

GC8250-I



Holmes Products (Europe) Ltd
1 Francis Grove
London SW19 4DT
England

Fax: +44 (0)20 8947 8272

Email: info-europe@theholmesgroup.com

Website address: www.theholmesgroup.com/europe

UK - Free phone Customer Service Helpline
– 0800 052 3615

Holmes Products France
1015, Rue du Maréchal Juin
Z.I Vaux - Le - Pénil
77000 Melun – France
Phone: +33 1 64 10 45 80
Fax: +33 1 64 10 02 32

FRANCE - SERVICE CONSOMMATEURS

 0 825 85 85 82



GC8250-I/GC8250I04M1



SOFT SERVE ICE CREAM MAKER

Owner's Guide

English	1
Deutsch/German	14
Français/French	26

ENGLISH

Please read this manual carefully before using this appliance, as correct use will give the best possible performance.

Retain these instructions for future reference.

IMPORTANT SAFEGUARDS

This appliance is for HOUSEHOLD USE ONLY. No user serviceable parts inside. The motor never needs lubrication. Do not attempt to service this product.

Mains Connection

- Read these instructions carefully, in conjunction with the illustrations, before using this appliance.
- Before connecting this appliance, check that the voltage indicated on the rating plate (found on the underside of the appliance) corresponds to the mains voltage in your home.
- Do not operate if the supply cord is damaged. It must be replaced by the manufacturer or its service agent.

NOTE: During initial use of this appliance, some slight smoke and/or odour may be detected. This is normal with many appliances and will not recur after a few uses.

Safe Positioning

- DO NOT position where it can be touched by children, especially the very young. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- DO NOT position this appliance directly under an electrical socket.
- DO NOT immerse the unit, cord or plug in water or other liquid.
- DO NOT place the appliance on or near a hot gas or electric burner nor in a heated or microwave oven.
- DO NOT allow the mains cord to overhang the edge of the counter or table.
- DO NOT use harsh abrasives, caustic cleaners or oven cleaners when cleaning this appliance.
- Always unplug the appliance from the electrical socket when not in use and before cleaning.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Avoid contact with moving parts. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away during operation to reduce the

risk of injury to persons and or damage to the unit.

- Do not use sharp objects or utensils inside the Canister. Sharp objects will scratch and damage the inside of the Canister. A rubber spatula or wooden spoon may be used when the appliance is turned off.

Servicing

- Should the appliance stop working, first check the fuse in the plug (UK only) or fuse/circuit breaker at the distribution board to ensure it is operating, before contacting the manufacturer or service agent.
- If the supply cord or plug is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid hazard.

THIS APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

DO NOT USE THE APPLIANCE FOR OTHER THAN THE INTENDED USE.

FITTING OF A PLUG - FOR U.K. AND IRELAND ONLY

If the plug is not suitable for the socket outlets in your home, it can be removed and replaced by a plug of the correct type. Please refer to "Installation of a plug" below.

Installation of a plug - Applicable to U.K. and Ireland

The wires in the mains lead are coloured as such:

BROWN	-	LIVE
BLUE	-	NEUTRAL

Please note that the colour of these mains wires may not correspond with the colour markings that identify the terminals in your plug. Please proceed as follows:

The BROWN coloured wire must be connected to the terminal, which is marked with the letter "L" or is coloured RED.

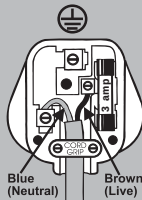
The BLUE coloured wire must be connected to the terminal, which is marked with the letter "N" or is coloured BLACK.

DO NOT CONNECT either of these wires to the earth terminal in the plug.

The earth terminal plug is marked with the letter "E", or with the earth symbol,  or coloured GREEN, or GREEN and Yellow.

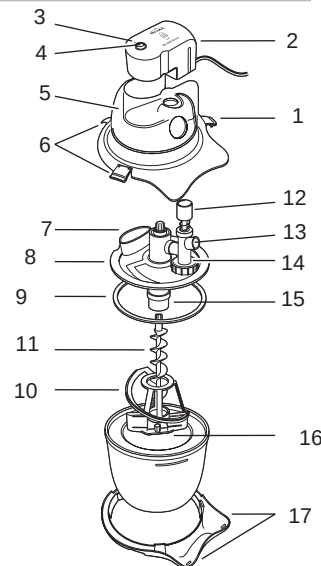
NOTE: If the terminals in the plug are not marked or if you are unsure or in doubt about the installation of the plug please contact a qualified electrician.

If a 13A 3-pin plug is fitted, it must be an ASTA approved plug, conforming to BS1363 standard. Replacement 3A fuses must be BSI or ASTA BS1362 approved.



KNOW YOUR SOFT SERVE ICE CREAM MAKER

1. Locking Latch
2. Motor Housing
3. Indicator Light
4. I (On)/O (Off) Rocker Switch
5. Top Cover
6. Locking Latch
7. Mouth
8. Canister Lid
9. Rubber Sealing Ring
10. Dasher Assembly
11. Screw
12. Dispensing Button
13. Dispensing Opening
14. Dispensing Valve
15. Canister Lid Tube
16. Canister
17. Canister Collar



Before Use

1. Remove all packing materials and manual. Make sure to save manual.
2. Wash the Soft Serve Ice Cream Maker, except for the motor housing, in warm soapy water (see p. 7 - How to clean your soft serve ice-cream maker). Rinse and dry all parts thoroughly. The Rubber Sealing Ring will need to be thoroughly dried before assembling.

NOTE: Never immerse Motor Housing in water or any other liquids. Never wash the Canister in the dishwasher.

HOW TO USE YOUR SOFT SERVE ICE CREAM MAKER

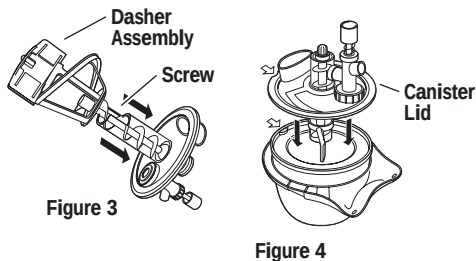
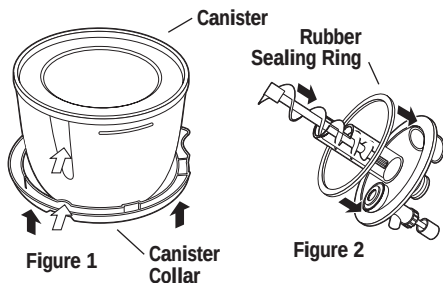
Freezing your Canister

NOTE: The Canister must be kept in the freezer for a minimum of 24 hours before each use.

1. Wash and dry Canister thoroughly prior to freezing.
2. For best results, wrap the Canister in a plastic bag and place upright in the back of your freezer.

Assembling the Soft Server

1. Slide the Canister Collar upward onto the Canister until it locks. Make sure it is positioned correctly; follow the indentations on the Canister. (Figure 1)
2. Fasten Rubber Sealing Ring securely on the underside of the Canister Lid. (Figure 2)
3. Insert the Screw into the Canister Lid Tube. (Figure 2)



4. Place the Dasher Assembly over the Canister Lid Tube. Turn it clock-wise to make sure it locks in place. (Figure 3)
5. Place the Canister Lid with Dasher Assembly attached, inside the Canister. Make sure the top of the Canister Lid aligns with the half circle. It should fit in place when the half circle is aligned on the top. (Figure 4)

NOTE: Make sure the Rubber Sealing Ring is assembled securely inside the Canister Lid. The Rubber Sealing Ring must be thoroughly dried to properly seal.

6. Place the transparent Top Cover over the Canister.
7. Gently lock the Motor Housing in place by pushing the Motor downward onto the transparent Top Cover.
8. Securely lock down the 3 Locking Latches.
9. Select your designer Dispensing Tip (4 different designs) and attach it over the Dispensing Opening.

To operate, the assembled unit must be placed in the horizontal position when unit is first turned on and kept in this position at all times for churning, pouring in recipe and dispensing (as shown on the front cover of the manual).

Using the Soft Server

NOTE: During operation it is normal for condensation to form on the outside of the canister. Therefore, do not use your Soft Serve Ice Cream Maker on a surface that could be damaged.

1. Plug in unit.
2. Press the Rocker Switch to the I (On) position.

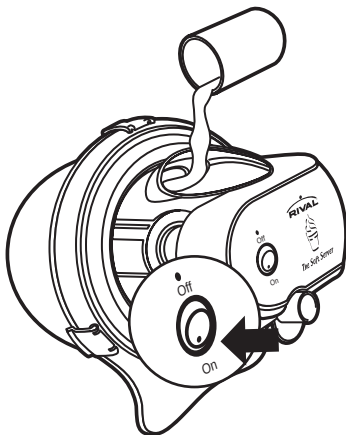
NOTE: The unit must be running when the chilled recipe is added. (See p. 10 for recipe ideas)

CAUTION: Do not place hands or utensils into the Mouth of unit.

3. Pour chilled recipe slowly into the Mouth of unit.

NOTE: The volume of soft serve ice cream will increase during the freezing process. Do not fill the Soft Serve Ice Cream Maker all the way to the top.

4. Churn the ice cream according to the recipe.



NOTE: Variation in ingredients and environmental conditions will affect the freezing time of the mixture. The ice cream may be ready before or after the churning time stated in the recipe. When you see that the ice cream is starting to solidify, you can test it. Simply press the Dispensing Button and dispense some ice cream to test. Continue to run if you would like a firmer consistency. Personal preference for consistency will determine actual freezing time.

5. Press and hold the Dispensing Button inward to dispense.
6. Place towel underneath the Dispensing Button to catch any melting ice cream.

Soft Serve or Hard Ice Cream?

Making Soft Serve

Simply follow the instructions above and recipes provided. See page 10.

Making Hard Ice Cream

NOTE: Do not use typical hard ice cream recipes. The specially formulated recipes provided in the manual can be used for both soft serve and hard ice cream.

1. Using these recipes, follow steps 1 through 5 in the section titled - How To Use Your Soft Serve Ice Cream Maker.
2. Remove the Top Cover, including Motor, Dasher Assembly, and Screw.
3. Remove excess ice cream from dasher with spoon and place into airtight container.
4. Place remaining ice cream from Canister in airtight container. Put closed container in freezer for 2-4 hours.

HOW TO CLEAN YOUR SOFT SERVE ICE CREAM MAKER

1. Use a damp cloth to clean the Motor Housing. Never immerse the Motor Housing Unit, Plug or Cord in water or in any other liquids.
2. Wash the Top Cover, Dasher, Screw, Canister Lid, and Collar in hot soapy water. These parts are also dishwasher safe.
3. Wash the Canister with hot soapy water. NEVER place the Canister, or Rubber Sealing Ring in the dishwasher. These parts are NOT dishwasher safe.
4. Make sure all parts are thoroughly dried.

NOTE: Please use the provided Cleaning Brush for hard to reach areas, like the Canister Lid Tube.

HELPFUL HINTS - Cleaning:

- The cleaning brush included provides an excellent way to clean the hard to reach places in your ice cream maker.
- Use a damp cloth to carefully wipe the outside of the Motor Housing after each usage.
- To ensure a thorough cleaning, the Soft Serve Ice Cream Maker should be completely disassembled prior to cleaning.

TROUBLESHOOTING

Ice cream did not hold shape:

- Was the Recipe made correctly?
- Were the proper ingredients used?
- Was the mixture chilled long enough?
- Was the Canister left in the freezer for a full 24 hours?
- Not all freezers are the same; some may require a longer freezing time for the canister.

The Dasher is not turning / Unit stopped while dispensing:

- The mixture became too thick. Try dispensing sooner when using that particular recipe.
- Check that no frozen lumps are jamming the rotating plastic blade.
- The motor over-heated – unplug the unit and let the unit cool down for approximately 4 hours.
- Make sure the unit is attached to a power supply.
- Make sure the unit is properly assembled.

Ice Cream is leaking from unit:

- Make sure Rubber Sealing Ring is securely attached.
- Make sure there is no ice on the edge of the Canister underneath Rubber Sealing Ring.
- Make sure all three Locking Latches on the Top Cover are secure.

RECIPES

Plan Ahead

- The Canister must be kept in the freezer for a minimum of 24 hours before each use.
- The prepared recipe mixture must be cooled in a refrigerator or chilled in a freezer (as detailed in the recipe) before it is poured before each use. Plan this time into your preparation.
- Each recipe makes about 6-8 servings.

HELPFUL HINTS - Recipes:

- Specially formulated recipes are provided in the manual. Please follow these recipes.
- Before pouring the mixture into the Canister, please ensure there are no lumps.
- Do not use cream labelled "extra thick" or UHT creams or milk, as the heat process alters their proteins and affects churning.
- Do not use typical hard ice cream recipes as it may damage the unit. This includes any recipes that contain nuts, chocolate chips, fruit pieces, or any other solid chunks.
- Most 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 and provide the best results.
- Eggs may be substituted with egg substitutes.
- When using eggs in any recipes, heating or cooking the recipe mixture is necessary.
- Ice cream should be stored in an air-tight container.
- The volume of soft serve ice cream will increase during the freezing process. Do not fill the Soft Serve Ice Cream Maker all the way to the top.
- The Soft Serve Ice Cream Maker has a 60 minute auto shut off device and will automatically stop churning after this time.
- After each use you must wash and refreeze the Canister. If you have purchased a second Canister allow a 4 hour period for the motor to cool before using the Soft Serve Ice Cream Maker again.
- If the Soft Serve Ice Cream Maker stops while churning, check that no frozen lumps are jamming the rotating plastic blade - See Troubleshooting on page 8.

STRAWBERRY AND VANILLA YOGHURT

400g strawberries with a squeeze of lemon juice

2 dessert spoons of honey

2 150g cartons of rich thick Vanilla Yoghurt

200ml full cream milk

250mls single cream

150g caster sugar

Combine strawberries, lemon juice, honey, sugar and blend into a fruit puree. Add the milk, cream and yoghurt and blend until well combined.

Allow the mixture to chill in the freezer for 45 mins or until the mixture has cooled down to 8°C. Stir and pour immediately into the Soft Server machine and churn the mixture for approx. 20-30 mins.

RASPBERRY SOFT SERVE ICE-CREAM

320g frozen raspberries

Squeeze of lemon juice

280ml full cream milk

260mls whipping cream

160g caster sugar

In a blender or food processor combine the raspberries, lemon juice and milk. When completely blended, add the sugar and blend again on high speed until the mixture is completely smooth and all the sugar has dissolved. Add the double cream and blend until combined. Put the mixture through a fine sieve to remove the seeds and place in the freezer for 45 mins or until it has cooled down to 8°C. Stir and pour immediately into the Soft Server machine and churn the mixture for approx. 20-30 mins.

VANILLA SOFT SERVE ICE CREAM

360mls full cream milk

160g caster sugar

2 egg yolks

360mls single cream

2 teaspoons of vanilla extract

Place the milk, cream and 140g sugar in a saucepan and cook over a medium heat until the sugar is completely dissolved. Whisk the egg yolk with the remaining 20g sugar until they appear almost white. Remove 100mls of the hot milk/cream mixture from the pan and slowly whisk into the beaten egg yolks. Gradually whisk the yolk mixture back into the saucepan and cook over a medium heat until the mixture thickens slightly and thinly coats the back of a wooden spoon (about 8-10 mins). Do not allow mixture to boil. Cool the mixture quickly (e.g.: in an ice bath) and place in the freezer for 1 hour or until the mixture has cooled down to 8°C. Stir and pour immediately into the Soft Server machine and churn the mixture for approx. 20-30 mins.

STRAWBERRY CRÈME FRAÎCHE SOFT SERVE ICE-CREAM

360g fresh strawberries

Squeeze of lemon juice

270mls full cream milk

270mls crème fraîche

150g caster sugar

Combine the strawberries, lemon juice and sugar in a food processor or blender until the sugar has dissolved. Add the milk and crème fraîche and blend until combined. Chill in the freezer for 45 mins or until the mixture has cooled down to 8°C. Stir and pour immediately into the Soft Server machine and churn the mixture for approx. 20-30 mins.

LEMON SOFT SERVE ICE-CREAM

Zest of 4 Lemons

6 tablespoons of Lemon Juice

200g caster sugar

300mls whipping cream

300mls full cream milk

Wash the lemons and with a zesting tool remove the zest from all four lemons. Place the zest, sugar and lemon juice in a food processor or a blender. Blend for 3 mins or until the sugar has dissolved. Stir the mixture slowly into a jug containing the cream and milk. Sieve and chill in the freezer for 45 mins or until the mixture has cooled down to 8°C. Stir and pour immediately into the Soft Server machine and churn the mixture for approx. 20-30 mins.

MARMALADE SOFT SERVE ICE CREAM

300g of good quality marmalade (orange tangerine)

300mls whipping cream

300mls full cream milk

50g caster sugar

2 tablespoons of orange juice

In a blender or food processor combine the marmalade, sugar and milk. When the sugar has dissolved add the cream and blend briefly. Add the orange juice. Put the mixture through a fine sieve and place it in the freezer for 45 mins or until it has cooled to 8°C. Stir and pour immediately into the Soft Server machine and churn the mixture for approx. 20-30 mins.

BANOFFEE

225mls semi-skimmed milk

360mls double cream

145g caster sugar

140g banoffee toffee (e.g.: jar made by Merchant Gourmet)

2 egg yolks

2 medium bananas together with a squeeze of lemon juice

Whisk the egg yolk with 10g of the sugar until almost white. Boil the milk and remaining sugar. Remove 100ml and slowly whisk into the beaten egg yolk. Gradually whisk the yolk mixture back into the saucepan. Cook the mixture over a medium heat, stirring constantly, until the mixture thickens slightly and coats the back of a spoon (about 8-10 minutes). Cool quickly (e.g.: in an ice bath). In a blender or food processor combine the bananas, lemon juice and banoffee until smooth. Add the double cream and cooled custard and blend just until combined. Allow the mixture to chill in the freezer for 45 mins or until the mixture has cooled down to 8°C. Stir and pour immediately into the Soft Server machine and churn the mixture for approx. 20-30 mins.

COFFEE SOFT SERVE ICE CREAM

250mls full cream milk

200mls whipping cream

175mls single cream

4 egg yolks

170g caster sugar

4 level teaspoons of instant espresso coffee powder

Place the milk, coffee powder, cream and 140g sugar in a saucepan. Cook over a medium heat stirring constantly until the sugar has completely dissolved. Whisk the egg yolks and the remaining 30g sugar until pale yellow and mixture forms a ribbon. Remove 100mls of the hot milk/cream mixture from the pan and slowly whisk into the beaten egg yolks. Gradually whisk the yolk mixture back into the saucepan and cook over a medium heat until the mixture thickens slightly and thinly coats the back of a wooden spoon (about 8-10 mins.) Do not allow the mixture to boil. Cool the mixture quickly (e.g.: in an ice bath) and place in the freezer for 45 mins or until the mixture has cooled down to 8°C. Stir and pour immediately into the Soft Server machine and churn the mixture for approx. 20-30 mins.

THE RIVAL 2 YEAR GUARANTEE

PLEASE KEEP YOUR RECEIPT AS THIS WILL BE REQUIRED FOR ANY CLAIMS UNDER THIS GUARANTEE

- Your Rival® Soft Serve Ice Cream Maker is guaranteed for two years
- In the unlikely event of breakdown, please take your appliance back to the place of purchase, with your till receipt and a copy of this guarantee.
- The rights and benefits under this guarantee are additional to your statutory rights which are not affected by this guarantee.
- The Holmes Group undertakes within the specific period, to repair or replace free of charge, any part of the appliance found to be provided that:
 - We are promptly informed of the defect
 - The appliance has not been altered in any way or subjected to misuse or repair by a person other than a person authorised by The Holmes Group.
- No rights are given under this guarantee to a person acquiring the appliance second hand.

WE RECOMMEND THAT YOU SEND US THE ATTACHED GUARANTEE CARD IN ORDER TO REGISTER YOUR GUARANTEE WITH THE HOLMES GROUP.

THIS PRODUCT IS MANUFACTURED TO COMPLY WITH THE E.E.C. DIRECTIVES
73/23/EEC, 89/336/EEC AND 98/37/EEC.

For UK only - Customer Service
Helpline 0800 052 3615

www.rivalproducts.co.uk

DEUTSCH

Dieses Handbuch ist vor der Verwendung des Gerätes sorgfältig zu lesen, da sich das beste Ergebnis nur durch die richtige Anwendung erreichen lässt. Bewahren Sie diese Hinweise zum späteren Nachlesen gut auf.

WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

Dieses Gerät ist **NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH** bestimmt. Es enthält keine vom Nutzer zu wartenden Teile. Der Motor braucht nicht geschmiert zu werden. Versuchen Sie nicht, dieses Gerät selbst zu warten.

Hauptanschlüsse

- Lesen Sie diese Hinweise zusammen mit den Illustrationen vor der Inbetriebnahme des Gerätes sorgfältig durch.
- Überprüfen Sie vor dem Anschließen des Gerätes, dass die auf dem Leistungsschild (auf der Unterseite des Gerätes) angegebene Spannung der in ihrem Haus vorhandenen Spannung entspricht.
- Werden Stromkabel oder Stecker beschädigt, müssen diese durch den Hersteller oder seine Vertragswerkstatt bzw. von einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden.

HINWEIS: Wenn das Gerät zum ersten Mal in Betrieb genommen wird, kann es zu leichter Rauch- und/oder Geruchsbildung kommen, was bei vielen Geräten normal ist und nach mehrfachem Gebrauch nicht mehr auftritt.

Sichere Aufstellung

- Stellen Sie das Gerät **NICHT** in der Nähe von Kindern auf, insbesondere nicht bei Kleinkindern. Wenn das Gerät von Kindern benutzt oder in deren Nähe aufgestellt wird, ist seine Bedienung sorgfältig zu überwachen.
- Stellen Sie dieses Gerät **NICHT** direkt unter eine Steckdose.
- Tauchen Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker **NICHT** ins Wasser oder eine andere Flüssigkeit.
- Stellen Sie das Gerät **NICHT** auf einen oder in die Nähe eines Gas- oder Elektroherdes und **NICHT** in den warmen Ofen oder in die Mikrowelle.
- Lassen Sie die Netzschnur **NICHT** über die Kante des Tisches oder Tisches hängen.

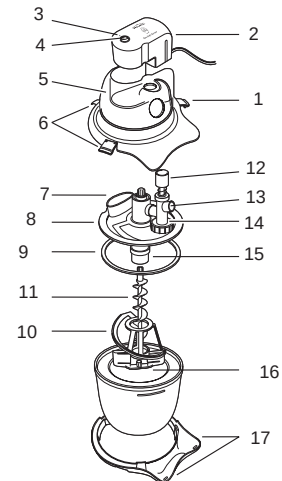
- Verwenden Sie **KEINE** scharfen Scheuermittel, ätzenden Reinigungsmittel oder Ofenreiniger zum Reinigen des Gerätes.
- Ziehen Sie vor der Reinigung des Gerätes oder wenn Sie es nicht benutzen immer den Netzstecker aus der Steckdose.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den angegebenen Verwendungszweck.
- Berühren Sie keine beweglichen Teile. Wenn das Gerät in Betrieb ist, halten Sie Hände, Haare und Spateln bzw. anderes Zubehör davon fern, um die Gefahr einer möglichen Verletzung bzw. der Beschädigung des Geräts zu vermindern.
- Halten Sie scharfe Gegenstände oder Utensilien vom Behälter fern. Scharfe Gegenstände zerkratzen und beschädigen das Behälterinnere. Nachdem Sie das Gerät abgeschaltet haben, können Sie eine Gummispatel oder einen Holzlöffel verwenden.

DIESES GERÄT IST NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH ZU VERWENDEN. VERWENDEN SIE ES NUR FÜR DEN ANGEgebenEN ZWECK.

LERNEN SIE IHRE „SOFT SERVE“ - EISCREMEMASCHINE KENNEN.

Eine Abbildung mit der folgenden Beschriftung würde hier eingefügt:

1. Sperrklinke
2. Motorgehäuse
3. Anzeigelampe
4. Ein/Aus Kippschalter
5. Obere Abdeckung
6. Sperrklinke
7. Einfüllöffnung
8. Behälterdeckel
9. Gummidichtungsring
10. Rührspatelantrieb
11. Schnecke
12. Ablaufknopf
13. Ablauföffnung
14. Ablaufventil
15. Behälterdeckelröhre
16. Behälter
17. Behältermanschette



Vor Inbetriebnahme

1. Gerät und Bedienungsanleitung aus der Verpackung nehmen. Heben Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig auf.
2. Waschen Sie die Eiscrememaschine mit Ausnahme des Motorgehäuses in warmem Seifenwasser (siehe Seite 19, Reinigung der Eiscrememaschine).
Spülen und trocknen Sie alle Teile sorgfältig. Speziell der Gummidichtungsring muss vor dem Zusammensetzen ganz trocken sein.

HINWEIS: Das Motorgehäuse nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen. Waschen Sie den Behälter nicht in der Spülmaschine.

ANWENDUNG DER EISCREMEMASCHINE

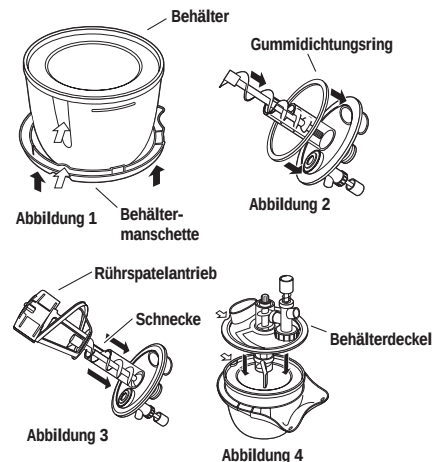
Einfrieren des Behälters

HINWEIS: Der Behälter muss vor jeder Verwendung für mindestens 24 Stunden in die Tiefkühltruhe gestellt werden.

1. Waschen und trocknen Sie den Behälter vor dem Einfrieren sorgfältig.
2. Die besten Ergebnisse erhalten Sie, wenn Sie den Behälter in eine Plastiktüte einschlagen und aufrecht im hinteren Bereich Ihrer Gefriertruhe lagern.

ZUSAMMENSETZEN DES „SOFT SERVER“

1. Schieben Sie die Behältermanschette am Behälter nach oben, bis sie einrastet. Stellen Sie sicher, dass sie korrekt positioniert ist; beachten Sie die Einkerbungen auf dem Behälter. (Abbildung 1)
 2. Befestigen Sie den Dichtungsring sicher an der Unterseite des Behälterdeckels. (Abbildung 2)
 3. Stecken Sie die Schnecke in die Behälterdeckelröhre. (Abbildung 3)
 4. Setzen Sie den Rührspatel auf die Behälterdeckelröhre. Im Uhrzeigersinn drehen, bis er einrastet. (Abbildung 3)
 5. Legen Sie den Behälterdeckel mit dem aufgesetzten Rührspatel in den Behälter. Der obere Teil des Behälterdeckels und der Halbkreis sollten aufeinander ausgerichtet sein. Der Deckel sollte einrasten, wenn der Halbkreis oben richtig ausgerichtet ist. (Abbildung 4)
- HINWEIS:** Der Gummidichtungsring muss sicher in den Behälterdeckel eingesetzt werden. Damit der Gummidichtungsring



- richtig abdichten kann, muss er vollständig trocken sein.
6. Legen Sie die durchsichtige obere Abdeckung auf den Behälter.
 7. Drücken Sie den Motor vorsichtig auf die durchsichtige obere Abdeckung, bis er einrastet.
 8. Verschließen Sie die 3 Verschlussriegel sicher.
 9. Wählen Sie einen Aufsatz für den Designerablauf und stecken Sie ihn auf die Ablauföffnung.

Zur Inbetriebnahme muss das zusammengesetzte Gerät stets horizontal aufgestellt werden. Die Behälterhalterung dient als Stütze (wie auf der Titelseite dieser Beschreibung abgebildet). Das Einfüllen der Mischung in die Einfüllöffnung bzw. die Entnahme der Eiscreme muss in diesem Winkel erfolgen.

Verwendung des „Soft Server“

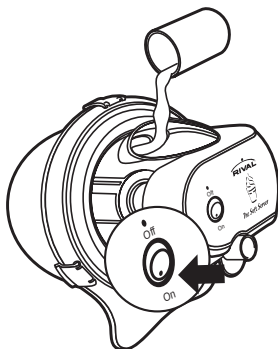
HINWEIS: Die Außenseite des Behälters kann sich während der Inbetriebnahme beschlagen. Verwenden Sie daher Ihre Eiscrememaschine auf keiner Oberfläche, die dadurch beschädigt werden könnte.

1. Stecken Sie das Gerät ein.
2. Stellen Sie den Kippschalter auf die „Ein“-Position.

HINWEIS: Das Gerät muss sich in Betrieb befinden, wenn die Rezeptmischung eingefüllt wird (Siehe Seite 22 für Rezeptideen).

WARNHINWEIS: Hände oder Zubehör dürfen nicht in die Öffnung des Geräts gesteckt werden.

3. Füllen Sie die gekühlte Rezeptmischung langsam in die Einfüllöffnung.



HINWEIS: Die Eiscrememenge nimmt während des Gefriervorgangs zu. Füllen Sie die Eiscrememaschine daher nicht bis zum Rand.

4. Rühren Sie die Eiscreme laut Angabe im Rezept.
HINWEIS: Unterschiedliche Zutaten und Umweltbedingungen beeinflussen die Gefrierzeit der Mischung. Die Eiscreme kann vor oder nach der im Rezept angegebenen Gefrierzeit fertig werden. Wenn Sie merken, dass die Eiscreme fest wird, können Sie sie probieren. Drücken Sie einfach auf den Ablaufknopf, um etwas Eiscreme zum Probieren zu entnehmen. Fahren Sie mit dem Rühren fort, wenn Sie eine festere Konsistenz wünschen. Die von Ihnen bevorzugte Konsistenz bestimmt die tatsächliche Gefrierzeit.
5. Drücken und halten Sie den Ablaufknopf zur Entnahme der Eiscreme.
6. Legen Sie ein Handtuch unter den Ablaufknopf, um schmelzende Eiscreme aufzufangen.

Softeis oder Kompakteis

Herstellung von Softeis

Befolgen Sie einfach die angegebenen Arbeitsschritte und Rezepte. Siehe Seite

Herstellung von Kompakteis

HINWEIS: Verwenden Sie keine herkömmlichen Rezepte für Kompakteis. Die speziell erstellten Rezepte in dieser Anleitung können sowohl zur Herstellung von Softeis als auch Kompakteis verwendet werden.

1. Befolgen Sie unter Verwendung dieser Rezepte die Arbeitsschritte 1 bis 5 im Abschnitt „Verwendung Ihrer Soft Serve Eiscrememaschine“.
2. Entfernen Sie Abdeckung und Motor, Rührspatel und Schnecke.
3. Entfernen Sie mit einem Löffel alle Eiscremereste vom Rührspatel und füllen Sie diese in einen luftdichten Behälter.
4. Füllen Sie die restliche Eiscreme in einen luftdichten Behälter. Frieren Sie den verschlossenen Behälter 2-4 Stunden lang ein.

REINIGUNG IHRER EISCREMEMASCHINE

1. Reinigen Sie das Motorgehäuse mit einem feuchten Tuch. Tauchen Sie das Motorgehäuse, den Stecker oder das Netzkabel nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
2. Waschen Sie Oberabdeckung, Rührspatel, Schnecke, Behälterdeckel und Manschette in heißem Seifenwasser. Diese Teile sind auch spülmaschinentauglich.
3. Waschen Sie den Behälter in heißem Seifenwasser. NIEMALS den Behälter oder den Gummidichtungsring in der Geschirrspülmaschine waschen – diese Teile sind nicht spülmaschinentauglich.
4. Trocknen Sie alle Teile sorgfältig.
HINWEIS: Bitte reinigen Sie schwierig zugängliche Teile wie die Behälterdeckelröhre mit der mitgelieferten Reinigungsbürste.

PRAKTISCHE TIPPS.

Vorausplanung: Der Behälter muss vor jeder Verwendung mindestens 24 Stunden lang in der Gefriertruhe aufbewahrt werden.

REZEPTE:

- Sie finden in dieser Anleitung speziell erstellte Rezepte. Bitte befolgen Sie diese Rezepte.
- Verwenden Sie keine „extra dicke“ Sahne oder ultrahocherhitzte Sahne- oder Milchsorten, da die Hitzebehandlung deren Proteine ändert und

den Rührvorgang beeinträchtigt.

- Verwenden Sie keine herkömmlichen Rezepte zur Herstellung von Kompakteis, da Sie dadurch das Gerät beschädigen könnten. Dazu gehören Rezepte mit Nüssen, Schokoladesplintern, Fruchtstücken oder anderen festen Stücken.
- Die meisten Mischungen müssen vorgekocht werden. Sie erzielen die besten Ergebnisse, wenn Sie die Mischung mindestens einen Tag im Voraus zubereiten. Dadurch kann die Mischung komplett abkühlen.
- Statt Eiern können Sie auch Eiersatz verwenden.
- Alle Mischungen, die Eier enthalten, müssen erhitzt oder abgekocht werden.
- Eiscreme sollte in einem luftdichten Behälter aufbewahrt werden.
- Die Eiscrememenge nimmt während des Gefriervorgangs zu. Füllen Sie daher die Eiscrememaschine nicht bis zum Rand.

REINIGUNG:

- Die mitgelieferte Reinigungsbürste ist ideal zur Reinigung der schwer zugänglichen Teile der Eiscrememaschine geeignet.
- Wischen Sie das Äußere des Motorgehäuses nach jeder Verwendung mit einem feuchten Tuch vorsichtig ab.
- Nehmen Sie zur gründlichen Reinigung der Eiscrememaschine das Gerät vor der Reinigung auseinander.

Fehlerbehebung:

Eiscreme behält die Form nicht bei:

- Haben Sie die Mischung korrekt zubereitet?
- Haben Sie die richtigen Zutaten verwendet?
- Haben Sie die Mischung lange genug gekühlt?
- War der Behälter vor der Verwendung 24 Stunden lang in der Gefriertruhe?
- Nicht alle Gefriertruhen sind gleich; bei manchen ist eine längere Vorfrierdauer für den Behälter erforderlich.

Der Rührspatel dreht sich nicht / Gerät hielt bei der Probeentnahme an:

- Die Mischung wurde zu dick. Sie sollten bei der Verwendung dieses Rezepts die Probe früher entnehmen.
- Der Motor hat sich überhitzt – stellen Sie das Gerät aus und lassen Sie es ca. 4 Stunden lang abkühlen.
- Prüfen Sie, ob das Gerät angeschlossen ist.
- Prüfen Sie, ob das Gerät korrekt zusammengesetzt ist.

Eiscreme rinnt aus dem Gerät:

- Prüfen Sie, ob der Gummidichtungsring sicher angebracht ist.
- Stellen Sie sicher, dass sich unterhalb des Gummidichtungsringes am Behälterrand kein Eis befindet.
- Prüfen Sie, ob alle drei Verschlussriegel gesichert sind.

DIESES GERÄT ERFÜLLT DIE FORDERUNGEN DER EG-DIREKTIVES 73/23/EEC, 89/336/EEC AND 98/37/EEC.

TROUBLESHOOTING (CONTINUED)

BANOFFEE

- 225 ml halbentrahmte Milch
- 360 ml dicke Sahne
- 145 g Kristallzucker
- 140 g Banoffee Karamell (z.B. Produkt im Glas von Merchant Gourmet)
- 2 Eigelb
- 2 mittelgroße Bananen mit einigen Tropfen Zitronensaft

Eigelb mit 10 g Zucker schlagen, bis die Mischung beinahe weiß ist. Milch und restlichen Zucker aufkochen lassen. 100 ml entnehmen und langsam in das geschlagene Eigelb einrühren. Allmählich die Eigelbmischung in die Kasserolle zurückleeren und umrühren. Mischung bei mittlerer Hitze und unter ständigem Rühren erhitzen, bis sie leicht eindickt und die Rückseite eines Kochlöffels überzieht (ca. 8-10 Minuten). Abschrecken (z.B. in einem Eisbad). Mit dem Handmixer oder in der Küchenmaschine Bananen, Zitronensaft und Banoffee glatt rühren. Dicke Sahne und abgekühlte Eiermischung einrühren, bis alles gut vermischt ist. Mischung in der Tiefkühltruhe 45 Minuten lang bzw. auf 8° C abkühlen lassen. Umrühren und sofort in die Soft Server Eiscrememaschine leeren. Mischung ca. 20-30 Minuten lang rühren.

WEICHES KAFFEEEIS

- 250 ml Vollmilch
- 200 ml Schlagsahne
- 175 ml Sahne
- 4 Eigelb
- 170 g Kristallzucker
- 4 gestrichene Teelöffel Instant-Espressopulver

Milch, Kaffeepulver, Sahne und 140 g Zucker in eine Kasserolle geben. Bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren erhitzen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Eigelb und die restlichen 30 g Zucker schlagen, bis eine hellgelbe Mischung entsteht, die ein „Band“ nachzieht. 100 ml der heißen Milch-Sahne-Mischung aus der Kasserolle entnehmen und langsam in das geschlagene Eigelb einrühren. Allmählich die Eigelbmischung in die Kasserolle zurückleeren, umrühren und bei mittlerer Hitze erwärmen, bis sich die Mischung leicht eindickt und die Rückseite eines Holzkochlöffels überzieht (ca. 8-10 Minuten). Mischung nicht aufkochen lassen. Abschrecken (z.B. im Eisbad) und in der Tiefkühltruhe 45 Minuten lang bzw. auf 8° C abkühlen lassen. Umrühren und sofort in die Soft Server Eiscrememaschine leeren. Mischung ca. 20-30 Minuten lang rühren.

WEICHES ERDBEER-CRÈME-FRAICHE-EIS

- 360 g frische Erdbeeren
- Einige Tropfen Zitronensaft
- 270 ml Vollmilch
- 270 ml Crème Fraîche
- 150 g Kristallzucker

Erdbeeren, Zitronensaft und Zucker in der Küchenmaschine oder mit dem Handmixer verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Milch und Crème Fraîche hinzufügen und gut vermischen. Mischung in der Tiefkühltruhe 45 Minuten lang bzw. auf 8° C abkühlen lassen. Umrühren und sofort in die Soft Server Eiscrememaschine leeren. Mischung ca. 20-30 Minuten lang rühren.

WEICHES ZITRONENEIS

- Schale von 4 Zitronen
- 6 Esslöffel Zitronensaft
- 200 g Kristallzucker
- 300 ml Schlagsahne
- 300 ml Vollmilch

Zitronen waschen und mit einem Zestenreißer die Schalen von allen vier Zitronen entfernen. Schale, Zucker und Zitronensaft in der Küchenmaschine oder mit dem Handmixer 3 Minuten lang verrühren bzw. bis der Zucker sich aufgelöst hat. Mischung langsam in einen Krug mit Milch und Sahne leeren und verrühren. Durch ein Sieb streichen und in der Tiefkühltruhe 45 Minuten lang bzw. auf 8° C abkühlen lassen. Umrühren und sofort in die Soft Server Eiscrememaschine leeren. Mischung ca. 20-30 Minuten lang rühren.

WEICHES ORANGENMARMELADEEIS

300 g qualitativ hochwertige Orangen- oder Mandarinenmarmelade
300 ml Schlagsahne
300 ml Vollmilch
50 g Kristallzucker
2 Esslöffel Orangensaft
Marmelade, Zucker und Milch mit dem Handmixer oder in der Küchenmaschine verrühren. Wenn der Zucker sich aufgelöst hat, Sahne hinzufügen und kurz verrühren. Orangensaft hinzufügen. Mischung durch ein feines Sieb streichen und in der Tiefkühltruhe 45 Minuten lang bzw. auf 8° C abkühlen lassen. Umrühren und sofort in die Soft Server Eiscrememaschine leeren. Mischung ca. 20-30 Minuten lang rühren.

ERDBEER-VANILLE-JOGHURT

400 g Erdbeeren mit einigen Tropfen Zitronensaft
2 Dessertlöffel Honig
2 x 150 g Becher dickes Vanillejoghurt
200 ml Vollmilch
250 ml Sahne
150 g Kristallzucker

Erdbeeren, Zitronensaft, Honig und Zucker vermischen und pürieren.
Milch, Sahne und Joghurt dazumischen und gut verrühren. Mischung in der Tiefkühltruhe 45 Minuten lang bzw. auf 8° C abkühlen lassen.
Umrühren und sofort in die Soft Server Eiscrememaschine einfüllen. Ca. 20-30 Minuten lang rühren.

WEICHES HIMBEEREIS

320 g Tiefkühlhimbeeren
Einige Tropfen Zitronensaft
280 ml Vollmilch
260 ml Schlagsahne
160 g Kristallzucker

Himbeeren, Zitronensaft und Milch mit dem Handmixer oder in der Küchenmaschine mixen. Wenn die Zutaten gut verrührt sind, Zucker hinzufügen und nochmals bei hoher Geschwindigkeit mixen, bis die Mischung glatt ist und sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
Schlagsahne hinzufügen und gut einrühren. Mischung durch ein feines Sieb streichen, um die Samen zu entfernen, und danach in der Tiefkühltruhe 45 Minuten lang bzw. auf 8° C abkühlen lassen. Umrühren und sofort in die Soft Server Eiscrememaschine leeren. Mischung ca. 20-30 Minuten lang rühren.

WEICHES VANILLEEIS

360 ml Vollmilch
160 g Kristallzucker
2 Eigelb
360 ml Sahne
2 Teelöffel Vanilleextrakt

Milch, Sahne, Vanille und 140 g Zucker in eine Kasserolle geben und bei mittlerer Hitze erwärmen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
Eigelb mit den übrigen 20 g Zucker schlagen, bis die Mischung beinahe weiß ist. 100 ml der heißen Milch-Sahne-Mischung aus der Kasserolle nehmen und langsam in die geschlagene Eigelbmischung einrühren.
Allmählich die Eigelbmischung in die Kasserolle zurückleeren, umrühren und bei mittlerer Hitze erwärmen, bis sich die Mischung leicht eindickt und die Rückseite eines Holzkochlöffels überzieht (ca. 8-10 Minuten). Mischung nicht aufkochen lassen. Abschrecken (z.B. im Eisbad) und in der Tiefkühltruhe 1 Stunde lang bzw. auf 8° C abkühlen lassen. Umrühren und sofort in die Soft Server Eiscrememaschine leeren. Mischung ca. 20-30 Minuten lang rühren.

FRANÇAIS

CONSIGNES IMPORTANTES

L'emploi de tout appareil électroménager exige certaines précautions fondamentales suivantes:

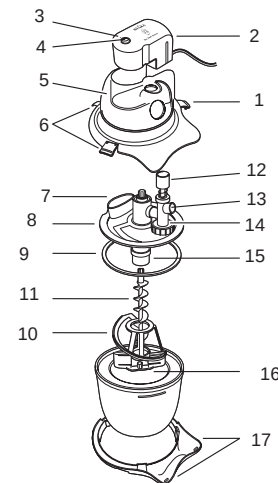
1. Lisez attentivement toutes les directives.
2. Afin de ne pas vous électrocuter ou de vous blesser, n'immergez l'appareil, son cordon ou sa fiche dans aucun liquide.
3. Redoublez de vigilance lorsqu'un appareil est utilisé en présence d'enfants.
4. Débranchez l'appareil quand il ne sert pas, lors du montage ou du démontage et avant de le nettoyer.
5. Ne vous servez jamais d'un appareil dont le cordon ou la fiche est abîmé lorsqu'il a mal fonctionné, lorsqu'il a subi un choc ou a été endommagé d'une manière ou d'une autre. Retournez-le au fabricant (voyez la garantie) pour le faire vérifier, réparer, ou lui faire subir les ajustements électriques ou mécaniques qui se révèlent nécessaires.
6. L'utilisation d'accessoires non conseillés par le fabricant peut entraîner un incendie, des chocs électriques ou des blessures.
7. Ne vous servez pas de cet appareil à l'extérieur.
8. Veillez à ce que le cordon ne pende pas au bord de la table ou du plan de travail.
9. Veillez à ce que le cordon ne soit pas en contact avec une surface chaude, y compris avec la cuisinière.
10. Évitez tout contact avec les pièces mobiles. Éloignez vos doigts, vos cheveux, les vêtements ainsi que les ustensiles de cuisine de l'appareil au cours du fonctionnement.
11. Durant l'utilisation ne pas mettre les mains ou des ustensiles dans le récipient congéleur afin de réduire les risques de blessures ou l'endommagement de l'appareil. Ne mettez jamais d'objets pointus dans le récipient congéleur, ils rayeraient et abîmeraient l'intérieur du récipient. Vous pouvez utiliser une spatule en caoutchouc ou une cuillère en bois, mais uniquement quand la sorbetière est débranchée.

GARDEZ CES INSTRUCTIONS

Cet appareil n'est destiné qu'à un **USAGE DOMESTIQUE**.
Ne tentez sous aucun prétexte de réparer cet appareil.

DÉCOUVREZ VOTRE DISTRIBUTEUR DE GLACE À L'ITALIENNE

1. Patte de blocage
2. Moteur
3. Voyant lumineux
4. Interrupteur marche-arrêt
5. Couvercle transparent
6. Patte de blocage
7. Embouchure
8. Couvercle du récipient
9. Joint en caoutchouc
10. Ensemble de la palette
11. Vis sans fin
12. Bouton de distribution
13. Orifice de distribution
14. Soupape de distribution
15. Tube du couvercle du récipient
16. Récipient congéleur
17. Embase d'appui



PRÉPARATION EN VUE DE L'UTILISATION

1. Retirez tous les emballages ainsi que la notice d'utilisation. Gardez précieusement la notice d'utilisation.
2. Lavez le distributeur de glace à l'eau savonneuse chaude. Rincez et essuyez toutes les pièces. Le joint de caoutchouc doit être absolument sec avant l'assemblage.

REMARQUE : Ne plongez jamais le boîtier du moteur dans l'eau ou dans tout autre liquide. Ne lavez jamais le récipient congéleur au lave-vaisselle.

MODE D'EMPLOI DU DISTRIBUTEUR DE GLACE À L'ITALIENNE

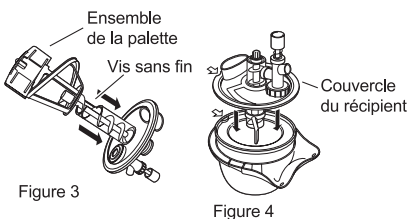
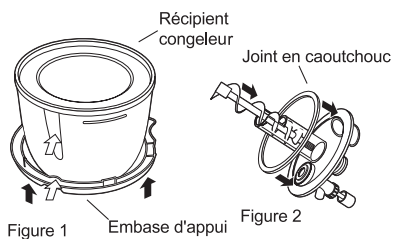
Congélation du récipient congéleur

1. Lavez et essuyez le récipient à fond avant de le congeler.
2. Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, placez-le dans une poche en plastique et posez-le d'aplomb dans votre congélateur.

REMARQUE : Le récipient doit être congelé au moins 24 heures.

Assemblage du distributeur de glace

1. Faites glisser l'embase d'appui sur le récipient jusqu'à ce qu'elle se bloque. Placez-la en tenant compte des échancrures du récipient. (Figure 1)
2. Fixez fermement le joint de caoutchouc sur la face intérieure du couvercle. (Figure 2)
3. Introduisez la vis dans le tube du couvercle. (Figure 2)
4. Placez l'ensemble de la palette sur le tube du couvercle. Tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour être sûr qu'il se bloque solidement. (Figure 3).
5. Posez le couvercle – auquel est fixé la palette – dans le récipient. Veillez à ce que le haut du couvercle coïncide avec le demi-cercle. Il devrait s'emboîter quand le demi-cercle est proprement aligné. (Figure 4)



REMARQUE : Veillez à ce que le joint de caoutchouc soit proprement placé dans le couvercle du récipient. Il est essentiel qu'il soit absolument sec pour fournir l'étanchéité requise.

6. Placez le couvercle transparent sur le récipient congéleur.
7. Bloquez délicatement le boîtier du moteur en place – pour cela, appuyez sur le moteur pour l'ajuster au couvercle transparent.
8. Attachez solidement les 3 pattes de blocage.
9. Choisissez l'embout de service que vous désirez utiliser et fixez-le sur l'orifice de service.

Préparation de la glace à l'italienne

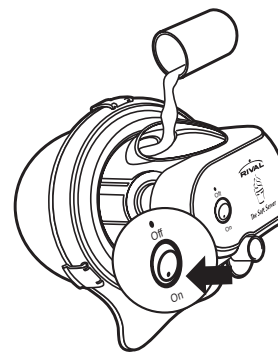
1. Branchez l'appareil sur la prise de courant.
2. Appuyez sur l'interrupteur marche-arrêt pour le régler sur la position «On» (marche).

REMARQUE : L'appareil doit fonctionner lorsque vous ajoutez la préparation réfrigérée.

ATTENTION : Ne mettez ni vos doigts ni d'ustensiles dans l'embouchure.

3. Versez la préparation réfrigérée dans l'embouchure de l'appareil.
4. Laissez la préparation dans l'appareil en marche en fonction du temps indiqué dans la recette.

REMARQUE : La recette choisie et le milieu ambiant affectent le temps requis pour affiner la préparation. D'une façon générale, la crème glacée devrait être prête 10 minutes avant ou après le temps indiqué dans la recette. Goûtez la glace quand vous voyez qu'elle commence à se solidifier. Il vous suffit d'appuyer sur le bouton de distribution pour en



verser un peu. N'arrêtez pas le fonctionnement si vous aimez la glace plus ferme. Vos préférences dicteront le laps de temps à prévoir pour l'affermir.

5. Enfoncez le bouton de distribution sans le relâcher pour servir.
6. Placez un essuie-tout sous le bouton de service pour absorber le résidu de crème glacée qui pourrait fondre.

Une glace à l'italienne ou un sorbet?

Une glace à l'italienne

1. Suivez les instructions ci-dessus et utilisez les recettes fournies.

Un sorbet

REMARQUE : N'utilisez pas de recettes classiques pour sorbet, vous risqueriez d'endommager l'appareil. Les recettes qui sont fournies dans cette notice d'utilisation conviennent aussi bien pour la glace à l'italienne que pour les sorbets.

1. Pour utiliser les recettes fournies, suivez les étapes 1 à 5 de la section intitulée «Préparation de la glace à l'italienne».
2. Enlevez le couvercle transparent avec le moteur, l'ensemble de la palette et la vis sans fin.
3. À la cuillère, déposez la glace qui adhère à la palette dans un récipient hermétique.
4. Transférez la glace du récipient congélateur dans le récipient puis mettez ce récipient hermétiquement fermé au congélateur, pendant 2 à 4 heures.

ENTRETIEN DU DISTRIBUTEUR DE GLACE A L'ITALIENNE

1. Passez un linge humide sur le boîtier du moteur. N'immergez jamais le bloc-moteur, la fiche ou le cordon dans l'eau ou tout autre liquide.
 2. Lavez les couvercles, la palette, la vis sans fin et l'embase d'appui à l'eau savonneuse chaude. Vous pouvez également les laver au lave-vaisselle.
 3. Lavez le récipient congélateur à l'eau savonneuse chaude. Ne lavez JAMAIS le récipient congélateur ou le joint de caoutchouc à la machine. Ils ne sont PAS lavables au lave-vaisselle.
 4. Essuyez parfaitement chacune des pièces.
- REMARQUE: Servez-vous de la brosse fournie pour nettoyer les endroits d'accès difficile – le tube du couvercle du récipient, par exemple.

CONSEILS PRATIQUES

Recettes :

- Des recettes spéciales et appropriées sont fournies dans la notice d'utilisation. Veuillez vous y référer.
- N'employez pas de recettes pour sorbets ; elles abîmeraient l'appareil. Cette catégorie comprend les recettes avec des noix, des pépites de chocolat, des morceaux de fruits ou tous autres morceaux solides.
- La plupart des recettes précisent que le mélange doit être précuit. Quand c'est le cas, préparez la recette au moins 24 heures à l'avance ; elle aura ainsi le temps de refroidir complètement et vous obtiendrez les meilleurs résultats possibles.
- Lorsque des oeufs entrent dans la composition d'une recette, il est indispensable de chauffer ou de cuire la préparation.
- La crème glacée doit être placée dans des récipients hermétiques.
- Le volume de la crème glacée augmente au cours de la préparation. Ne remplissez pas le distributeur de glace jusqu'au bord supérieur.

Assemblage :

- Vérifiez l'intérieur du récipient congélateur avant l'assemblage, pour vous assurer qu'il ne s'y soit pas formé de glace. Enlevez la glace, s'il y a lieu, afin de pouvoir convenablement assembler l'appareil.
- Ne faites jamais fonctionner le distributeur de glace sans que le joint de caoutchouc ne soit proprement en place.
- Assurez-vous que le couvercle transparent et l'embase d'appui soient impeccablement alignés.

Nettoyage :

- La brosse fournie se révèle très pratique pour nettoyer les endroits d'accès difficile. Utilisez-la pour simplifier le nettoyage.
- Passez simplement un linge humide sur le boîtier du moteur pour le nettoyer après chaque utilisation.
- Afin de nettoyer le distributeur de glace, il est impératif de le démonter.

RÉSOLUTION DE PROBLÈMES

La crème glacée ne garde pas sa forme :

- Avez-vous suivi scrupuleusement les instructions de la recette ?
- Avez-vous utilisé les ingrédients conseillés ?
- Avez-vous réfrigéré la préparation assez longtemps ?
- Avez-vous préalablement congelé le récipient pendant 24 heures ?

- Tous les congélateurs n'étant pas identiques, il faut peut-être que vous congeliez le récipient congélateur plus longtemps qu'indiqué.

La palette ne tourne pas / L'appareil s'arrête pendant le service :

- La crème est devenue trop épaisse. Essayez de servir plus tôt lorsque vous suivez cette recette.
- Le moteur a surchauffé. Laissez refroidir l'appareil environ 30 minutes.
- Assurez-vous que l'appareil soit convenablement branché.
- Assurez-vous que la l'appareil soit correctement assemblée.

De la glace s'écoule de l'appareil :

- Assurez-vous que le joint en caoutchouc soit fermement fixé.
- Assurez-vous qu'il n'y ait pas de glace au bord du récipient congélateur, sous le joint en caoutchouc.
- Assurez-vous que les trois pattes de blocage du couvercle transparent soient impeccablement attachées.

RECETTES

BANOFFEE

225 ml de lait demi-écrémé
360 ml de crème épaisse
145 g de sucre en poudre
140 g de caramel Banoffee
2 jaunes d'oeuf
2 bananes moyennes et un jus de citron pressé

Battre les jaunes d'oeuf avec 10 g de sucre jusqu'à obtenir un aspect presque blanc. Faire bouillir le lait avec le reste du sucre. Retirer 100 ml et ajouter à la préparation des jaunes d'oeuf en battant délicatement. Reverser graduellement le mélange dans la casserole tout en battant.

Faire cuire la préparation sur feu doux, en mélangeant constamment jusqu'à ce que le mélange épaississe légèrement et attache au dos de la cuiller (environ 8-10 minutes). Faire refroidir rapidement (ex., dans un bain de glaçons). Dans un mixeur ou robot ménager, mixer les bananes, le jus de citron et le "Banoffee" pour obtenir une mixture lisse. Ajouter la crème épaisse et la crème refroidie et mixer juste un peu pour mélanger. Laisser réfrigérer la préparation dans le freezer pendant 45 min ou jusqu'à ce que la température du mélange ait atteint 8°C. Tourner et verser immédiatement dans la sorbetière et battre la préparation pendant environ 20-30 min.

CRÈME GLACÉE AU CAFE

250 ml de lait entier
200 ml de crème fouettée
175 ml de crème liquide
4 jaunes d'oeuf
170 g de sucre en poudre
4 cuillerées à café de café soluble

Verser le lait, le café soluble, la crème et 140 g de sucre dans une casserole. Faire cuire sur feu doux en mélangeant constamment jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissout. Battre les jaunes d'oeuf et les 30 g du sucre restant jusqu'à obtenir un aspect jaune pâle et que la préparation devienne homogène. Retirer 100 ml du mélange chaud lait/crème de la casserole et ajouter aux jaunes d'oeuf battus en battant délicatement. Reverser graduellement la mixture dans la casserole tout en battant et faire cuire sur feu doux jusqu'à ce que le mélange épaississe légèrement et attache au dos de la spatule en bois (environ 8-10 min). Eviter de faire bouillir la préparation. Faire refroidir rapidement la préparation (ex., dans un bain de glaçons) et la placer au freezer pendant 45 min ou jusqu'à ce que la température de la préparation ait atteint 8°C. Tourner et verser immédiatement dans la sorbetière et battre la préparation pendant environ 20-30 min.

CRÈME GLACÉE À LA FRAISE & CRÈME FRAÎCHE

360 g de fraises fraîches
1 jus de citron pressé
270 ml de lait entier
270 ml crème fraîche
150 g de sucre en poudre

Mélanger les fraises, le jus de citron et le sucre dans un robot ménager ou un mixeur jusqu'à ce que le sucre soit dissout. Ajouter le lait et la crème fraîche et mixer pour obtenir un mélange homogène. Placer au freezer pendant 45 min ou jusqu'à ce que la température de la préparation ait atteint 8°C. Tourner et verser immédiatement dans la sorbetière et battre la préparation pendant environ 20-30 min.

CRÈME GLACÉE AU CITRON

Le zeste de 4 citrons
6 cuillerées à café de jus de citron
200 g de sucre en poudre
300 ml de crème fouettée
300 ml de lait entier

Laver les citrons et à l'aide d'une râpe enlever le zeste de tous les citrons. Mettre le zeste, le sucre et le jus de citron dans un robot ménager ou un mixeur. Mélanger pendant 3 min ou jusqu'à ce que le sucre soit dissout. Verser le mélange dans un bol contenant la crème et le lait tout en tournant doucement. Tamiser et mettre au freezer pendant 45 min ou jusqu'à ce que la température de la préparation ait atteint 8°C. Tourner et verser immédiatement dans la sorbetière et battre la préparation pendant environ 20-30 min.

CRÈME GLACÉE À LA MARMELADE

- 300 g de marmelade d'orange de bonne qualité
- 300 ml de crème fouettée
- 300 ml de lait entier
- 50 g de sucre en poudre
- 2 cuillerées à soupe de jus d'orange

Dans un mixeur ou robot ménager, mixer la marmelade, le sucre et le lait. Lorsque le sucre est dissout, ajouter la crème et battre brièvement. Ajouter le jus d'orange. Passer la préparation au travers d'un fin tamis, puis la placer au freezer pendant 45 min ou jusqu'à ce que la température du mélange ait atteint 8°C. Tourner et verser immédiatement dans la sorbetière et battre le mélange pendant environ 20-30 min.

YAOURT VANILLE/FRAISE

- 400 g de fraises avec un jus de citron pressé
- 2 cuillerées à café de miel
- 2 150 g en pot de yaourt épais à la vanille
- 200 ml de lait entier
- 250 ml de crème liquide
- 150 g de sucre en poudre

Mélanger les fraises, le jus de citron, le miel et le sucre et mixer en une purée de fruits. Ajouter le lait, la crème et le yaourt et mixer pour obtenir un mélange bien homogène. Faire refroidir au freezer pendant 45 min ou jusqu'à ce que la température de la préparation ait atteint 8°C. Tourner et verser immédiatement dans la sorbetière et battre le mélange pendant environ 20-30 min.

CRÈME GLACÉE À LA FRAMBOISE

- 320 g de framboises surgelées
- 1 jus de citron pressé
- 280 ml de lait entier
- 260 ml de crème fouettée
- 160 g de sucre en poudre

Dans un mixeur ou un robot ménager, mixer les framboises, le jus de citron et le lait. Lorsque tous les ingrédients sont bien mélangés, ajouter le sucre et mixer à nouveau à vitesse rapide jusqu'à ce que la préparation soit complètement homogène et tout le sucre dissout. Ajouter la crème fraîche et mixer jusqu'à obtenir un mélange bien lisse. Passer la préparation au travers d'un fin tamis pour enlever les grumeaux et placer au freezer pendant 45 min ou jusqu'à ce que la température de la préparation ait atteint 8°C. Tourner et verser immédiatement dans la sorbetière et battre le mélange pendant environ 20-30 min.

CRÈME GLACÉE À LA VANILLE

- 360 ml de lait entier
- 160 g de sucre en poudre
- 2 jaunes d'œuf
- 360 ml de crème liquide
- 2 cuillerées à café d'extrait de vanille

Verser le lait, la crème et 140 g de sucre dans une casserole et faire cuire à feu doux jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissout. Battre les jaunes d'œuf avec les 20 g de sucre restant pour les faire blanchir. Retirer 100 ml de la préparation chaude lait/crème de la casserole et verser sur les œufs battus tout en battant lentement. Reverser graduellement le mélange avec les œufs battus dans la casserole et faire cuire à feu doux jusqu'à ce que le mélange épaississe légèrement et attache sur le dos d'une cuiller en bois (environ 8-10 min). Éviter de faire bouillir la préparation. Faire refroidir rapidement le mélange (ex., dans un bain de glaçons) et placer au freezer pendant 1 heure ou jusqu'à ce que la température de la préparation ait atteint 8°C. Tourner et verser immédiatement dans la sorbetière et battre le mélange pendant environ 20-30 min.

NOTES

NOTES