Provided by https://pickyourown.org/icecreammakermanuals.htm

LIMITED ONE-YEAR WARRANTY

The manufacturer warrants this product to be free from defects in materials or workmanship for one (1) year from date of original purchase. If you have a claim under this warranty please follow these procedures:
1) Within the first 45 days from date of original purchase, defective product should be returned to original place of purchase for replacement (with proof-of-purchase).
2) Within the first 12 months from date of purchase the manufacturer will repair or replace (at no charge) the defective product if it is delivered freight prepaid during that period to an authorized service station. To obtain warranty service visit:

www.rivalproducts.com

Or, you may write to Rival c/o The Holmes Group, attention: Consumer Returns, 32 B Spur Drive, El Paso, TX 79906. Proof of purchase is required when requesting warranty service - SAVE YOUR SALES RECEIPT. This warranty is extended only to the original purchaser and does not apply to commercial use, unreasonable use, or to damage to the product (not resulting from defect or malfunction) while in the possession of the consumer. **The manufacturer disclaims all responsibility for consequential, incidental, or commercial losses caused by the use of this product.** Some states do not allow this exclusion or limitation of incidental or consequential losses, so the foregoing disclaimer may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other legal rights which vary from state to state.

RIVAL®

©2003, The Rival Company
A Division of The Holmes Group, Inc.

Printed in China

GC9101/428-1197

RIVAL®

GC9101

Gel Disc Ice Cream Maker

Owner's Guide

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Provided by https://pickyourown.org/icecreammakermanuals.htm

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions before using.
2. To protect against risk of electrical shock do not immerse cord, plugs, or motor unit in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contacting moving parts. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas or other utensils away during operation to reduce the risk of injury to persons, and/or damage to the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the manufacturer (see warranty) for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces, including the stove.
10. Keep fingers, utensils, and other foreign objects out of the Bucket while in use to reduce the risk of injury to persons or to the appliance itself. Do not use sharp objects or utensils inside the Bucket or on the Gel Disc. Sharp objects will scratch and damage the Gel Disc and Bucket. A rubber spatula or wooden spoon may be used when the appliance is turned off.
11. Ice Cream Maker must be completely assembled and motor assembly locked in place before operating.
12. Do not expose Gel Disc to temperatures above 221°F / 105°C.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

For HOUSEHOLD USE ONLY.

No user-serviceable parts inside. Do not attempt to service this product.

POLARIZED PLUG

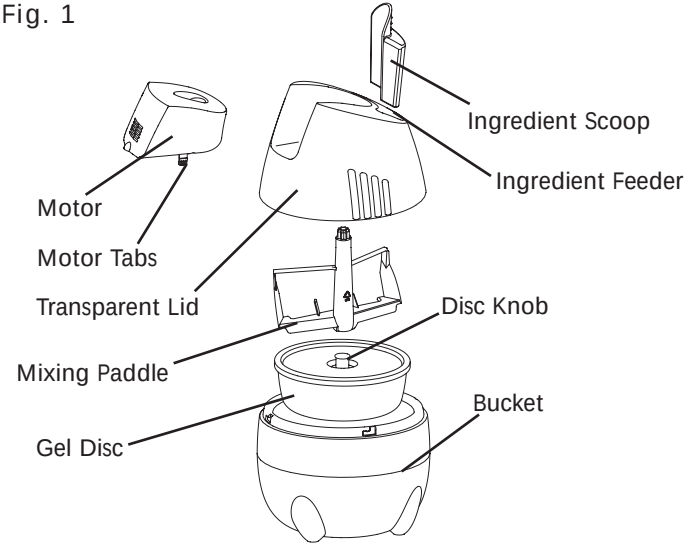
This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way. If the plug fits loosely into the AC outlet or if the AC outlet feels warm do not use that outlet.

Provided by https://pickyourown.org/icecreammakermanuals.htm

BEFORE USE

Before using your ice cream maker for the first time it is good practice to wash the Lid, Bucket, Mixing Paddle and Ingredient Scoop in warm soapy water, rinse well, and dry thoroughly.

Fig. 1



HOW IT WORKS

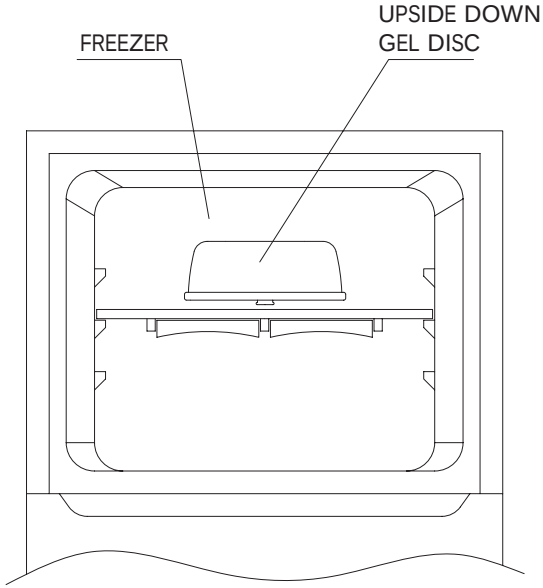
When the mixture comes into contact with the cold surface of the Gel Disc, small ice crystals form. These crystals are scraped away from the top of the Gel Disc by the Mixing Paddle action. The ice crystals slowly build up during the process thereby thickening the mixture into a hard consistency. The time it takes to make the ice cream depends greatly on the type of recipe, the chill time, and the temperature of the mixture.

FREEZING THE GEL DISC

Make sure that the Gel Disc is completely dry before freezing. Place the Gel Disc upside down in the freezer. (See Figure 2) Freeze Gel Disc for a minimum of 24 hours. We recommend keeping the Gel Disc in the freezer when not in use. Its compact size will take up a minimum amount of freezer space and you will be able to make your favorite frozen dessert at a moments notice!

NOTE: Place Gel Disc upside down.

Fig. 2

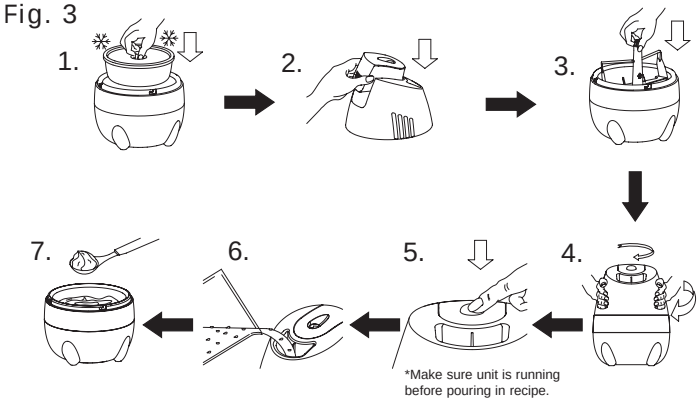


Provided by https://pickyourown.org/icecreammakermanuals.htm

ASSEMBLY

Assemble the ice cream maker as shown in Figure 3.

Fig. 3



HOW TO USE YOUR ICE CREAM MAKER

1. When your mixture is ready, remove the Gel Disc from the freezer and place it into the bottom of the Bucket. Turn the Gel Disc slightly to make sure it is placed properly in the Bucket, and does not spin.

NOTE: Do not rinse the frozen Gel Disc. A thick film of ice will immediately cover its surface and cause the Mixing Paddle to not operate correctly. A thin film of white frost may cover the surface. Simply remove it with a spatula. To avoid damage, do not use metal or an abrasive tool.

2. Place the Motor and Lid together by aligning the locking tabs on the Motor with the slots in the Lid.
3. Position the Mixing Paddle on top of the Gel Disc.
4. Set the Lid over the rim of the Bucket and turn the Lid clockwise to lock it into position.
5. Plug unit into electrical outlet and set to the "On" position. The Mixing Paddle will begin to rotate.

6. Pour your well-chilled recipe into the Bucket through the Ingredient Feeder.

NOTE: The unit must be turned to the "On" position and the Mixing Paddle must be moving when the recipe is poured in.

7. The processing time for making ice cream may vary depending on specific recipes or personal taste. Generally, the freezing process should take 20-30 minutes. When your ice cream is ready, switch the unit to the "Off" position and unplug.
8. Remove Lid and Mixing Paddle and scoop ice cream out of Bucket and into another container.

NOTE: To further harden ice cream, you may place the Bucket with ice cream contents into the freezer for a short period of time (no more than 30 minutes). Long term freezing should be done in an air tight container.

CAUTION: Never insert an object, like a spoon, into the Bucket while the ice cream maker is operating.

HOW TO CLEAN YOUR ICE CREAM MAKER

Disassemble unit:

1. Turn the switch to the "Off" position and unplug the unit.
2. Remove the Lid by turning it counter-clockwise to unlock.
3. Remove the Motor by pressing the small release Tabs on the underside of the Motor (see Figure 1).
4. Remove the Mixing Paddle.
5. Remove the Gel Disc by lifting it by the Disc Knob.

Cleaning unit:

1. Wash the Lid, Bucket, Mixing Paddle, and Ingredient Scoop in warm soapy water, rinse and dry thoroughly. These parts are also dishwasher safe. Please note the Gel Disc is not dishwasher safe.

CAUTION: Under no circumstances should the Motor be immersed in water. Clean the Motor by using a damp cloth.

NOTE: After the Gel Disc is completely dry, you may place it back in the freezer (see figure 2), to be used for future batches of your favorite frozen dessert.

Provided by https://pickyourown.org/icecreammakermanuals.htm

HELPFUL HINTS

Recipe Tips

- Prepare your recipe in a separate container.
- Do not exceed the quantities provided in the recipes.
- For best results, the mixture should be chilled until it reaches 32-40°F. Depending on the recipe, we recommend chilling the recipe for 2-5 hours in the refrigerator or 1/2 - 1 hour in the freezer. An instant read thermometer is convenient to use when checking the temperature.
- Some recipes require the mixture to be pre-cooked. For best results, make the recipe at least one day ahead. This will allow the mixture time to cool completely.
- When using eggs in a recipe, make sure they are properly cooked. Heat until the mixture coats the back of a spoon, about 5-7 minutes.
- The ice cream mixture will stay fresh in the refrigerator for several days. Be sure to shake well before pouring into the unit.
- The flavor of sorbet or sherbet will depend greatly on the ripeness and sweetness of the fruit and/or juice. If fruit is too tart, add sugar; if the fruit is very ripe, decrease or omit sugar. Freezing subdues sweetness, so the recipe will not be quite as sweet when frozen.

Freezing Tips

- The freezing process will take anywhere from 20-30 minutes. The time it takes depends greatly upon the ambient temperature, type of recipe, chill time, and temperature of the mixture.
- Make sure the Gel Disc is placed in the upside down position when freezing.
- Make sure the Gel Disc is completely dry before freezing. If a white frost appears, remove it with a spatula.
- Make sure the unit is running and the Mixing Paddle is turning as the mixture is being poured into the unit.
- Replace the Ingredient Scoop into the Lid while the unit is operating.
- To store prepared ice cream, place it in an airtight container.

RECIPES

NOTE: When using dairy products in Canada, please substitute Table Cream when recipe calls for Light Cream.

BUTTER PECAN ICE CREAM

1 1/2 cups light cream	1 1/2 cups heavy cream
3/4 cup brown sugar, firmly packed	1 tsp. vanilla
1 1/2 Tbsp. butter	1/2 cup pecans, chopped

Combine light cream, brown sugar and butter over medium heat in a saucepan. Cook, stirring constantly, until sugar is dissolved and mixture is fully incorporated and thickened slightly. Do not boil. Let cool. Add cream and vanilla and chill in refrigerator approximately 2 hours or place in freezer for approximately 1 hour, until mixture registers 32-40°F on a kitchen thermometer. Pour into canister and freeze as directed. After churning approximately 25 minutes, add pecans.

QUICK VANILLA

2 cups heavy cream	3/4 cup sugar
1 cup light cream	1 tsp. vanilla

Combine all ingredients. Stir until well blended. Chill mixture overnight in refrigerator or place in freezer until mixture is 32-40°F, approximately 45 minutes. Pour into canister and freeze as directed.

QUICK CHOCOLATE

1 cup heavy cream	1/2 cup chocolate syrup
1 cup light cream	1 tsp. vanilla
1/2 cup sugar	

Combine all ingredients. Stir until well blended. Chill mixture overnight in refrigerator or place in freezer until mixture is 32-40°F, approximately 45 minutes. Pour into canister and freeze as directed.

STRAWBERRY YOGURT

1 2 lb. container strawberry lowfat yogurt	Simple syrup
3/4 cup sugar syrup (cooled), cooled	1 cup water
	1 cup sugar

Place water and sugar in saucepan and heat on high just until sugar is completely dissolved. Remove from heat. Combine yogurt and sugar syrup. Chill mixture overnight in refrigerator or place in freezer until mixture is 32-40°F, approximately 45 minutes. Pour into canister and freeze as directed.

Provided by https://pickyourown.org/icecreammakermanuals.htm

RECIPES

RASPBERRY SORBET

3 cups fresh or frozen (defrosted) raspberries
3/4 cup simple syrup
2 tsp. lemon juice

Simple syrup
1 cup water
1 cup sugar

Puree raspberries with blender, hand blender or food processor. Place water and sugar in saucepan and heat on high just until sugar is completely dissolved. Remove from heat. Add sugar syrup and lemon juice to raspberries, stirring until fully incorporated. Pour through strainer to remove seeds. Chill mixture overnight in refrigerator or place in freezer until mixture is 32-40°F, approximately 45 minutes. Pour into canister and freeze as directed.

COCONUT MACADAMIA ICE CREAM

4 oz. cream of coconut
1 cup simple syrup
2 cups heavy cream
1/2 cup macadamia nuts, chopped
1/4 cup toasted coconut

Simple syrup
1 cup water
1 cup sugar

Place the cream of coconut in a saucepan and break it up with a fork. Add the sugar, water and heat while stirring. Boil for 1 minute. Cool in freezer for approximately 1 hour. Add cream, incorporating well. Chill mixture overnight in refrigerator or place in freezer until mixture is 32-40°F, approximately 45 minutes. Pour into canister and freeze as directed. After churning approximately 25 minutes, add chopped macadamia nuts. Top with toasted coconut.

CHOCOLATE CHIP ICE CREAM

1/2 cup sugar
2 cups heavy cream
1 cup light cream

1 tsp. vanilla
1/2 cup chocolate chips

Combine all ingredients. Stir until well blended. Chill mixture overnight in refrigerator or place in freezer until mixture is 32-40°F, approximately 45 minutes. Pour into canister and freeze as directed. After churning approximately 25 minutes, add chocolate chips.

RECIPES

PEPPERMINT STICK ICE CREAM

3/4 cup sugar
1 tsp. peppermint extract
1/2 cup crushed peppermint candies

2 cups heavy cream
1 cup light cream

Combine heavy cream, light cream, sugar and peppermint extract. Stir until sugar dissolves. Chill mixture overnight in refrigerator or place in freezer until mixture is 32-40°F, approximately 45 minutes. Pour into canister and freeze as directed. After churning approximately 25 minutes, add peppermint candies.

COOKIES AND CREAM

1/2 cup sugar
1/2 tsp. pure vanilla extract
8 sandwich cookies, crushed

2 cups heavy cream
1 cup light cream

Combine all ingredients except cookies. Stir until well blended. Chill in refrigerator approximately 2 hours or place in freezer for approximately 30-45 minutes, until mixture register 32-40°F on a kitchen thermometer. Pour into canister and freeze as directed. After churning 25 minutes, add crushed cookies.

QUICK STRAWBERRY ICE CREAM

1 16 oz. container frozen, sweetened strawberries, defrosted
1 cup light cream
1 1/2 cups heavy cream

Puree strawberries and pour through fine sieve to strain seeds. Combine strawberries puree with light cream and heavy cream. Chill mixture overnight in refrigerator or place in freezer until mixture is 32-40°F, approximately 45 minutes. Pour into canister and freeze as directed.

STRAWBERRY SHERBET

3 cups berries
1 cup heavy cream

2 Tbsp. fresh lemon juice
3/4 cup sugar

Add berries, cream, and lemon juice and puree in food processor or blender. Pass through fine sieve to extract seeds. Chill mixture overnight in refrigerator or place in freezer until mixture is 32-40°F, approximately 45 minutes. Pour into canister and freeze as directed.

Provided by https://pickyourown.org/icecreammakermanuals.htm

GOURMET ICE CREAM RECIPES

OLD FASHIONED FRENCH VANILLA

- 2 eggs, beaten
- 1 1/2 cups whipping cream, chilled
- 1 tsp. pure vanilla extract
- 1/2 cup sugar
- 1 1/2 cups milk

Combine sugar and milk in saucepan. Cook over medium heat, stirring occasionally until mixture almost boils. Reduce heat to medium low. Slowly pour a little hot milk into the egg mixture, beating constantly. Continue to add milk slowly until half of milk is mixed into eggs. Pour egg mixture into sauce pan, stirring constantly with a wooden spoon. Within 1-3 minutes, mixture will thicken and coat the spoon. Remove from heat and chill mixture overnight in refrigerator or place in freezer until mixture is 32-40°F, approximately 45 minutes. Add cream and vanilla, stirring to incorporate and freeze as directed.

COFFEE ICE CREAM

- 1 1/4 cups whipping cream
- 1 cup coffee/espresso
- 2 1/2 Tbsp. sugar
- 1/2 cup sugar
- 1 1/4 cups milk
- 2 eggs beaten

Combine sugar and milk in saucepan. Cook over medium heat, stirring occasionally until mixture almost boils. Reduce heat to medium low. Slowly pour a little hot milk into the egg mixture, beating constantly. Continue to add milk slowly until half of milk is mixed into eggs. Pour egg mixture into sauce pan, stirring constantly with a wooden spoon. Within 1-3 minutes, mixture will thicken and coat the spoon. Remove from heat.

In another sauce pan, reduce coffee and 2 1/2 Tbsp. sugar on high heat until it reduces to a syrup and is reduced to approximately 2 Tbsp. Add coffee syrup to custard and chill mixture overnight in refrigerator or place in freezer until mixture is 32-40°F, approximately 45 minutes.

Combine chilled whipping cream and chilled mixture, stirring with a wire whisk until fully incorporated. Pour into canister and freeze as directed.

GOURMET ICE CREAM RECIPES (CONT.)

CHOCOLATE GELATO

- 1 1/2 cups whipping cream
- 2 1/2 oz. bittersweet chocolate, chopped
- 2 eggs, beaten
- 1/2 cup sugar
- 1 1/2 cups light cream

Combine sugar, light cream, heavy cream and chocolate in saucepan. Cook over Medium heat, stirring occasionally until mixture almost boils. Reduce heat to Medium Low heat. Slowly pour a little of the hot mixture into the beaten eggs, stirring constantly. Continue to add the hot mixture slowly until the mixture has been added to the eggs. Pour egg mixture into sauce pan, stirring constantly with a wooden spoon. Within 1-3 minutes, mixture will thicken and coat the spoon. Remove from heat and chill mixture overnight in refrigerator or place in freezer until mixture is 32-40°F, approximately 45 minutes. Pour into canister and freeze as directed.

Provided by https://pickyourown.org/icecreammakermanuals.htm

GARANTIE LIMITÉE DE UN AN

Rival® garantit cet appareil exempt de vices de fabrication et de matières premières pendant un (1) an à partir de la date de l'achat original. En cas de réclamation dans le cadre de la présente garantie, agissez comme suit:
1) Au cours des 45 premiers jours à compter de la date de l'achat, retournez l'article défectueux, avec la preuve d'achat justificative, au magasin où vous l'avez acheté et il sera échangé.
2) Pendant les 12 premiers mois à compter de la date de l'achat, Rival réparera ou remplacera (gratuitement) l'article défectueux s'il est envoyé, en port payé, à un centre de réparation autorisé. Pour obtenir le service sous garantie, veuillez visiter ce site:

www.rivalproducts.com

Pour obtenir le service prévu par la garantie, écrivez à Rival a/s de The Holmes Group, attention: Consumer Returns, 32 B Spur Drive, El Paso, TX 79906, États-Unis. Une preuve d'achat est requise pour toute demande de service sous garantie – GARDEZ VOTRE REÇU DE CAISSE à ces fins. Cette garantie n'est valable que pour l'acheteur au détail d'origine et ne couvre pas l'utilisation commerciale, l'emploi abusif ou l'endommagement de l'appareil (ne résultant ni d'un défaut ni d'un fonctionnement défectueux) lorsque l'utilisateur l'a en sa possession. **Rival décline toute responsabilité en ce qui concerne les pertes indirectes, imprévues ou commerciales par suite de l'emploi de ce produit.** Certains États et certaines provinces interdisent d'exclure ou de limiter les dommages accessoires ou indirects, de sorte que vous pouvez ne pas être assujetti aux limites ou exclusions énoncées ci-dessus. Cette garantie vous confère des droits juridiques précis et vous pouvez avoir d'autres droits, ces droits variant d'un État ou d'une province à l'autre.

©2003, The Rival Company
Une division de The Holmes Group, Inc.

Imprimé en Chine

GC9101/428-1197

GC9101

Sorbetière à Couronne Gel

Notice d'emploi

LISEZ ET GARDEZ CES INSTRUCTIONS

Provided by https://pickyourown.org/icecreammakermanuals.htm

CONSIGNES IMPORTANTES

L'emploi de tout appareil électroménager exige certaines précautions fondamentales, y compris les suivantes:

1. Lisez attentivement les instructions avant l'utilisation.
2. Pour vous protéger du choc électrique, n'immergez jamais le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
3. Redoublez de vigilance lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou bien en leur présence.
4. Débranchez l'appareil entre utilisations, avant de monter ou de démonter toute pièce et avant de le nettoyer.
5. Évitez tout contact avec les pièces mobiles. Gardez vos mains, cheveux et vêtements ainsi que les spatules et autres ustensiles à l'écart de l'appareil quand il fonctionne, afin de ne pas vous blesser et de ne pas endommager l'appareil.
6. Ne vous servez pas d'un appareil dont le cordon ou la fiche est abîmé, qui a mal fonctionné ou bien qui a été échappé ou abîmé de quelque façon. Retournez-le au fabricant (voyez la garantie) pour le faire examiner, réparer ou régler, s'il y a lieu.
7. L'emploi d'accessoires qui ne sont pas conseillés par le fabricant de l'appareil peut entraîner incendie, choc électrique ou blessures.
8. Ne vous servez pas de cet appareil à l'air libre.
9. Ne laissez pas pendre le cordon au bord du plan de travail et veillez à ce qu'il ne touche pas à une surface chaude, y compris à la cuisinière.
10. Durant l'utilisation, gardez mains, ustensiles, et autres hors du seau pour réduire les risques de blessures et l'endommagement de l'appareil. Ne mettez jamais d'objets ou d'ustensiles pointus dans le seau ou la couronne gel, ils les rayeraient et les abîmeraient. Vous pouvez vous servir d'une spatule en caoutchouc ou d'une cuillère en bois, mais ceci, uniquement lorsque la sorbetière est à l'arrêt.
11. La sorbetière doit être totalement assemblée et l'ensemble du moteur solidement bloqué en place avant le fonctionnement.
12. N'exposez pas la COURONNE GEL à plus de 105 °C / 221 °F.

GARDEZ CES INSTRUCTIONS

Appareil UNIQUEMENT DESTINÉ À L'USAGE DOMESTIQUE.
Ne contient pas de pièces réparables. Ne tentez jamais de le réparer.

FICHE POLARISÉE

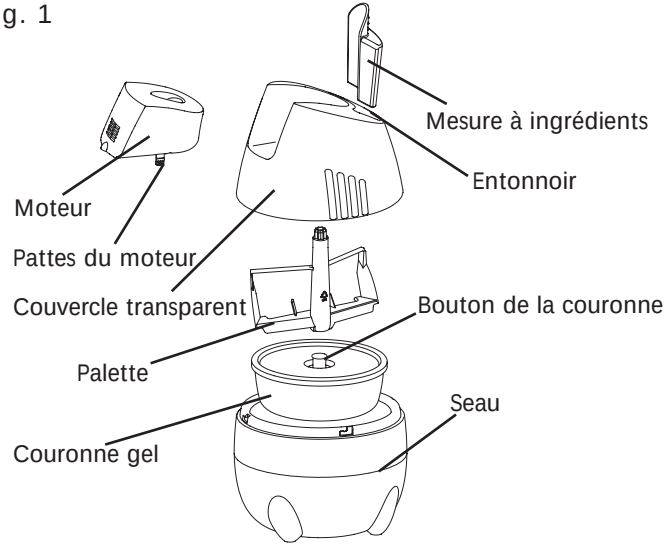
Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (ayant une broche plus large que l'autre). Par mesure de sécurité, elle ne peut être insérée dans les prises de courant polarisées que d'une façon. Si la fiche ne rentre pas bien dans la prise, inversez-la. Si vous ne réussissez toujours pas, faites changer la prise par un électricien. Ne tentez pas de neutraliser le dispositif de sécurité. Si la fiche rentre dans la prise mais qu'il y a du jeu ou bien si la prise de courant alternatif vous semble chaude, utilisez une autre prise de courant.

Provided by https://pickyourown.org/icecreammakermanuals.htm

AVANT LA TOUTE PREMIÈRE UTILISATION

Avant la première utilisation, il est judicieux de laver le COUVERCLE, le SEAU, la COURONNE GEL, la PALETTE et la MESURE À INGRÉDIENTS à l'eau savonneuse chaude. Rincez-les et asséchez-les à fond.

Fig. 1



PRINCIPE DU FONCTIONNEMENT

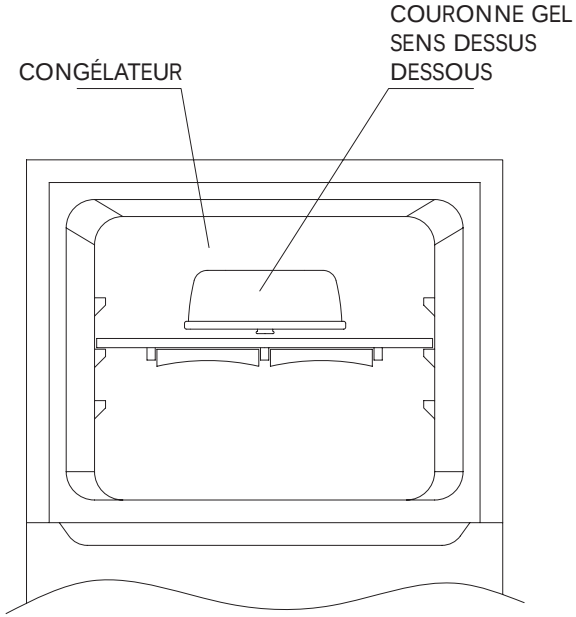
Quand le mélange vient en contact avec la surface froide de la couronne gel, des petits cristaux de glace se forment. En tournant, la palette racle ces cristaux au haut de la couronne. Les cristaux de glace s'accumulent pendant le fonctionnement, épaississent et durcissent le mélange. Le temps qu'il faut pour préparer la glace dépend de la recette, de la durée de refroidissement et de la température initiale de la préparation.

CONGÉLATION DE LA COURONNE GEL

Assurez-vous que la couronne gel soit absolument sèche avant de la congeler. Placez la couronne gel sens dessus dessous dans le congélateur (figure 2). Congelez la couronne gel au moins 24 heures. Nous vous conseillons de la garder au congélateur entre utilisations. Compacte, elle occupe très peu de place et vous pourrez ainsi préparer de délicieux desserts à tout instant.

REMARQUE: Placez toujours la couronne sens dessus dessous.

Fig. 2

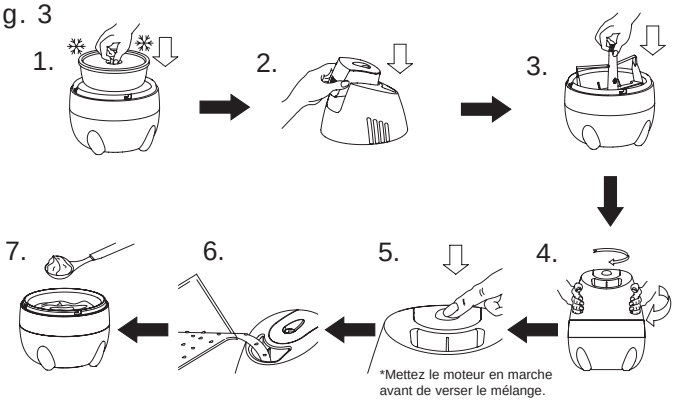


Provided by https://pickyourown.org/icecreammakermanuals.htm

ASSEMBLAGE

Assemblez la sorbetière tel qu'illustré à la figure 3.

Fig. 3



MODE D'EMPLOI DE LA SORBETIÈRE

1. Une fois le mélange prêt, sortez la couronne gel du congélateur et posez-la au fond du seau. Tournez légèrement la couronne pour vous assurer qu'elle soit correctement placée et qu'elle ne bouge pas.

REMARQUE: Ne rincez pas la couronne gel congelée, une épaisse pellicule de glace se formerait sur sa surface et empêcherait la palette de tourner. S'il se forme une mince couche blanche, enlevez-la avec une spatule – jamais avec un ustensile en métal ou abrasif, pour éviter tout endommagement.

2. Réunissez le moteur et le couvercle en alignant les pattes de blocage du moteur avec les échancrures du couvercle.
3. Positionnez la palette sur la couronne gel.
4. Posez le couvercle sur le bord du seau; bloquez le couvercle en le tournant en sens horaire.
5. Branchez la sorbetière sur la prise de courant puis réglez-la à «On» (marche). La palette commencera à tourner.

6. Versez le mélange très froid dans le seau, à l'aide de l'entonnoir.

REMARQUE: Il est essentiel que la sorbetière soit réglée à «On» (marche) et que la palette tourne quand vous versez le mélange.

7. La durée de turbinage dépendra de la recette utilisée et de vos goûts. Il faut généralement compter de 20 à 30 minutes. Quand la crème glacée est prête, réglez la sorbetière à «Off» (arrêt) et débranchez-la.
8. Enlevez le couvercle et la palette puis transférez la crème glacée du seau dans un contenant approprié, à la cuiller.

REMARQUE: Vous pouvez brièvement placer le seau et son contenu dans le congélateur si vous désirez une crème glacée plus ferme (pas plus de 30 minutes). Pour congeler la crème glacée à plus long terme, transférez-la dans des récipients qui ferment hermétiquement.

ATTENTION: Ne mettez jamais aucun objet – une cuillère, ou autre – dans le seau durant le fonctionnement de la sorbetière.

ENTRETIEN DE LA SORBETIÈRE

Démontez l'appareil:

1. Réglez la sorbetière à la position «Off» (arrêt) et débranchez-la.
2. Retirez le couvercle: débloquez-le en le tournant en sens antihoraire.
3. Enlevez le moteur en appuyant sur les petites pattes qui se trouvent sous le moteur (voyez la figure 1).
4. Enlevez alors la palette.
5. Sortez la couronne gel en utilisant son bouton pour la lever.

Nettoyage:

1. Lavez le couvercle, le seau, la palette et la mesure à l'eau savonneuse chaude (ou au lave-vaisselle). Rincez-les et asséchez-les à fond. Notez que la couronne gel n'est PAS lavable à la machine.

ATTENTION: N'immergez le bloc-moteur en aucun cas. Essuyez-le simplement avec un linge légèrement humidifié.

REMARQUE: Une fois la couronnne gel totalement sèche, remettez-la au congélateur (figure 2) afin qu'elle soit prête à servir à tout moment.

Provided by https://pickyourown.org/icecreammakermanuals.htm

CONSEILS PRATIQUES

Recettes

- Préparez la recette dans un récipient séparé.
- Ne dépassez pas les quantités qu'indiquent les recettes.
- Pour obtenir les résultats optimaux, le mélange devrait avoir refroidi jusqu'à une température d'au plus 0 à 5 °C / 32 à 40 °F. Selon la recette, nous conseillons de réfrigérer de 2 à 5 heures ou de mettre de 30 à 60 minutes au congélateur. Un thermomètre de lecture instantanée se révèle très pratique pour la vérification.
- Des recettes précisent de précuire le mélange. Quand c'est le cas, préparez la recette au moins 24 heures à l'avance, elle aura ainsi le temps de refroidir totalement et vous optimiserez les résultats.
- Lorsque des œufs entrent dans la composition d'une recette, veillez à ce qu'ils soient bien cuits. Faites cuire le mélange jusqu'à ce qu'il enrobe le dos d'une cuillère, soit de 5 à 7 minutes.
- Le mélange peut être réfrigéré plusieurs jours sans que son goût n'en souffre. Agitez-le bien avant de le verser dans l'appareil.
- La saveur des sorbets dépend beaucoup de la maturité et de la teneur en sucre des fruits ou de leur jus. Si les fruits sont aigrelets, sucrez-les; s'ils sont très mûrs, réduisez ou omettez le sucre. Le turbinage atténue la douceur, le goût sera donc un peu moins sucré une fois la préparation congelée.

Conseils de turbinage

- Le turbinage prend de 20 à 30 minutes. La durée dépend de la température ambiante, du genre de recette et de la température initiale du mélange.
- Veillez à bien congeler la couronne gel sens dessus dessous.
- Assurez-vous que la couronne gel soit absolument sèche avant de la congeler. S'il se forme une mince couche de la gelée blanche sur la couronne, enlevez-la avec une spatule.
- Mettez toujours la sorbetière en marche et assurez-vous que la palette tourne quand vous versez le mélange dans l'entonnoir.
- Refermez l'entonnoir avec la mesure à ingrédients quand la sorbetière fonctionne.
- Transférez la crème glacée dans un récipient hermétique pour la mettre au congélateur.

RECETTES

REMARQUE: Au Canada, veuillez remplacer la crème simple par de la crème à 18 % M.G., lorsqu'il y a lieu.

CRÈME GLACÉE AU CARAMEL ET AUX PACANES

375 mL de crème simple	375 mL de crème double
200 mL de cassonade, bien tassée	5 mL de vanille
22 mL de beurre	125 mL de pacanes, hachées

Chauffez la crème simple, la cassonade et le beurre à feu moyen. Remuez sans cesse jusqu'à ce que le sucre soit dissout et que le mélange homogène ait épaissi légèrement. Ne portez pas à l'ébullition. Laissez refroidir. Ajoutez la crème double et la vanille puis soit réfrigérez env. 2 h, soit congelez env. 1 h – prise avec un thermomètre de cuisine, la température devrait être de 0 à 5 °C/32 à 40 °F. Versez dans l'entonnoir et turbinez. Incorporez les pacanes après environ 25 minutes.

CRÈME GLACÉE RAPIDE À LA VANILLE

500 mL de crème double	200 mL de sucre
250 mL de crème simple	5 mL de vanille

Mélangez les ingrédients en les remuant. Faites refroidir le mélange jusqu'au lendemain au réfrigérateur ou env. 45 min au congélateur afin que la température soit de 0 à 5 °C/32 à 40 °F. Versez dans l'entonnoir et turbinez tel qu'indiqué.

CRÈME GLACÉE RAPIDE AU CHOCOLAT

250 mL de crème double	125 mL de sirop de chocolat
250 mL de crème simple	5 mL de vanille
125 mL de sucre	

Mélangez les ingrédients en les remuant. Faites refroidir le mélange jusqu'au lendemain au réfrigérateur ou env. 45 min au congélateur afin que la température soit de 0 à 5 °C/32 à 40 °F. Versez dans l'entonnoir et turbinez tel qu'indiqué.

YOGOURT AUX FRAISES

900 g de yogourt écrémé aux fraises	Sirop facile
200 mL de sirop, refroidi	250 mL d'eau
	250 mL de sucre

Chauffez l'eau et le sucre à feu vif, uniquement jusqu'à la dissolution du sucre. Retirez du feu. Mélangez le yogourt et le sirop. Faites refroidir le mélange jusqu'au lendemain au réfrigérateur ou env. 45 min au congélateur afin que la température soit de 0 à 5 °C/32 à 40 °F. Versez dans l'entonnoir et turbinez tel qu'indiqué.

Provided by https://pickyourown.org/icecreammakermanuals.htm

RECETTES

SORBET AUX FRAMBOISES

750 mL de framboises fraîches/décongelées
200 mL de sirop facile
10 mL de jus de citron

Sirop facile
250 mL d'eau
250 mL de sucre

Écrasez les framboises (au robot, ou autre). À feu vif, chauffez l'eau et le sucre jusqu'à la dissolution totale du sucre. Retirez du feu. Ajoutez le sirop et le jus de citron aux framboises. Remuez pour bien les mélanger. Enlevez les graines à la passoire. Faites refroidir le mélange jusqu'au lendemain au réfrigérateur ou environ 45 minutes au congélateur afin que la température se situe entre 0 et 5 °C/32 et 40 °F. Versez dans l'entonnoir et turbinez tel qu'indiqué.

CRÈME GLACÉE À LA NOIX DE COCO ET AUX NOIX DE MACADAM

120 mL de crème de noix de coco
250 mL de sirop facile
500 mL de crème double
125 mL de noix de macadam, hachées
50 mL de noix de coco grillée

Sirop facile
250 mL d'eau
250 mL de sucre

Versez la crème de noix de coco dans une casserole et séparez-la à la fourchette. Ajoutez le sucre et l'eau; chauffez sans cesser de remuer. Faites bouillir 1 minute. Congelez environ 1 heure. Incorporez la crème. Faites refroidir jusqu'au lendemain au réfrigérateur ou env. 45 min au congélateur afin que la température soit de 0 à 5 °C/32 à 40 °F. Versez dans l'entonnoir et turbinez tel qu'indiqué. Incorporez les noix de macadam après environ 25 minutes. Saupoudrez de noix de coco grillée.

CRÈME GLACÉE AUX GRAINS DE CHOCOLAT

125 mL de sucre
500 mL de crème double
250 mL de crème simple

5 mL de vanille
125 mL de grains de chocolat

Mélangez les ingrédients en les remuant bien. Faites refroidir le mélange jusqu'au lendemain au réfrigérateur ou environ 45 minutes au congélateur afin que la température se situe entre 0 et 5 °C/32 et 40 °F. Versez dans l'entonnoir puis turbinez tel qu'indiqué. Incorporez les grains de chocolat après environ 25 minutes de turbinage.

RECETTES

CRÈME GLACÉE AUX BÂTONNETS À LA MENTHE POIVRÉE

200 mL de sucre
5 mL d'extrait de menthe
125 mL de brisures de bâtonnets à la menthe poivrée

500 mL de crème double
250 mL de crème simple

Mélangez les crèmes, le sucre et l'extrait de menthe. Remuez pour dissoudre le sucre. Faites refroidir le mélange jusqu'au lendemain au réfrigérateur ou environ 45 min au congélateur afin que la température soit de 0 à 5 °C/32 à 40 °F. Versez dans l'entonnoir et turbinez tel qu'indiqué. Ajoutez les brisures au bout de 25 min.

CRÈME GLACÉE AUX BISCUITS FOURRÉS

500 mL de crème double
250 mL de crème simple
8 biscuits fourrés, écrasés

125 mL de sucre
2 mL d'extrait de vanille pur

Mélangez bien les ingrédients, outre les biscuits. Faites refroidir le mélange environ 2 heures au réfrigérateur ou de 30 à 45 minutes au congélateur afin que la température se situe entre 0 et 5 °C/32 et 40 °F. Versez la préparation dans l'entonnoir et turbinez. Ajoutez les biscuits écrasés après 25 minutes de turbinage.

CRÈME GLACÉE RAPIDE AUX FRAISES

500 g de fraises congelées, sucrées, décongelées,
250 mL de crème simple
375 mL de crème double

Écrasez les fraises puis enlevez les graines à la passoire. Mélangez la purée de fraises et les crèmes. Faites refroidir le mélange jusqu'au lendemain au réfrigérateur ou environ 45 minutes au congélateur, afin que la température de la préparation se situe entre 0 et 5 °C/30 et 40 °F. Versez dans l'entonnoir et turbinez.

SORBET AUX FRAISES

750 mL de fraises
250 mL de crème double

30 mL de jus de citron
200 mL de sucre

Mélangez les fraises, la crème le jus de citron. Travaillez au robot ou au mélangeur. Retirez les graines à la passoire. Faites refroidir le mélange jusqu'au lendemain au réfrigérateur ou env. 45 min au congélateur afin que la température soit de 0 à 5 °C/32 à 40 °F. Versez dans l'entonnoir et turbinez tel qu'indiqué.

Provided by https://pickyourown.org/icecreammakermanuals.htm

RECETTES DE CRÈMES GLACÉES GASTRONOMIQUES

CRÈME GLACÉE À LA VANILLE À L'ANCIENNE

- 2 œufs, battus
- 375 mL de crème à fouetter, très froide
- 5 mL d'extrait de vanille pur
- 125 mL de sucre
- 375 mL de lait

Mettez le sucre et le lait dans une casserole et chauffez à feu moyen, en remuant de temps à autre, jusqu'à ce que le mélange soit presque à l'ébullition. Réduisez le feu à moyen-doux. Délayez les œufs avec un peu du lait chaud, en battant sans arrêt. Continuez à ajouter lentement du lait chaud aux œufs jusqu'à ce que vous en ayez utilisé la moitié. Videz le mélange aux œufs dans la casserole et faites cuire en remuant sans arrêt avec une cuillère en bois. Le mélange épaissira sous 1 à 3 minutes et enduira la cuillère. Retirez du feu puis faites refroidir jusqu'au lendemain au réfrigérateur ou environ 45 minutes au congélateur, afin que la température soit de 0 à 5 °C/32 à 40 °F. Incorporez la crème et la vanille avant de verser dans l'entonnoir pour turbiner le mélange tel qu'indiqué.

CRÈME GLACÉE AU CAFÉ

- 300 mL de crème à fouetter
- 250 mL de café ordinaire ou express
- 38 mL de sucre
- 125 mL de sucre
- 300 mL de lait
- 2 œufs, battus

Mettez le sucre et le lait dans une casserole et chauffez à feu moyen, en remuant de temps à autre, jusqu'à ce que le mélange soit presque à l'ébullition. Réduisez le feu à moyen-doux. Délayez les œufs avec un peu du lait chaud, en battant sans arrêt. Continuez à ajouter lentement du lait chaud aux œufs jusqu'à ce que vous en ayez utilisé la moitié. Videz le mélange aux œufs dans la casserole et faites cuire en remuant sans arrêt avec une cuillère en bois. Le mélange épaissira sous 1 à 3 minutes et enduira la cuillère. Retirez du feu.

Dans une autre casserole, chauffez le café et les 38 mL de sucre à feu vif jusqu'à ce que le mélange soit sirupeux et réduit à environ 30 mL. Ajoutez le sirop à la préparation puis faites refroidir jusqu'au lendemain au réfrigérateur ou environ 45 minutes au congélateur, afin que la température soit de 0 à 5 °C/32 à 40 °F.

Incorporez la crème à fouetter à la préparation refroidie, en brassant au fouet jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Versez dans l'entonnoir et turbinez.

RECETTES DE CRÈMES GLACÉES GASTRONOMIQUES (suite)

GELATO AU CHOCOLAT

- 375 mL de crème double
- 70 g de chocolat semi-sucré, cassé
- 2 œufs, battus
- 125 mL de sucre
- 375 mL de crème simple

Mettez le sucre, la crème simple, la crème double ainsi que le chocolat dans une casserole. Chauffer à feu moyen, en remuant de temps à autre, jusqu'à ce que le mélange soit presque à l'ébullition. Réduisez le feu à température moyenne. Délayez les œufs avec un peu du mélange chaud, en battant sans arrêt. Continuez à ajouter lentement du mélange chaud aux œufs jusqu'à ce que vous en ayez utilisé la moitié. Videz les œufs dans la casserole et faites cuire en remuant sans arrêt avec une cuillère en bois. Cette préparation épaissira sous 1 à 3 minutes et enduira la cuillère. Retirez du feu puis laissez refroidir jusqu'au lendemain au réfrigérateur ou environ 45 minutes au congélateur, afin que la température se situe entre 0 et 5 °C/32 et 40 °F. Versez la préparation dans l'entonnoir et turbinez-la tel qu'indiqué.