

UNOLD®

**EISMASCHINE &
Joghurtbereiter
EVA**



Bedienungsanleitung

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

Modell 48826

INHALTSVERZEICHNIS

Bedienungsanleitung Modell 48826

Vorwort	6
Technische Daten	6
Symbolerklärung	6
Für Ihre Sicherheit	7
In Betrieb nehmen	10
Beschreibung der Tasten	11
Gerät bedienen	12
Reinigen und Pflegen	16
Hinweise zu den Rezepten	17
Rezepte	18
Joghurtherstellung	25
Veganer Joghurt	26
Veganes Eis	27
Garantiebestimmungen	28
Entsorgung / Umweltschutz	28
Service-Adressen	29
Informationen für den Fachhandel	29
Bestellformular	135

Instructions for use Model 48826

Introduction	30
Technical Specifications	30
Explanation of symbols	30
For your safety	31
Preparing the appliance for operation	34
Description of display and buttons	34
Operating the appliance	36
Cleaning and maintenance	39
Recipes: General information	40
Recipes	41
Making yoghurt	48

Guarantee Conditions	49
Waste Disposal /	
Environmental Protection	49
Service	29

Notice d'utilisation Modèle 48826

Avant-propos	50
Caractéristiques techniques	50
Explication des symboles	50
Pour votre sécurité	51
Mise en service	54
Description de l'écran et des boutons	54
Utiliser l'appareil	56
Nettoyage et entretien	59
Informations générales pour	
la préparation de glace	59
Recettes	60
Fabrication de yaourt	65
Conditions de Garantie	66
Traitement des déchets /	
Protection de l'environnement	66
Service	29

Gebruiksaanwijzing Model 48826

Voorwoord	67
Technische gegevens	67
Verklaring van de symbolen	67
Voor uw veiligheid	67
Gebruik	70
Beschrijving van display en knoppen	71
Apparaat bedienen	72
Reiniging en verzorging	75

INHALTSVERZEICHNIS

Algemene opmerkingen	76
Recepten	76
Yoghurtproductie	82
Garantievoorwaarden	83
Verwijderen van afval/Milieubescherming ...	83
Service	29

Istruzioni per l'uso Modello 48826

Premessa	84
Dati tecnici	84
Significato dei simboli	84
Per la vostra sicurezza	85
Messa in funzione	88
Descrizione del display e dei tasti	88
Uso dell'apparecchio	90
Cura e pulizia	93
Ricette: Osservazioni generali	93
Ricette	94
Preparazione dello yogurt	100
Norme die garanzia	101
Smaltimento / Tutela dell'ambiente	101
Service	29

Manual de instrucciones Modelo 48826

Prólogo	102
Datos técnicos	102
Explicación de símbolos	102
Para su seguridad	103
Poner en funcionamiento	106
Descripción de la pantalla y las teclas	106
Manejar el aparato	108
Limpieza y cuidado	111

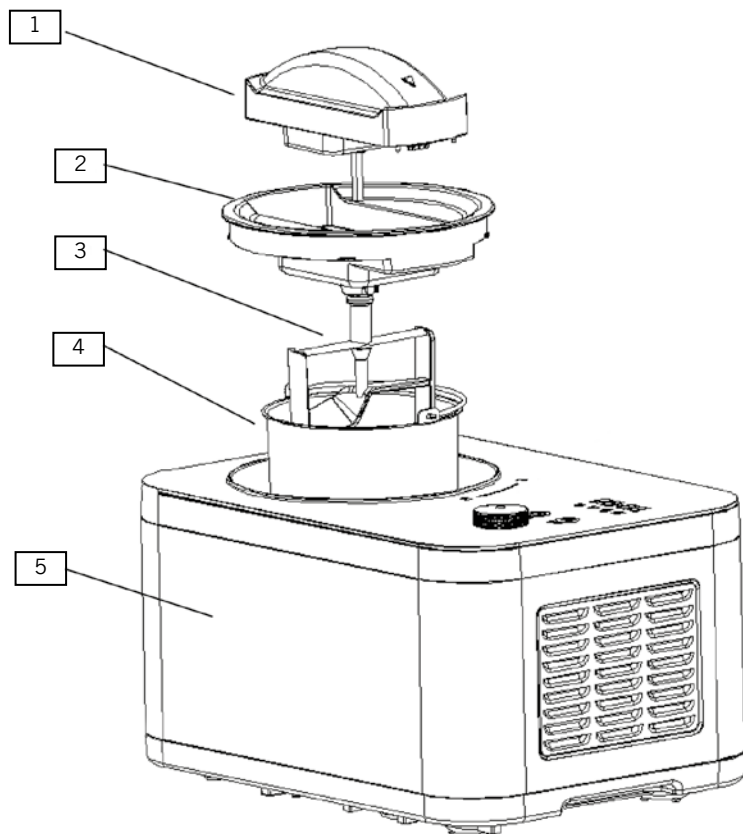
Recetas: Indicaciones generales	111
Recetas	112
Preparación de yogur	116
Condiciones de Garantia	117
Disposición/Protección del medio ambiente	117
Service	29

Instrukcja obsługi Model 48826

Wstęp	118
Dane techniczne	118
Objaśnienie symboli	118
Dla bezpieczeństwa użytkownika	119
Uruchomienie	121
Opis wyświetlacza i przycisków	122
Obsługa urządzenia	123
Czyszczenie i pielęgnacja	126
Informacje ogólne	127
Przepisy	128
Przyrządzanie jogurtu	133
Warunki gwarancji	134
Utylizacja / ochrona środowiska	134
Service	29



IHRE NEUE EISMASCHINE



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

- | | |
|---|----------------------|
| 1 | Antriebsteil/Motor |
| 2 | Transparenter Deckel |
| 3 | Rührwerk/Mischer |
| 4 | Eisbehälter |
| 5 | Kompressorgehäuse |

IT Pagina 84

- | | |
|---|-------------------------|
| 1 | Motore |
| 2 | Coperchio trasparente |
| 3 | Pala di miscelazione |
| 4 | Contentitore del gelato |
| 5 | Corpo del compressore |

EN Page 30

- | | |
|---|---------------------|
| 1 | Drive unit/motor |
| 2 | Transparent lid |
| 3 | Stirrer/mixer |
| 4 | Ice cream container |
| 5 | Compressor housing |

ES Página 102

- | | |
|---|------------------------------|
| 1 | Pieza de accionamiento/motor |
| 2 | Tapa transparente |
| 3 | Agitador/mezclador |
| 4 | Recipiente de helado |
| 5 | Caja del compresor |

FR Page 50

- | | |
|---|------------------------|
| 1 | Entraînement/moteur |
| 2 | Couvercle transparent |
| 3 | Agitateur/mélangeur |
| 4 | Bac à glace |
| 5 | Boîtier du compresseur |

PL Strony 118

- | | |
|---|---------------------------|
| 1 | Jednostka napędowa/silnik |
| 2 | Przezroczysta pokrywa |
| 3 | Mieszadło/mieszak |
| 4 | Pojemnik na lody |
| 5 | Obudowa sprężarki |

NL Pagina 67

- | | |
|---|---------------------|
| 1 | Aandrijfdeel/motor |
| 2 | Doorzichtig deksel |
| 3 | Roerwerk/mixer |
| 4 | Ijsbak |
| 5 | Compressorbehuizing |

BEDIENUNGSANLEITUNG MODELL 48826**VORWORT**

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Produkt aus dem Hause Unold entschieden haben. Wir bitten Sie, diese Bedienungsanleitung sorgfältig durchzulesen. So werden Sie schnell mit allen Funktionen Ihrer neuen Eismaschine (im Folgenden auch „Gerät“ genannt) vertraut. Bitte stellen Sie sicher, dass die Bedienungsanleitung von jeder Person gelesen und berücksichtigt wird, die das Gerät nutzt, reinigt oder wartet. Geben Sie das Gerät keinesfalls ohne Bedienungsanleitung an andere Personen weiter. Bei Fragen, die in der Bedienungsanleitung nicht vollständig geklärt werden können, oder bei z. B. technischen Problemen wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst oder Ihren Fachhändler.

Wichtiger Hinweis: Abbildungen und Zeichnungen dienen als Referenz und können vom Produkt abweichen.

TECHNISCHE DATEN

Leistung:	120 W, 220 V~, 50 Hz		
Fassungsvermögen:	1.500 ml		
Max. Füllmenge:	1.000 ml		
Größe:	ca. 38 x 27 x 24,2 cm (B/T/H)		
Gewicht:	ca. 9,3 kg		
Zuleitung:	ca. 120 cm		
Ausstattung:	Vollautomatischer, selbstkühlender Kompressor für kontinuierliche Kälte-Erzeugung, Menü-Taste für drei Funktionen: Mischen & Gefrieren, Mischen, Gefrieren, inklusive Joghurtzubereitungsfunktion, entnehmbarer Edelstahl-Eisbehälter, Timer einstellbar von 5 bis 60 Minuten		
Zubehör:	Bedienungsanleitung mit Rezepten		

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

Verwendetes Kühlmittel: R600a

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. Kinder im Alter zwischen 3 und 8 Jahren dürfen Kühlgeräte befüllen und leeren.
6. Gerät nur an Wechselstrom gemäß Typenschild anschließen.
7. Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem betrieben werden.
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.
12. Benutzen Sie das Gerät nur in Innenräumen.
13. Während des Betriebs müssen die Lüftungsschlitze am Kompressorgehäuse frei sein. Halten Sie mindestens 8 cm Abstand zu anderen Gegenständen.
14. Aus Gründen der elektrischen Sicherheit keinesfalls Mehrfachsteckdosen oder Netzteile direkt hinter dem Gerät platzieren.
15. Das Gerät und die Zuleitung dürfen nicht in der Nähe von Flammen oder anderen Wärmequellen betrieben werden.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

16. 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.
17. Gerät und Zuleitung aus Sicherheitsgründen nie auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen abstellen oder betreiben.
18. Die Zuleitung vor Gebrauch vollständig abwickeln.
19. Die Zuleitung darf nicht über die Kante der Arbeitsfläche herunterhängen.
20. Die maximale Füllmenge darf nicht überschritten werden. Der Eisbehälter sollte zu höchstens $\frac{3}{4}$ gefüllt sein, da sich Eis durch den Gefriervorgang ausdehnt.
21. Füllen Sie die Zutaten für das Eis immer in den entnehmbaren Eisbehälter, nie direkt in die Mulde der Eismaschine.
22. Verwenden Sie das Gerät nie ohne Eisbehälter!
23. Während des Betriebs keine Gegenstände in das laufende Gerät halten und nicht mit der Hand in den Behälter greifen. Es besteht Verletzungsgefahr!
24. Benutzen Sie das Gerät nur nach ordnungsgemäßem Zusammenbau.
25. Drücken Sie die Power-Taste nicht zu oft hintereinander. Es müssen mindestens 5 Minuten vor erneutem Drücken vergangen sein, um Schäden am Kompressor zu vermeiden.
26. Sobald das Gerät in Betrieb ist, keinesfalls den Motor und den Deckel vom Gerät nehmen.
27. Betreiben Sie das Gerät nie mit Zubehör anderer Geräte.
28. 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.
29. 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.

30. ACHTUNG: bitte nur Lebensmittel in den Behälter einfüllen.

31. Achtung! Bitte beachten Sie die folgenden Hinweise, um eine Verunreinigung der verwendeten Zutaten zu vermeiden: Wenn Sie den Deckel des Gerätes während der Eiszubereitung häufig abnehmen, steigt die Temperatur im Gerät an. Dies kann Auswirkungen auf die Haltbarkeit der Zutaten haben. Reinigen Sie alle mit Lebensmitteln in Kontakt kommenden Teile des Gerätes regelmäßig und gründlich.



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 2 Stunden ohne aufgesetzten Deckel 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:

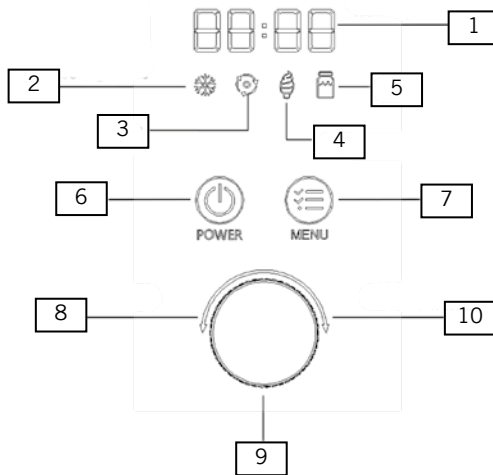
- **Vermeiden Sie offene Flammen und Zündquellen.**
- **Lüften Sie den Raum gründlich, in dem sich das Gerät befindet.**

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

IN BETRIEB NEHMEN

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und ggf. die 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 Kundenservice.
3. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und trockene Arbeitsfläche.
4. Lassen Sie das Gerät nach dem Auspacken bitte mindestens 2 Stunden am endgültigen Standort ohne aufgesetzten Deckel stehen, bevor Sie es in Betrieb nehmen. Das Kühlmittel im Gerät muss sich erst absenken, da sonst der Kompressor beschädigt werden kann.
5. Vor dem ersten Gebrauch müssen alle herausnehmbaren Teile, außer dem Antriebsteil (1) und dem Kompressorgehäuse (5), mit warmem Wasser ausgespült werden.
6. Das Gehäuse und die Aussparung für den Eisbehälter mit einem gut ausgedrückten, feuchten Tuch abwischen.

BESCHREIBUNG DER TASTEN



1	Zeitanzeige	Zeigt die noch verbleibende Zubereitungszeit an
2	Kontrollleuchte „Cooling“	Leuchtet, wenn das Programm „Cooling“ ausgewählt ist. Falls das Eis nach Programmende noch nicht die gewünschte Festigkeit hat, können Sie es mit diesem Programm zwischen 5 und 60 Minuten nachfrieren lassen. Voreingestellt sind 10 Minuten.
3	Kontrollleuchte „Mixing“	Leuchtet, wenn das Programm „Mixing“ ausgewählt ist. Falls die Zutaten vor dem Programmstart gleichmäßig vermischt werden sollen, wählen Sie vor der Eiszubereitung dieses Programm. Die Laufzeit kann zwischen 5 und 60 Minuten gewählt werden, voreingestellt sind 30 Minuten.
4	Kontrollleuchte „Ice Cream“	Leuchtet, wenn das Programm „Ice Cream“ ausgewählt ist. Programm für die normale Eiszubereitung, die Eismasse wird zunächst vermischt und anschließend gefroren. Die Laufzeit kann zwischen 5 und 60 Minuten gewählt werden, voreingestellt sind 60 Minuten.

5	Kontrollleuchte „Joghurt“	Leuchtet, wenn das Programm „Joghurt“ ausgewählt ist. Die Laufzeit kann zwischen 4 und 24 Stunden gewählt werden, voreingestellt sind 12 Stunden.
6	Taste „Power“	Schaltet das Gerät ein und aus.
7	Taste „Menü“	Mit dieser Taste wählen Sie zwischen den vier Zubereitungsvarianten: Cooling, Ice Cream, Mixing und Joghurt.
8	Drehknopf Zeit -	Laufzeit reduzieren
9	Start/Pause	Start und pausieren der Programme
10	Drehknopf Zeit +	Laufzeit erhöhen

GERÄT BEDIENEN

Eis zubereiten

1. Bereiten Sie die Zutaten für das Eis gemäß Rezept vor. Wenn es sich um Eismassen handelt, die vorher gekocht werden müssen, 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.
3. Obst erst unmittelbar vor der Zubereitung pürieren, Obststücke erst gegen Ende der Zubereitungszeit zufügen.
4. Alkohol sparsam dosieren und erst zum Ende der Gefrierzeit zugeben, weil Alkohol die Gefrierzeit verlängert.
5. Füllen Sie die gekühlten Zutaten in den entnehmbaren Eisbehälter. Achten Sie darauf, die maximale Füllmenge von 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 homogenes Gefrierergebnis erzielt wird.
6. Setzen Sie den entnehmbaren 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 nun den Motor so auf den transparenten Deckel, dass der Antriebsstift in die Öffnung des Mixers passt (Abb. 1). Der Steckkontakt zum Stromanschluss am Kompressorgehäuse muss gewährleistet sein.
8. Stecken Sie den Mixer auf den Antriebsstift.
9. Setzen Sie den transparenten Deckel zusammen mit dem Mixer leicht versetzt auf und drehen Sie diese Teile im Uhrzeigersinn fest (Bajonettverschluss). Beachten Sie dabei die Symbole auf dem Gerät. Drehen Sie den Deckel in Richtung „“. Das Gerät startet nur, wenn der Deckel richtig aufgesetzt ist (Abb. 2 und 3).
10. Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose (220 V~, 50 Hz). Das Display leuchtet kurz auf und erlischt wieder.
11. Drücken Sie die Taste „Power“, um das Gerät einzuschalten.
12. Sie können nun über die Taste „Menü“ das gewünschte Programm auswählen:

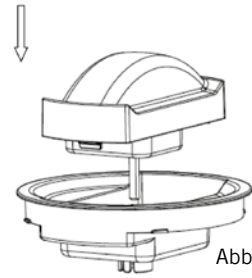


Abb. 1

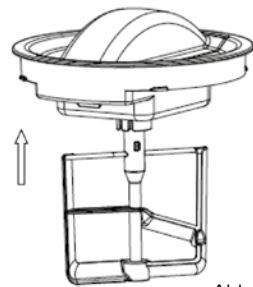


Abb. 2

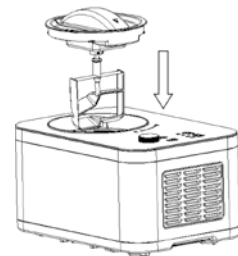


Abb. 3

Symbol	Programm
	Ice Cream (Mischen und gefrieren)
	Mixing (Mischen)
	Cooling (Gefrieren)
	Joghurt

13. Über den Drehknopf können Sie anschließend bei Bedarf die gewünschte Laufzeit anpassen. Wenn Sie den Drehknopf nach links drehen, reduzieren Sie die jeweilige Laufzeit. Wenn Sie den Drehknopf nach rechts drehen, erhöht sich die Laufzeit.
14. Drücken Sie anschließend den Drehknopf, um das jeweilige Programm zu starten.
15. Das Gerät beginnt mit dem Rühren bzw. Kühlen der Zutaten und die Kontrollleuchte des gewählten Programmes leuchtet.
16. Die Programme lassen sich jederzeit unterbrechen, indem Sie erneut auf den Drehknopf drücken. Sobald Sie den Drehknopf wieder betätigen, arbeitet das Gerät weiter.
17. Wenn Sie länger auf den Drehknopf drücken, kann das gewählte Programm abgebrochen werden.
18. Nach Ablauf der jeweiligen Programmlaufzeit schaltet sich das Gerät automatisch ab und es ertönt ein mehrmaliger Signalton.
19. Wenn die Eiscreme nach dem Ertönen des Signaltons nicht entnommen wird, schaltet sich die automatische Kühlfunktion für maximal 60 Minuten zu, sofern in dieser Zeit keine andere Taste gedrückt wird. Im Display erscheint „Cool“. Nach Ablauf von 60 Minuten schaltet sich das Gerät vollständig aus.
20. 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. Bei Bedarf können Sie die Eismasse dann z. B. nochmals nachfrieren lassen.
21. Achtung: Am Motor befinden sich zwei silberfarbene Stifte. Falls dort durch Kondensation Wassertropfen entstehen, wischen Sie diese mit einem Tuch ab. Nur so ist der Stromkontakt zum Motor gewährleistet, bei Nässe stoppt der Motor.

Eiscreme entnehmen

22. Schalten Sie vor dem Entnehmen der Eiscreme das Gerät aus, indem Sie die Taste „Power“ drücken und ziehen Sie anschließend den Netzstecker aus der Steckdose.
23. Entriegeln Sie den Deckel, indem Sie diesen auf „“ drehen und nehmen Sie den Deckel mit Mischer und Motor ab.
24. Entnehmen Sie den Eisbehälter aus dem Gerät.

25. 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.
26. Auf Wunsch können Sie direkt im Anschluss erneut Eis zubereiten. Starten Sie hierzu wieder mit Punkt 1.
27. 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 Behälter für max. 15 Minuten in den Gefrierschrank, um das Eis vollständig durchzufrieren. Andernfalls ist dieses Eis zwar außen sehr fest gefroren, innen aber eventuell noch leicht flüssig.

Joghurt herstellen

28. In dieser Funktion wird die eingefüllte Masse zur Joghurtherstellung auf die notwendige Temperatur erwärmt und dann entsprechend warmgehalten.
29. Nützliche Hinweise zur Joghurtherstellung erhalten Sie im Rezeptteil.
30. Füllen Sie die Zutaten in den Eisbehälter und setzen Sie den Eisbehälter wie bei „Eis zubereiten“ in das Gerät ein. Achten Sie darauf, dass der Deckel richtig aufgesetzt ist, da das Gerät sonst nicht eingeschaltet werden kann.
31. Drücken Sie die Taste „Power“, um das Gerät einzuschalten.
32. Wählen Sie nun über die Taste „Menü“ das Joghurt-Programm aus.
33. Die voreingestellte Zeit beträgt 8 Stunden. Über den Drehknopf können Sie diese Zeit zwischen 4 und 24 Stunden anpassen.
34. Wir empfehlen bei der Verwendung von vorgewärmter Milch eine Zubereitungszeit von ca. 5 bis 6 Stunden, bei kalter Milch ca. 8 bis 9 Stunden.
35. Drücken Sie nun den Drehknopf, um die Joghurtherstellung zu starten.
36. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich das Gerät aus.
37. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
38. Entriegeln Sie den Deckel und nehmen Sie den Deckel mit Mischer und Motor ab.
39. Entnehmen Sie den Eisbehälter aus dem Gerät.
40. Füllen Sie den fertigen Joghurt vorsichtig in Portionsgläser oder ein großes Glas, verschließen Sie die Gläser gut und stellen Sie den Joghurt für 12 Stunden in den Kühlschrank.

Kompressorschutz-Funktion

41. Nach dem Beenden der Programme „Ice Cream“ oder „Cooling“ benötigt der Kompressor eine Ruhezeit von 3 Minuten, bevor das Programm erneut gestartet werden kann. Wird der Netzstecker gezogen, entfällt diese Pause und das Gerät kann sofort wieder eingeschaltet werden – wir raten jedoch davon ab, um Schäden am Kompressor zu vermeiden.

REINIGEN UND PFLEGEN

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

1. Reinigen Sie das Gerät keinesfalls 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 (außer dem Motor) können Sie in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel reinigen. Diese Teile (bis auf den Eisbehälter) sind nicht spülmaschinengeeignet. Der Eisbehälter kann in einem schonenden Reinigungsprogramm im oberen Korb der Spülmaschine gereinigt werden.
4. Wischen Sie das Kompressorgehäuse und den Motor 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. 07306/925900

Fax 07306/925905

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 oder stellen Sie eine längere Betriebszeit ein.

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.

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 aufgeschlitzte 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.

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

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

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.

JOGHURTHERSTELLUNG

Um eigenen frischen Naturjoghurt herzustellen, benötigen Sie nicht viele Zutaten. Sie können auf Wunsch auch laktosefreie Milch oder Ziegenmilch zur Herstellung verwenden. Je fettiger die verwendete Milch, desto sahniger wird der Joghurt. Grundsätzlich müssen Sie darauf achten, dass die verwendete Milch und der Joghurt den gleichen Fettgehalt haben. So erhalten Sie ein ideales Ergebnis. Sie müssen auch nicht für jede Zubereitung Joghurt kaufen – aus dem einmal selbst zubereiteten Joghurt können Sie mehrmals neuen Joghurt herstellen.

Wir empfehlen die Verwendung von homogenisierter Kuhmilch: Wenn Sie andere Milch verwenden, sollte diese vor der Joghurtherstellung auf ca. 90 °C erhitzt und anschließend auf ca. 40 °C abgekühlt werden.

Um eine Startkultur anzulegen, verwenden Sie bitte keine flüssigen, aromatisierten oder Fruchtjoghurts.

Joghurt aus Milch

Für 500 ml Milch benötigen Sie 100 ml probiotischen Joghurt oder alternativ 3 probiotische Kapseln, die in die Milch eingerührt werden. Mischen Sie die Milch mit dem Joghurt oder den probiotischen Kapseln gut durch und füllen Sie die Mischung in den Eisbehälter. Starten Sie das Joghurt-Programm.

Füllen Sie den fertigen Joghurt vorsichtig in Portionsgläser oder ein großes Glas, verschließen Sie die Gläser gut und stellen Sie den Joghurt für 12 Stunden in den Kühlschrank.

Bewahren Sie immer 200 g Joghurt auf. Damit können Sie dann, wie oben beschrieben, wieder neuen Joghurtherstellen.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

VEGANER JOGHURT

Die Herstellung von veganem Joghurt dauert ca. 12 Stunden. Verwenden Sie möglichst zimmerwarme Zutaten. Nach der Fermentation den fertigen Joghurt in ein oder mehrere saubere Gläser füllen, gut verschließen und für weitere 12 Stunden in den Kühlschrank stellen – dadurch erhält er seine feste Konsistenz. Am besten eignet sich Kokos- oder Sojamilch, da andere pflanzliche Drinks meist nicht gut eindicken. Zur Basis aus Pflanzendrink gibt man entweder:

- ein ungesüßtes pflanzliches Joghurt oder
 - eine vegane Joghurtstarterkultur
- sowie
- Guarkernmehl als Bindemittel.

Tipps zur Weiterverwendung:

Vom fertigen Joghurt können Sie 300–500 ml für die nächste Herstellung aufheben. Dies lässt sich 5–7-mal wiederholen. Danach empfehlen wir, erneut frisches Pflanzenjoghurt oder eine neue Starterkultur zu verwenden.

Rezept für veganen Joghurt

(Alle Zutaten sollten zimmerwarm sein)

500 ml Pflanzendrink (z. B. Kokosdrink), 150–200 g ungesüßtes pflanzliches Joghurt (z. B. auf Kokosbasis), 1 gehäufte Teelöffel Guarkernmehl

Alle Zutaten in einem hohen Becher gründlich mixen, damit sich keine Klümpchen bilden. Die Mischung in den Mischbehälter Ihrer Maschine füllen, Deckel schließen und das Joghurtprogramm mit 12 Stunden Laufzeit starten. Anschließend den Joghurt in Gläser füllen und für mindestens 12 Stunden kühl stellen.

Hinweis: Sie können auch die doppelte Menge zubereiten – die Fermentationszeit bleibt gleich.

VEGANES EIS**Veganes Eis**

Für veganes Eis können Sie Milch und Sahne im Originalrezept ganz einfach 1:1 durch Pflanzendrink und Pflanzensahne ersetzen.

Statt Eiern verwenden Sie:

pro Ei: 1–2 TL Guarkernmehl als Bindemittel und
50 ml pflanzliche Sahne, Milch oder Joghurt

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

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.

GARANTIEBESTIMMUNGEN

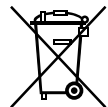
Wir gewähren auf dieses Gerät der Marke UNOLD eine Garantie von 24 Monaten – bei gewerblichem Gebrauch 12 Monate – ab dem Kaufdatum, für Schäden, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch nachweislich auf Werksfehler zurückzuführen sind. Innerhalb der Garantiezeit beheben wir Material- und Herstellungsfehler 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, auf 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 Rucksendeschein 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. Diese Herstellergarantie beschränkt weder Ihre gesetzlichen Rechte noch Ihre Ansprüche gegenüber dem Verkäufer oder Händler aus dem Kaufvertrag gemäß den Bestimmungen des Bürgerlichen Gesetzbuches (BGB). Ihre gesetzlichen Rechte als Verbraucher, insbesondere Ihre Rechte auf Gewährleistung und die gesetzlichen Mängelansprüche gemäß §§ 437 ff. BGB, bleiben unberührt.

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, D-68766 Hockenheim

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.



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 Rucksendeschein 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
Dziedoszańska 10
61-248 Poznań
Internet www.quadra-net.pl

INFORMATIONEN FÜR DEN FACHHANDEL

Hiermit erklärt die UNOLD AG, dass sich die Eismaschine 48826 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

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

INSTRUCTIONS FOR USE MODEL 48826**INTRODUCTION**

Thank you for choosing a product from Unold. Please read the operating instructions carefully. They will quickly familiarise you with your new ice cream maker (hereinafter also referred to as „appliance“). Please ensure that the operating instructions are read and understood by everyone who uses, cleans or services the appliance. Do not, under any circumstances, give the appliance to someone else without also giving them the operating instructions.

If you have any questions that are not fully answered in the operating instructions, or if there are technical problems, please contact our customer service organisation or your retailer.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power:	120 W, 220 V~, 50 Hz	
Capacity:	1,500 ml	
Max. fill quantity:	1,000 ml	
Size:	approx. 38 x 27 x 24.2 cm (W/D/H)	
Weight:	approx. 9.3 kg	
Cord length:	approx. 120 cm	
Features:	Fully automatic, self-cooling compressor for continuous chilling, menu button for three functions: Mix & Freeze, Mix, Freeze, including yoghurt preparation feature, removable stainless steel ice cream container, timer adjustable from 5 to 60 minutes	
Accessories:	Instruction manual with recipes	

Features, technology, colours and design subject to modification; errors excepted

Refrigerant: R600a

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. After use, before cleaning and in case of defaults always unplug the appliance.
8. Do not immerse the motor block, the power cord and the plug into water – risk of short circuit.
9. Do not clean any parts of the appliance in the dishwasher, but only in warm soapy water.
10. Children between the ages of 3 and 8 are allowed to fill and empty cooling appliances.
11. For electrical safety reasons do not, under any circumstances, place multiple socket outlets or power supply units directly behind the appliance.
12. Do not place the appliance or power cord near open flames or other heat sources during operation.
13. When the appliance is in operation do not take the motor and the lid off of the appliance under any circumstances.
14. Only use the appliance indoors.
15. Place the appliance on a free and flat surface.

16. Never put the appliance or the cable on hot surfaces nor operate it near an open gas flame.
17. 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.
18. Unwind the power cord completely.
19. Make sure, that the power cord does not hang over the edge of the working top.
20. Do not exceed the maximum filling quantity (max. 3/4 of the ice cream bowl volume), as the ice cream will expand during freezing.
21. Always fill the ingredients into the removable ice cream bowl, but never directly into the recess of the compressor housing.
22. Do not hold any tools, cutlery or fingers into the jug while it is operated - Risk of injuries.
23. Only use the appliance when properly assembled.
24. During operation, the ventilation slots of the compressor housing as well as of the motor block must be free and uncovered. Maintain a distance of at least 8 cm from other objects.
25. Never use the device without the ice cream bowl!
26. Do not use the appliance with accessories of other machines or brands.
27. Do not use any sharp objects to take out the ice cream. Only use plastic or wooden spoons or spatulas.
28. 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.
29. Warning: fill with foodstuff only.
30. Caution! Please note the following information to avoid contamination of the ingredients used: If you frequently remove the lid of the appliance while preparing ice cream, the temperature in the appliance will rise. This may affect the shelf

life of the ingredients. Regularly and thoroughly clean all parts of the appliance that come into contact with food.



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

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.

Make sure that the appliance is not tilted more than 45°, otherwise the compressor may be damaged.



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:

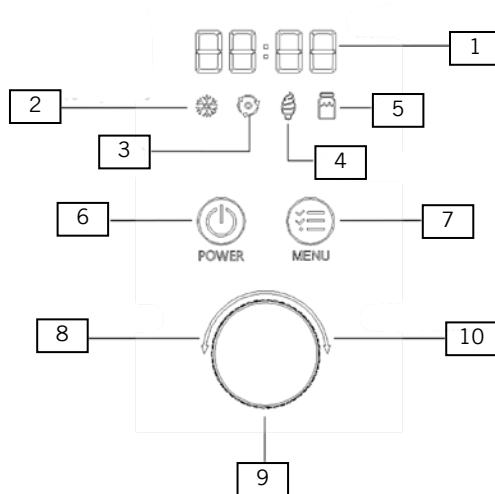
- **Avoid opening flames and sources of ignition.**
- **Thoroughly ventilate the room in which the appliance is situated.**

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.

PREPARING THE APPLIANCE FOR OPERATION

1. Remove all packaging materials and the transport safeguards, if present. Keep packaging materials away from children – danger of suffocation! Dispose of packaging materials in accordance with local regulations.
2. Check the appliance for damage. If the appliance shows visible signs of damage, do not operate it. Contact our customer service organisation instead.
3. Place the appliance on a solid, level and dry work surface.
4. After unpacking, please leave the appliance at its final location for at least 2 minutes without the lid on, before operating it. The coolant in the appliance must first settle (move downward), otherwise the compressor can be damaged.
5. Before using the appliance for the first time, all removable parts, except the drive unit (1) and the compressor housing (5), must be rinsed out with warm water.
6. Wipe off the housing and the aperture for the ice cream container with a damp cloth that has been well wrung out to remove excess water.

DESCRIPTION OF DISPLAY AND BUTTONS



1	Time indicator	Indicates the remaining preparation time
2	Indicator lamp "Cooling"	Is lit when the "Cooling" program has been selected. If the ice cream does not yet have the desired consistency when the program is complete, you can use this program to let it freeze longer for between 5 and 60 minutes. The default is 10 minutes.
3	Indicator lamp "Mixing"	Is lit when the „Mixing“ program has been selected. If you wish the ingredients to be mixed evenly before the program starts, select this program before making ice cream. The run time can be selected between 5 and 60 minutes; the default is 30 minutes.
4	Indicator lamp "Ice Cream"	Is lit when the "Ice Cream" program has been selected. Program for regular ice cream preparation, which progresses by mixing the ice cream mass before freezing it. The run time can be selected between 5 and 60 minutes; the default is 60 minutes.
5	Indicator lamp "Yoghurt"	Is lit when the "Yoghurt" program has been selected. The run time can be selected between 4 and 24 hours; the default is 12 hours.
6	"Power" button	Switches the appliance on and off.
7	Button "Menu"	Use this button to select between the four preparation options: Cooling, Ice Cream, Mixing, and Yoghurt.
8	Rotary control Time "-"	Reduce run time
9	Start/Pause	Start and pause the programs
10	Rotary control Time "+"	Increase run time

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

OPERATING THE APPLIANCE**Making ice cream**

1. Prepare the ingredients for the ice cream as stated in the recipe. When you are processing ice cream masses that require prior cooking, this should be done a day in advance, so the mass has time to cool thoroughly.
2. Cool down the prepared ice cream mass or the required ingredients to a refrigerator temperature of approx. 6–8 °C.
3. Fruit should be puréed just before adding it to the mixture, and fruit in chunks should only 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 removable 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 removable ice cream container in the recess of the compressor housing. Fold down the ice container handle; otherwise, the lid cannot be closed.
7. Proceed by placing the motor on the transparent lid so that the drive pin fits into the opening of the mixer (Fig. 1). Make sure the power supply is properly plugged in at the compressor housing.
8. Insert the mixer into the drive pin.
9. Place the transparent lid together with the mixer at a slight offset and tighten these parts clockwise (bayonet closure). Pay attention to the symbols on the

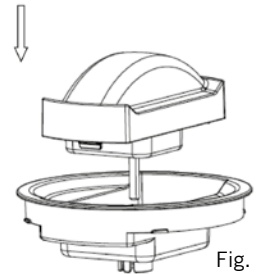


Fig. 1

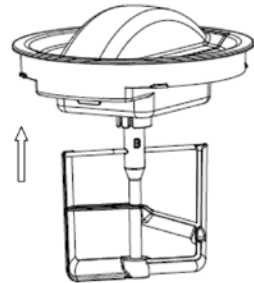


Fig. 2



Fig. 3

appliance. Turn the lid towards “”. The appliance will not work unless the lid has been properly placed (Figs. 2 and 3).

10. Plug the appliance into an electrical outlet (220 V~, 50 Hz). The display lights up briefly and turns off again.
11. Press the “Power” button to switch the appliance on.
12. You can now select the desired program using the “Menu” button:

Icon	Program
	Ice Cream (mix and freeze)
	Mixing (mix)
	Cooling (freeze)
	Yoghurt

13. You can then use the rotary control to adjust the desired run time, if necessary. You reduce the respective run time by turning the rotary control to the left. You increase the respective run time by turning the rotary control to the right.
14. Finish by pressing the rotary control to start the corresponding program.
15. The appliance starts mixing and cooling the ingredients, which is indicated by the indicator lamp of the selected program.
16. The programs can be interrupted at any time with another press of the rotary control. As soon as you press the rotary control again, the appliance will resume operation.
17. You can abort the selected program by pressing and holding the rotary control.
18. After the corresponding program run time has elapsed, the appliance is automatically switched off with a repeated audible signal.
19. If the ice cream is not removed after the beep sounds, the automatic cooling function switches on for a maximum of 60 minutes, unless another button is pressed during this time. The display shows “Cool”. After the 60 minutes have elapsed, the appliance will switch off completely.

20. Notice: 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 necessary, you can then, for example, let the ice cream mass freeze again.
21. Important: There are two silver-coloured pins on the motor. If condensation produces water droplets, wipe them off with a cloth. This is the only way to ensure current contact with the motor and that the motor will stop when wet.

Removing the ice cream

22. Before removing the ice cream, switch off the appliance by pressing the “Power” button and then disconnecting the power plug from the electrical outlet.
23. Unlock the lid by turning it to “🔓” and remove the lid along with the mixer and the motor.
24. Remove the ice cream container from the appliance.
25. 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.
26. If desired, you can make more ice cream directly afterwards. Start the process again from no. 1.
27. 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 it in the freezer for no more than 15 minutes until the ice cream is frozen through. Otherwise, this ice cream will be frozen on the outside, but may be too soft on the inside.

Making yoghurt

28. When set to this function, the appliance heats the filled mass to the temperature necessary for the production of yoghurt and then keeps the mass warm accordingly.
29. Refer to the recipe section for information on making yoghurt.
30. Fill the ingredients into the ice container and insert the ice container into the appliance as described under “Making ice cream”. Make sure that the lid has been placed properly, as the appliance will otherwise not turn on.
31. Press the “Power” button to switch the appliance on.
32. Now, select the yoghurt program using the “Menu” button.

33. The pre-set time is 8 hours. The rotary control allows you to adjust this time between 4 and 24 hours.
34. We recommend a preparation time of about 5 to 6 hours for the use of preheated milk, and approx. 8 to 9 hours for cold milk.
35. Finish by pressing the rotary control to start making yoghurt.
36. After the set time has elapsed, the appliance will switch off.
37. Disconnect the plug from the power socket.
38. Unlock the lid and remove the lid along with the mixer and the motor.
39. Remove the ice cream container from the appliance.
40. Carefully fill the finished yoghurt into portion-size jars or one large jar, close the jars well and put the yoghurt in the refrigerator for 12 hours.

Compressor protection feature

41. After completing the programs “Ice Cream” or “Cooling”, the compressor needs a rest time of 3 minutes before the program can be started again. If the power plug is pulled, there is no need for this pause, and the appliance can be switched on again immediately - but we do recommend against it to avoid damage to the compressor.

CLEANING AND MAINTENANCE



Before cleaning it, always switch off the appliance 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 (except the motor) can be washed in warm water with a mild washing-up liquid. These parts (except the ice cream container) are not dishwasher-safe. The ice cream container can be cleaned using a gentle cleaning program in the upper rack of the dishwasher.
4. Wipe off the compressor housing and the motor 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. 07306/925900
Fax 07306/925905
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, or just select a longer freezing time. 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 loose 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.

CREAM ICE

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

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 tbsp 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 tbsp 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 tbsp of granulated mocha or espresso powder to the hot milk. At the end of freezing add 1–2 tbsp 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.

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.

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.

MAKING YOGHURT

Making your own fresh plain yoghurt requires only a handful of ingredients. If you wish, you can also use lactose-free milk or goat's milk for making yoghurt. The higher the fat content of the milk you use, the creamier your yoghurt becomes. Basically, you have to make sure that the milk you use and the yoghurt have the same fat content. This will give you the best possible outcome. Also, there is no need to buy new yoghurt for every preparation - you can make new yoghurt several times from the yoghurt you prepare yourself.

We recommend the use of homogenized cow's milk: If you use other types of milk, the milk should be heated to approx. 90° C before you start making yoghurt and then cooled down to approx. 40° C.

To create a starter culture, please do not use liquid, flavoured or fruit yoghurt.

Yoghurt made from milk

For 500 ml of milk you need 100 ml of probiotic yoghurt or, alternatively, 3 probiotic capsules that are stirred into the milk. Thoroughly mix the milk with the yoghurt or the probiotic capsules and pour the mixture into the ice cream container. Start the yoghurt program.

Carefully fill the finished yoghurt into portion-size jars or one large jar, close the jars well and put the yoghurt in the refrigerator for 12 hours.

Always store 200 g of yoghurt. As described above, you will then be able to use this stored yoghurt to make a new batch of yoghurt.

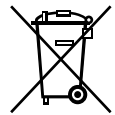
GUARANTEE CONDITIONS

We grant a warranty of 24 months for this UNOLD brand appliance - 12 months for commercial use - from the date of purchase, covering damage that is demonstrably due to factory defects when used as intended. Within the warranty period, we will remedy material and manufacturing defects at our discretion by repair or exchange. Our warranty services apply exclusively to appliances sold in Germany and Austria. For other countries, please contact the responsible importer. Please send appliances for which you seek removal of defects, together with a copy of the machine-generated proof of purchase that shows the date of purchase along with a description of the fault, to our customer service department using suitable packaging. On our website <https://unold.de/pages/rucksendungen>, you can print out a return slip (only for return shipments from Germany and Austria). All types of damage attributable to wear and tear, improper handling and non-compliance with the maintenance and care instructions are excluded from the warranty. The warranty claim is void if repairs or interventions on the appliance are carried out by a third party. This manufacturer's warranty does not limit your statutory rights or your claims against the seller or dealer under the purchase contract in accordance with the provisions of the German Civil Code (BGB). Your statutory rights as a consumer, in particular your rights to warranty and the statutory claims for defects in accordance with Sections 437 et seqq. BGB, remain unaffected.

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, D-68766 Hockenheim

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

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 48826**AVANT-PROPOS**

Nous vous remercions d'avoir choisi un produit Unold. Veuillez lire attentivement cette notice d'utilisation. Vous vous familiariserez ainsi rapidement avec toutes les fonctions de votre nouvelle turbine à glace (ci-après également désignée „Machine“). Veuillez vous assurer que la notice d'utilisation a été lue et est respectée par toute personne ayant l'intention d'utiliser, de nettoyer ou d'entretenir la machine. Ne donnez jamais la machine à d'autres personnes sans sa notice d'utilisation.

Si certaines questions ne peuvent pas être complètement éclaircies avec la notice d'utilisation, ou en cas de problèmes techniques par exemple, veuillez vous adresser à notre service client ou à votre revendeur spécialisé.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Puissance :	120 W, 220 V~, 50 Hz	
Contenance :	1 500 ml	
Quantité max. de remplissage :	1 000 ml	
Dimensions :	env. 38 x 27 x 24,2 cm (L/P/H)	
Poids :	env. 9,3 kg	
Cordon d'alimentation :	env. 120 cm	
Équipement :	Compresseur entièrement automatique et auto-refroidissant permettant de produire du froid en continu, touche Menu pour trois fonctions : Mélanger & geler, mélanger, geler, avec fonction yaourtière, bac à glace amovible en acier inoxydable, minuterie réglable de 5 à 60 minutes	
Accessoires :	Notice d'utilisation avec recettes	

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

Réfrigérant: R600a

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

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

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. Après l'utilisation, avant le nettoyage ou en cas de défauts veuillez toujours retirer la prise mâle de la prise femelle.
8. Ne jamais immerger l'appareil ou le cordon dans l'eau ou le nettoyer sous l'eau.
9. Ne jamais nettoyer l'appareil ou les éléments dans le lave-vaisselle.
10. Placer l'appareil sur une surface plate et libre.
11. N'utilisez jamais l'appareil sans réservoir à glace !
12. 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.
13. Ne jamais utiliser sur ou à côté des surfaces chaudes.
14. Faites attention que le câble n'est coincé.

15. Les enfants âgés de 3 à 8 ans peuvent remplir et vider les appareils réfrigérants.
16. Pour des raisons de sécurité électrique, ne jamais mettre de multiprise ni d'adaptateur de secteur derrière la machine.
17. La machine et le câble d'alimentation ne doivent pas être utilisés à proximité de flammes ni de toute autre source de chaleur.
18. Dès que la machine fonctionne, ne pas prendre le moteur ni le couvercle de la machine.
19. Utiliser la machine exclusivement à l'intérieur.
20. Ne pend pas au-dessus du plateau de travail, comme cela pourraient entraîner des accidents.
21. Ne jamais surmonter le contenu maximal, comme la glace s'étend pendant la congélation.
22. Ne jamais verser les ingrédients directement dans le creux de l'appareil, mais toujours dans le réservoir amovible.
23. Ne tenez aucun objet ni les doigts dans le réservoir du mixer en fonction – danger de se blesser.
24. Assurez-vous que l'appareil est correctement assemblé avant le mettre en marche.
25. Assurez-vous que les fentes de ventilation du compresseur et du bloc moteur ne sont pas couvertes. Veillez à respecter une distance d'au moins 8 cm par rapport aux autres objets.
26. Ne jamais utiliser l'appareil avec d'autres accessoires que ceux de l'appareil même.
27. Ne pas utiliser des outils tranchants ou écurants pour vider le reservoir de glace.
28. 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.
29. Uniquement pour les aliments.
30. Attention ! Veuillez noter les instructions suivantes pour éviter la contamination des ingrédients utilisés : Si vous retirez plusieurs fois le couvercle de l'appareil pendant la préparation de la glace, la température à l'intérieur de l'appareil augmente. Ce

qui peut avoir une incidence sur la durée de conservation des ingrédients. Nettoyez régulièrement et minutieusement toutes les parties de l'appareil qui sont en contact avec les aliments.



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

Veillez à ce que l'appareil ne soit pas incliné à plus de 45°, sinon le compresseur risque d'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 :

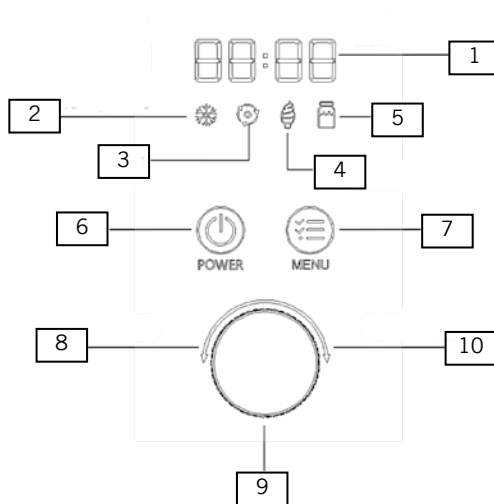
- **Évitez les flammes directes et les sources d'inflammation.**
- **Veillez à bien aérer la pièce où se trouve l'appareil.**

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.

MISE EN SERVICE

1. Retirer 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 la machine n'est pas abîmée. Ne mettez pas la machine en service si elle est visiblement abîmée et contactez notre service client.
3. Posez la machine sur une surface de travail plane et sèche.
4. Une fois la machine déballé, veuillez la laisser reposer pendant au moins 2 heures sur le lieu d'utilisation définitif, sans le couvercle, avant de la mettre en service. Le réfrigérant contenu dans la machine doit d'abord reposer pour ne pas risquer d'abîmer le compresseur.
5. Avant la première utilisation, toutes les pièces amovibles, à l'exception de la partie d'entraînement (1) et du carter du compresseur (5), doivent être rincées à l'eau tiède.
6. Essayez le boîtier et le creux de la cuve à glace à l'aide d'un chiffon humide bien essoré.

DESCRIPTION DE L'ÉCRAN ET DES BOUTONS



1	Affichage du temps	Indique le temps de préparation résiduel
2	Voyant de contrôle « Cooling »	S'allume lorsque le programme « Cooling » est sélectionné. Si la glace n'a pas encore la fermeté souhaitée lorsque le programme est terminé, vous pouvez, avec ce programme, la laisser prendre encore pendant 5 à 60 minutes. La durée par défaut est de 10 minutes.

3	Voyant de contrôle « Mixing »	Est allumé lorsque le programme « Cooling » est sélectionné. Si les ingrédients doivent être mélangés pour être homogènes avant le démarrage du programme, veuillez sélectionner ce programme avant de préparer la glace. Il est possible de déterminer une durée de fonctionnement entre 5 et 60 minutes. La durée par défaut est de 30 minutes.
4	Voyant de contrôle « Ice Cream »	Est allumé lorsque le programme « Ice Cream » est sélectionné. Programme pour la préparation normale de la glace, la masse de glace est d'abord mélangée puis gelée. Il est possible de déterminer une durée de fonctionnement entre 5 et 60 minutes. La durée par défaut est de 60 minutes.
5	Voyant de contrôle « Joghurt »	Est allumé lorsque le programme « Joghurt » est sélectionné. Il est possible de déterminer une durée de fonctionnement entre 4 et 24 heures. La durée par défaut est de 12 heures.
6	Bouton « Power »	Allume et éteint l'appareil.
7	Touche „Menu“	Cette touche vous permet de choisir entre les quatre possibilités : Cooling, Ice Cream, Mixing et Joghurt.
8	Bouton rotatif Temps « - »	Réduit la durée de fonctionnement
9	Start/Pause	Démarre et met en pause le programme
10	Bouton rotatif Temps « + »	Augmente la durée de fonctionnement

UTILISER L'APPAREIL

Préparer la glace

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 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 bac à glace amovible. Veillez à ne pas dépasser la capacité maximale de remplissage, soit environ $\frac{3}{4}$ du bac à glace, car la glace se dilate pendant le processus de prise. Nous recommandons toutefois de remplir le bac à glace au moins à moitié pour obtenir une préparation glacée homogène.
6. Mettez le bac à glace amovible dans le creux correspondant du boîtier du compresseur. Repliez la poignée du bac à glace sinon vous ne pourrez pas mettre le couvercle.
7. Placez maintenant le moteur sur le couvercle transparent de manière à ce que la tige d'entraînement s'insère dans l'ouverture du mélangeur (Fig. 1). Le contact à fiche pour le raccordement électrique sur le boîtier du compresseur doit être garanti.
8. Mettez le mélangeur sur la tige d'entraînement.
9. Placez le couvercle transparent avec le mélangeur légèrement décalé et tournez ces pièces dans le sens des aiguilles d'une montre (verrouillage à baïonnette). Veuillez noter les symboles sur l'appareil. Tournez le couvercle dans le sens « ⚙ ».
10. Branchez la prise de l'appareil sur une prise de courant (220 V~, 50 Hz). L'écran s'allume brièvement et s'éteint de nouveau.

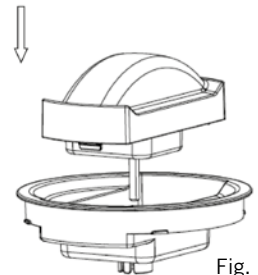


Fig. 1

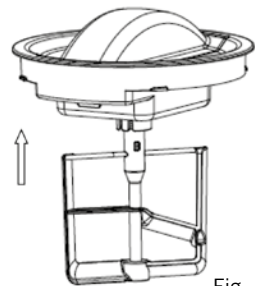


Fig. 2



Fig. 3

11. Appuyez sur la touche « Power » pour allumer l'appareil.
12. Vous pouvez maintenant sélectionner le programme souhaité à l'aide de la touche « Menu » :

Symbole	Programme
	Ice Cream (mélanger et geler)
	Mixing (mélanger)
	Cooling (geler)
	Yaourt

13. Vous pouvez ensuite utiliser le bouton rotatif pour régler la durée de fonctionnement souhaitée si nécessaire. Si vous tournez le bouton rotatif vers la gauche, vous réduisez la durée de fonctionnement en cours. Si vous tournez le bouton rotatif vers la droite, vous augmentez la durée de fonctionnement.
14. Appuyez ensuite sur le bouton rotatif pour démarrer le programme correspondant.
15. L'appareil commence à remuer ou à refroidir les ingrédients et le voyant de contrôle du programme sélectionné est allumé.
16. Les programmes peuvent être interrompus à tout moment en appuyant une nouvelle fois sur le bouton rotatif. Dès que vous appuyez une nouvelle fois sur le bouton rotatif, l'appareil se remet à fonctionner.
17. Si vous appuyez plus longtemps sur le bouton rotatif, le programme sélectionné peut être annulé.
18. Une fois la durée du programme écoulée, l'appareil s'éteint automatiquement et un signal sonore retentit à plusieurs reprises.
19. Si la crème glacée n'est pas retirée après le retentissement du signal sonore, la fonction de refroidissement automatique s'active pendant 60 minutes maximum, si aucune autre touche n'est actionnée pendant ce temps. L'écran affiche « Cool ». Au bout de 60 minutes, l'appareil s'éteint complètement.
20. 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 nécessaire, vous pouvez alors faire prendre la glace encore un peu.
21. Attention : Le moteur comporte deux tiges argentées. Si des gouttes d'eau de condensation s'y forment, essuyez-les avec un chiffon. C'est le seul moyen d'assurer le contact électrique avec le moteur ; le moteur s'arrête lorsqu'il est mouillé.

Retirer la crème glacée

22. Avant de retirer la crème glacée, éteignez l'appareil en appuyant sur le bouton « Power » et débranchez la prise de l'appareil de la prise de courant.
23. Déverrouillez le couvercle en le tournant sur «  » et retirez le couvercle avec le mélangeur et le moteur.
24. Retirez le bac à glace de l'appareil.
25. 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 bac à glace. Nous recommandons d'utiliser une spatule en silicone.
26. Si vous le souhaitez, vous pouvez aussitôt entamer une nouvelle préparation de glace. Pour cela, commencez à nouveau par le point 1.
27. Conseil : Si vous préparez par exemple une glace aux fruits ou un sorbet, retirez le bac à glace 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, cette glace sera certes très ferme à l'extérieur, mais elle peut être encore légèrement liquide à l'intérieur.

Fabriquer du yaourt

28. Dans cette fonction, le mélange versé pour fabriquer le yaourt est chauffé à la température nécessaire puis maintenu au chaud.
29. Vous trouverez des explications utiles pour la fabrication du yaourt dans la partie Recettes.
30. Versez les ingrédients dans le bac à glace et insérez le bac à glace dans l'appareil comme pour « Préparer la glace ». Veillez à ce que le couvercle soit correctement placé, sinon l'appareil ne pourra pas être allumé.
31. Appuyez sur la touche « Power » pour allumer l'appareil.
32. Sélectionnez ensuite le programme Yaourt à l'aide de la touche « Menu ».
33. Le temps réglé par défaut est de 8 heures. Vous pouvez régler ce temps entre 4 et 24 heures à l'aide du bouton rotatif.
34. Nous recommandons un temps de fabrication d'environ 5 à 6 heures avec du lait préchauffé et d'environ 8 à 9 heures avec du lait froid.
35. Appuyez ensuite sur le bouton rotatif pour démarre la fabrication du yaourt.
36. Une fois que le laps de temps réglé est écoulé, l'appareil s'éteint.
37. Débranchez la prise de l'appareil de la prise de courant.
38. Déverrouillez le couvercle et retirez le couvercle avec le mélangeur et le moteur.
39. Retirez le bac à glace de l'appareil.
40. Versez délicatement le yaourt qui est prêt dans des petits pots en verre ou dans un grand verre, fermez bien les verres et placez le yaourt dans le réfrigérateur pendant 12 heures.

Fonction de protection du compresseur

41. A la fin des programmes « Ice Cream » ou « Cooling », le compresseur a besoin d'un temps de pause de 3 minutes avant de pouvoir redémarrer le programme. Si la prise de l'appareil est débranchée, cette pause n'a pas lieu d'être et l'appareil peut être rallumé aussitôt. Toutefois, nous vous le déconseillons pour éviter d'abîmer le compresseur..

NETTOYAGE ET ENTRETIEN



Veillez à toujours éteindre l'appareil avant de le nettoyer et à débrancher la prise de secteur 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 (en dehors du moteur) à l'eau tiède avec un produit nettoyant doux. Ces pièces (à l'exception du bac à glace) ne doivent pas être lavées dans le lave-vaisselle. Le bac à glace peut être lavé avec un programme de nettoyage doux dans le panier supérieur du lave-vaisselle.
4. Essayez le boîtier du compresseur et le moteur 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 fait à la maison ne contient aucuns conservateurs et est donc prévue pour la consommation immédiate.

Si la glace doit être conservé 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.

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 sorbétière. 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 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 la purée avec les autres ingrédients et préparer de la glace.

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 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

Veillez 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.

FABRICATION DE YAOURT

Pour préparer votre propre yaourt nature frais, vous n'avez pas besoin de beaucoup d'ingrédients. Si vous le souhaitez, vous pouvez également utiliser du lait sans lactose ou du lait de chèvre. Plus le lait utilisé est gras, plus le yaourt sera crémeux. En principe, vous devez vous veiller à ce que le lait et le yaourt que vous utilisez ont la même teneur en matières grasses. Vous obtiendrez ainsi un résultat idéal. Vous n'êtes pas non plus obligé d'acheter du yaourt pour chaque préparation : vous pouvez préparer plusieurs fois un nouveau yaourt à partir du yaourt que vous avez fabriqué.

Nous recommandons d'utiliser du lait de vache homogénéisé : Si vous utilisez un autre lait, vous devez le chauffer à environ 90 °C puis le laisser refroidir à environ 40 °C avant de fabriquer le yaourt. Pour créer une culture initiale, veillez à ne pas utiliser de yaourts liquides, aromatisés ou aux fruits.

Yaourt au lait

Pour 500 ml de lait, il vous faut 100 ml de yaourt probiotique ou 3 gélules de probiotiques que vous devez mélanger au lait. Mélangez bien le lait avec le yaourt ou avec les capsules de probiotiques et versez le mélange dans le bac à glace. Démarrez le programme yaourt.

Verser délicatement le yaourt qui est prêt dans des petits pots en verre ou dans un grand verre, fermez bien les verres et placez le yaourt dans le réfrigérateur pendant 12 heures.

Veillez à toujours conserver 200 g de yaourt. Ainsi, vous pouvez l'utiliser de nouveau pour refaire du yaourt conformément à l'explication ci-dessus.

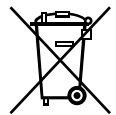
CONDITIONS DE GARANTIE

Nous appliquons une garantie de 24 mois sur cet appareil de la marque UNOLD - 12 mois en cas d'usage professionnel - à compter de la date d'achat pour les dommages dus à un défaut de fabrication, si la preuve en est apportée et si l'appareil a été utilisé correctement. Pendant la période de garantie, nous apportons gratuitement une solution aux défauts de matériaux et de fabrication par réparation ou remplacement. Notre garantie s'applique exclusivement aux appareils vendus en Allemagne et en Autriche. Pour les autres pays, veuillez contacter l'importateur concerné. Vous devez envoyer à notre service clients les appareils pour lesquels vous sollicitez une garantie pour défaut, après les avoir correctement emballés, en joignant une copie du justificatif d'achat imprimé, qui doit indiquer lisiblement la date d'achat, ainsi qu'un descriptif du ou des défauts. Vous pouvez imprimer un bon de retour sur notre site Internet <https://unold.de/pages/ruckversanden> (uniquement pour les envois depuis l'Allemagne et l'Autriche). Sont exclus de la garantie les dommages causés par l'usure, une mauvaise manipulation et le non-respect des instructions d'entretien et de maintenance. Le droit à la garantie s'annule si des réparations ou des interventions sont effectuées sur l'appareil par un tiers. Cette garantie du fabricant ne limite pas vos droits légaux ni vos droits vis-à-vis du vendeur ou du distributeur dans le cadre du contrat d'achat conformément aux dispositions du Code civil allemand (BGB). Vos droits légaux en tant que consommateur restent inchangés, notamment vos droits à la garantie légale de conformité et contre les vices cachés conformément aux articles 437 et suivants du Code de la consommation allemand (BGB).

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, D-68766 Hockenheim

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.

GEBRUIKSAANWIJZING MODEL 48826**VOORWOORD**

Bedankt dat u voor een product van Unold hebt gekozen. Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door. Zo raakt u snel vertrouwd met alle functies van uw nieuwe ijsmachine (onderstaand ook „apparaat“ genoemd. Zorg ervoor dat de gebruiksaanwijzing door ieder persoon is gelezen en in acht wordt genomen die het apparaat gebruikt, reinigt of onderhoudt. Geef de het apparaat nooit zonder gebruiksaanwijzing door aan andere personen. Neem bij vragen die in de gebruiksaanwijzing niet volledig kunnen worden beantwoord of, of bij bijv. technische problemen contact op met onze klantenservice of uw verkooppunt.

TECHNISCHE GEGEVENS

Vermogen:	120 W, 220 V~, 50 Hz
Capaciteit:	1.500 ml
Max. inhoud:	1.000 ml
Afmeting:	ca. 38 x 27 x 24,2 cm (b x d x h)
Gewicht:	ca. 9,3 kg
Voedingskabel:	ca. 120 cm
Uitvoering:	Volautomatische, zelfkoelende compressor voor continue koeling, menuknop voor drie functies: Mengen & invriezen, mengen, invriezen, inclusief yoghurtbereidingsfunctie, verwijderbare roestvrijstalen ijscontainer, timer instelbaar van 5 tot 60 minuten
Accessoires:	gebruiksaanwijzing met recepten



Wijzigingen en vergissingen in uitvoeringskenmerken, techniek, kleuren en design voorbehouden

Koelmiddel: R600a

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. Na gebruik, voor reiniging of bij evt. storingen tijdens het gebruik, moet de stekker steeds uit het stopcontact getrokken worden.
8. Apparaat nooit in water of een andere vloeistof dompelen, eveneens het snoer tegen vocht beschermen.
9. Het apparaat en de afzonderlijke componenten zijn niet geschikt voor de vaatwasmachine.
10. Zet het apparaat tijdens gebruik op een vrij, vlak oppervlak.
11. Apparaat en snoer om veiligheidsredenen nooit op of in de buurt van hete oppervlakken plaatsen of gebruiken.
12. 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.
13. Het snoer vóór gebruik volledig afwikkelen. Het snoer mag niet over de rand van het werkvlak heen naar beneden hangen.
14. Gebruik het apparaat nooit zonder ijsreservoir!
15. Kinderen tussen 3 en 8 jaar oud mogen koelapparaten vullen en legen.
16. Om redenen van elektrische veiligheid nooit meervoudige stopcontacten of voedingsadapters direct achter het apparaat plaatsen.

17. Het apparaat en de voedingskabel mogen niet in de buurt van open vuur of andere warmtebronnen worden gebruikt.
18. Zodra het apparaat in gebruik is, nooit de motor en het deksel van het apparaat verwijderen.
19. De maximale vulhoeveelheid mag niet worden overschreden. Het ijsreservoir mag maximaal voor $\frac{3}{4}$ gevuld worden, omdat het ijs door het vriesproces uitrekt.
20. Vul de ingrediënten voor het ijs steeds in het afneembare ijsreservoir, nooit direct in de kuil van de ijsmachine.
21. Tijdens het bedrijf geen voorwerpen in het draaiende apparaat houden en niet met de hand in het reservoir grijpen.
22. Gebruik het apparaat alleen nadat het behoorlijk werd gemonteerd.
23. Tijdens het bedrijf dienen de ventilatiesleuven zowel op de compressorbehuizing als ook op het motorblok vrij te zijn.
24. Houd een afstand van minimaal 8 cm aan tot andere voorwerpen.
25. Gebruik het apparaat nooit met toebehoren van andere apparaten.
26. 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.
27. 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.
28. Ondeskundig uitgevoerde reparaties kunnen gevaren voor de gebruiker veroorzaken en tot het vervallen van de garantie leiden.
29. Alleen geschikt voor levensmiddelen.
30. Let op! Houd rekening met de volgende instructies om verontreiniging van de gebruikte ingrediënten te voorkomen: Als u het deksel van de machine vaak verwijdert tijdens de bereiding van ijs, zal de temperatuur in de machine stijgen. Dit kan invloed hebben op de houdbaarheid van de ingrediënten. Reinig alle onderdelen van het apparaat die in contact komen met voedsel regelmatig en grondig.



Grijp nooit in het draaiende apparaat – risico op letsel!

Zorg ervoor dat het apparaat niet meer dan 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.



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.

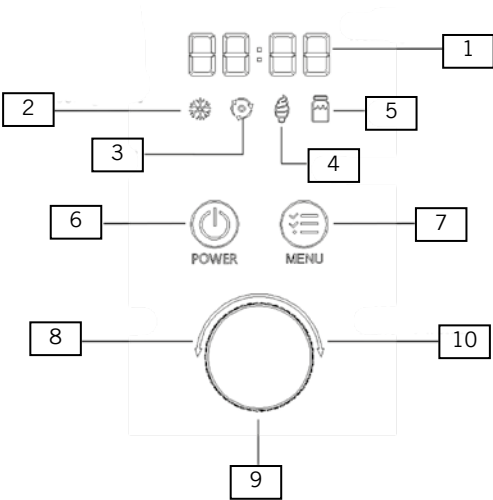
De fabrikant is niet aansprakelijk, indien het apparaat verkeerd gemonteerd, ondeskundig of foutief gebruikt of door niet geautoriseerde derden gerepareerd werd.

GEBRUIK

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en evt. de 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. Zet het apparaat op een vlak en droog werkvlak.

4. Laat het apparaat na het uitpakken minstens twee uur op de definitieve standplaats zonder geplaatst deksel staan voordat u het in gebruik neemt. Het koelmiddel in het apparaat moet eerst bezinken, omdat de compressor anders beschadigd kan worden.
5. Vóór het eerste gebruik moeten alle uitneembare onderdelen, behalve het aandrijfdeel (1) en de compressorbehuizing (5), met warm water worden uitgespoeld.
6. De behuizing en de uitsparing voor de ijsbak met een goed uitgeknepen, vochtige doek afvegen.

BESCHRIJVING VAN DISPLAY EN KNOPPEN



1	Tijdweergave	Geeft de resterende bereidingstijd weer
2	Controlelampje "Cooling" (Koelen)	Licht op wanneer het programma "Cooling" is geselecteerd. Als het ijs aan het einde van het programma niet de gewenste stevigheid heeft, kunt u dit programma gebruiken om het opnieuw in te vriezen gedurende 5 tot 60 minuten. De standaardinstelling is 10 minuten.
3	Controlelampje "Mixing" (Mengen)	Licht op wanneer het programma „Mixing“ is geselecteerd. Als u de ingrediënten gelijkmatig wilt mengen voordat u het programma start, selecteer dan dit programma voordat u het ijs bereidt. De looptijd kan worden ingesteld tussen 5 en 60 minuten, de standaardinstelling is 30 minuten.

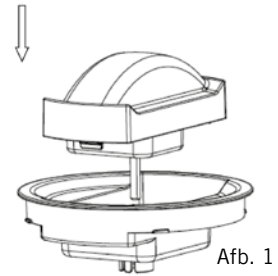
4	Controlelampje "Ice Cream" (IJs)	Licht op wanneer het programma "Ice Cream" is geselecteerd. Programma voor normale ijsbereiding, het ijsmengsel wordt eerst gemengd en dan ingevroren. De looptijd kan worden ingesteld tussen 5 en 60 minuten, de standaardinstelling is 60 minuten.
5	Controlelampje "Yoghurt"	Licht op wanneer het programma "Yoghurt" is geselecteerd. De looptijd kan worden ingesteld tussen 4 en 24 uur, de standaardinstelling is 12 uur.
6	Knop "Power"	Schakelt het apparaat in en uit.
7	Knop "Menü" (Menu)	Gebruik deze knop om te kiezen tussen de vier bereidingsvarianten: Koelen, ijs, mengen en yoghurt.
8	Draaiknop Tijd "-"	Looptijd verkorten
9	Start/Pauze (Start/Pause)	De programma's starten en pauzeren
10	Draaiknop Tijd "+"	Looptijd verlengen

APPARAAT BEDIENEN

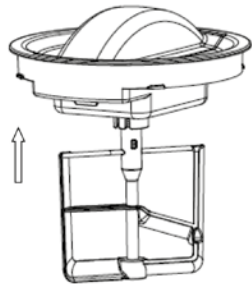
IJs bereiden

1. Bereid de ingrediënten voor het ijs volgens recept. Als u ijs maakt dat van tevoren gekookt moet worden, doe dit dan de dag ervoor zodat het mengsel goed kan afkoelen.
2. Koel het bereide ijsmengsel of de benodigde ingrediënten tot een koelkasttemperatuur van ongeveer 6-8 °C.
3. Pureer het fruit pas vlak voor de bereiding en voeg pas tegen het einde van de bereidingstijd stukjes fruit toe.
4. Voeg alcohol spaarzaam toe en pas aan het einde van de invriestijd, want alcohol verlengt de invriestijd.
5. Giet de gekoelde ingrediënten in de uitneembare ijscontainer. Zorg ervoor dat het maximale vulniveau van ongeveer $\frac{3}{4}$ van de ijscontainer niet wordt overschreden, omdat het ijs tijdens het vriesproces uitzet. We raden echter aan om de ijscontainer minstens voor de helft te vullen voor een homogeen vriesresultaat.

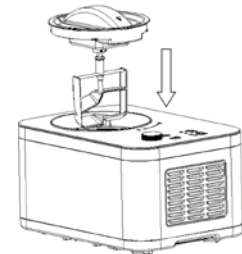
6. Plaats de verwijderbare ijscontainer in de bijbehorende uitsparing in de compressorbehuizing. Klap het handvat van de ijsemmer om, omdat anders het deksel later niet kan worden geplaatst.
7. Plaats nu de motor op het transparante deksel zodat de aandrijfpen in de opening van de mixer past (Afb. 1). Het contact van de stekker met de stroomaansluiting op de compressorbehuizing moet geborgd zijn.
8. Plaats de mixer op de aandrijfpen.
9. Plaats het doorzichtige deksel samen met de mixer een beetje schuin en draai deze onderdelen met de klok mee vast (bajonetsluiting). Let op de symbolen op het apparaat. Draai het deksel in de richting van „☺“. Het apparaat start alleen als de afdekking correct is aangebracht (Afb. 2 en 3).
10. Steek de stekker in een stopcontact (220 V~, 50 Hz). Het display licht even op en gaat dan weer uit.
11. Druk op de knop „Power“ om het apparaat in te schakelen.
12. u kunt nu het gewenste programma selecteren met de knop „Menu“:



Afb. 1



Afb. 2



Afb. 3

Symbool	Programma
	IJs (mengen en invriezen)
	Mixen (Mengen)
	Koelen (bevriezen)
	Yoghurt

13. U kunt dan de draaiknop gebruiken om, indien nodig, de gewenste looptijd aan te passen. Als u de draaiknop naar links draait, verkort u de looptijd. Als u de draaiknop naar rechts draait, neemt de looptijd toe.
14. Druk vervolgens op de draaiknop om het betreffende programma te starten.
15. Het apparaat begint de ingrediënten te roeren of te koelen en het indicatielampje voor het geselecteerde programma gaat branden.

16. De programma's kunnen op elk moment worden onderbroken door opnieuw op de draaiknop te drukken. Zodra u opnieuw op de draaiknop drukt, blijft het apparaat werken.
17. Als u de draaiknop ingedrukt houdt, kan het geselecteerde programma worden geannuleerd.
18. Aan het einde van de betreffende programmatijd schakelt het apparaat automatisch uit en geeft het een aantal pieptonen.
19. Als het softijs niet wordt verwijderd nadat de signaaltoon klinkt, wordt de automatische koelfunctie gedurende maximaal 60 minuten ingeschakeld, mits er gedurende deze tijd geen andere knop wordt ingedrukt. „Koelen“ verschijnt op het display. Na 60 minuten schakelt het apparaat volledig uit.
20. Opmerking: 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. Indien nodig kunt u het ijsmengsel dan bijvoorbeeld opnieuw invriezen.
21. Attentie: Er zitten twee zilverkleurige pinnen op de motor. Als er waterdruppels ontstaan door condensatie, veeg deze dan weg met een doek. Dit is de enige manier om elektrisch contact met de motor te verzekeren; de motor stopt als hij nat wordt.

Ijs uit de bak halen

22. Voordat u het ijs verwijderd, moet u het apparaat uitschakelen door op de „Power“knop te drukken en vervolgens de stekker uit het stopcontact te trekken.
23. Ontgrendel het deksel door het naar „☛“ te draaien en verwijder het deksel met mixer en motor.
24. Verwijder de ijscontainer uit het apparaat.
25. Doe het ijs in een daarvoor geschikte bak. Gebruik hiervoor geen scherpe of spitse voorwerpen, maar een plastic of houten lepel om de ijsemmer niet te beschadigen. Wij raden aan om een siliconen pannenkoek te gebruiken.
26. Als u wilt, kun u direct daarna weer ijs bereiden. Start hiervoor weer bij punt 1.
27. Tip: Als u bijvoorbeeld fruitijs of een sorbet bereidt, verwijder dan direct aan het einde van het programma het bakje met ijs, giet het ijs in een bakje dat geschikt is om in te vriezen en zet dit bakje maximaal 15 minuten in de vriezer om het ijs volledig te laten bevriezen. Anders zal dit ijs heel stevig bevroren zijn aan de buitenkant, maar kan het nog een beetje vloeibaar zijn aan de binnenkant.

Yoghurt maken

28. Deze functie verwarmt het yoghurtmengsel tot de gewenste temperatuur en houdt het vervolgens warm.
29. Nuttige tips voor het maken van yoghurt vindt u in het receptengedeelte.
30. Giet de ingrediënten in de softijscontainer en plaats de softijscontainer in het apparaat zoals beschreven in „Ijs bereiden“. Zorg ervoor dat het deksel correct is aangebracht, anders kan het apparaat niet worden ingeschakeld.
31. Druk op de knop „Power“ om het apparaat in te schakelen.

32. Selecteer nu het yoghurtprogramma met de knop „Menu“.
33. De vooraf ingestelde tijd is 8 uur. U kunt deze tijd met de draaiknop instellen tussen de 4 en 24 uur.
34. We adviseren een bereidingstijd van ongeveer 5 tot 6 uur bij gebruik van voorverwarmde melk en ongeveer 8 tot 9 uur bij gebruik van koude melk.
35. Druk nu op de draaiknop om de yoghurtproductie te starten.
36. Na afloop van de ingestelde tijd schakelt het apparaat uit.
37. Trek de voedingsstekker uit het stopcontact.
38. Ontgrendel het deksel en verwijder het deksel met mixer en motor.
39. Verwijder de ijscontainer uit het apparaat.
40. Giet de yoghurt voorzichtig in portiepotten of een grote glazen pot, sluit de potten goed af en zet de yoghurt 12 uur in de koelkast.

Compressor beveiligingsfunctie

41. Na het verlaten van de programma's „IJs“ of „Koelen“ heeft de compressor een rustperiode van 3 minuten nodig voordat het programma opnieuw gestart kan worden. Als de stekker uit het stopcontact wordt getrokken, wordt deze pauze geannuleerd en kan het apparaat direct weer worden ingeschakeld - we raden dit echter af om schade aan de compressor te voorkomen.

REINIGING EN VERZORGING



Schakel het apparaat altijd uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u deze schoonmaakt

1. Reinig het apparaat nooit met of onder water of 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 verwijderbare onderdelen (behalve de motor) kunnen worden gereinigd in warm water met een mild schoonmaakmiddel. Deze onderdelen (behalve de ijscontainer) zijn niet geschikt voor de vaatwasser. De ijscontainer kan gereinigd worden met een mild reinigingsprogramma in het bovenste rek van de vaatwasser.
4. Veeg de compressorbehuizing en de motor schoon 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. 07306/925900 - Fax 07306/925905

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, of stel een langere bedrijfstijd in. 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.

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.

Aardbeiorsorbet

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.

Cassisorsorbet

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 snuffje 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.

YOGHURTPRODUCTIE

U hebt niet veel ingrediënten nodig om uw eigen verse natuurlijke yoghurt te maken. Als u wilt, kunt u ook lactosevrije melk of geitenmelk gebruiken voor de bereiding. Hoe vetter de gebruikte melk, hoe romiger de yoghurt zal zijn. U moet er altijd voor zorgen dat de gebruikte melk en yoghurt hetzelfde vetgehalte hebben. Zo krijgt u een ideaal resultaat. U hoeft ook niet voor elke bereiding yoghurt te kopen - u kunt meerdere keren nieuwe yoghurt maken van de yoghurt die u één keer hebt gemaakt. We raden het gebruik van gehomogeniseerde koemelk aan: Als u andere melk gebruikt, moet deze worden verwarmd tot ongeveer 90 °C en vervolgens worden afgekoeld tot ongeveer 40 °C voordat u yoghurt maakt.

Gebruik geen vloeibare yoghurt, yoghurt met een smaakje of vruchtenyoghurt om een kweek te starten.

Yoghurt gemaakt van melk

Voor 500 ml melk hebt u 100 ml probiotische yoghurt nodig of 3 probiotische capsules die u door de melk roert. Meng de melk goed met de yoghurt of probioticacapsules en giet het mengsel in het ijsbakje. Start het yoghurtprogramma.

Giet de yoghurt voorzichtig in portiepotten of een grote glazen pot, sluit de potten goed af en zet de yoghurt 12 uur in de koelkast.

Bewaar altijd 200 g yoghurt. U kunt dit vervolgens gebruiken om nieuwe yoghurt te maken, zoals hierboven beschreven.

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.

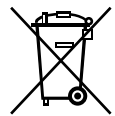
GARANTIEVOORWAARDEN

Wij geven 24 maanden garantie op dit apparaat van het merk UNOLD (bij commercieel gebruik 12 maanden) vanaf de datum van aankoop voor schade die aantoonbaar te wijten is aan fabrieksfouten mits gebruik volgens de voorschriften. Binnen de garantieperiode verhelpen we materiaal- en fabricagefouten naar eigen goeddunken door reparatie of vervanging. Onze garantieservices gelden uitsluitend voor apparaten die in Duitsland en Oostenrijk zijn verkocht. Neem voor andere landen contact op met de verantwoordelijke importeur. Stuur apparaten waarvoor een defect wordt geclaimd goed verpakt naar onze klantenservice, samen met een kopie van het machinaal gegenereerde aankoopbewijs, waarop de aankoopdatum zichtbaar moet zijn, en een beschrijving van het defect. U kunt een retouretiket afdrukken vanaf onze website <https://unold.de/pages/rucksendungen> (alleen voor retourzendingen vanuit Duitsland en Oostenrijk). De garantie dekt geen schade veroorzaakt door slijtage, onjuist gebruik en het niet naleven van de onderhouds- en verzorgingsinstructies. De garantie vervalt als het apparaat wordt gerepareerd of als er door derden mee wordt geknoeid. Deze fabrieksgarantie beperkt uw wettelijke rechten of uw vorderingen tegen de verkoper of dealer die voortvloeien uit het koopcontract in overeenstemming met de bepalingen van het Duitse Burgerlijk Wetboek (BGB) niet. Uw wettelijke rechten als consument, in het bijzonder uw garantierechten en wettelijke aanspraken op gebreken volgens §§ 437 e.v. BGB, blijven onaangetast.

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, D-68766 Hockenheim

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 defect 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.



ISTRUZIONI PER L'USO MODELLO 48826**PREMESSA**

Grazie per aver scelto un prodotto Unold. Vi preghiamo di leggere attentamente queste istruzioni. In questo modo, in breve tempo acquisirete familiarità con tutte le funzioni della vostra nuova macchina per il gelato (che di seguito chiameremo anche “gelatiera”). Accertatevi che le istruzioni per l'uso vengano lette e osservate da tutti coloro che utilizzano, puliscono o sottopongono a manutenzione la macchina. Non consegnate mai la gelatiera ad altre persone senza le istruzioni per l'uso.

Se avete dubbi che non sono chiariti in modo esauriente nelle istruzioni per l'uso o in caso di problemi tecnici, rivolgetevi al nostro servizio clienti o al vostro rivenditore di fiducia.

DATI TECNICI

Potenza: 120 W, 220 V~, 50 Hz

Capacità: 1.500 ml

Capacità max.: 1.000 ml

Dimensioni: circa 38 x 27 x 24,2 cm (L/P/H)

Peso: circa 9,3 kg

Cavo di alimentazione: circa 120 cm

Dotazioni: compressore completamente automatico ad auto-raffreddamento per una produzione continua del freddo, tasto menu per tre funzioni: Miscelazione e congelamento, Miscelazione, Congelamento, inclusa funzione di preparazione dello yogurt, contenitore del gelato estraibile in acciaio inox, timer impostabile da 5 a 60 minuti

Accessori: libretto d'istruzioni con ricette



Con riserva di modifiche e salvo errori in dotazioni, tecnologia, colori e design

Refrigerante: R600a

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. Dopo l'utilizzo, prima della pulizia o in caso di eventuali disturbi durante il funzionamento, staccare sempre la spina dalla presa di corrente.
8. Non immergere per nessun motivo l'apparecchio in acqua o in altri liquidi e proteggere il cavo di alimentazione dall'umidità.
9. L'apparecchio e i componenti non sono lavabili in lavastoviglie.
10. Posizionare l'apparecchio su una superficie libera e piana. Non utilizzare né posizionare l'apparecchio e il cavo di alimentazione su superfici calde o nei pressi di fonti di calore.
11. 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.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

12. Svolgere completamente il cavo di alimentazione prima dell'uso. Fare in modo che il cavo non penda dal bordo della superficie di lavoro.
13. L'apparecchio non deve mai essere utilizzato senza cestello per il gelato!
14. I bambini di età compresa fra 3 e 8 anni possono riempire e svuotare le macchine frigorifere.
15. Per motivi di sicurezza elettrica, non posizionare prese multiple o alimentatori dietro alla gelatiera.
16. La gelatiera e il cavo di alimentazione non devono essere utilizzati nelle vicinanze di fiamme o altre fonti di calore.
17. Non rimuovere mai il motore e il coperchio mentre la gelatiera è in funzione.
18. Usare la gelatiera solo in ambienti interni.
19. 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.
20. Mantenere una distanza minima di almeno 8 cm dagli altri oggetti.
21. Versare gli ingredienti per il gelato sempre nel cestello estraibile, mai direttamente nel corpo della gelatiera.
22. Durante il funzionamento non tenere oggetti nell'apparecchio in funzione, né afferrare il cestello con la mano.
23. Utilizzare l'apparecchio solo dopo averlo montato correttamente.
24. Durante il funzionamento le fessure di aerazione del compressore e del motore devono essere libere.
25. Non utilizzare l'apparecchio con accessori di altri apparecchi.
26. 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.
27. 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

28. Le riparazioni effettuate da persone non competenti possono esporre l'utilizzatore a gravi pericoli e comportano l'esclusione dalla garanzia.
29. Adatto solo per il cibo.
30. Attenzione! Per evitare la contaminazione degli ingredienti utilizzati, attenersi alle seguenti indicazioni: se si rimuove spesso il coperchio dell'apparecchio durante la preparazione del gelato, la temperatura all'interno dell'apparecchio aumenterà. Questo avrà effetto sulla durata di conservazione degli ingredienti. Pulire regolarmente e accuratamente tutte le parti dell'apparecchio destinate al contatto con gli alimenti.



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

Assicurarsi che l'unità non sia inclinata oltre i 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:

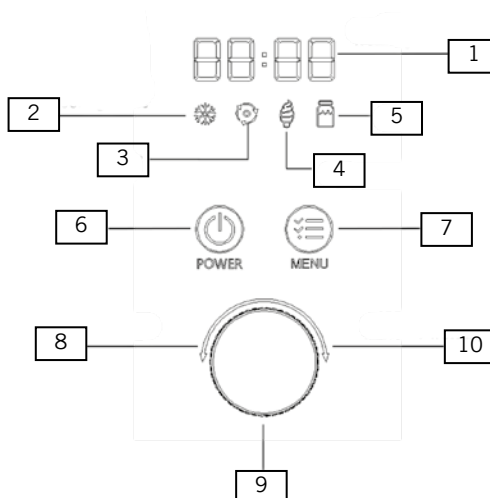
- **Evitare fiamme aperte e fonti di accensione.**
- **Aerare accuratamente l'ambiente in cui si trova l'apparecchio.**

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.

MESSA IN FUNZIONE

1. Rimuovere tutti i materiali d'imballaggio e le eventuali protezioni utilizzate per il trasporto. Tenere il materiale d'imballaggio fuori dalla portata dei bambini – Pericolo di soffocamento! Smaltire i materiali d'imballaggio in conformità alle vigenti direttive locali.
2. Controllare che la gelatiera non presenti danni. In presenza di danni visibili, non mettere in funzione la gelatiera ma rivolgersi al servizio clienti.
3. Appoggiare la gelatiera su un piano di lavoro piano e asciutto.
4. Dopo l'estrazione dall'imballo, lasciare ferma la gelatiera senza coperchio per almeno 2 ore nella sua posizione definitiva prima di metterla in funzione. Il fluido refrigerante dell'apparecchio deve scendere, poiché in caso contrario il compressore può subire danni.
5. Prima di utilizzare la gelatiera per la prima volta, lavare con acqua calda tutte le parti estraibili ad eccezione del motore (1) e del corpo del compressore (5).
6. Strofinare il corpo esterno e la cavità per il contenitore del gelato con un panno umido ben strizzato.

DESCRIZIONE DEL DISPLAY E DEI TASTI



1	Indicatore del tempo	Indica il tempo di preparazione rimanente
2	Spia di controllo "Cooling"	Si accende quando è selezionato il programma "Cooling". Se al termine del programma il gelato non ha ancora raggiunto la consistenza desiderata, con questo programma è possibile congelarlo ulteriormente per un tempo compreso tra 5 e 60 minuti. Il tempo preimpostato è di 10 minuti.
3	Spia di controllo "Mixing"	Si accende quando è selezionato il programma "Mixing". Se gli ingredienti devono essere amalgamati prima dell'avvio del programma, selezionare questo programma prima di preparare il gelato. Il tempo può essere selezionato tra 5 e 60 minuti, il tempo preimpostato è di 30 minuti.
4	Spia di controllo "Ice Cream"	Si accende quando è selezionato il programma "Ice Cream". Programma per la normale preparazione del gelato, il composto del gelato viene prima miscelato e poi congelato. Il tempo può essere selezionato tra 5 e 60 minuti, il tempo preimpostato è di 60 minuti.
5	Spia di controllo "Yogurt"	Si accende quando è selezionato il programma "Yogurt". Il tempo può essere selezionato tra 4 e 24 ore, il tempo preimpostato è di 12 ore.
6	Tasto "Power"	Accende e spegne l'apparecchio.
7	Tasto "Menu"	Con questo tasto si può scegliere tra le quattro varianti di preparazione: Cooling, Ice Cream, Mixing e Yogurt.
8	Manopola tempo "-"	Riduce la durata
9	Avvio/Pausa	Avvia e mette in pausa il programma
10	Manopola tempo "+"	Aumenta la durata

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

USO DELL'APPARECCHIO

Preparazione del gelato

1. Preparare gli ingredienti per il gelato seguendo la ricetta. Se si tratta di composti che richiedono 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 contenitore del gelato estraibile. 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 risultato di congelamento omogeneo, consigliamo però di riempire il contenitore almeno fino a metà.
6. Inserire il contenitore del gelato estraibile nella corrispondente cavità dell'alloggiamento del compressore. Reclinare il manico del contenitore del gelato, altrimenti in seguito non sarà possibile applicare il coperchio.
7. Applicare il motore sul coperchio trasparente in modo che il perno di azionamento si inserisca nell'apertura del mixer. Deve essere garantito il contatto con il collegamento elettrico sull'alloggiamento del compressore.
8. Applicare il mixer sul perno di azionamento.
9. Applicare il coperchio trasparente insieme al mixer in posizione leggermente sfalsata e ruotare queste parti in senso orario per bloccarle (chiusura a baionetta). Prestare attenzione ai simboli presenti sull'apparecchio. Ruotare il coperchio in direzione "🔒". L'apparecchio si avvia solo se il coperchio è correttamente applicato (Fig. 2 e 3).
10. Inserire la spina in una presa elettrica (220 V~, 50 Hz). Il display si accende brevemente e poi si spegne.

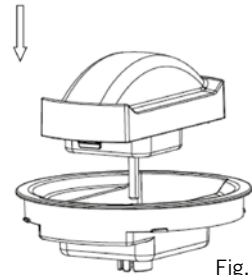


Fig. 1

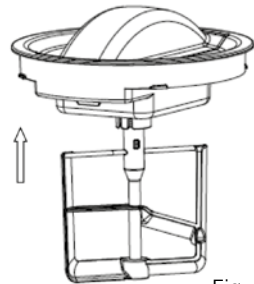


Fig. 2



Fig. 3

11. Premere il tasto “Power” per accendere l'apparecchio.
12. Con il tasto „Menu” è ora possibile selezionare il programma desiderato:

Simbolo	Programma
	Ice Cream (miscelazione e congelamento)
	Mixing (miscelazione)
	Cooling (congelamento)
	Yogurt

13. Con la manopola, se necessario, si potrà poi modificare la durata impostando quella desiderata.
Ruotando la manopola verso sinistra si riduce la durata. Ruotando la manopola verso destra si aumenta la durata.
14. Quindi premere la manopola per avviare il rispettivo programma.
15. L'apparecchio inizia a miscelare e raffreddare gli ingredienti e la spia di controllo del programma selezionato si accende.
16. È possibile interrompere i programmi in qualsiasi momento premendo nuovamente la manopola.
Ad una nuova pressione della manopola l'apparecchio riprende a funzionare.
17. Premendo a lungo la manopola è possibile interrompere il programma selezionato.
18. Quando il tempo del rispettivo programma è terminato, l'apparecchio si spegne automaticamente e viene emesso più volte un segnale acustico.
19. Se la crema di gelato non viene prelevata dopo il segnale acustico, si avvia la funzione di raffreddamento automatico per un massimo di 60 minuti, a condizione che durante tale tempo non venga premuto nessun altro tasto. Sul display appare “Cool”. Trascorsi 60 minuti, l'apparecchio si spegne completamente.
20. 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 necessario si potrà congelare ulteriormente il composto.
21. Attenzione: sul motore sono presenti due perni color argento. Eventuali gocce di condensa devono essere asciugate con un panno. Solo così è possibile garantire il contatto elettrico con il motore; con il bagnato il motore si ferma.

Prelievo del gelato

22. Prima di prelevare il gelato, spegnere la macchina premendo il tasto "Power" e staccare la spina dalla presa elettrica.
23. Sbloccare il coperchio ruotandolo su "☺" e rimuovere il coperchio con il mixer e il motore.
24. Estrarre il contenitore del gelato dall'apparecchio.
25. 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.
26. Subito dopo si può eventualmente preparare altro gelato. A tal fine, ripartire dal punto 1.
27. 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 potrebbe essere ancora leggermente liquido.

Preparazione dello yogurt

28. In questa funzione, il composto introdotto per la preparazione dello yogurt viene riscaldato alla temperatura necessaria e poi mantenuto al caldo.
29. Il ricettario contiene indicazioni utili per la preparazione dello yogurt.
30. Versare gli ingredienti nel contenitore del gelato e inserirlo nell'apparecchio come indicato alla voce „Preparazione del gelato”. Accertarsi che il coperchio sia applicato correttamente, poiché in caso contrario non sarà possibile accendere l'apparecchio.
31. Premere il tasto "Power" per accendere l'apparecchio.
32. Selezionare il programma yogurt con il tasto „Menu”.
33. Il tempo preimpostato è pari a 8 ore. Con la manopola è possibile modificarlo in un intervallo compreso tra 4 e 24 ore.
34. Consigliamo un tempo di preparazione di circa 5 - 6 ore se si utilizza latte preriscaldato e di circa 8 - 9 ore se si utilizza latte freddo.
35. A questo punto, premere la manopola per avviare la preparazione dello yogurt.
36. Trascorso il tempo impostato, l'apparecchio si spegne.
37. Staccare la spina dalla presa elettrica.
38. Sbloccare il coperchio e rimuoverlo con il mixer e il motore.
39. Estrarre il contenitore del gelato dall'apparecchio.
40. Versare con cautela lo yogurt preparato in vasetti monoporzione o in un contenitore in vetro più grande, chiudere bene i vasetti e riporre lo yogurt in frigorifero per 12 ore.

Funzione di protezione del compressore

41. Al termine dei programmi "Ice Cream" o "Cooling", il compressore necessita di un tempo di riposo di 3 minuti prima del riavvio del programma. Se si stacca la spina, questa pausa non è più

necessaria e l'apparecchio può essere riacceso immediatamente; tuttavia, sconsigliamo di farlo per evitare di danneggiare il compressore.

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 (ad eccezione del motore) possono essere lavate in acqua calda con un detersivo delicato. Questi componenti (tranne contenitore del gelato) non sono lavabili in lavastoviglie. Il contenitore del gelato può essere lavato nel cestello superiore della lavastoviglie con un programma di lavaggio delicato.
4. Strofinare l'alloggiamento del compressore e il motore 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, oppure impostare un tempo di funzionamento più lungo. 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.

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-rifero. 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.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

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 limone, 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 cucchiaino di sale, 2 prese di stevia, 2 cucchiaini di succo di limone, 1,5 cucchiaino di prezzemolo tritato finissimo, 1,5 cucchiaino 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 confezione di miscela di aromi „aneto“ per cetrioli in insalata (oppure 2 cucchiaini di aneto tritato finissimo), 3 g di stevia, 1 confezione 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 cucchiaini 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 cucchiaini 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.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

PREPARAZIONE DELLO YOGURT

Per realizzare yogurt naturale fresco fatto in casa non occorrono molti ingredienti. Per la sua produzione, se lo si desidera, si può utilizzare anche latte senza lattosio o latte di capra. Più grasso è il latte utilizzato, più cremoso sarà lo yogurt. Occorre sempre accertarsi che il latte e lo yogurt utilizzati abbiano lo stesso contenuto di grassi.

In questo modo si otterrà un risultato ottimale. Non è necessario acquistare lo yogurt per ogni preparazione: utilizzando lo yogurt preparato la prima volta è possibile realizzarne altro per svariate volte.

Consigliamo di utilizzare latte di mucca omogeneizzato: se si utilizzano altri tipi di latte, prima della preparazione dello yogurt è necessario riscaldarli a circa 90°C e poi raffreddarli a circa 40°C.

Per avviare una coltura iniziale non si devono utilizzare yogurt liquidi, aromatizzati o alla frutta.

Yogurt a partire dal latte

Per 500 ml di latte sono necessari 100 ml di yogurt probiotico o, in alternativa, 3 capsule probiotiche da mescolare nel latte.

Mescolare bene il latte con lo yogurt o le capsule probiotiche e versare la miscela nel contenitore del gelato. Avviare il programma Yogurt.

Versare con cautela lo yogurt preparato in vasetti monoporzione o in un contenitore in vetro più grande, chiudere bene i vasetti e riporre lo yogurt in frigorifero per 12 ore.

Conservare sempre 200 g di yogurt. Serviranno per preparare altro yogurt come descritto in precedenza.

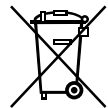
Le ricette di queste istruzioni per l'uso sono state ideate e verificate dagli autori e da UNOLD AG. Tuttavia non può essere emessa alcuna garanzia. È esclusa la responsabilità degli autori, di UNOLD AG e dei rispettivi incaricati per danni provocati a persone, cose o materiali.

NORME DIE GARANZIA

Su questo apparecchio, UNOLD riconosce una garanzia di 24 mesi dalla data d'acquisto, o 12 mesi in caso di uso professionale, per i danni dimostrabilmente riconducibili a difetti di fabbrica e che si sono prodotti durante un uso conforme. All'interno del periodo di garanzia, a nostra discrezione possiamo avviare ai difetti di materiali e fabbricazione mediante riparazione o sostituzione. Le nostre prestazioni inerenti alla garanzia si applicano esclusivamente agli apparecchi venduti in Germania e Austria. Per altri Paesi rivolgersi all'importatore competente. Gli apparecchi per i quali viene reclamata una riparazione devono essere inviati al nostro servizio clienti, correttamente imballati e corredati di una copia dello scontrino d'acquisto emesso con mezzi informatici sul quale risulti visibile la data d'acquisto. Sul nostro sito Internet <https://unold.de/pages/rucksendungen> potete stampare una bolla per la spedizione di ritorno (solo per le spedizioni da Germania e Austria). Sono esclusi dalla garanzia i danni causati da usura, manipolazione impropria e inosservanza delle istruzioni per la cura e la manutenzione. Il diritto alla garanzia decade in caso di esecuzione di riparazioni o interventi sull'apparecchio da parte di terzi. Questa garanzia del produttore non limita i vostri diritti legali o i vostri diritti nei confronti del venditore o rivenditore derivanti dal contratto di acquisto in conformità alle disposizioni del Codice Civile tedesco (BGB). Restano invariati i diritti legali che vi spettano in qualità di consumatori, in particolare i diritti relativi a garanzia e difettosità ai sensi dell'art. 437 e successivi del Codice Civile tedesco. UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, D-68766 Hockenheim

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.

MANUAL DE INSTRUCCIONES MODELO 48826**PRÓLOGO**

Muchas gracias por elegir un producto de la empresa Unold. Lea estas instrucciones de uso cuidadosamente. De este modo se familiarizará rápidamente con todas las funciones de su nueva heladera (denominada en lo sucesivo „aparato“).

Asegúrese de que todas las personas que utilicen, limpien o mantengan el aparato lean y tengan en cuenta las instrucciones de uso. No entregue nunca el aparato a otras personas sin el manual de instrucciones.

Si tiene alguna pregunta que no pueda responderse por completo con las instrucciones de uso, o, por ejemplo, si tiene problemas técnicos, póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente o con su distribuidor especializado.

DATOS TÉCNICOS

Potencia:	120 W, 220 V~, 50 Hz	
Capacidad:	1500 ml	
Cantidad de llenado máx.:	1000 ml	
Tamaño:	aprox. 38 x 27 x 24,2 cm (An/Pr/Al)	
Peso:	aprox. 9,3 kg	
Cable de alimentación:	aprox. 120 cm	
Equipamiento:	compresor automático de auto-enfriamiento para un enfriamiento continuo; tecla de menú para tres funciones: mezclar y congelar, mezclar, congelar, con función de preparación de yogures, recipiente de helado extraíble de acero inoxidable, temporizador ajustable de 5 hasta 60 minutos	
Accesorios:	instrucciones de uso con recetas	

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

Refrigerante: R600a

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. 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.
8. No sumerja el equipo en agua u otros líquidos y proteja el cable de alimentación de la humedad.
9. Los niños entre 3 y 8 años puede llenar y vaciar los aparatos de refrigeración.
10. Por razones de seguridad eléctrica, los enchufes múltiples o las fuentes de alimentación no se deben colocar nunca detrás del aparato.
11. El aparato y el cable de alimentación no deben utilizarse cerca de llamas u otras fuentes de calor.
12. En cuanto el aparato esté en funcionamiento, no retirar nunca el motor ni la tapa del mismo.
13. Utilice el aparato solo en espacios interiores.
- 14.
15. Ni el equipo ni sus componentes son resistentes al lavavajillas.

16. Coloque el equipo en una superficie despejada y plana. Por razones de seguridad, el equipo no debe colocarse ni operarse nunca en superficies calientes o cerca de las mismas.
17. 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.
18. Previo al uso desenrolle el cable completamente. El cable no debe colgar sobre el canto de la encimera.
19. Nunca haga funcionar el equipo sin el recipiente para helado.
20. 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.
21. Nunca vierta los ingredientes para el helado directamente en la cavidad de la heladera sino al recipiente extraíble.
22. No introduzca objetos en el equipo ni la mano en el recipiente mientras el equipo esté funcionando.
23. Sólo utilice el equipo después de haberlo montado siguiendo debidamente las instrucciones.
24. Durante el funcionamiento del equipo, no deben taparse las rejillas de ventilación ni de la carcasa del compresor ni del accionamiento. Mantenga una distancia mínima de 8 cm con respecto a otros objetos.
25. Nunca utilice el equipo con accesorios de aparatos ajenos.
26. 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.
27. 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.
28. Las reparaciones inapropiadas pueden causar situaciones peligrosas para el usuario y llevan a la extinción de la garantía.
29. Sólo apto para alimentos.

30. ¡Atención! Observe las siguientes indicaciones para evitar la contaminación de los ingredientes utilizados: Si retira con frecuencia la tapa del aparato durante la preparación del helado, la temperatura dentro del aparato aumentará. Esto puede influir en la duración de los ingredientes. Limpie exhaustiva y periódicamente todas las piezas del aparato que estén en contacto con los alimentos.



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

Cuando desempaque la máquina 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.

Asegúrese de que la unidad no esté inclinada más de 45°, 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:

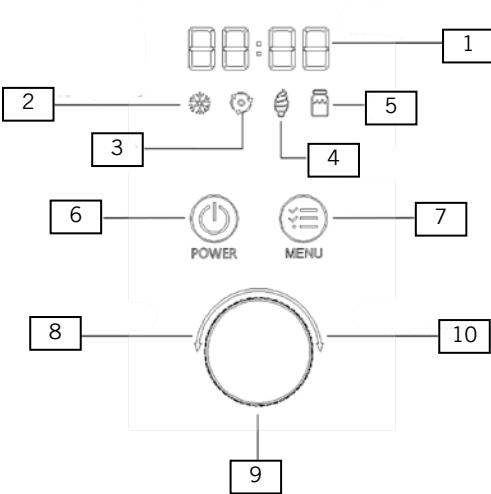
- **Evite llamas abiertas y fuentes de ignición.**
- **Ventile la habitación donde se encuentre el aparato.**

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.

PONER EN FUNCIONAMIENTO

- 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. Coloque el aparato sobre una superficie plana y seca.
- 4. Después del desembalaje deje el aparato durante un mínimo de 2 horas en el emplazamiento definitivo sin la tapa colocada antes de ponerlo en funcionamiento. El refrigerante del aparato debe bajar primero de nivel dado que, de lo contrario, el compresor podría sufrir daños.
- 5. Antes del primer uso se deben lavar con agua caliente todas las piezas retirables excepto la pieza de accionamiento (1) y la caja del compresor (5).
- 6. Limpie la caja y el hueco del recipiente de helado con un paño húmedo, bien escurrido.

DESCRIPCIÓN DE LA PANTALLA Y LAS TECLAS



1	Indicación de tiempo	Indica el tiempo de preparación restante
2	Piloto de control «Cooling»	Se ilumina si se ha seleccionado el programa «Cooling». Si el helado aún no tiene la consistencia deseada después de finalizar el programa, puede dejarlo enfriar entre 5 y 60 minutos con este programa. El ajuste predeterminado es de 10 minutos.

3	Piloto de control «Mixing»	Se ilumina si se ha seleccionado el programa «Mixing». Si desea mezclar los ingredientes uniformemente antes de iniciar el programa, seleccione este programa antes de la preparación del helado. El tiempo de funcionamiento puede seleccionarse entre 5 y 60 minutos, el ajuste predeterminado es de 30 minutos.
4	Piloto de control «Ice Cream»	Se ilumina si se ha seleccionado el programa «Ice Cream». Programa para la preparación normal de helados; la mezcla de helado se mezcla primero y se congela después. El tiempo de funcionamiento puede seleccionarse entre 5 y 60 minutos, el ajuste predeterminado es de 60 minutos.
5	Piloto de control «Joghurt»	Se ilumina si se ha seleccionado el programa «Joghurt». El tiempo de funcionamiento puede seleccionarse entre 4 y 24 horas, el ajuste predeterminado es de 12 horas.
6	Tecla «Power»	Conecta y desconecta el aparato.
7	Tecla «Menü»	Con esta tecla puede elegir entre las cuatro variantes de preparación: Cooling, Ice Cream, Mixing y Joghurt.
8	Botón giratorio tiempo «-»	Reducir el tiempo de funcionamiento
9	Start/Pause (Inicio/pausa)	Iniciar y pausar los programas
10	Botón giratorio tiempo «+»	Aumentar el tiempo de funcionamiento

MANEJAR EL APARATO

Preparar helado

1. Prepare los ingredientes para el helado según la receta. Si se trata de masas de helado que deban 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 extraíble 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 resultado de congelación homogéneo.
6. Introduzca el recipiente de helado extraíble 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. Ahora, coloque el motor sobre la tapa transparente de modo que el pasador de arrastre encaje en la abertura del mezclador (fig. 1). Se debe garantizar el contacto enchufable a la conexión de corriente en la caja del compresor.
8. Coloque el mezclador sobre el pasador de arrastre.
9. Coloque la tapa transparente junto con el mezclador ligeramente desplazado y apriete estas piezas en el sentido de las agujas del reloj (cierre de bayoneta). Al hacerlo, observe los iconos en el aparato. Gire la tapa en la dirección «». El aparato solo arranca si la tapa está correctamente colocada (fig. 2 y 3).

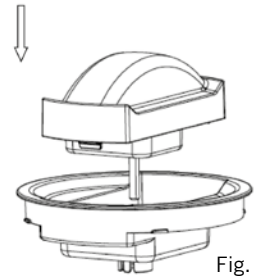


Fig. 1

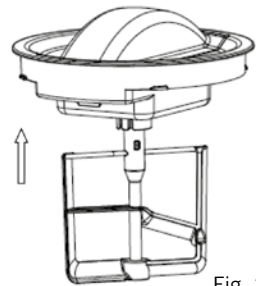


Fig. 2

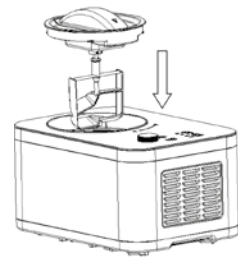


Fig. 3

10. Inserte el enchufe de red en una toma de corriente (220 V~, 50 Hz). La pantalla se ilumina brevemente y se apaga de nuevo.
11. Pulse la tecla «Power» para encender el aparato.
12. Ahora puede seleccionar el programa deseado con la tecla «Menü»:

Símbolo	Programa
	Ice Cream (mezclar y congelar)
	Mixing (mezclar)
	Cooling (congelar)
	Joghurt (yogur)

13. En caso necesario, puede ajustar el tiempo de funcionamiento deseado con el botón giratorio. Si gira el botón giratorio hacia la izquierda, se reduce el tiempo de funcionamiento correspondiente. Si gira el botón giratorio hacia la derecha, se aumenta el tiempo de funcionamiento.
14. A continuación, pulse el botón giratorio para iniciar el programa correspondiente.
15. El aparato empieza a mezclar o a congelar los ingredientes y se ilumina el piloto de control del programa seleccionado.
16. Puede interrumpir los programas en cualquier momento pulsando de nuevo el botón giratorio. En cuanto pulse de nuevo el botón giratorio, el aparato continuará funcionando.
17. Si mantiene pulsado el botón giratorio, se puede cancelar el programa seleccionado.
18. Una vez transcurrido el tiempo de ejecución correspondiente del programa, el aparato se desconecta automáticamente y se emite una señal acústica repetida.
19. Si no se retira el helado después de que suene la señal acústica, se activa la función de refrigeración automática durante un máximo de 60 minutos siempre que no se pulse ninguna otra tecla durante este tiempo. En la pantalla se muestra «Cool». Una vez transcurridos 60 minutos, el aparato se desconecta completamente.
20. 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. En caso necesario, puede dejar enfriar la masa de helado de nuevo durante más tiempo.

21. Atención: En el motor hay dos clavijas plateadas. Si se forman gotas de agua debido a la condensación, límpielas con un paño. Solo de este modo se garantiza el contacto de corriente al motor; en caso de humedad, se detiene el motor.

Retirar el helado

22. Antes de retirar el helado, desconecte el aparato pulsando la tecla «Power» y, después, retire el enchufe de red de la toma de corriente.
23. Desbloquee la tapa girándola en «🔓» y retírela junto con el mezclador y el motor.
24. Extraiga el recipiente de helado del aparato.
25. 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.
26. Si lo desea, puede volver a preparar helado directamente a continuación. Para ello, vuelva a empezar por el punto 1.
27. 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 coloque este recipiente 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 puede estar líquido en el interior.

Preparar yogur

28. Con esta función se calienta la masa vertida para preparar yogur a la temperatura necesaria y, a continuación, se mantiene caliente.
29. Encontrará consejos útiles para preparar yogur en el recetario.
30. Introduzca los ingredientes en el recipiente de helado y coloque el recipiente de helado en el aparato como se describe en el apartado «Preparar helado». Asegúrese de que la tapa esté correctamente colocada; de lo contrario, el aparato no podrá encenderse.
31. Pulse la tecla «Power» para encender el aparato.
32. Seleccione ahora el programa de yogur mediante la tecla «Menü».
33. El tiempo preajustado es de 8 horas. Puede ajustar este tiempo entre 4 y 24 horas mediante el botón giratorio.
34. Si utiliza leche precalentada, recomendamos un tiempo de preparación de aproximadamente 5 a 6 horas; con leche fría, de aproximadamente 8 a 9 horas.
35. Ahora, pulse el botón giratorio para empezar a preparar el yogur.
36. Una vez transcurrido el tiempo ajustado, el aparato se desconecta.
37. Retire el enchufe de red de la toma de corriente.
38. Desbloquee la tapa y retírela junto con el mezclador y el motor.
39. Extraiga el recipiente de helado del aparato.

40. Con cuidado, vierta el yogur preparado en tarros de porciones o en un tarro de cristal grande, cierre bien los tarros y coloque el yogur en el frigorífico durante 12 horas.

Función de protección del compresor

41. Una vez finalizados los programas «Ice Cream» o «Cooling», el compresor requiere un tiempo de reposo de 3 minutos antes de que se pueda reiniciar el programa. Si se retira el enchufe de red, esta pausa se cancela y el aparato puede volver a conectarse inmediatamente; sin embargo, para evitar daños en el compresor, no recomendamos realizar esta operación.

LIMPIEZA Y CUIDADO



Antes de la limpieza, se debe desconectar siempre el aparato y retirar el enchufe de red 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 (excepto el motor) en agua caliente con un detergente suave. Estas piezas (excepto el recipiente de helado) no son aptas para el lavavajillas. El recipiente de helado se puede lavar en la cesta superior del lavavajillas utilizando un programa de lavado delicado.
4. Limpie la carcasa del compresor y el motor 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. 07306/925900 - Fax 07306/925905 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 o aumente el tiempo de funcionamiento de la heladera. 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.

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 ½ 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

½ tableta de chocolate negro, ½ 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, añadir 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.

PREPARACIÓN DE YOGUR

Para preparar su propio yogur natural fresco no necesitará muchos ingredientes. Si lo desea, puede utilizar también leche sin lactosa o leche de cabra para la preparación. Cuanto más grasienta sea la leche utilizada, más cremoso será el yogur. Principalmente debe tener en cuenta que la leche utilizada y el yogur tengan el mismo contenido de grasa. De este modo, obtendrá un resultado perfecto. Tampoco es necesario comprar yogur para cada preparación: a partir de una sola preparación puede hacer yogur nuevo en varias ocasiones.

Recomendamos utilizar leche de vaca homogeneizada: Si utiliza otro tipo de leche, deberá calentarla a unos 90 °C y enfriarla a unos 40 °C antes de preparar el yogur.

No utilice yogures líquidos, aromatizados o de frutas para crear un cultivo iniciador.

Yogur de leche

Para 500 ml de leche, se necesitan 100 ml de yogur probiótico o, como alternativa, 3 cápsulas probióticas que deben mezclarse con la leche. Mezcle bien la leche con el yogur o las cápsulas probióticas y vierta la mezcla en el recipiente de helado. Inicie el programa de yogur.

Con cuidado, vierta el yogur preparado en tarros de porciones o en un tarro de cristal grande, cierre bien los tarros y coloque el yogur en el frigorífico durante 12 horas.

Conserve siempre 200 g de yogur. De este modo, podrá preparar un nuevo yogur como se describe arriba.

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.

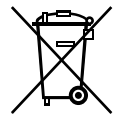
CONDICIONES DE GARANTIA

Concedemos una garantía de 24 meses, 12 meses en el caso de uso comercial, a partir de la fecha de compra de este aparato de la marca UNOLD, para aquellos daños que se demuestren debidos a defectos de fábrica con un uso conforme a lo previsto. Dentro del período de garantía, subsanaremos los defectos de material y de fabricación mediante la reparación o el cambio a nuestra discreción. Nuestros servicios de garantía se aplican exclusivamente a los dispositivos vendidos en Alemania y Austria. Para otros países, póngase en contacto con el importador responsable. Por favor, envíe bien embaladas las unidades para las que se reclama la eliminación de un defecto junto con una copia de la factura de compra (la factura debe ser impresa, no manual) en la que debe figurar la fecha de compra, así como una descripción del defecto, a nuestro servicio de atención al cliente. Puede imprimir una hoja de devolución en nuestro sitio web <https://unold.de/pages/rucksendungen> (solo para envíos de Alemania y Austria). Quedan excluidos de la garantía los daños debidos al desgaste, la manipulación incorrecta y el incumplimiento de las instrucciones de mantenimiento y cuidado. La garantía queda anulada si la unidad es reparada o manipulada por terceros. Esta garantía del fabricante no limita sus derechos legales ni sus reclamaciones contra el vendedor o distribuidor derivadas del contrato de compraventa de conformidad con las disposiciones del Código Civil alemán (BGB). Sus derechos legales como consumidor, en concreto sus derechos de garantía y las reclamaciones legales por defectos según §§ 437 y siguientes del BGB, no se verán afectados.

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, D-68766 Hockenheim

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.



INSTRUKCJA OBSŁUGI MODEL 48826**WSTĘP**

Dziękujemy, że zdecydowali się Państwo na zakup produktu firmy Unold. Prosimy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi. W ten sposób zapoznają się Państwo szybko ze wszystkimi funkcjami nowej maszyny do lodów (niżej nazwanej „urządzeniem”).

Należy zapewnić, aby instrukcję obsługi przeczytały oraz aby przestrzegały jej wszystkie osoby używające, czyszczące lub konserwujące urządzenie. W żadnym razie nie należy przekazywać urządzenia innym osobom bez instrukcji obsługi.

W przypadku kwestii, które nie mogły zostać do końca objaśnione w instrukcji obsługi lub ewentualnego wystąpienia problemów technicznych, prosimy zwrócić się do naszego serwisu klienta lub punktu sprzedaży.

DANE TECHNICZNE

Moc:	120 W, 220 V~, 50 Hz	
Pojemność:	1500 ml	
Maks. ilość napętniania:	1000 ml	
Rozmiar:	ok. 38 x 27 x 24,2 cm (szer./gł./wys.)	
Waga:	ok. 9,3 kg	
Przewód zasilający:	k. 120 cm	
Wyposażenie:	całkowicie automatyczna, samochłodząca sprężarka do ciągłego wytwarzania zimna, przycisk menu z trzema funkcjami: mieszanie i mrożenie, mieszanie, mrożenie, w tym funkcja przygotowania jogurtu, wyjmowany pojemnik na lód ze stali szlachetnej, licznik czasu z ustawieniem od 5 do 60 minut	
Akcesoria:	Instrukcja obsługi z recepturami	

Zastrzegamy sobie prawo do błędów i zmian w wyposażeniu, zastosowanej technice, kolorystyce i wzornictwie

Chłodziwa: R600a

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

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

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. Po użyciu, przed czyszczeniem lub w razie ewentualnych zakłóceń podczas pracy prosimy zawsze wyjąć wtyczkę z gniazdka.
8. Urządzenia nie zanurzać do wody ani do innej cieczy, przewód chronić przed wilgocią.
9. Urządzenie i części nie nadają się do mycia w zmywarce.
10. Postawić urządzenie na wolnej, płaskiej powierzchni.
11. 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.
12. Ze względów bezpieczeństwa urządzenia i przewodu nie umieszczać na gorących powierzchniach lub w ich pobliżu ani nie używać urządzenia na nich.
13. Dzieciom w wieku od 3 do 8 lat zezwala się na napełnianie i opróżnianie chłodziarek.

14. Ze względów bezpieczeństwa elektrycznego nigdy nie należy umieszczać wielokrotnych gniazdek wtykowych ani zasilaczy bezpośrednio za urządzeniem.
15. Nie wolno eksploatować urządzenia i prowadzić przewodu zasilającego w pobliżu płomienia lub innych źródeł ciepła.
16. Od momentu uruchomienia urządzenia nie wolno odłączać silnika ani zdejmować pokrywy urządzenia.
17. Urządzenia używać wyłącznie wewnątrz pomieszczeń.
18. Przed użyciem przewód całkowicie rozwinąć.
19. Przewód nie może zwisać na krawędzi powierzchni roboczej.
20. Nie przekraczać maksymalnej ilości napełnienia. Pojemnik napełniać maksymalnie do $\frac{3}{4}$, gdyż lody w procesie zamrażania rozszerzają się.
21. Składniki wkładać zawsze do wyjmowanego pojemnika, nigdy bezpośrednio w zagłębienie maszyny do lodów.
22. Nigdy nie używać urządzenia bez pojemnika na lody!
23. Podczas pracy nie trzymać żadnych przedmiotów w pracującym urządzeniu i nie wkładać rąk do pojemnika.
24. Urządzenie używać wyłącznie po prawidłowym złożeniu.
25. Podczas pracy szczeliny wentylacyjne na obudowie sprężarki i na części napędowej nie mogą być zasłonięte. Zachowaj odległość co najmniej 8 cm od innych obiektów.
26. Nie używać tego urządzenia z akcesoriami innych urządzeń.
27. 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.
28. Regularnie sprawdzać wtyczkę i przewód przyłączeniowy, czy nie wystąpiło zużycie lub uszkodzenie. Przy uszkodzeniu przewodu lub innych części odesłać urządzenie do sprawdzenia i naprawy do naszego serwisu. Niewłaściwe naprawy mogą powodować niebezpieczeństwo dla użytkownika i unieważnienie gwarancji.
29. UWAGA: Napełniać tylko wodą pitną.
30. Uwaga! Przestrzegać poniższych wskazówek, aby uniknąć zanieczyszczenia stosowanych składników: jeśli pokrywa urządzenia będzie często zdejmowana w trakcie przyrządzania lodów, wzrośnie temperatura w urządzeniu. Może to wpływać na

trwałość składników. Wszystkie części urządzenia stykające się z żywnością należy czyścić regularnie i dokładnie.



Nie wkładać ręki do pracującego urządzenia - istnieje niebezpieczeństwo obrażeń!

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



Ostrzeżenie: W tym urządzeniu nie składować żadnych materiałów wybuchowych, jak pojemniki aerosolowe z propentem aerosolowym. 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 zalecone 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.

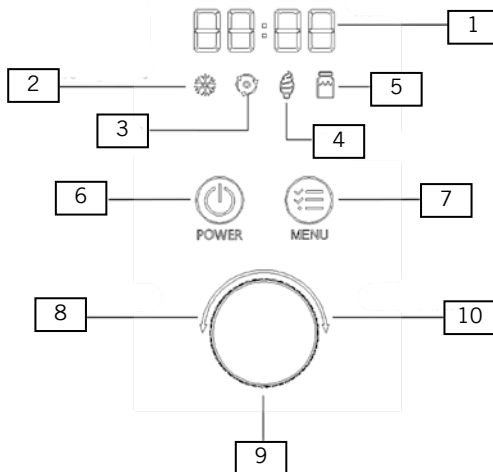
Producent nie przejmuje odpowiedzialności za nieodpowiednie bądź wadliwe użytkowanie lub po przeprowadzonych naprawach przez nieautoryzowane zakłady bądź niekompetentne osoby.

URUCHOMIENIE

1. Usunąć całkowicie materiał opakowania i ewentualne zabezpieczenia transportowe. Trzymać opakowanie z dala od dzieci – niebezpieczeństwo uduszenia! Usunąć materiał opakowania zgodnie z lokalnymi przepisami.

2. Sprawdzić, czy urządzenie nie jest uszkodzone. Uszkodzonego urządzenia nie wolno uruchamiać, prosimy zwrócić się wówczas do naszego serwisu klienta.
3. Ustawić urządzenie na równej i suchej powierzchni.
4. Po rozpakowaniu urządzenia należy pozostawić je bez założonej pokrywy przez przynajmniej 2 godziny w miejscu eksploatacji - zanim urządzenie zostanie uruchomione. Płyn chłodziwa w urządzeniu musi najpierw całkowicie opaść, w przeciwnym wypadku może dojść do uszkodzenia sprężarki.
5. Przed pierwszym uruchomieniem wszystkie wyjmowane części, z wyjątkiem jednostki napędowej (1) i obudowy sprężarki (5), należy przepłukać ciepłą wodą.
6. Obudowę i niekłę na pojemnik przetrzeć wilgotną, dobrze wyciśniętą wilgotną ścierką.

OPIS WYŚWIETLACZA I PRZYCISKÓW



1	Wskaźnik czasu	Wskazuje pozostały jeszcze czas przyrządzenia
2	Kontrolka „Cooling”	Świeci, gdy wybrany jest program „Cooling”. Jeśli po zakończeniu programu lód nie ma jeszcze żądanej twardości, można w tym programie dodatkowo zamrozić przez 5 do 60 minut. Wstępnie ustawiono 10 minut.
3	Kontrolka „Mixing”	Świeci, gdy wybrany jest program „Mixing”. Jeśli składniki przed rozpoczęciem programu mają być zmieszane równomiernie, należy przed przyrządzeniem lodów wybrać ten program. Czas pracy można wybrać od 5 do 60 minut, wstępnie ustawiono 30 minut.

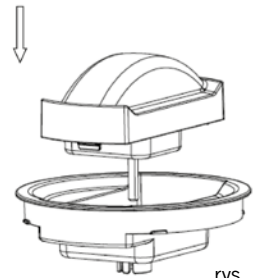
4	Kontrolka „Ice Cream”	Świeci, gdy wybrany jest program „Ice Cream”. Program do normalnego przyrządzania lodów, masa lodowa jest najpierw mieszana, a następnie zamrażana. Czas pracy można wybrać od 5 do 60 minut, wstępnie ustawiono 60 minut.
5	Kontrolka „Joghurt”	Świeci, gdy wybrany jest program „Joghurt”. Czas pracy można wybrać od 4 do 24 godzin, wstępnie ustawiono 12 godzin.
6	Przycisk „Power”	Włącza i wyłącza urządzenie.
7	Przycisk „Menu”	Tym przyciskiem można wybierać spośród czterech wariantów przyrządzania: Cooling, Ice Cream, Mixing i Joghurt.
8	Pokrętło czasu „-”	Skrócenie czasu pracy
9	Start/Pauza	Rozpoczęcie i wstrzymanie programów
10	Pokrętło czasu „+”	Zwiększenie głośności

OBSŁUGA URZĄDZENIA

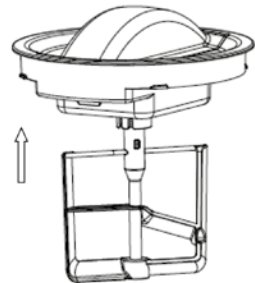
Przyrządzanie lodów

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 wymiowanego pojemnika na lody. Zwrócić uwagę, aby maksymalna ilość napełnienia ok. $\frac{3}{4}$ 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 efekt zamrażania.

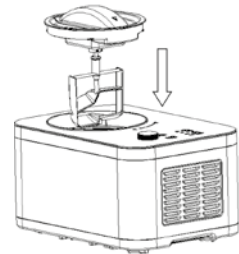
6. Wstawić wyjmowany pojemnik na lody do odpowiedniego zagłębienia obudowy sprężarki. Przełożyć uchwyt pojemnika na lody, ponieważ w przeciwnym razie nie będzie można później założyć pokrywy.
7. Założyć silnik na przezroczystą pokrywę tak, aby trzpień napędu pasował do otworu mieszadła (rys. 1). Styk wtykowy do przyłącza prądu musi być zapewniony na obudowie sprężarki.
8. Założyć mieszadło na trzpień napędu.
9. Złożyć przezroczystą pokrywę z mieszadłem lekko przestawionym i dokręcić te części w prawo (zamknięcie bagnetowe). Uwzględnić przy tym symbole na urządzeniu. Obrócić pokrywę w kierunku „”. Urządzenie uruchamia się tylko wtedy, gdy pokrywa jest założona prawidłowo (rys. 2 i 3).
10. Włożyć wtyczkę sieciową do gniazdka (220 V~, 50 Hz). Wyświetlacz zapala się na krótko i gaśnie.
11. Nacisnąć przycisk „Power”, aby włączyć urządzenie.
12. Przyciskiem „Menu” można teraz wybrać żądany program:



rys. 1



rys. 2



rys. 3

Symbol	Program
	Ice Cream (mieszanie i zamrażanie)
	Mixing (mieszanie)
	Cooling (zamrażanie)
	Joghurt

13. Za pomocą pokrętki można później w razie potrzeby dostosować żądany czas pracy. Po obróceniu pokrętki w lewo zmniejsza się dany czas pracy. Po obróceniu pokrętki w prawo zwiększa się czas pracy.
14. Następnie nacisnąć pokrętkę, aby uruchomić dany program.
15. Urządzenie zaczyna mieszanie lub schładzanie składników i kontrola wybranego programu świeci.
16. Programy można w każdej chwili przerwać, naciskając ponownie pokrętkę. Po ponownym naciśnięciu pokrętki urządzenie działa dalej.
17. Po dłuższym naciśnięciu pokrętki można przerwać wybrany program.

18. Po upływie danego czasu działania programu urządzenie wyłącza się automatycznie i rozlega się kilka razy sygnał dźwiękowy.
19. Jeśli po sygnale dźwiękowym lody nie zostaną wyjęte, włączy się automatyczna funkcja chłodzenia na maksymalnie 60 minut, jeśli w tym czasie nie naciśnięto innego przycisku. Na wyświetlaczu pojawia się napis „Cool”. Po upływie 60 minut urządzenie wyłącza się całkowicie.
20. 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. W razie potrzeby można jeszcze zamrozić masę lodową.
21. Uwaga: na silniku znajdują się dwa pomarańczowe trzpienie. Jeśli z powodu kondensacji pojawią się krople wody, należy je wytrzeć ścierką. Tylko w ten sposób zapewniony jest kontakt prądu z silnikiem, w razie zawilgocenia silnik zatrzyma się.

Wymywanie lodów

22. Przed wyjęciem lodów należy wyłączyć urządzenie, naciskając przycisk „Power”, a następnie wypinając wtyczkę sieciową z gniazdka.
23. Odblokować pokrywę, obracając ją do „☛” i zdjąć pokrywę z mieszałem oraz silnikiem.
24. Wyjąć pojemnik na lody z urządzenia.
25. 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.
26. Na życzenie można ponownie od razu przyrządzić lody. Rozpocząć przy tym ponownie od punktu 1.
27. 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 ten pojemnik 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.

Przyrządzanie jogurtu

28. W tym funkcji wprowadzona masa do przyrządzania jogurtu zostaje rozgrzana do niezbędnej temperatury, która zostaje utrzymana.
29. Przydatne wskazówki dotyczące przyrządzania jogurtu podane są w części z przepisami.
30. Włożyć składniki do pojemnika na lody i wstawić pojemnik na lody w urządzenie jak w punkcie „Przyrządzanie lodów”. Zwrócić uwagę, czy pokrywa jest prawidłowo założona, ponieważ w przeciwnym razie nie da się wyłączyć urządzenia.
31. Nacisnąć przycisk „Power”, aby wyłączyć urządzenie.
32. Przyciskiem „Menu” należy wybrać teraz program jogurtu.
33. Wstępnie ustawiony czas wynosi 8 godzin. Za pomocą pokrętki można dostosować ten czas od 4 do 24 godzin.

34. Zalecamy w przypadku zastosowania podgrzanego mleka czas przyrządzania od ok. 5 do 6 godzin, w przypadku zimnego mleka ok. 8 do 9 godzin.
35. Teraz nacisnąć pokrętkę, aby rozpocząć przyrządzanie produktu.
36. Po upływie ustawionego czasu urządzenie wyłączy się.
37. Wypiąć wtyczkę sieciową z gniazdka.
38. Odblokować pokrywę i zdjąć ją z mieszałem oraz silnikiem.
39. Wyjąć pojemnik na lody z urządzenia.
40. Ostrożnie wlać gotowy jogurt do dzbanków porcjujących lub do dużego dzbanka, zamknąć dobrze dzbanki i wstawić jogurt na 12 godzin do lodówki.

Funkcja ochrony sprężarki

41. Po zakończeniu programów „Ice Cream” lub „Cooling” sprężarka potrzebuje 3 minut stabilizacji zanim będzie można ponownie uruchomić program. Po wypięciu wtyczki sieciowej nie ma tej przerwy i urządzenie można włączyć ponownie od razu – nie zalecamy jednak tego, aby nie dopuścić do uszkodzeń sprężarki.

CZYSZCZENIE I PIELEGNACJA



Przed przystąpieniem do czyszczenia należy zawsze wyłączyć urządzenie 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 (oprócz silnika) można czyścić w ciepłej wodzie delikatnym środkiem do mycia naczyń. Te części (oprócz pojemnika na lody) nie nadają się do mycia w zmywarce. Pojemnik na lody można myć w górnym koszu zmywarki w delikatnym programie zmywania.
4. Przetrzeć obudowę sprężarki i silnik 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

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

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 na lód lub proszę nastawić dłuższy czas działania. 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.

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 laski 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 wmixować do masy 1 jajko i wrzucić do maszyny 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 maszyny 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

Utarte 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 maszynce 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 puszkii 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. Przelać 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 przelać 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 maszynce 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 maszynce 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, odsączonej), 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). Napętnić 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. Napętnić 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.

PRZYZRĄDZANIE JOGURTU

Aby przyrządzić własny świeży jogurt naturalny, nie trzeba wiele składników. Na życzenie można do przyrządzania wykorzystać również mleko bez laktozy lub mleko kozie. Im bardziej tłuste stosowane mleko, tym większą konsystencję śmietany będzie miał jogurt. Zasadniczo należy zwracać uwagę, aby stosowane mleko i jogurt miały taką samą zawartość tłuszczu. Uzyskuje się idealny wynik. Nie trzeba kupować jogurtu do każdego przyrządzania – z raz przyrządzonego samodzielnie jogurtu można wielokrotnie przyrządzać nowy jogurt.

Zalecamy stosowanie homogenizowanego mleka od krowy: jeśli stosowane jest inne mleko, należy je podgrzać przed przyrządzeniem jogurtu do temperatury ok. 90°C, a następnie schłodzić do ok. 40°C. Do utworzenia kultury starterowej nie wolno używać jogurtów płynnych, aromatyzowanych lub owocowych.

Jogurt z mleka

Na 500 ml mleka potrzeba 100 ml jogurtu probiotycznego bądź alternatywnie 3 probiotyczne kapsułki, które należy wymieszać w mleko. Dobrze wymieszać mleko z jogurtem lub kapsułkami probiotycznymi i wlać mieszankę do pojemnika na lody. Uruchomić program jogurtu.

Ostrożnie wlać gotowy jogurt do dzbanków porcjujących lub do dużego dzbanka, zamknąć dobrze dzbanki i wstawić jogurt na 12 godzin do lodówki.

Zawsze zachować 200 g jogurtu. W ten sposób można później, zgodnie z powyższym opisem, przyrządzić nowy jogurt.

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.

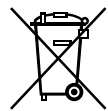
WARUNKI GWARANCJI

Na nasze urządzenie marki UNOLD udzielamy 24-miesięcznej – lub 12-miesięcznej gwarancji w przypadku użytku komercyjnego – licząc od daty zakupu. Gwarancja obejmuje uszkodzenia, które w przypadku użytkowania zgodnego z przeznaczeniem mogą zostać uznane jako wady fabryczne. W okresie gwarancji usuniemy wady materiałowe i produkcyjne poprzez naprawę lub wymianę według własnego uznania. Nasze gwarancje dotyczą wyłącznie urządzeń sprzedawanych w Niemczech i Austrii. W przypadku innych krajów prosimy o kontakt z odpowiedzialnym importerem. Urządzenia, w przypadku których reklamowana jest wada, należy odesłać do naszego biura obsługi klienta. Muszą być dobrze zapakowane i towarzyszyć im musi kopia wygenerowanego maszynowo dowodu zakupu, na którym musi znajdować się data zakupu. Należy opisać usterkę. Na naszej stronie internetowej <https://unold.de/pages/rucksendungen> można wydrukować zaświadczenie o odesłaniu (tylko w przypadku zgłoszeń z Niemiec i Austrii). Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych zużyciem, nieprawidłową obsługą oraz nieprzestrzeganiem instrukcji konserwacji i pielęgnacji. Gwarancja wygasa, jeśli nieupoważniona osoba trzecia będzie naprawiać lub ingerować w urządzenie. Ta gwarancja producenta nie ogranicza praw ustawowych ani roszczeń wobec nabywcy bądź dystrybutora wynikających z umowy kupna zgodnie z postanowieniami kodeksu cywilnego (k.c.). Nie ma to wpływu na ustawowe prawa konsumentów, w szczególności prawa do gwarancji i ustawowych roszczeń z tytułu wad, zgodnie z §§ 437 kc.

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, D-68766 Hockenheim

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.



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 48826 Eismaschine

Stück	Art.-Nr.	Bezeichnung		
	4882610	Ersatz-Eisbehälter		
	4882604	Ersatz-Mischer		
	4882601	Transparenter Deckel		
	887509	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 48826

Stand: Juni 2025 /nr

Copyright ©

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4

68766 Hockenheim

Telefon +49 (0) 62 05/94 18-0

Telefax +49 (0) 62 05/94 18-12

E-Mail info@unold.de

Internet www.unold.de