy zawsze wyjąć wtyczkę z gniazdka.
10. Urządzenia nie zanurzać do wody ani do innej cieczy, przewód chronić przed wilgocią.
11. Urządzenie i części nie nadają się do mycia w zmywarce.
12. Postawić urządzenie na wolnej, płaskiej powierzchni. Należy upewnić się, że kostkarka do lodu znajduje się w odległości co najmniej 8 cm od innych przedmiotów, ścian lub mebli. Ta minimalna odległość zapewnia optymalną wentylację i zapobiega przegrzaniu urządzenia.
13. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użycia w gospodarstwie domowym lub w podobnych zastosowaniach, np.
 - aneksach kuchennych w sklepach, biurach lub innych zakładach,
 - zakładach rolnych,
 - do użycia przez gości w hotelach, motelach lub innych noclegowniach,
 - w prywatnych pensjonatach lub domach letniskowych.
14. Ze względów bezpieczeństwa urządzenia i przewodu nie umieszczać na gorących powierzchniach lub w ich pobliżu ani nie używać urządzenia na nich.
15. Przed użyciem przewód całkowicie rozwinąć.
16. Przewód nie może zwisać na krawędzi powierzchni roboczej.
17. Nie przekraczać maksymalnej ilości napełnienia. Pojemnik napełniać maksymalnie do $\frac{3}{4}$, gdyż lody w procesie zamrażania rozszerzają się.
18. Składniki wkładać zawsze do wyjmowanego pojemnika, nigdy bezpośrednio w zagłębienie maszyny do lodów.
19. Nigdy nie używać urządzenia bez pojemnika na lody!
20. Podczas pracy nie trzymać żadnych przedmiotów w pracującym urządzeniu i nie wkładać rąk do pojemnika.

21. Urządzenie używać wyłącznie po prawidłowym złożeniu.
22. Podczas pracy szczeliny wentylacyjne na obudowie sprężarki i na części napędowej nie mogą być zasłonięte.
23. Nigdy nie wkładaj do urządzenia metalowych folii ani przedmiotów elektrycznych. Istnieje ryzyko zwarcia!
24. Nie używać tego urządzenia z akcesoriami innych urządzeń.
25. Do pojemnika nie używać żadnych szpiczastych ani ostrych przedmiotów. Mogą one porysować pojemnik. Używać szpatułki z tworzywa sztucznego lub drewna, aby wyjąć gotowe lody z pojemnika.
26. Nie należy obracać pokrętki zbyt często. Przed ponownym przekręceniem należy odczekać co najmniej pięć minut, aby uniknąć uszkodzenia sprężarki.
27. Nie należy zbyt często naciskać przycisku zasilania. Przed ponownym naciśnięciem przycisku musi upłynąć co najmniej pięć minut, aby uniknąć uszkodzenia sprężarki.
28. UWAGA: Napełniać tylko wodą pitną.



Ostrzeżenie: W tym urządzeniu nie składować żadnych materiałów wybuchowych, jak pojemniki aerozolowe z propelentem aerozolowym. Otwory wentylacyjne w pokrywie urządzenia i wewnątrz urządzenia nie mogą być zasłonięte.

Nie używać innych urządzeń mechanicznych lub środków pomocniczych do przyspieszenia odszraniania niż zalecane przez producenta. Nie uszkodzić obwodu chłodniczego.

Nie używać urządzeń elektrycznych w przedziale na środki spożywcze urządzenia, jeśli nie zostały zalecane przez producenta. Czynnik chłodniczy Izobutan (R600a) zawarty jest w obiegu chłodzenia produktu, gaz ziemny dobrze tolerowany przez środowisko naturalne, których nadal pozostaje palny. Podczas transportu oraz instalacji produktu zwrócić uwagę, aby żadne ze składników obiegu chłodzenia nie uległy uszkodzeniu. Czynnik chłodniczy (R600a) jest palny. W razie uszkodzenia obiegu chłodzenia:

- Unikać otwartych płomieni i źródeł zapłonu.
- Dobrze wywietrzyć pomieszczenie, w którym znajduje się urządzenie.



Nie wkładać ręki do pracującego urządzenia - istnieje niebezpieczeństwo obrażeń!

Upewnij się, że urządzenie nie jest przechylone pod kątem większym niż 45°, w przeciwnym razie może dojść do uszkodzenia sprężarki. Po rozpakowaniu, proszę nie włączać urządzenia przez co najmniej dwie godziny. Czynniki chłodzący musi się najpierw uregulować, aby nie dopuścić do uszkodzenia sprężarki.



Producent nie przejmuje odpowiedzialności za nieodpowiednie bądź wadliwe użytkowanie lub po przeprowadzonych naprawach przez nieautoryzowane zakłady bądź niekompetentne osoby.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Usunąć wszystkie materiały użyte do opakowania i zabezpieczenia urządzenia na czas transportu. Materiał z opakowania nie może dostać się w ręce dzieci – niebezpieczeństwo uduszenia! Materiały z opakowania powinny zostać zutylizowane zgodnie z lokalnymi przepisami.
2. Proszę sprawdzić, czy urządzenie nie jest uszkodzone. W razie dostrzeżenia jakichkolwiek uszkodzeń proszę nie włączać urządzenia do eksploatacji, lecz zwrócić się do naszego serwisu klienta.
3. Proszę sprawdzić, czy w dostarczonym zestawie są wszystkie wyszczególnione akcesoria.
4. Ustawić urządzenie na płaskiej i suchej powierzchni roboczej.
5. Po rozpakowaniu pozostawić urządzenie w docelowym miejscu na co najmniej 2 godziny przed jego uruchomieniem. W tym czasie chłodziwo w urządzeniu musi osiąść na dnie, bo w przeciwnym razie może dojść do uszkodzenia sprężarki.
6. Przed pierwszym użyciem wszystkie wyjmowane części, oprócz obudowy sprężarki, muszą zostać wypłukane ciepłą wodą.
7. Obudowa i wycięcia na pojemniki na lody przetrzeć dobrze wyciśniętą wilgotną ściereczką.

PRZYZRĄDZANIE LODÓW

Ważna wskazówka: poniższe kroki obowiązują dla obydwu pojemników na lody. Można teraz również napełnić tylko jeden pojemnik na i zrobić lody. Pusta strona maszyny do lodów pozostaje nieschłodzona.

1. Przygotować składniki na lody zgodnie z recepturą. Masę na lody, którą trzeba wcześniej ugotować, należy przygotować dzień wcześniej, aby dobrze ostygła.
2. Schłodzić przygotowaną masę na lody lub potrzebne składniki do temperatury lodówki ok. 6–8°C.
3. Owoce rozetrzeć dopiero bezpośrednio przed przygotowaniem, kawałki owoców dodać dopiero przed końcem czasu przyrządzania.
4. Alkohol dozować w niewielkich ilościach i dodawać dopiero pod koniec czasu zamrażania, ponieważ alkohol wydłuża czas zamrażania.
5. Włożyć schłodzone składniki do właściwego pojemnika na lody. Zwrócić uwagę, aby maksymalna ilość napełnienia ok. $\frac{3}{4}$ każdego pojemnika na lody nie została przekroczona, ponieważ lód rozszerza się w trakcie zamrażania. Zalecamy jednak napełnianie pojemnika na lody co najmniej do połowy, aby uzyskać jednolity proces zamrażania.
6. Wstawić pojemnik na lody do odpowiedniego zagłębienia obudowy sprężarki. Przełożyć uchwyt pojemnika na lody, ponieważ w przeciwnym razie nie będzie można później założyć pokrywy.
7. Ustawić mieszadło (2) dokładnie na wał wystający z podłogi pojemnika na lody (3).
8. Położyć pokrywę (1) na pojemnik na lody.
9. Włożyć wtyczkę urządzenia do gniazdka (220–240 V ~, 50 Hz).
10. Wybrać pokrętłem żądany rodzaj przyrządzania.
11. Poniższe funkcje są dostępne z każdej strony:

Symbol	Program
	Mieszanie i zamrażanie (Ice cream making)
	Zamrażanie (Cooling only)
	Mieszanie (Mixing only)
	Stop

Pokrętłem można wybierać trzy warianty przyrządzania „Mieszanie i zamrażanie”, „Zamrażanie” lub tylko „Mieszanie” oraz ustawienie „Stop”. Obrócić czerwone oznaczenie pokrętła na daną żądaną

funkcję. Ustawienia dla obydwu zagłębień są identyczne i mogą być wprowadzane niezależnie od siebie.

Uwaga: dane przyrządzanie trwa do czasu ręcznego przerwania go przez obrócenie do pozycji „Stop”.

Urządzenie nie ma funkcji wyboru czasu i nie wyłącza się samoczynnie.

Mieszanie / Mixing only

Jeśli składniki przed właściwym przyrządzeniem mają być zmieszane równomiernie, należy przed przyrządzeniem lodów wybrać ten krok programu.

Funkcja „Stop”

Obrócić regulator obrotowy do pozycji „Stop” po zakończeniu przyrządzania lodów lub np. w celu sprawdzenia konsystencji lodów.

Zamrażanie / Cooling only

Jeśli lody po przyrządzeniu nie mają jeszcze żądanej twardości, należy wybrać to ustawienie. Lody nie są już mieszane, lecz tylko zamrażane. Wskazówka: nie pozostawiać lodu zbyt długo w ustawieniu „zamrażanie” w pojemniku na lody, ponieważ zbyt twarde lody nie wyjmują się łatwo z pojemnika i może nawet dojść do uszkodzenia mieszadła.

Mieszanie i zamrażanie / Ice cream making

Ustawienie standardowe do przyrządzenia lodów spożywczych. Lody są mieszane i jednocześnie zamrażane.

12. Urządzenie zaczyna mieszanie lub schładzanie składników. Sprawdzać regularnie, czy lody uzyskały żądaną konsystencję.
13. Wskazówka: maszyna do lodów jest skonstruowana w taki sposób, że silnik od określonej konsystencji masy lodowej zatrzymuje się, aby nie dopuścić do jego uszkodzenia. Nie stanowi to usterki urządzenia. Kiedy silnik się zatrzyma, należy przełączyć na funkcję „schładzania”.

Wyjmowanie lodów

14. Przed wyjęciem lodów należy wyłączyć urządzenie, obracając regulator obrotowy na „Stop” i wyciągając wtyczkę z gniazdka.
15. Zdjąć przezroczystą pokrywę.
16. Wyjąć właściwy pojemnik na lody z urządzenia.
17. Ostrożnie wyciągnąć mieszadło z pojemnika na lody.
18. Przełożyć lody do odpowiedniego pojemnika. Nie używać do tego ostrych ani ostro zakończonych przedmiotów, lecz łyżeczki z tworzywa sztucznego lub drewnianej, aby nie uszkodzić pojemnika na lody. Zalecamy szpatułkę do ciasta z silikonu.
19. Na życzenie można ponownie przyrządzić lody. Rozpocząć przy tym ponownie od punktu 1. Nie zostawiać jednak urządzenia pracującego bez przerwy dłużej niż maksymalnie 80 minut. Następnie urządzenie musi ostygnąć przez jakiś czas przez ponownym uruchomieniem.

20. Wskazówka: jeśli np. przygotowywane są lody owocowe lub sorbet, należy na końcu przebiegu programu niezwłocznie wyjąć pojemnik na lody, włożyć lody do pojemnika przystosowanego do zamrażania i wstawić go na maks. 15 minut do zamrażarki, aby całkowicie zamrozić lody. W innym przypadku lody będą co prawda mocno zmrożone z zewnątrz, ale wewnątrz mogą być lekko płynne.

CZYSZCZENIE I PIELEGNACJA



Przed przystąpieniem do czyszczenia należy wyłączyć urządzenia i wypiąć wtyczkę sieciową z gniazdka.

1. Nigdy nie czyścić urządzenia wodą lub pod wodą ani inną cieczą. W szczególności silnik i sprężarka nie mogą się zetknąć z wodą.
2. Nie używać rysujących ani szorujących środków czyszczących.
3. Wyjmowane części można czyścić w ciepłej wodzie delikatnym środkiem do mycia naczyń. Części nie są przystosowane do mycia w zmywarce. Zwracać uwagę, aby nie zanurzać pojemników na lody w wodzie. Wnętrze pojemnika na lody można przetrzeć wilgotną ściereczką.
4. Przetrzeć obudowę sprężarki wilgotną ściereczką.
5. Przed zmontowaniem wysuszyć wszystkie części miękką ściereczką.
6. Uwaga: przed ponownym użyciem maszyny do lodów należy ze względów higienicznych upewnić się, że wszystkie części są dokładnie oczyszczone i suche.

INFORMACJE OGÓLNE

Poniżej znajdziecie Państwo wskazówki do przygotowania lodów jak również niektóre podstawowe przepisy. W księgarniach znajdziecie Państwo wiele książek o przygotowaniu lodów. Proszę zawsze dopasować ilości podane w przepisach do maksymalnej pojemności zbiornika na lód. Świeże lody smakują najlepiej. Samodzielnie przygotowane lody nie zawierają środków konserwujących i dlatego są przewidziane do natychmiastowego spożycia. Jeżeli jednak chcecie Państwo dłużej przechować lody, należy dodać do masy 20g bazy lodowej. Baza lodowa zapobiega ponownemu tworzeniu się kryształków wody i „rozbiciu” lodów. Bazę lodową można kupić np. u:

Hobbybäcker-Versand - Inge Pinzer
Am Mühlholz 6 – 89287 Bellenberg
Tel. 073 06/92 59 00 - Fax 073 06/92 59 05
Internet: www.hobbybaecker.de

Do lodów owocowych proszę używać tylko dojrzałych owoców. Kawałki owoców lub jagód proszę dodać dopiero na końcu przez otwór w pokrywie.

Zamiast mleka można użyć śmietany, zamiast śmietany mleka. Im więcej będzie użytej śmietany, tym bardziej kremowa będzie masa lodowa.

Zamiast cukru można użyć miodu, syropu lub słodzika (nie używać przy softeis).

Zamiast mleka można użyć mleczka sojowego.

Jeżeli życzyście sobie Państwo gęstych lodów, proszę postawić masę lodową na 15-30 minut do zamrażalnika lodówki, zanim zostanie wrzucona do pojemnika.

Proszę zwrócić uwagę, aby masa lodowa była przynajmniej tak zimna jak z lodówki, zanim zostanie wrzucona do pojemnika na lód. Im zimniejsza masa, tym krótszy czas przygotowania (15 do 30 minut).

Po upływie krótkiego czasu lody tracą na jakości i smaku.

Do przechowania lodów w zamrażalniku, proszę nigdy nie używać pojemnika na lód, lecz zawsze przerzucić lody do odpowiedniego pojemnika z pokrywą.

Lody mogą być przechowywane przez krótki czas w zamrażalce lub zamrażalniku.



Proszę używać tylko świeżych jaj. Proszę spożyć lody w przeciągu tygodnia. Zamrożone lub odmrożone lody należy spożyć natychmiast i nie zamrażać ponownie.

Wskazówka: poniższe receptury obowiązują zawsze dla jednego pojemnika na lody.

MIĘKKIE LODY

Softeis - Przepis podstawowy

300ml śmietany, 65g miodu pszczelego, 2 żółtka, 1 jajko, 1 szczypta soli

Wymieszać wszystkie składniki bezpośrednio przed mrożeniem, wrzucić do pojemnika i przerobić na softeis. Wg smaku dodać składniki smakowe.

Softeis o smaku waniliowym

300ml śmietany, ½ obranej łaski wanilii, 65g miodu pszczelego, 1 żółtko, 1 jajko, 1 szczypta soli

Śmietanę, wanilię i miód poprzedniego dnia zagotować i schłodzić w lodówce. Bezpośrednio przed przygotowaniem lodów dodać żółtko, jajko i sól.

Softeis o smaku czekoladowym

300ml śmietany, 30g pełnomlecznej czekolady, 30g gorzkiej czekolady, 1 żółtko, 1 jajko, 1 szczypta soli

Śmietanę, i czekoladę poprzedniego dnia zagotować i schłodzić w lodówce. Bezpośrednio przed przygotowaniem lodów dodać żółtko, jajko i sól.

Softeis o smaku malinowym

300ml śmietany, ½ paczki cukru waniliowego, 65g miodu pszczelego, 1 żółtko, 1 jajko, 1 szczypta soli, 175ml utartych malin

Śmietanę, cukier waniliowy i miód poprzedniego dnia zagotować i schłodzić w lodówce. Bezpośrednio przed przygotowaniem lodów dodać żółtko, jajko, sól i utarte maliny.

LODY ŚMIETANKOWE

Lody śmietankowe przygotowuję się z mleka, śmietany, ew. żółtka i innych składników. Swoją kremową konsystencję otrzymują one dopiero w trakcie ciągłego mieszania w trakcie mrożenia.

Przepis podstawowy na lody waniliowe

200ml mleka, 250 ml śmietany, 1 laska wanilii, 1 szczypta soli, 3 żółtka, 3 łyżki cukru

Mleko i śmietanę podgrzać, rozciąć laskę wanilii, wyciągnąć miąższ i wrzucić do mleka, dodać sól. Żółtko wymieszać z cukrem, powoli dolać ciepłe mleko i wszystko dobrze wymieszać.

Masę chłodzić przez 24 godziny w lodówce, następnie przerobić na lody w maszynce do lodów.

Wskazówka: Dla dzieci na koniec dodać 1 łyżkę smarties lub miśków żelków.

Szybkie lody waniliowe

100ml mleka, 300ml śmietany, 1 jajko, 3 łyżki cukru, 1-2 paczki cukru waniliowego

Wszystkie składniki dobrze wymieszać i wrzucić do maszynki do lodów aby przerobić na lody.

Przepis podstawowy na lody czekoladowe

Po ½ tabliczki czekolady pełnomlecznej i gorzkiej, 250ml śmietany, 50ml mleka, 1 jajko

Czekoladę zagotować z mlekiem i śmietaną i zostawić w lodówce na 24 godziny w celu schłodzenia.

Następnie wmaszać do masy 1 jajko i wrzucić do maszynki do lodów aby przerobić na lody.

Szybkie lody czekoladowe

150ml syropu czekoladowego, 1 jajko, 150ml śmietany, 150ml mleka

Wszystkie składniki dobrze wymieszać i wrzucić do maszynki do lodów aby przerobić na lody.

Lody mokka

Przygotować lody waniliowe wg przepisu podstawowego, jednakże przed dalszym przetworzeniem rozpuścić w gorącym już mleku 2-3 łyżki rozpuszczalnej mokki lub proszku espresso. Pod koniec procesu mrożenia dodać 1-2 łyżki likieru kawowego.

Lody orzechowe

50g cukru przetworzyć na jasnobrązowy karmel, dodać 50g rozdrobnionych orzechów włoskich i dobrze wymieszać. Schłodzić na naoliwionej płycie. Krokant (orzechy zapiekane z cukrem) rozdrobnić

Przygotować lody waniliowe wg przepisu podstawowego, zastępując cukier miodem leśnym. Pod koniec procesu mrożenia dodać rozdrobniony krokant orzechowy. Wskazówka:

Można zastąpić orzechy włoskie pestkami dyni, przyprawić 1 łyżką oleju z pestek dyni.

Lody amaretto

Przygotować lody waniliowe wg przepisu podstawowego. Wymieszać 100g amaretti z 2-3 łyżkami amaretto i dodać pod koniec procesu mrożenia.

LODY OWOCOWE

Lody owocowe składają się z przetartych owoców z dodatkiem cukru, śmietany lub jogurtu i ew. białka. Aby lody owocowe były sprężyste, muszą być ciągle mieszane w trakcie mrożenia.

Przepis podstawowy

250g utartych owoców, 1 łyżka soku z cytryny, 75g cukru, 1 łyżka białka, 125ml śmietany

Utarłe owoce wymieszać z cukrem i sokiem z cytryny. Białko i śmietanę osobno ubić na sztywno i dodać do startych owoców. Przerobić na lody w maszynie do lodów.

Przy użyciu owoców z puszki można zrezygnować z dodatku cukru.

Lody owocowojogurtowe

250g dowolnych jagód lub owoców pestkowych (truskawek, malin, borówek, morel, wiśni itp.), trochę płynnego słodzika, 250ml naturalnego jogurtu, 2 łyżki śmietany

Przygotować w sposób podany przy lodach truskawkowych.

Lody truskawkowe - przepis podstawowy

300g truskawek, 2 łyżki cukru, 250ml słodkiej śmietany, 30ml mleka

Truskawki wraz ze wszystkimi składnikami drobno posiekać i przerobić na lody w maszynie do lodów.

Szybkie lody owocowojogurtowe

Proszę po prostu przerobić 600ml jogurtu owocowego (4,5% tłuszczu).

Lody mango-kokos

1 dojrzałe mango, 1 kubek jogurtu naturalnego, 150ml mleczka kokosowego, 2 łyżki cukru, 2 łyżki wiórek kokosowych

Obrać mango, usunąć pestki i zetrzeć, przerobić na lody w maszynie do lodów wraz z pozostałymi uprzednio schłodzonymi składnikami.

SORBET

Sorbet można przygotować z prawie wszystkich rodzajów owoców i soków owocowych, np. z malin, moreli, melonów, kiwi itp. Sorbet musi być w trakcie mrożenia ciągle mieszany, aby nie wytworzyły się żadne kryształki lodu. Sorbet nie musi być słodki i nie musi być serwowany jako deser. Sorbet pomidorowy lub campari-pomarańczowy sorbet można śmiało ująć jako przystawkę w menu. Sorbet jest szczególnie smaczny, jeżeli będzie serwowany w postaci kulki w kieliszku wina musującego.

Przepis podstawowy

500ml utartych owoców / soków, 50-100g cukru (wg smaku i rodzaju owoców), 1-2 łyżek białka wymieszać i przerobić na sorbet w maszynce do lodów.

W celu ulepszenia można dodać 1 łyżkę likieru, koniaku, nalewki malinowej itp. Przy użyciu owoców z puszek jak np. ananasów, można z reguły zrezygnować z dodatku cukru.

Sorbet truskawkowy

300g truskawek, 1 łyżeczka soku z cytryny, 1 łyżka białka, 3 łyżki cukru, 75ml soku jabłkowego
Zetrzeć składniki i przerobić na sorbet.

Sorbet campari-pomarańczowy

500ml soku pomarańczowego, 100ml campari, 1-2 łyżki białka, cukier wg smaku
Przerobić na sorbet w maszynce do lodów i podawać jako odświeżającą przystawkę przed obiadem.

Sorbet cassis

500ml utartych czarnych porzeczek, sok z 1 cytryny, 50g cukru, 2 cl creme de Cassis, 1 białko
Przepuścić utarte porzeczki przez sitko, wymieszać z sokiem z cytryny, cukrem i likierem, dodać białko i przerobić na sorbet.

Sorbet z kwiatów czarnego bzu

500ml wody, 200g cukru pudru, 8-10 kwiatów czarnego bzu, 1 cytryna, 1 białko
Zagotować wodę z cukrem. Kwiaty czarnego bzu umyć, otrząpać aby wysuszyć i wrzucić do syropu cukrowego, który już się nie gotuje, na 30 minut aby przesiąkły. Przełać przez sitko. Wycisnąć cytrynę i dodać sok. Syrop z czarnego bzu schłodzić. Zimny syrop z czarnego bzu razem z białkiem przerobić w maszynce do lodów na sorbet. Serwować z owocami sezonowymi (jak porzeczki, truskawki) i usmażonymi owocami czarnego bzu.

Sorbet z szampana z bazylią

1 pęczek bazylii, 100 g cukru, 200ml wytrawnego białego wina, 100ml szampana lub wina musującego, sok z 1 cytryny, 1 białko

Umyte liście bazylii zmiksować w 100ml wytrawnego białego wina (za pomocą ESSE-Zauberstaub) i zostawić na pół godziny aby nasiąkło. Zagotować resztę wina z cukrem. Wino z bazylią przełać przez drobne sitko, wymieszać ze schłodzonym syropem z cukru, szampanem, sokiem z cytryny, białkiem i przerobić w maszynce do lodów na sorbet. Podawać jako przystawkę do obiadów lub przekąskę.

Wskazówka: Bez bazylii i z większą ilością cukru powstaje odświeżający deser.

PARFAIT

Podstawa parfait składa się z żółtka i cukru, które należy ubić w kąpieli wodnej na krem a następnie wraz z innymi składnikami i śmietaną należy przerobić na kremowe lody.

Parfait z jabłkami i calvados

300g jabłek, 1 cytryna, 2 łyżki calvados, 1 jajko, 1 żółtko, 60g cukru, 200ml śmietany
Jabłka obrać i pociąć w małe kostki, wymieszać z sokiem cytrynowym. Odłożyć na talerzyk 1 łyżkę kostek z jabłka, resztę ugotować na miękko z 1-2 łyżek wody. Jajko i cukier w kąpieli wodnej ubić na pianę. Starte jabłka dodać i schłodzić masę. Ubić śmietanę i dodać. Zamrozić w maszynie do lodów na kremowe lody. Krótco przed końcem czasu mrożenia dodać kostki z jabłka i calvados.
Serwować z sosem cassis lub jeżynowym.

Parfait pralinowe

40g cukru, 65ml wody, 2 białka z jaj, 1 paczka cukru waniliowego, 1 startej skórki pomarańcza, 60g kuwertury, 50g nugatu, 1-2 łyżki likieru kakaowego lub rumu, 200ml śmietany
Zagotować wodę z cukrem, schłodzić. Żółtko z wodą z cukrem, cukrem waniliowym i skórką pomarańczy w kąpieli wodnej ubić na krem. Kuwerturę i nugat rozpuścić w kąpieli wodnej i wymieszać z masą z białka z jaj, dodać likier lub rum. Dodać ubitą na sztywno śmietanę i w maszynie do lodów przerobić na kremowy parfait.

PRZEPISY Z ZASTOSOWANIEM STEWII

Cukier można zastąpić stewią. Stewii należy używać zawsze w proporcji ok. 1:10, tzn. zamiast 100 g cukru należy użyć 10 g stewii.

Przygotowaliśmy dla Państwa niektóre przepisy. Prosimy zwrócić uwagę, że nie jest możliwe zrobienie lodów czekoladowych z użyciem stewii, gdyż w tych lodach tłuszcz i cukier pochodzą z tabliczki czekolady. Nie jest możliwe również zrobienie lodów waniliowych, gdyż w tym przypadku cukier jest nieodłącznym nośnikiem smaku.



Używać tylko bardzo świeżych jaj. Spożyć lody w ciągu jednego tygodnia. Rozmrożone lody natychmiast spożyć i nie zamrażać ich ponownie.

Lody o smaku kiwi

5 dojrzałych owoców kiwi, 10 g stewii, 2 łyżki musu jabłkowego, 250 ml soku jabłkowego, 2 białka, 1 łyżki soku z cytryny

Obrać kiwi, pokroić w kawałki i włożyć do wysokiego pojemnika. Dodać stewię, mus jabłkowy i sok jabłkowy. Rozdrobnić na puree blenderem ręcznym. Ubić białka i sok z cytryny na gładką pianę i zmieszać z masą z kiwi. Napełnić masą maszynę do lodów i zamrażać przez ok. 40 minut.

Sorbet wiśniowy

250 g wiśni (ze słoika, odsączonych), 1 łyżki soku z cytryny, 5 g stewii, 250 ml soku jabłkowego, 1 opakowania żelatyny rozpuszczalnej na zimno

Włożyć wszystkie składniki do wysokiego pojemnika i rozdrobnić na puree blenderem ręcznym. Napełnić masą maszynę do lodów i zamrażać przez ok. 40 minut.

Mrożony krem z pomidorów

(jako przekąska w gorące dni)

125 ml soku pomidorowego, 100 ml puree z pomidorów (gotowy produkt), 200 g kwaśnej śmietany, 100 g słodkiej śmietany, 1,5 łyżka soli, 2 szczypty stewii, 2 łyżki soku z cytryny, 0,5 łyżka bardzo drobno posiekanej pietruszki, 1 łyżka posiekanego szczypiorku, 1 opakowania żelatyny rozpuszczalnej na zimno, czarny pieprz i tabasco do smaku

Włożyć wszystkie składniki do wysokiego pojemnika i rozdrobnić na puree blenderem ręcznym. Napełnić masą maszynę do lodów i zamrażać przez ok. 40 minut.

Porada: Do kremu z pomidorów można dodać 1 - 2 łyżek (zależnie do ilości) octu balsamicznego i drobno posiekaną bazylię. Należy wówczas zrezygnować z tabasco, pietruszki i szczypiorku.

Lody ogórkowe

1 ogórki sałatkowe, 2 łyżki soku z cytryny, 1 łyżki oleju słonecznikowego, 1 łyżki oliwy z oliwek, 1 opakowania przyprawy „Koperek“ do sałatki z ogórków (lub 2 łyżki bardzo drobno posiekanego koperku), 3 g stewii, 1 opakowania żelatyny rozpuszczalnej na zimno, 2 białka, sól i pieprz do smaku. Ogórki obrać, przekroić na pół, wydrążyć pestki, pokroić w grubą kostkę i wsypać do wysokiego pojemnika. Rozdrobnić na puree blenderem ręcznym. Dodać i zmiksować pozostałe składniki, oprócz białek. Białka ubić ze szczyptą soli na gładką pianę i wymieszać trzepaczką do ubijania z puree z ogórków. Napełnić masą maszynę do lodów i zamrażać przez ok. 30–40 minut.

Lody z maślanki

200 ml maślanki, 100 ml mleka, 100 ml śmietany, 2 żółtka, 10 g stewii, 1 łyżeczka startej skórki z cytryny

Wariant 1

Ten szybki wariant można wybrać tylko wtedy, gdy używa się bardzo świeżych jaj.

Włożyć wszystkie składniki do wysokiego pojemnika i rozdrobnić na puree blenderem ręcznym.

Napełnić masą maszynę do lodów i zamrażać przez ok. 40 minut.

Wariant 2

Żółtka i stewię ubić w kąpieli wodnej na puszystą masę. Mleko i śmietanę zagotować, zmieszać z masą z żółtek, odstawić do ochłodzenia. Masę najlepiej przygotować dzień wcześniej. Gdy masa z jaj kompletnie ostudzi się, zmieszać z maślanką (nie mieszać wcześniej, gdyż inaczej maślanka zetnie się). Napełnić masą maszynę do lodów i zamrażać przez ok. 40 minut.

Lody truskawkowe

250 g truskawek, 10 g stewii, 100 ml mleka, 100 ml śmietany, 1 łyżki soku z cytryny
 Włożyć wszystkie składniki do wysokiego pojemnika i rozdrobnić na puree blenderem ręcznym.
 Napęlić masą maszynę do lodów i zamrażać przez ok. 40 minut.

Porada: Dodać 1 - 2 łyżek octu balsamicznego lub 1–2 łyżek bardzo drobno posiekanej bazylii lub mięty.

Zamiast truskawek można użyć czarnych jagód lub malin.

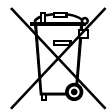
Przepisy podane w tej instrukcji obsługi zostały starannie opracowane i sprawdzone przez autorów i przedsiębiorstwo UNOLD AG, ale bez gwarancji. Wyklucza się odpowiedzialność autorów lub przedsiębiorstwa UNOLD AG i ich pełnomocników za szkody osobowe, rzeczowe i majątkowe.

WARUNKI GWARANCJI

Udzielamy na nasze produkty 24 miesięcznej gwarancji od daty zakupu (warunkiem jest zachowanie faktury zakupu lub paragonu) na szkody, które przy użytkowaniu zgodnym z przeznaczeniem wskazują na wadę fabryczną. W czasie trwania gwarancji usuniemy wady materiałowe bądź fabryczne zgodnie z naszym osądem poprzez naprawę lub wymianę. Gwarancja udzielana jest na produkty sprzedawane na terenie Niemiec i Austrii. W innych krajach proszę zwrócić się do właściwego Importera. Urządzenia, w których wymagane jest usunięcie wady, proszę przestać razem z kopią faktury zakupu, na której musi być widoczna data zakupu, z załączonym opisem wady, w oryginalnym pudełku, dobrze zapakowane na adres serwisu. Możesz wydrukować dokument zwrotny na naszej stronie internetowej <https://unold.de/pages/rucksendungen>. (tylko dla wpisów z Niemiec i Austrii). Gwarancja nie obejmuje szkód wynikających ze zużycia, użytkowania niezgodnie z przeznaczeniem i nieprzestrzegania wskazówek dotyczących konserwacji i pielęgnacji. Roszczenie gwarancji wygasa, jeżeli naprawa bądź otwarcie przedmiotu będą przeprowadzone przez stronę trzecią. Ewentualne roszczenia użytkownika końcowego wobec sprzedawcy/dealera nie są ograniczone tą gwarancją.

UTYLIZACJA / OCHRONA ŚRODOWISKA

Nasze urządzenia wyprodukowane zostały na wysokim poziomie do długiego użytkowania. Regularna konserwacja i fachowe naprawy poprzez nasz serwis mogą wydłużyć pracę urządzenia. W razie kiedy urządzenie jest uszkodzone i nie nadaje się do naprawy, proszę przestrzegać zaleceń. Ten produkt nie może być zutylizowany razem z normalnymi odpadami domowymi.



Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny (WEEE) oraz baterie i akumulatory muszą być utylizowane oddzielnie od odpadów domowych. Zużyty sprzęt można rozpoznać po symbolu przekreślonego kosza na śmieci (symbol WEEE). Muszą Państwo dostarczyć ten produkt do zbiorczego punktu recyklingowego dla urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Poprzez oddzielne zbieranie i recykling odpadów pomagają Państwo chronić naturalne zasoby i sprawiają, że ten produkt będzie zutylizowany w sposób bezpieczny dla zdrowia i środowiska naturalnego.
 Chłodziwa: R600a

UNOLD®



UNOLD®
Care + Style



UNOLD®
Fan + Heat



Weitere Informationen zu unserem Sortiment erhalten Sie unter www.unold.de



BESTELLFORMULAR

Bitte senden Sie das ausgefüllte Bestellformular an:



Abteilung Service
Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

Telefon +49 (0)62 05/94 18-27
Telefax +49 (0)62 05/94 18-22
E-Mail service@unold.de
Internet www.unold.de

Anrede / Title		Telefon Phone No.
Vorname / First name		
Name / Surname		Telefax Fax No.
Straße/Nr. / Street/No.		
PLZ/Ort / City		E-Mail

BESTELLUNG / ORDER 48830/48835 Eismaschine

Stück	Art.-Nr.	Bezeichnung	
	4886510	Ersatz-Eisbehälter	
	4886504	Ersatz-Mischer	
		Transparenter Deckel	
		Portionierlöffel	

Es gelten unsere AGB. Die Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten richtet sich nach den Regelungen der Europäischen Datenschutzgrundverordnung. Weitere Hinweise erhalten Sie unter <https://unold.de/pages/datenschutz> und <https://unold.de/pages/agbs>

Aktuelle Preise und Informationen erhalten Sie auf unserer Internetseite unter www.unold.de oder telefonisch bei unserem Service.

Aus dem Hause

UNOLD®

Impressum:

Bedienungsanleitung Modell 48830/48835

Stand: November 2023 /nr

Copyright ©

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4

68766 Hockenheim

Telefon +49 (0)6205/94 18-0

Telefax +49 (0)6205/94 18-12

E-Mail info@unold.de

Internet www.unold.de