



EIS-MASTER

Bedienungsanleitung

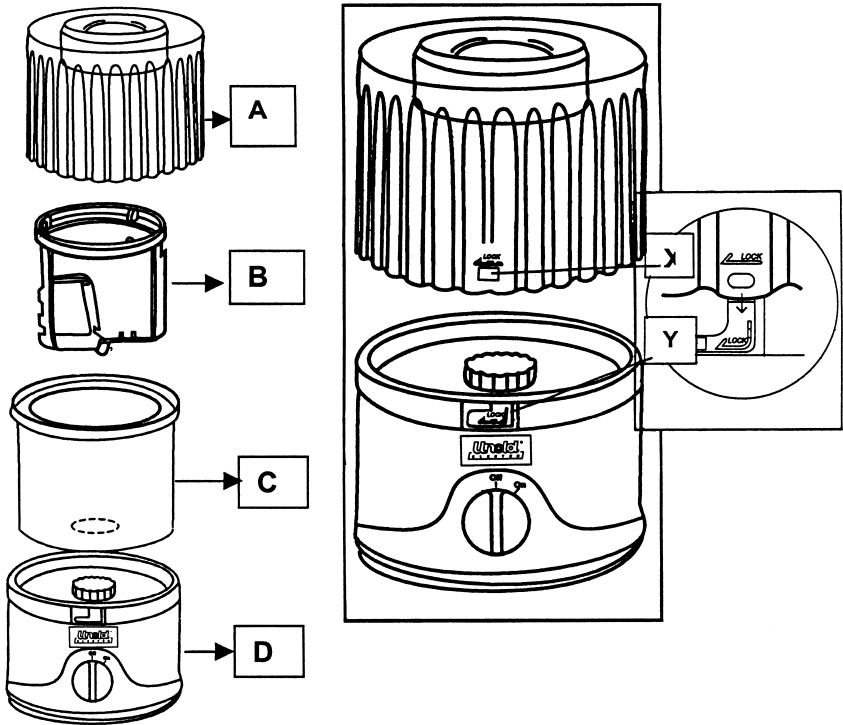
Instructions for use

Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

Istruzioni per l'uso

Gerätebeschreibung



Wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihres neuen Eis-Masters und würden uns freuen, wenn die Vorteile Sie überzeugen, die Ihnen dieses Gerät bietet.

Sie werden schnell feststellen, dass dieses Gerät Ihre Kreativität beflügelt und Sie zur Herstellung von ganz neuen Eigenkreationen inspiriert.

Technische Daten für Modell 8878

Leistung:	50 W – 230 V — 50 Hz	Zuleitung:	160 cm, Kabelaufwicklung
Fassungs- vermögen:	1,0 l	Gewicht:	4,2 kg netto
Behälter:	Aluminium-Legierung und Kunststoff, gefüllt mit umweltfreundlichem, ungiftigem Kühlmittel	Ausstattung:	rutschfeste Füße zweistufiger Schalter robuster Antrieb
Deckel:	transparenter Kunststoff	Zubehör:	Bedienungsanleitung
Rührer:	Kunststoff		
Motorgehäuse:	Kunststoff, weiß		



Technische Änderungen vorbehalten.

Sicherheitshinweise

1. Bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen sorgfältig durch und heben Sie diese auf.
2. Stellen Sie den EIS MASTER in die Mitte der Arbeitsfläche und beachten Sie, dass das Kabel nicht über die Arbeitsfläche hängt oder mit heißen Gegenständen in Berührung kommt.
3. Den EIS MASTER nur an 230 V/50 Hz anschließen.
4. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel defekt ist.
5. Ziehen Sie das Kabel aus der Steckdose, wenn das Gerät gereinigt werden soll.
6. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Kinder in der Nähe sind.
7. Während des Betriebes die sich bewegenden Teile nicht berühren, bzw. keine Kochlöffel oder gar die Finger in den rotierenden Eisbehälter stecken.
8. Scharfe oder metallene Kochlöffel sollten beim Entnehmen des fertigen Eises nicht verwendet werden. Der Behälter könnte zerkratzt werden. Benutzen Sie Plastik- oder Holzlöffel, bzw. Teigschaber.
9. Niemals das Anschlusskabel, den Netzstecker oder das Motorteil in Wasser tauchen. Sie könnten einen elektrischen Schlag bekommen.
10. Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch bestimmt. Der Hersteller übernimmt keine Haftung bei unsachgemäßer oder fehlerhafter Verwendung oder nach Durchführung von Reparaturen durch nicht autorisierte Werkstätten oder Personen.

Gebrauchsanleitung

1. Reinigen Sie den Eisbehälter, den Deckel und den Rührer vor dem ersten Gebrauch mit einem milden Spülmittel. Trocknen Sie die Teile gut ab.
2. Bevor Sie mit der Eiszubereitung beginnen, muss die Flüssigkeit in der Doppelwand des Behälters eingefroren werden.
3. Stellen Sie deshalb den gereinigten Behälter aufrecht in Ihren Gefrierschrank, oder in die Gefriertruhe, oder in das ***Gefrierfach Ihres Kühlschranks, und zwar dorthin, wo es am kältesten ist.
4. Je nach Temperatur des Gefriergerätes (-30°C bis -10°C) dauert der Gefriervorgang

zwischen 6 bis 22 Stunden. Durch Schütteln des Behälters können Sie feststellen, ob die gesamte Flüssigkeit gefroren ist.

5. Wenn Sie den EIS MASTER nicht benutzen, lagern Sie den Behälter, z.B. in einem

Kunststoffbeutel, in Ihrem Gefriergerät. Dann ist er immer einsatzbereit.

6. Wir empfehlen die Anschaffung von weiteren Kühlbehältern, falls Sie mehrere Sorten Eis direkt nacheinander zubereiten möchten.

Reinigung und Pflege

1. Spülen Sie den Eisbehälter, den Rührer und den Deckel mit einem milden Spülmittel.
2. Den Motorteil wischen Sie mit einem feuchten Tuch sauber.
3. Niemals den Motorteil mit Anschlusskabel in Flüssigkeit tauchen.
4. Der Behälter muss ganz trocken sein, wenn Sie ihn in das Gefriergerät stellen.

Zubereitung

1. Bereiten Sie die Eismasse nach den Rezepten im Rezeptteil zu. Wenn es sich um Eismassen handelt, die vorher gekocht werden müssen, machen Sie das am Vortag, damit die Masse gut abkühlen kann. Zum Pürieren von Früchten oder zum Mischen verwenden Sie einen Mixstab, am besten den ESGE-Zauberstab.
2. Wir empfehlen, die Eismasse vor der Verwendung grundsätzlich im Kühlschrank zu kühlen.
3. Nehmen Sie den Eisbehälter aus dem Gefriergerät und setzen Sie ihn auf das Motorteil. Der Behälter sollte sofort benutzt werden, weil sonst die Flüssigkeit zu tauen beginnt.
4. Setzen Sie den Rührer (der große Ring muss oben liegen) in den Eisbehälter ein.
5. Setzen Sie den Deckel auf das Motorteil, wobei die Zungen am Boden des Deckels in die Aussparungen im Motorteil gesteckt werden müssen. Der obere Ring des Rührers muss dabei in die entsprechenden Halterungen an der Innenseite des Deckel eingeführt werden. Wenn Sie den Deckel leicht nach links drehen, ist dieser fest verriegelt.
6. Schalten Sie das Gerät ein:
 - Stufe NIEDRIG/LOW für festes Eis
 - Stufe HOCH/HIGH für Softeisund füllen Sie die Eismasse sofort durch die Öffnung im Deckel in den Eisbehälter. Weil sich während des Gefrierens das Volumen erhöht, nicht bis zum Rand füllen, sondern ca. 2 cm Platz lassen. Sie werden feststellen, dass sich nicht der Rührer, sondern der Behälter dreht, was zu einem besonders guten Ergebnis führt.
7. Lassen Sie den EIS MASTER so lange laufen bis das Eis die gewünschte Konsistenz hat. Je nach Zutaten dauert das zwischen 15 bis 30 Minuten.
8. Alkohol sparsam dosieren und erst zum Ende der Gefrierzeit zugeben, weil Alkohol die Gefrierzeit verlängert.
9. Wenn das Eis zu fest wird, kann es vorkommen, daß der Behälter aus der Führung des Motorteils springt. Das ist, um den Rührer nicht zu beschädigen, eine Sicherheitsvorkehrung und kein Fehler am Gerät.
10. Schalten Sie den Eisbereiter aus und nehmen Sie den Deckel ab. Das Eis entnehmen Sie am besten mit einem Plastik- oder Holzspatel, um den Behälter nicht zu verkratzen.
11. Speiseeis sollte von weicher Konsistenz sein. Wenn Sie es härter möchten, stellen Sie den Behälter zusätzlich in das Gefriergerät.
12. Wenn Sie das Eis nicht sofort essen möchten, sollten Sie es im Eisbehälter nicht länger als 30 Minuten im Gefrierschrank aufbewahren, sondern es in eine geschlossene Gefrierdose füllen.

Allgemeine Anmerkungen

- Verwenden Sie nur vollreife Früchte.
- Obststücke oder ganze Beeren erst am Schluss beifügen.
- Verwenden Sie nur sehr frische Eier.
- 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 (nicht bei Softeis) ersetzt werden.
- Milch kann durch Sojamilch ersetzt werden.

- Die Eiscreme schmeckt frisch zubereitet am besten. Möchten Sie die Eiscreme jedoch länger aufbewahren, sollten Sie der Masse 30 g Eisbasis¹⁾ hinzufügen, um die Wasserkristalle bei der Lagerung wieder zusammenziehen und das Eis „splitterig“ zu verhindern.
- Wenn Sie festes Eis wünschen, stellen Sie die Eismasse für 15-30 Minuten in den Eiskühlschrank, bevor Sie es in die Eismaschine füllen. Gerade in der heißen Jahreszeit sind auch die Temperaturen im Kühlschrank in der Regel etwas höher, weil

z.B. die Tür öfter geöffnet wird und die Raumtemperatur höher ist.

- Achten Sie darauf, dass die Eismasse mindestens kühl-schrankkalt ist, bevor Sie diese in die Eismaschine füllen. Je kälter die Masse ist, desto kürzer ist die Zubereitungszeit (15 bis 30 Minuten).

¹⁾ erhältlich bei:

Hobbybäcker-Versand Inge Pinzer

Am Mühlholz 9

89287 Bellenberg

Telefon: 07306/925900 / Fax 07306/925905

Rezepte

Grundrezept Softeis

450 g Sahne
100 g Bienenhonig
4 Eigelb
1 Ei
1 Prise Salz

Alle Zutaten mit dem ESGE-Zauberstab verrühren, sofort in den Behälter geben und auf Stufe HOCH zu Softeis verarbeiten.

Grundrezept Vanille-Softeis

450 g Sahne
Vanillemark aus 1½ Vanilleschoten
100 g Bienenhonig

Die Zutaten aufkochen und bis zum nächsten Tag im Kühlschrank kaltstellen.

4 Eigelb
1 Ei
1 Prise Salz

Die kalte Vanillemilch mit den anderen Zutaten unmittelbar vor dem Frieren mit dem ESGE-Zauberstab verrühren, in den Behälter geben und auf Stufe HOCH zu Softeis verarbeiten.

Grundrezept Schokoladen-Softeis

450 g Sahne
50 g Zartbitterschokolade
50 g Vollmilchschokolade

Die Zutaten aufkochen und bis zum nächsten Tag im Kühlschrank kaltstellen.

4 Eigelb
1 Ei
1 Prise Salz

Die kalte Schokoladenmilch mit den anderen Zutaten unmittelbar vor dem Frieren mit dem ESGE-Zauberstab verrühren, in den Behälter geben und auf Stufe HOCH zu Softeis verarbeiten.

Grundrezept Erdbeereis

500 g Erdbeeren
3 EL Zucker
400 ml süße Sahne
50 ml Milch

Erdbeeren mit allen Zutaten fein zerkleinern und in die laufende Eismaschine, Stufe NIEDRIG, füllen.

TIPP: Statt Erdbeeren können Sie auch anderes Obst verwenden (frisch, gefroren, Konserve).

Joghurtfruchteis

500 g beliebige Beeren- oder Steinfrüchte
(Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren, Aprikosen, Kirschen usw.)

¼ TL flüssiger Süßstoff
400 ml Joghurt natur
3 EL Sahne

Zubereitung wie unter Erdbeereis beschrieben.

Schnelles Joghurtfruchteis I

Verarbeiten Sie einfach 800 ml Fruchtjoghurt (4,5% Fettgehalt) auf Stufe NIEDRIG in der Eismaschine.

Schnelles Joghurtfruchteis II

Verarbeiten Sie einfach 400 g beliebige Marmelade zusammen mit 400 g Joghurt natur auf Stufe NIEDRIG.

Grundrezept Vanilleeis

350 ml Milch
350 ml Sahne
1 Vanilleschote
1 Prise Salz
4 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 Stunden im Kühlschrank kühlen, dann in der Eismaschine auf Stufe NIEDRIG zu Eis verarbeiten.

Schnelles Vanilleeis

150 ml Milch
500 ml Sahne
2 Eier
4 EL Zucker
2 Pck. Vanillezucker

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

Grundrezept Schokoladeneis

1 Tafel Zartbitterschokolade
1 Tafel Vollmilchschokolade
400 ml Sahne
100 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 auf Stufe NIEDRIG zu Eis verarbeiten.

Schnelles Schokoladeneis

200 ml Schokoladensirup
1 Ei
200 ml Sahne
200 ml Milch

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

Multivitaminsorbet

750 ml Multivitaminsaft mit 1 EL Eiweiß verrühren und in der Eismaschine auf Stufe NIEDRIG zu Eis verarbeiten.

Erdbeersorbet

500 g Erdbeeren
1 TL Zitronensaft
1 EL Eiweiß
3 EL Zucker
100 ml Apfelsaft

Alle Zutaten pürieren und in der Eismaschine auf Stufe NIEDRIG zu Eis verarbeiten.

TIPP: Dieses Sorbet können Sie auch aus anderen Früchten herstellen, z.B. aus Himbeeren, Aprikosen, Pfirsichen, Kiwis usw.

Besonders köstlich ist die folgende Servierart:

Geben Sie 2 EL Sorbet in eine Sektschale und füllen Sie diese mit Sekt auf.

Weitere Anregungen für ausgefallene Eiskreationen finden Sie in unserem

Rezeptbuch für den Eismaster, Art. Nr. 88740,

das Sie bei unserem Kundendienst bestellen können (nur in deutscher Sprache erhältlich).

We hope you will be pleased with your new ICE MASTER and trust that the following information will be of use to you.

Technical specifications for model 8878

Capacity:	50 W – 230 V — 50 Hz	Power cord:	160 cm, cable wind-up
Volume:	1.0 l	Weight:	4.2 kg net
Recipient:	aluminium alloy and plastic, filled with environment-friendly non-toxic coolant	Features:	non-slip stands two-step switch
Cover:	Transparent plastic	Accessories:	instruction manual
Stirrer:	Plastic		
Motor unit	Plastic, white		



Technical modifications reserved.

Important safeguards

1. Please read these instructions carefully and keep them in a safe place.
2. Place the ICE MASTER in the centre of the work surface, taking care that the cable does not hang down over the surface or come into contact with heat sources.
3. The ICE MASTER operates on 230 V/50 Hz only.
4. Do not use the unit if the cable is faulty.
5. Remove the cable from the power point before cleaning the unit.
6. Do not leave the unit unattended in the presence of children.
7. Do not touch moving parts during operation. Do not insert spoons or fingers into the rotating container.
8. Do not insert sharp or metallic tools in the container, as they may scratch the surface. Instead, use plastic or wooden spoons or a dough scraper.
9. Never immerse the cable, plug or motor in water. You could receive an electric shock.
10. The appliance is only provided for domestic use. The manufacturer does not assume any warranty in case of improper or incorrect use or after repair by unauthorized third parties.

Operating instructions

1. Clean the container, lid and stirrer with mild detergent before using your ICE MASTER for the first time. Dry the parts thoroughly.
2. The fluid in the wall cavity must be frozen before you begin ice cream preparation.
3. Place the clean container vertically in your ***freezer, freezer compartment or the coldest section of your refrigerator.
4. Depending on temperature (-30°C to -10°C) freezing will take between 6 and 22 hours. Shake the container to check whether the liquid is frozen.
5. When not in use, store the container - in a plastic bag if preferred - in your freezer. That way it will always be ready for use.
6. We recommend purchasing several freezer containers, so you can prepare several kinds of ice cream, one after the other.

Cleaning and maintenance

1. Before cleaning disconnect the ice maker from the mains.
2. Wash the container, stirrer and lid in mild detergent.
3. Wipe the motor unit clean with a soft cloth.
4. Never immerse the motor unit and cable in liquid.
5. The container must be fully dry when you place it in the freezer.

Preparation of ice cream

1. Prepare the ice cream mixture by following the instructions in the enclosed recipe book. If you are preparing a mixture that must be boiled first, do so on the day before you intend to use it so that it will have plenty of time to cool down. For pureeing fruit or mixing, we recommend an ESGE hand blender.
2. Cool the ice cream mixture thoroughly in the freezer before use.
3. Remove the container from the freezer and place it on the motor unit. Use the container immediately, otherwise the liquid will start to melt.
4. Insert the stirrer (large ring on top) in the container.
5. Place the lid on the motor unit, with the blades in the base of the lid inserted in the slots in the motor unit. The upper ring of the stirrer must fit into the holders at the inner side of the lid. The lid is correctly in place if you can turn it easily to the left.
6. Turn the unit on
 - LOW for standard ice cream
 - HIGH for soft ice creamand immediately pour the ice cream mixture into the container through the opening in the lid. The volume of the ice cream will increase during freezing, so do not fill it right up to the top. Leave about 2 cm free. You will notice that the container and not the stirrer turns, ensuring an especially fine result.
7. Let the ice master work until the ice cream has the desired consistency. This may take 15 to 30 minutes, depending on the ingredients.
8. Do not add too much alcohol and add it only at the end of freezing, as alcohol will increase the freezing time.
9. If the ice cream sets too hard, the container may lift out of its guides in the motor unit. This is a safety feature intended to prevent damage to the stirrer and not a fault with the machine.
10. Turn the ice cream maker OFF and remove the lid. Remove the ice cream with a plastic or wooden spatula to avoid scratching the container.
11. Ice cream should have a soft consistency. If you prefer it harder, place the container in the freezer for a longer period.
12. If you are not going to consume the ice cream immediately, do not leave it in the container for more than 30 minutes in the freezer. Instead, transfer it to a sealed freezing container.

General remarks

- Only use ripe fruit for fruit ice cream.
- Only use very fresh eggs.
- You may substitute milk by sweet cream or sweet cream by milk.
- The more sweet cream is used, the more creamy the ice cream becomes.
- Sugar can be substituted by honey, syrup or sweetener.
- Milk can be replaced by soy milk.
- Fresh ice cream is most delicious. If you want to store the ice cream over a longer period, we recommend to add 30 g ice cream base. Ice cream base¹⁾ avoids that ice becomes too hard.
- If you prefer hard ice cream put the ice mixture into the freezer for 15-30 minutes before preparing the ice cream in the ice cream maker. Particularly in summer the ambient temperatures in the refrigerator are higher due to frequent opening of the doors and to higher ambient temperatures.
- The ice cream mixture must at least have refrigerator temperatures before being filled into the ice cream maker. The colder it is, the shorter the preparation time (15 to 30 min.).

¹⁾In Germany available at:

Hobbybäcker-Versand Inge Pinzer

Am Mühlholz 9

D-89287 Bellenberg

Phone: 0049 7306 925900 / Fax 0049 7306 925905

Recipes

Basic recipe soft ice cream

450 g sweet cream
100 g honey
4 egg yolks
1 egg
1 pinch of salt

Mix all ingredients before freezing with a hand blender, fill directly into the freezing container and prepare soft ice, step HIGH.

Basic recipe vanilla soft ice cream

450 g sweet cream
Vanilla pulp from 1 ½ vanilla pod
100 g honey

Bring all ingredients to boil, keep the mixture in the refrigerator overnight.

4 egg yolks
1 egg
1 pinch of salt

Mix the cold vanilla milk with the other ingredients, fill the mass into the freezing container and prepare soft ice cream, step HIGH.

Basic recipe chocolate soft ice cream

450 g sweet cream
50 g plain chocolate
50 g milk chocolate

Bring all ingredients to boil, keep the mixture in the refrigerator overnight.

4 egg yolks
1 egg
1 pinch of salt

Mix the cold chocolate milk with the other ingredients, fill the mass into the freezing container and prepare soft ice cream on HIGH.

Basic recipe strawberry ice cream

500 g strawberries
3 large spoons of sugar
400 ml sweet cream
50 ml milk

Match strawberries with the other ingredients and fill them into the running ice cream maker, switch LOW.

TIP: Instead of strawberries you may take any other fruit (fresh, frozen, conserved).

Yoghurt ice cream

500 g berries or fruits of your choice
(strawberries, raspberries, blueberries, apricots, cherries etc.)

¼ small spoon of liquid sweetener
400 ml yoghurt natural

3 large spoon of sweet cream

Preparation as described under stawberry ice cream.

Rapid yoghurt fruit ice cream I

Just fill 800 ml fruit yoghurt (4,5% grease) and process on step LOW.

Rapid yoghurt fruit ice cream II

Just process 400 g of jam of your choice with 400 g natural yoghurt on step LOW.

Basic recipe vanilla ice cream

350 ml milk
350 ml sweet cream
1 vanilla pod
1 pinch of salt
4 egg yolks
4 large spoon of sugar

Heat milk and sweet cream, add the vanilla pulp and the salt to the warm milk. Then cool for 24 hours in the refrigerator. Finally prepare ice cream in the ice-cream maker, step LOW.

Rapid vanilla ice cream

150 ml milk
500 ml sweet cream
2 eggs
4 large spoon of sugar
2 bags of vanilla sugar

Mix all ingredients and prepare ice cream in the ice-cream maker, switch LOW.

Basic recipe chocolate ice cream

1 bar plain chocolate
1 bar milk chocolate
400 ml sweet cream
100 ml milk
1 egg

Bring chocolate with warm milk and sweet cream to boil and cool for 24 hours in the refrigerator. Then add 1 egg and prepare ice cream in the ice-cream maker, step LOW.

Rapid chocolate ice cream

200 ml chocolate syrup
1 egg
200 ml sweet cream
200 ml milk

Mix all ingredients and prepare ice cream in the ice-cream maker, step LOW.

Multi vitamine sherbet

Mix 750 ml multi vitamine juice with 1 large spoon of egg white and prepare ice cream in the ice-cream maker, step LOW.

Strawberry sherbet

500 g strawberries
1 small spoon of lemon juice
1 large spoon of egg white
3 large spoon of sugar
100 ml apple juice

Mix all ingredients and prepare ice cream in the ice-cream maker, step LOW.

TIP: This recipes can also be made with other fruits such as raspberries, peaches, apricots etc.

Serve your fruit sherbet as follows:

Fill 2 large spoons of sherbet into a champagne bowl and fill the bowl with champagne.

Further ideas can be found in special recipe books available in local book stores.

Nous vous félicitons pour l'achat de votre nouvelle machine à glace, nous sommes sûres que ses avantages dans votre cuisine vous convaincront.

Spécifications techniques du modèle 8878

Alimentation: 50 W – 230 V — 50 Hz
Volume: 1,0 l
Conteneur: Alliage d'aluminium et de plastique, rempli d'un liquide réfrigérant non toxique
Couvercle: Plastique transparent
Agitateur: Plastique
Bloc moteur: Plastique, blanc
Câble d'alimentation: 160 cm
Poids: 4.2 kg net

Caractéristiques: - pieds antidérapants
- interrupteur à deux positions

Accessoires: - mode d'emploi



Sous réserve de modifications techniques.

Consignes de sécurité

1. Lisez attentivement les instructions suivantes et conservez-les.
2. Placez la machine à glace au milieu d'un plan de travail, en prenant soin que le câble n'est pas coincé et ne pende pas au-dessus du plan ou n'entre pas en contact avec des sources de chaleur.
3. La machine à glace fonctionne uniquement avec 230V / 50 Hz.
4. Ne pas utiliser cet appareil si le câble est défectueux.
5. Retirez le câble avant de nettoyer l'appareil.
6. Ne pas laisser l'appareil sans surveillance en présence des enfants.
7. Ne pas toucher aux parts en mouvement pendant l'utilisation. Ne pas introduire des cuillères ou les doigts dans le récipient tournant.
8. Ne pas utiliser de grattoirs ou des cuillères métalliques pour retirer la glace du récipient car ils pourraient rayer sa surface.
9. Ne jamais mettre le câble, la prise ou le moteur sous l'eau. Vous pourriez être électrocuté.
10. L'appareil est prévu pour l'utilisation dans les menages. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'usage inapproprié ou incorrecte ou après que des réparations ont été faites par des tiers.

Mode d'emploi

1. Nettoyez le récipient, le couvercle et l'agitateur avec un détergent doux avant d'utiliser votre machine à glace pour la première fois. Essuyez bien les parts.
2. Le fluide dans la cavité due la paroi doit être glacé avant de préparer des glaces.
3. Placez le récipient verticalement dans le congélateur, ou dans la partie la plus froide du compartiment frigorifique du frigidaire.
4. Selon la température (de -30°C à -10°C) la congélation devrait prendre entre 6 et 22 heures. Secouez le récipient pour vous assurer que le liquide est bien congelé.

5. Quand vous ne vous servez pas du récipient, mettez le récipient – dans un sac plastique – dans le congélateur. Ainsi, il sera toujours prêt à l'usage.
6. Nous vous recommandons d'acheter plusieurs récipients réfrigérants afin de préparer plusieurs sortes de glace l'une après l'autre.

Nettoyage et entretien

1. Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
2. Lavez le récipient, l'agitateur et le couvercle avec un détergent doux.
3. Essuyez le bloc moteur avec un chiffon humide.
4. Ne jamais mettre le bloc moteur et le câble dans l'eau ou un autre liquide.
5. Le récipient doit être complètement sec lorsqu'on le met dans le congélateur.

Préparation de glace

1. Préparez le mélange de glace selon les recettes ci-jointes. Si vous préparez un mélange qui doit être bouilli, faites le jour précédent afin de le refroidir. Pour préparer un purée de fruits nous recommandons le malaxeur ESGE.
2. Nous recommandons de laisser le mélange refroidir complètement dans le congélateur avant de servir.
3. Retirez le récipient du congélateur et placez-le sur le moteur de l'appareil. Préparez la glace immédiatement, sinon le liquide commence à fondre.
4. Insérez l'agitateur (la bague large au-dessus) dans le récipient.
5. Placez le couvercle sur le moteur dans les emplacements prévus. Faites attention que le cercle en haut de l'agitateur est posé dans les emplacements à l'intérieur du couvercle. Le couvercle est bien en place, si vous pouvez facilement le tourner vers la gauche.
6. Mettez l'appareil sous tension et choisissez la vitesse
 - BAS / LOW pour la glace
 - HAUT / HIGH pour la glace à l'italienne

Selon les ingrédients, cela signifie 15 à 30 minutes.
7. Ne pas ajouter trop d'alcool et ne pas ajouter qu'avant la fin, comme l'alcool ralentit la congélation.
8. Laissez marcher la machine à glace jusqu'à ce que la glace ait la consistance désirée.
9. Si la glace devient trop dure le récipient peut sortir des ses guides sur le moteur. C'est une mesure de sécurité afin d'éviter d'endommager l'agitateur et n'est pas un défaut de la machine.
10. Mettez la machine à glace hors tension (OFF) et enlevez le couvercle. Enlevez la glace avec une spatule en bois ou en plastique afin d'éviter de rayer le récipient.
11. La glace devrait avoir une consistance moelleuse. Si vous la préférez plus dure, placez le récipient dans le congélateur.
12. Si vous n'allez pas consommer la glace immédiatement, ne la laissez pas dans le récipient pendant plus de 30 minutes dans le congélateur. Transférez-la plutôt dans un récipient isotherme clos.

Remarques

- Utilisez uniquement des fruits mûrs.
- N'ajoutez des morceaux de fruits ou des fruits rouges qu'à la fin.
- Les oeufs doivent être très frais.
- On peut remplacer le lait par de la crème ou la crème par du lait.
- Les produits crémeux produisent une glace plus crémeuse.
- Vous pouvez remplacer le sucre par du miel, du sirop ou de l'édulcorant (non pas pour la glace à l'italienne).
- Le lait peut être remplacé par du lait au soja.
- La glace est prévu pour la consommation immédiate. Si on la garde plus longtemps elle devient très dure.

- Le mélange de glace doit être bien frais avant de préparer de la glace. Donc veuillez le mettre au frigidaire pour quelque temps avant de préparer la glace.
- Si vous préférez la glace plus dure, mettez-la dans le congélateur, en particulier en été.

Recettes

Glace à l'italienne

450 g de crème
100 g de miel
4 jaunes d'oeufs
1 oeuf
1 pincée de sel

Malaxez les ingrédients avant de les congeler, versez-les dans le récipient et préparez de la glace à l'italienne au degré HAUT/HIGH.

Glace à la vanille à l'italienne

450 g de crème
marc de vanille de 1½ bâtons de vanille
100 g de miel

Faites bouillir les ingrédients et laissez-les refroidir au frigidaire jusqu'au lendemain.

4 jaunes d'oeuf
1 oeuf
1 pincée de sel

Malaxez le lait froid à la vanille avec les autres ingrédients immédiatement avant de préparer la glace au degré HAUT/HIGH.

Recette de base pour la glace au chocolat à l'italienne

450 g de crème
50 g de chocolat noir extra fin
50 g chocolat au lait

Faites bouillir les ingrédients et laissez refroidir la mixture jusqu'au lendemain.

4 jaunes d'oeufs
1 oeufs
1 pincée de sel

Malaxez le lait froid au chocolat avec les autres ingrédients immédiatement avant de préparer la glace au degré HAUT/HIGH.

Recette de base pour la glace aux fraises

500 g de fraises
3 grandes cuillères de sucre
400 ml de crème
50 ml de lait

Réduisez les fraises en purée avec les autres ingrédients et préparez de la glace au degré BAS/LOW.

Conseil: Essayez d'autres fruits à la place des fraises (frais, congelé, conservé).

Glace au yaourt

500 g de fruits à votre choix (fraises, framboises, myrtilles, abricots, cerises, etc.)
¼ petite cuillère de sucette liquide
400 ml de yaourt naturel
3 grandes cuillères de crème

Préparez de la glace comme décrit pour la glace aux fraises.

Glace au yaourt rapide I

Remplissez 800 ml de yaourt aux fruits (4,5% matière grasse) au degré BAS/LOW.

Glace au yaourt rapide II

Préparez de la glace de 400 g de confiture avec 400 g de yaourt naturel au degré BAS/LOW.

Recette de base glace à la vanille

350 ml de lait
350 ml de crème
1 bâton de vanille
1 pincée de sel
4 jaunes d'oeufs
4 grandes cuillères de sucre

Chauffez le lait et la crème, ajoutez le marc de vanille et le sel. Mélangez les jaunes d'oeufs avec le sucre et ajoutez lentement le lait tiède.

Faites refroidir la masse pour 24 heures au frigidaire, puis préparez de la glace au degré BAS/LOW.

Glace à la vanille rapide

150 ml de lait
500 ml de crème
2 oeufs
4 grandes cuillères de sucre
2 sachets de sucre à la vanille

Malaxez bien les ingrédients, puis préparez de la glace au degré BAS/LOW.

Recette de base: glace au chocolat

1 plaque de chocolat noir extra fin
1 plaque de chocolat au lait
400 ml de crème
100 ml de lait
1 oeuf

Faites bouillir le chocolat avec le lait et la crème, puis laissez refroidir la mixture dans le frigidaire jusqu'au lendemain. Mélangez la mixture avec un oeuf et préparez de la glace au degré BAS/LOW.

Glace au chocolat rapide

200 ml de sirop de chocolat
1 oeuf
200 ml de crème
200 ml de lait

Mélangez bien les ingrédients et préparez de la glace au degré BAS/LOW.

Sorbet multi-vitamines

Mélangez 750 ml de jus aux multivitamines avec une grande cuillère de blanc d'oeuf et préparez de la glace au degré BAS/LOW.

Sorbet aux fraises

500 g de fraises
1 petite cuillère de jus des citron
1 grande cuillère de blanc d'oeuf
3 grandes cuillères de sucre
100 ml de jus de pommes

Réduisez les ingrédients en purée et préparez de la glace au degré BAS/LOW.

Conseil: Préparez d'autres sorbet de la même manière avec des framboises, des abricots, des pêches, etc.

Le sorbet est délicieux, si on le sert dans une coupe de champagne

Vous trouvez d'autres recettes dans des livres à acheter chez votre bouquiniste.

Wij wensen u veel succes met uw waterkoker et hopen dat u snel overtuigd raakt van de voordelen die dit apparaat u biedt.

Technische specificatie voor model 8878

Stromvoorziening:	50 W – 230 V — 50 Hz	Kabel:	160 cm, kabelopbergvak
Inhoud:	1,0 l	Gewicht:	4,2 kg netto
Container:	Aluminiumlegering en kunststof, gevuld met milieuvriendelijk, niet-giftig koelmiddel	Uitrusting:	Niet glijdende voetstukken Tweestaapige schakelaar
Deksel:	Doorschijnende kunststof	Toebehor:	Gebruiksaanwijzing
Roerelement:	Kunststof		
Motor behuizing:	Kunststof, wit		



Technische wijzigingen voorbehouden.

Veiligheidsvoorschriften

1. Lees a.u.b. de volgende instructies en bewaar deze.
2. Plaats de ICE MASTER in het midden van het werkvlak en zorg ervoor dat de kabel niet over het werkvlak hangt of in contact komt met warmtebronnen.
3. De ICE MASTER werkt alleen uitsluitend op 230 V 50 Hz.
4. Gebruik het toestel niet als de kabel defect is.
5. Trek de kabel uit het stopcontact vóór u het toestel reinigt.
6. Laat het toestel niet onbeheerd achter in het bijzijn van kinderen.
7. Raak geen bewegende delen aan terwijl het toestel werkt. Steek geen lepel of vingers in de draaiende container.
8. Gebruik geen krabbers of metalen lepels om ijs uit de container te verwijderen, want deze kunnen krassen maken op het oppervlak van de container. Gebruik in plaats daarvan plastic of houten lepels of een deegschrapper.
9. Dompel de kabel, de stekker of de motor nooit onder in water. Anders loopt u gevaar voor een elektrische schok.
10. Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijke doeleinden. De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid bij ondeskundig of foutief gebruik of als reparaties door iemand anders dan de geautoriseerde klantenservice worden uitgevoerd.

Gebruiksaanwijzing

1. Reinig de container, het deksel en het roerelement met een zacht afwasmiddel vóór u uw ICE MASTER in gebruik neemt. Droog de onderdelen goed af.
2. De vloeistof in de wandholte moet bevroren zijn vóór u begint met het bereiden van ijs.
3. Plaats de gereinigde container verticaal in uw ***diepvriezer het vriesvak of het koudste gedeelte van uw ijskast.
4. Afhankelijk van de temperatuur (-30°C tot -10°C) zal het vriezen tussen 6 en 22 uur in beslag nemen. Schud met de container om na te gaan of de vloeislaaf bevroren is.
5. Berg de container op in uw diepvriezer wanneer u hem niet gebruikt, in een plastic zak indien u dit verkliest. Op die manier is hij altijd klaar voor gebruik.
6. Wij raden u aan meerdere vriescontainers te kopen, zodat u verschillende soorten ijs kan bereiden, de ene na de andere.

Reiniging en onderhoud

1. Vóór het reinigen stekker uit de stopcontact trekken.
2. Was de container, het roerelement en het deksel in een zacht afwasmiddel.
3. Veeg het motorgedeelte schoon met een zachte doek.
4. Dompel het motorgedeelte en de kabel nooit ander in vloeistof.
5. De container moet helemaal droog zijn vóór u hem in de diepvriezer plaatst.

BEREIDING

1. Bereid het ijsmengsel volgens de instructies in het bijgeleverde receptenboekje. Als u een mengsel bereidt dat eerst moet worden gekookt, doe dit dan op de dag vóór u het mengsel wil gebruiken, zodat het voldoende tijd heeft om af te koelen. Voor het puren van fruit of mixen raden wij aan een ESGE-mengstaaf aan.
2. Wij raden aan het ijsmengsel vóór gebruik goed te laten afkoelen in de diepvriezer.
3. Haal de container uit de diepvriezer en plaats hem op het motorgedeelte. Gebruik de container anmiddellijk, anders zal de vloeistof beginnen smelten.
4. Plaats het roerelement (met de grate ring naar boven) in de container.
5. Plaats het deksel op het motorgedeelte, ervoor zorgend dat de bladen op de onderkant van het deksel in de sleuven in het motorgedeelte schuiven. Let op dat de ring boven aan het roerelement sit vast in de sleuven aan de innere kant van het deksel. Het deksel zit goed op zijn plaats als u het gemakkelijk naar links kan draaien.
6. Zet het toestel aan
 - LOW / LAAG vóór harder ijs
 - HIGH / HOOG vóór softijs

en giet onmiddellijk het ijsmengsel in de container door het gat in het deksel. Het ijs zeil uit tijdens het vriezen, dus vul de container niet tot de rand. Vul tot ongeveer 2 cm van de rand. U zal merken dat de container en niet het roerelement draait, waardoor een uitstekend resultaat is gegarandeerd.

7. Laat de ICE MASTER staan tot het ijs de gewenste consistentie heeft. Afhankelijk van de ingrediënten beiktent dit 15 tot 30 minuten.
8. Voeg mar met mondjesmaat alcohol toe en alleen wanneer het ijs bijna is bevroren, want alcohol verlent de vriestijd.
9. Als het ijs te hard wordt, is het mogelijk dat de container uit zijn geleiders op het motorgedeelte wordt gelicht. Dit is een veiligheidsfunctie die schade aan het roerelement voorkomt en duidt niet op een defect van de machine.
10. Zet de ijsmachine uit en verwijder het deksel. Verwijder het ijs met een plastic of houten spatel om krassen op de container te vermijden.
11. Het ijs moet een zachte consistentie hebben. Als u harder ijs verkiest, plaats de container dan gedurende langere tijd in de diepvriezer.
12. Als u het ijs niet anmiddellijk gaat verbruiken, laat het dan niet langer dan 30 minuten in de container in de diepvriezer zitten. Bewaar het in een gesloten diepvriesdoos.

Algemene opmerkingen

- Gebruik voor vruchtenijs uitsluitend rijpe vruchten.
- Gebruik uitsluitend zeer verse eieren.
- U kunt melk door room vervangen of room door melk.
- Hoe meer room er wordt gebruikt, des te romiger wordt het ijs.
- Suiker kan door honing, siroop of zoetstof worden vervangen.
- Melk kan door sojamelk worden vervangen.
- Het ijs smaakt vers bereid het lekkerst. Wanneer u het ijs echter langer wilt bewaren, dient u aan de massa 30 g ijsbasis toe te voegen. Ijsbasis¹⁾ voorkomt dat de waterkristallen tijdens de bewaring weer samentrekken en het ijs „versplinterd“ wordt.
- Wanneer u vast ijs wenst, dient u de ijsmassa 15-30 minuten lang in het vriesvak van uw koelkast te leggen, alvorens deze in de ijsmachine te vullen. Met name in de warme tijd van het jaar zijn ook de temperaturen in de koelkast over het

algemeen iets hoger, omdat bijv. de deur vaker wordt geopend en de omgevings-temperatuur hoger is.

- Let erop dat de ijsmassa ten minste op koelkasttemperatuur gekoeld is, alvorens deze in de ijsmachine te vullen. Hoe kouder

de massa is, des te korter is de bereidingstijd (15 tot 30 minuten).

¹⁾ verkrijgbaar bij (verzending alleen in Duitsland):

Hobbybäcker-Versand Inge Pinzer

Am Mühlholz 9

D-89287 Bellenberg

telefoon: +49-(0)7306/925900 / Fax +49-(0)7306/925905

Recepten

Basisrecept softijs

450 g room
100 g bijenhoning
4 eierdooiers
1 ei
1 snufje zout

Alle ingrediënten vlak voor het invriezen met de ESGE-pureerstaaf mixen, in het reservoir doen en op de stand HOOG tot softijs verwerken.

Basisrecept vanille-softijs

450 g room
vanillepuree van 1 ½ opengesneden vanille-stokjes
100 g bijenhoning

De ingrediënten aan de kook brengen en tot de volgende dag in de koelkast laten afkoelen

4 eierdooiers
1 ei
1 snufje zout

De koude vanillemelk met de andere ingrediënten vlak voor het invriezen met de ESGE-pureerstaaf mixen, in het reservoir doen en op de stand HOOG tot softijs verwerken.

Basisrecept chocolade-softijs

450 g room
50 g pure chocolade
50 g volle melkchocolade

De ingrediënten aan de kook brengen en tot de volgende dag in de koelkast laten afkoelen.

4 eierdooiers
1 ei
1 snufje zout

De koude chocolademelk met de overige ingrediënten vlak voor het invriezen met de ESGE-pureerstaaf mixen, in het reservoir doen en op de stand HOOG tot softijs verwerken.

Basisrecept aardbeienijs

500 g aardbeien
3 EL suiker
400 ml zoete room
50 ml melk

Aardbeien met alle ingrediënten fijn malen en in de lopende ijsmachine, stand LAAG vullen.

TIP: In plaats van aardbeien kunt u ook ander fruit gebruiken (vers, bevroren, conserven).

Yoghurt-vruchtenijs

500 g naar believen bessen- of pitvruchten (aardbeien, frambozen, bosbessen, abrikozen, kersen e.d.)

¼ TL vloeibaar zoetstof
400 ml yoghurt naturel

3 EL room

Bereiding zoals onder aardbeienijs beschreven is.

Snel yoghurt-vruchtenijs I

Verwerk gewoon 800 ml vruchtenyoghurt (4,5% vetgehalte) op de stand LAAG in de ijsmachine.

Snel yoghurt-vruchtenijs II

Verwerk gewoon 400 g willekeurige jam naar believen in combinatie met 400 g yoghurt naturel op de stand LAAG.

Basisrecept vanille-ijs

350 ml melk
350 ml room
1 vanillestokje
1 snufje zout
4 eierdooiers
4 EL suiker

Melk en room verhitten, vanillestokje opensnijden, het merk er uitkrabben en in de melk doen, tevens het zout. Eierdooiers met suiker mixen, de warme melk langzaam er bijgieten en het geheel door elkaar roeren.

De massa 24 uur in de koelkast koelen, vervolgens in de ijsmachine op de stand LAAG tot ijs verwerken.

Snel vanille-ijs

150 ml melk
500 ml room
2 eieren
4 EL suiker
2 pakjes vanillesuiker

Alle ingrediënten goed door elkaar roeren en mixen en in de ijsmachine op de stand LAAG tot ijs verwerken.

Basisrecept chocolade-ijs

1 reep pure chocolade
1 reep volle melkchocolade
400 ml room
100 ml melk
1 ei

Chocolade met melk en room aan de kook brengen en 24 uur in de koelkast laten koud worden. Vervolgens 1 ei door de massa roeren en in de ijsmachine op de stand LAAG tot ijs verwerken.

Snel chocolade-ijs

200 ml chocoladesiroop
1 ei
200 ml room
200 ml melk

Alle ingrediënten door elkaar roeren en in de ijsmachine op de stand LAAG tot ijs verwerken.

Multivitamine-sorbet

750 ml multivitaminenap met 1 EL eiwit mixen en in de ijsmachine op de stand LAAG tot ijs verwerken.

Aardbeiensorbet

500 g aardbeien
1 TL citroensap
1 EL eiwit
3 EL suiker
100 ml appelsap

Alle ingrediënten pureren en in de ijsmachine op de stand LAAG tot ijs verwerken.

TIP: Deze sorbet kunt u ook uit andere vruchten vervaardigen, bijv. uit frambozen, abrikozen, perziken, kiwi's enz.

Bijzonder kostelijk is de volgende serveerwijze:

Doe 2 EL sorbet in een champagnekelk en vul deze met sekt op.

Verdere suggesties voor bijzondere ijscreaties vindt u in ons

Receptenboek voor de Eismaster , art.-nr. 88740,

dat u bij onze klantenservice kunt bestellen (alleen in het Duits verkrijgbaar).

Congratulazioni per il Vostro nuovo Ice Master; Saremmo felici che i pregi offerti da questo apparecchio Vi convincessero.

Dati caratteristici tecnici per il modello 8878

Alimentazione:	50 W – 230 V — 50 Hz	Cavo:	160 cm, cavo avvolgibile
Contenuto:	1,0 l	Peso:	4,2 kg netto
Contenitore:	Lega di alluminio e plastica, riempito con del liquido raffreddante ecologico atossico	Caratteristici:	piedi non-scivoloso interruttore con due posizioni
Coperchio:	Plastica trasparente	Accessori:	Istruzioni per l'uso
Agitatore:	Plastica		
Cassa di motore:	Plastica, bianco		



Con riserva die modifiche tecniche.

Avvertenze di sicurezza

1. Leggere attentament le seguenti istruzioni e conservarle bene per usi futuri.
2. Posizionate l'ICE MASTER al centro della superficie di lavoro, facendo attenzione affinché il cavo non penda giù sulla superficie o che venga in contatto con sorgenti di calore.
3. L'ICE MASTER funziona solo su 230 V/50 Hz.
4. Non usate l'unità se il cavo è difettoso.
5. Rimovete il cavo dalla sorgente di alimentazione prima di pulire l'unità.
6. Non lasciate l'unità incustodita se sono presenti dei bambini.
7. Non toccate le parti mobili durante l'operazione. Non inserite dei cucchiai o le dita nel contenitore rotante.
8. Non usate dei raschietti o cucchiaini di metallo per rimuovere il gelato dal contenitore, poiché tali oggetti possono danneggiarne la superficie. Usate dei cucchiaini di plastica o di legno oppure un raschietto per pasta.
9. Non immergete mai il cavo, la spina o il motore nell'acqua. Altrimenti, potrete ricevere una scossa elettrica.
10. L'apparecchio è previsto esclusivamente per l'uso domestico. La casa produttrice declina qualsiasi responsabilità in caso di utilizzo improprio o non conforme alle istruzioni o in seguito a riparazioni eseguite da officine o persone non autorizzate.

Istruzioni per l'uso

1. Pulite il contenitore, il coperchio e l'agitatore con un detersivo neutro prima di usare l'ICE MASTER per la prima volta. Asciugate i componenti attentamente.
2. Il liquido contenuto nella cavità della parete deve essere congelato prima che iniziate a preparare il gelato.
3. Posizionate il contenitore pulito verticalmente nel freezer***, nel comparto freezer o nella parte più fredda del vostro frigorifero.
4. Il congelamento richiede da 6 a 22 ore, a seconda della temperatura (-30°C a -10°C).
5. Agitate il contenitore per controllare se il liquido è congelato.
5. Quando non usate il contenitore, custoditelo nel freezer — in una busta di plastica se volete. In questo modo, rimane sempre pronto per l'uso.
6. Vi raccomandiamo di acquistare più contenitori da freezer affinché possiate preparare vari tipi di gelato, l'uno dopo l'altro.

Pulizia

1. Prima di iniziare le operazioni di pulizia, disinnestare l'apparecchio.
2. Lavate il contenitore, l'agitatore ed il coperchio con un detersivo neutro.
3. Pulite l'unità motore strofinandola con un panno soffice.
4. Non immergete mai l'unità motore e il cavo in un liquido.
5. Il contenitore deve essere completamente asciutto prima di essere posizionato nel freezer.

Preparazione di gelato

1. Preparate il gelato seguendo le istruzioni fornite nel libretto delle ricette in dotazione. Se state preparando una miscela che va prima bollita, questo va fatto nel giorno precedente affinché si possa raffreddare completamente. Per frullare o mescolare la frutta nel gelato, vi raccomandiamo di usare un bacchetta di mescolamento ESGE.
2. Vi raccomandiamo di raffreddare completamente la miscela del gelato nel freezer prima di usarla.
3. Rimovete il contenitore dal freezer e posizionatelo sull'unità motore. Usate il contenitore immediatamente, altrimenti il liquido si scioglierà.
4. Inserite l'agitatore (grosso anello in alto) nel contenitore.
5. Posizionate il coperchio sull'unità motore con le lame nella base del coperchio inserito nelle fessure dell'unità motore. Attenzione: inserite l'anello del agitatore nelle fessure a l'interno del coperchio. Se potete girare il coperchio verso sinistra senza difficoltà, ciò significa che è stato posizionato correttamente sul contenitore.
6. Accendete l'unità su
LOW / BASSO per il gelato duro
HIGH / ALTO per il gelato cremoso
e versate immediatamente il gelato nel contenitore attraverso l'apertura del coperchio. Il volume del gelato aumenta durante il congelamento, per cui non dovete riempire il contenitore fino in alto. Lasciate uno spazio libero di 2 cm circa. Potete osservare che è il contenitore e non l'agitatore a girare, assicurando così un risultato particolarmente accurato.
7. Lasciate l'ICE MASTER fino a quando il gelato ha raggiunto la consistenza desiderata, cioè da 15 a 30 minuti a seconda degli ingredienti usati.
8. Aggiungete i liquori in piccole quantità e solo quando il gelato è quasi pronto, poiché l'alcool causa un aumento del tempo di congelamento.
9. Se il gelato diventa troppo duro, il contenitore può fuoriuscire dalle proprie guide nell'unità motore. Questa è una misura di sicurezza disegnata per prevenire eventuali danni all'agitatore e non costituisce alcun segno di malfunzionamento dell'unità.
10. Spegnete la macchina per fare il gelato (OFF) e rimuovete il coperchio. Rimovete il gelato con una spatola di plastica o di legno per evitare di graffiare il contenitore.
11. Il gelato deve avere una consistenza soffice. Se preferite un gelato più duro, lasciate il contenitore nel freezer per un periodo più lungo.
12. Se intendete non consumare il gelato immediatamente, non lasciatelo nel freezer per più di 30 minuti nel contenitore, ma trasferitelo in un contenitore per freezer dotato di coperchio.

Informazioni generali

- Per il gelato alla frutta, utilizzare soltanto frutta matura.
- Usare solamente uova freschissime.
- Si può sostituire il latte con la panna o la panna con il latte.
- Se si usa una maggiore quantità di panna, il gelato risulterà più cremoso.
- Al posto dello zucchero si può usare miele, sciroppo o dolcificante.
- Al posto del latte si può utilizzare il latte di soia.
- Il gelato migliore è quello appena preparato. Tuttavia, se si desidera conservarlo più a lungo, si consiglia di aggiungere al composto 30 g di „base per gelati“. Questo prodotto evita infatti che i cristalli d'acqua, durante la conservazione, si restringano, rendendo il gelato „a scagiette“.

- Per ottenere un gelato più denso, mettere il composto nel vano congelatore del frigorifero per 15-30 minuti, prima di versarlo nella gelatiera. Proprio nella stagione più calda, anche le temperature nel frigorifero sono più elevate, poiché la porta viene aperta più spesso e la temperatura dell'ambiente è più alta.
- Tenere presente che il composto per il gelato deve avere almeno la temperatura del frigorifero quando viene versato nella gelatiera. Se il composto è più freddo, anche il tempo di preparazione sarà più breve (da 15 a 30 minuti).

Ricette

Ricetta base gelato cremoso

450 g di panna
100 g di miele d'api
4 tuorli d'uovo
1 uovo
1 pizzico di sale

Con il frullatore ad immersione ESGE, mescolare tutti gli ingredienti poco prima che siano congelati, versare il composto nel contenitore e, regolando su ALTO (HOCH) preparare il gelato cremoso.

Ricetta base gelato cremoso alla vaniglia

450 g di panna
midollo da 1 ½ stecca di vaniglia incisa
100 g di miele d'api

Portare gli ingredienti ad ebollizione e metterli in frigorifero fino al giorno seguente.

4 tuorli d'uovo
1 uovo
1 pizzico di sale

Con il frullatore ad immersione ESGE, mescolare il latte alla vaniglia freddo con gli ingredienti poco prima che siano congelati, versare il composto nel contenitore e, regolando su ALTO (HOCH) preparare il gelato cremoso

Ricetta base gelato cremoso al cioccolato

450 g di panna
50 g di cioccolato semifondente
50 g di cioccolato al latte

Portare gli ingredienti ad ebollizione e metterli in frigorifero fino al giorno seguente.

4 tuorli d'uovo
1 uovo
1 pizzico di sale

Con il frullatore ad immersione ESGE, mescolare il latte al cioccolato freddo con gli ingredienti poco prima che siano congelati, versare il composto nel contenitore e, regolando su ALTO (HOCH) preparare il gelato cremoso.

Ricetta base gelato alla fragola

500 g di fragole
3 EL di zucchero
400 ml di panna dolce
50 ml di latte

Sminuzzare finemente le fragole con tutti gli altri ingredienti e versare il composto nella gelatiera in funzione, regolando su BASSO (NIEDRIG).

CONSIGLIO: Al posto delle fragole si può utilizzare anche altra frutta (fresca, surgelata, sciroppata).

Gelato alla frutta e yogurt

500 g di frutta (fragole, lamponi, mirtili, albicocche, ciliege ecc.)

¼ cucchiaino di dolcificante liquido
400 ml di yogurt naturale
3 cucchiaini di panna

Preparazione come descritto per il gelato alla fragola.

Gelato rapido alla frutta e yogurt I

Versare semplicemente nella gelatiera 800 ml di yogurt alla frutta (4,5% di grassi) regolando su BASSO (NIEDRIG).

Gelato rapido alla frutta e yogurt II

Versare semplicemente nella gelatiera 400 g di marmellata a piacere con 400 g di yogurt naturale regolando su BASSO (NIEDRIG).

Ricetta base gelato alla vaniglia

350 ml di latte
350 ml di panna
1 stecca di vaniglia
1 pizzico di sale
4 tuorli d'uovo
4 cucchiaini di zucchero

Far scaldare il latte e la panna, incidere la stecca di vaniglia, estrarre il midollo ed aggiungerlo al latte, aggiungere il sale. Sbattere i tuorli con lo zucchero, versare lentamente il latte caldo e mescolare tutti gli ingredienti.

Fare raffreddare il composto per 24 ore nel frigorifero, quindi preparare il gelato nella gelatiera regolando su BASSO (NIEDRIG).

Gelato rapido alla vaniglia

150 ml di latte
500 ml di panna
2 uova
4 cucchiaini di zucchero
2 bustine di vanillina

Sbattere insieme tutti gli ingredienti e mescolarli bene. Con il composto ottenuto preparare il gelato nella gelatiera regolando su BASSO (NIEDRIG).

Ricetta base gelato al cioccolato

1 tavoletta di cioccolato semifondente
1 tavoletta di cioccolato al latte
400 ml di panna
100 ml di latte
1 uovo

Portare ad ebollizione il cioccolato con il latte e la panna e metterlo nel frigorifero per 24 ore. Successivamente aggiungere al composto 1 uovo, mescolare bene e preparare il gelato nella gelatiera regolando su BASSO (NIEDRIG).

Gelato rapido al cioccolato

200 ml di sciroppo al cioccolato
1 uovo
200 ml di panna
200 ml di latte

Mescolare bene tutti gli ingredienti e con il composto ottenuto preparare il gelato nella gelatiera regolando su BASSO (NIEDRIG).

Troverete ulteriori suggerimenti per varianti gustose nel nostro ricettario

Rezeptbuch für den Eismaster, Art. Nr. 88740,

da ordinare presso il nostro centro assistenza (disponibile solo in lingua tedesca).

Sorbetto alle multivitamine

Mescolare 750 ml di succo di frutta (multivitamine) con 1 cucchiaino di albume e con il composto ottenuto preparare il gelato nella gelatiera regolando su BASSO (NIEDRIG).

Sorbetto alla fragola

500 g di fragole
1 cucchiaino di succo di limone
1 cucchiaino di albume
3 cucchiaini di zucchero
100 ml di succo di mele

Frullare tutti gli ingredienti e con il composto ottenuto preparare il gelato nella gelatiera regolando su BASSO (NIEDRIG).

CONSIGLIO: Si può preparare questo sorbetto anche con altra frutta, per es. lamponi, albicocche, pesche, kiwi ecc.

Un modo delizioso di servire il sorbetto:

Mettere 2 cucchiaini di sorbetto in una coppa e riempire di spumante.

Garantiezusage

Schäden am Gerät, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch nachweislich auf Werksfehler zurückzuführen sind und uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb von 24 Monaten nach Lieferung an den Endverbraucher mitgeteilt werden, beheben wir unverzüglich.

Geräte, für die eine Mängelbeseitigung beansprucht wird, sind uns einschließlich vollständig ausgefülltem, maschinell erstelltem Kaufbeleg, aus dem das Kaufdatum ersichtlich sein muss, frei an unsere Anschrift einzusenden. Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe am Gerät von dritter Stelle vorgenommen werden.

Warranty Conditions

If, despite of correct use, any defect due to defective materials or workmanship should occur within two years after the date of purchase, the respective appliance will be repaired or replaced free of charge at our option.

Please send the defective appliance together with the cash register receipt showing the date of purchase to our after-sales service, postage prepaid. This warranty does not cover damages resulting from improper use or repair by third parties.

Conditions de Garantie

Les défauts de l'appareil qui se produisent malgré l'utilisation correcte suite à une faute de l'usine et dont nous sommes informés immédiatement après qu'ils soient constatés dans les 24 mois après la livraison aux preneur final, seront réparés gratuitement.

Veuillez envoyer à notre adresse les appareils, pour lesquels vous réclamez une suppression de défauts avec le bon d'achat montrant la date d'achat, port payé. Notre obligation de garantie cesse, si de réparations ou des interventions sont faites par des tiers.

Garantievoorwaarden

Schade aan het apparaat, die bij correct gebruik aantoonbaar is veroorzaakt door een fout in de productie en die ons onmiddellijk na vaststelling en binnen een termijn van 24 maanden na levering aan de eindgebruiker wordt meegedeeld, repareren wij meteen.

Apparaaten, waarvoor garantie in aanspraak wordt genomen, moeten ons samen met de kassabon met koopdatum worden toegezonden, porto betaalt. Het recht op garantie vervalt, wanneer reparaties of manipulaties aan het apparaat door iemand anders dan onze klantenservice worden doorgevoerd.

Condizioni di Garanzia

Danni all'apparecchio, che in caso di uso appropriato sono provatamente da attribuire a difetti di fabbrica e che ci vengono comunicati immediatamente dopo le loro constatazione ed entro 24 mesi dalla consegna all'utente finale, vengono da noi riparati immediatamente.

Apparecchi per i quali viene richiesta l'eliminazione dei difetti, devono essere inviati al nostro indirizzo con la ricevuta dell'acquisto emessa con mezzi meccanici, dalla quale può essere rilevata la date d'acquisto, affrancatura pagata. Il diritto di garanzia decade se vengono effettuate riparazioni o interventi sull'apparecchio da parte di terzi

Zentraler Kundendienst Deutschland

UNOLD AG
Mannheimer Straße 4 • D-68766 Hockenheim
Tel. (+49) 0 62 05 / 94 18 27
Fax (+49) 0 62 05 / 94 18 22
Email: info@unold.de
Internet: <http://www.unold.de>

Kundendienst-Annahme Österreich

UNOLD AG c/o Lagermax Spedition
Herrn Jordan / Frau Ferner
Radingerstraße 16 • A-5020 Salzburg
Tel. (+43) 06 62 / 40 90 - 0
Fax (+43) 06 62 / 40 90 - 67 5