

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

WARNING: A risk of fire and electrical shock exists in all electrical appliances and may cause personal injury or death. Please follow all safety instructions.



Toastmaster®

Automatic Ice Cream Maker

Use and Care Guide

Recipe Book

Model 6701

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock and injury to persons, including the following:

- Read all instructions before using ice cream maker.
- Do not immerse cord, plug, or appliance in water (see instructions for cleaning).
- This appliance is not for use by children.
- Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
- Do not operate unattended.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning and before putting on or taking off parts, and before cleaning the ice cream maker.
- Avoid contacting moving parts.
- To disconnect, switch off, then remove plug from power supply.
- Do not operate a damaged ice cream maker. Do not operate with a damaged cord or plug or after the ice cream maker malfunctions, or has been dropped or damaged in any manner. Return ice cream maker to the nearest authorized service facility for examination, repair or mechanical adjustment.
- Do not put cord, plug, or body of ice cream maker in or under water. See instructions for cleaning.
- Use attachments only if recommended by Toastmaster Inc.
- Do not use outdoors or when standing in damp area.
- Do not use ice cream maker for other than intended use.
- Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Avoid direct contact with frozen freezer bowl.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

HOUSEHOLD USE ONLY

CAUTION: A short power supply cord is provided to reduce the risk of personal injury resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. If a longer cord is required, extension cords are available from local hardware stores and may be used if care is exercised in their use. If an extension cord is used, (1) the marked electrical rating of the extension cord should be at least 10 A., 125 V., 1250 W., and (2) the longer cord should be arranged so that it

will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over accidentally.

POLARIZED PLUG: This appliance has a polarized plug, (one blade is wider than the other), as a safety feature to reduce the risk of electric shock. This plug is intended to fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician to replace the obsolete outlet. Do not attempt to defeat this safety feature.

TABLE OF CONTENTS

The use and care guide/recipe book included with your ice cream maker has important information. Please read it carefully.

IMPORTANT SAFEGUARDS	1
INTRODUCTION	2
Parts	3
Control Panel	3
Before First Use	4
Preparing the Freezer Bowl	4
USING YOUR ICE CREAM MAKER	4
HINTS FOR MAKING FROZEN DESSERTS	5
ICE CREAM ADDITIONS	6
ICE CREAM TOPPINGS	6
RECIPES	7-17
CLEANING INSTRUCTIONS	18
SERVICE INFORMATION	18
RECIPE INDEX	19
WARRANTY	BACK COVER

INTRODUCTION

Thank you for purchasing the Toastmaster Automatic Ice Cream Maker. You'll find it to be extremely versatile in the preparation of frozen desserts and drinks. Because it's so much fun to use and easy to clean, you'll no doubt use it often. The specially designed freezer bowl eliminates the need for ice and salt.

You will find a variety of recipes: some need to be cooked and chilled and others are "easy-mix and go". We do not suggest varying directions or making any substitutions in the recipes other than the substitution of any liquid dairy product for another. Remember, using a dairy product with a higher fat content will produce ice cream with the best flavor and texture.

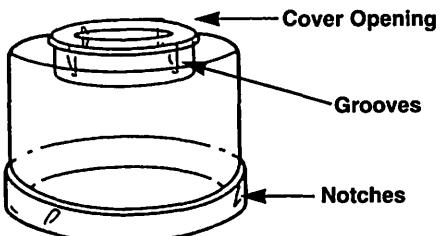
All the recipes that come with your new ice cream maker have been specially formulated and successfully passed the rigorous standards of the Toastmaster Test Kitchen. If you wish to try your own recipes, do it with a pioneering spirit and keen sense of humor! Due to the freezer bowl size, the ingredient measurements for your traditional recipes may need to be adjusted. Remember, never fill your freezer bowl over 3/4 (4 cups) of the way full when using a recipe not included in this recipe book. Enjoy your new ice cream maker!

A special thanks to St. Louis District Dairy Council® for their assistance.

Parts

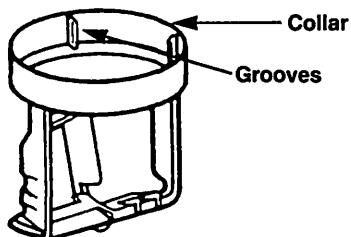
Cover

The cover sits over the bowl and on the motor base during operation. The notches on the cover should fit into the cutouts on the motor base. **THE COVER OPENING ALLOWS YOU TO ADD THE MIXTURE AS THE FREEZER BOWL ROTATES.**



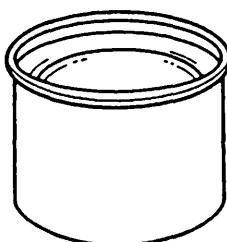
Paddle

The paddle fits inside the freezer bowl. The grooves in the top of the paddle and cover hold the churning paddle in place while the bowl rotates.



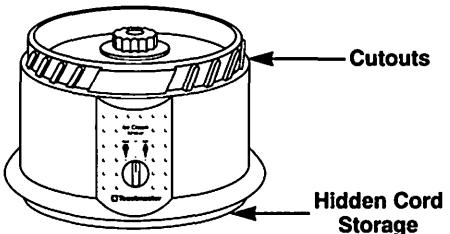
Freezer Bowl

The freezer bowl provides an even temperature during the freezing process. It rotates on top of the motor base to churn the mixture. Always pour dessert mixture into the rotating freezer bowl.



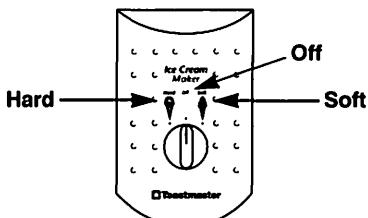
Motor Base with Cord Storage

Two speed motor turns the freezer bowl for hard or soft frozen desserts. The hidden cord storage is on the bottom of the base.



Control Panel

The control panel lets you choose hard or soft. Soft will turn at a faster speed than hard.



BEFORE FIRST USE

Hand wash all removable parts in warm, mild soapy water. Rinse and dry thoroughly.

DO NOT IMMERSE MOTOR BASE. To clean, wipe with a damp cloth and dry thoroughly.

PREPARING THE FREEZER BOWL

Proper freezing of the freezer bowl is the most important step when preparing a frozen dessert using your new ice cream maker. The freezer bowl must be placed upright in the back of your freezer. This should be the coldest part of your freezer and reduce the amount of warm air allowed to come in contact with the bowl should the freezer door be opened during the freezing process.

The time required to thoroughly freeze the bowl is going to depend on the temperature of your freezer. The average time to thoroughly freeze the bowl is 15 hours. This is if your freezer is approximately -13°F/-25°C. Since there is liquid between the walls of the freezer bowl, shake it to see if you hear any moving liquid. If so, return the freezer bowl to the freezer until frozen solid. After using the freezer bowl, it is necessary to freeze the freezer bowl for several hours even though you may not hear the liquid moving. This will ensure optimum freezing performance. Additional freezer bowls may be purchased through Toastmaster Inc. See back cover for phone number and address.

NOTE: Storing your freezer bowl in the freezer allows you the flexibility to make your frozen dessert with little notice—only the time it takes to prepare the mixture and allow it to chill thoroughly. Chilling the mixture is highly recommended for the best results when making a dessert. A cold mixture will freeze quicker than one at room temperature.

USING YOUR ICE CREAM MAKER

1. Freeze your freezer bowl until solid.
2. Prepare the desired recipe in a deep bowl and allow to chill when instructed in the recipe.
NOTE: Cold ingredients will freeze quicker than room temperature ingredients.
3. Using oven mitts to protect your hands from the cold, remove the freezer bowl from your freezer and immediately place on the ice cream maker motor base.
4. Place the paddle in the freezer bowl as shown on page 3 (collar side up).
5. Place the cover on the motor base aligning the notches and grooves. Make sure the cover is securely in place.
6. Plug into 120V-60 Hz outlet.
7. Select the desired consistency by turning the switch to HARD or SOFT.
8. **WHILE THE FREEZER BOWL IS TURNING** pour the dessert mixture through the cover opening into the rotating freezer bowl. Do not leave ice cream maker unattended while in use. If using a recipe other than those included in this book, only pour enough mixture to fill the freezer bowl approximately 3/4 (4 cups) of the way full, as the mixture may increase in volume during the freezing process.
9. Additional ingredients such as candies, nuts and alcohol may be added towards the end of the freezing process. DO NOT turn the unit off, simply add through the cover opening during the freezing process.
NOTE: Once the switch has been turned on and the mixture has been poured into the freezer bowl, do not change the setting or remove the cover during the freezing process.

10. Place a glass container, that will hold 6 cups, into the freezer to chill. Putting the dessert in it as soon as the freezing process is complete will help delay the melting process.
11. Once the dessert is the thickness you desire, turn the switch to the off position. The unit may stop on its own once the mixture is frozen. This is a built in feature that will keep the motor from over heating. This may occur when the dessert is a thick consistency or the ice cream maker has been running too long.
12. IMMEDIATELY remove the cover and paddle. Using oven mitts to hold the freezer bowl, use a rubber spatula or wooden utensil to remove the dessert from the freezer bowl placing in a chilled container. Avoid using metal utensils as they may damage the freezer bowl.
13. The dessert may be eaten right away or placed in an air tight container in your freezer for up to 2 hours to enhance the flavor. Use the frozen dessert within two hours for optimal quality. Freezing desserts for a long period of time may lessen the food quality by forming large ice crystals and loss of flavor.
14. Following cleaning instructions, clean the ice cream maker after each use.
15. Store freezer bowl in the freezer for future use.

HINTS FOR FROZEN DESSERTS

- When preparing mixtures that require cooking, it is best to prepare at least 4 hours in advance. This will allow it time to chill in the refrigerator.
- Most mixtures will keep in the refrigerator for several days before freezing. However, be sure to thoroughly stir or shake before using.
- When preparing mixtures that do not require cooking, use an electric mixer or blender for best results.
- Cream, sugar, eggs, and milk are the key ingredients in ice cream recipes. Substitutions may be made with similar ingredients to suit your taste and dietary requirements. However, heavy whipping cream which has a higher fat content (36%) will result in a more creamy texture and taste than creams with a lower fat content such as half & half (10%). Lower fat content ingredients will result in ice cream with a coarser texture.
- When placing the frozen dessert in your refrigerator freezer to enhance the flavor, place in an air tight container. Place a piece of plastic wrap directly on top of the dessert before putting lid on. This will help to preserve the flavor and texture. We do not recommend leaving the dessert in the freezer for more than 2 hours. After this time the quality and taste will lessen.
- Artificial sweeteners can be used as a sugar substitute. They must be added to cool or room temperature mixtures. If the recipe calls for sugar to be dissolved over heat, omit this process. Just stir the sweetener into the cool mixture until dissolved. Use the following guide when using artificial sweeteners:

Equal® Artificial Sweetener = Granulated Sugar

1 packet = 2 teaspoons
1½ packets = 1 tablespoon
6 packets = 1/4 cup
8 packets = 1/3 cup
12 packets = 1/2 cup
18 packets = 3/4 cup
24 packets = 1 cup

- When flavoring recipes with chunks of fruit, candy or alcohol, add through the cover opening, while the freezer bowl is turning, during the last few minutes of the freezing process unless instructed to do otherwise in the recipe. If the alcohol is added to the mixture before this stage, it may slow down the freezing process.
- When using recipes for sorbets that contain fruit, the ripeness and sweetness of the fruit or juice will affect the flavor of your frozen dessert. Add or omit sugar from the mixture depending on the sweetness of the fruit being used. Remember, the sweetness of the frozen dessert will be less than the original mixture.
- If using fresh fruit, soak the fruit 1 hour with part of the sugar from the recipe. This will keep the fruit softer once the freezing process begins.
- A small rubber spatula may be used to assist in stirring should the ice cream mixture accumulate around the paddle before the freezing process is complete. Carefully stick the spatula straight down through the cover opening in the top of the cover to break the frozen chunks apart.
- A mixer or blender may be used to mix the ingredients together and dissolve the sugar. The only time a blender or food processor is necessary is to puree fruit.
- The amount of frozen dessert will usually equal the amount of ingredients put into the ice cream maker. It may increase in volume for some recipes but not usually.
- When cooking ingredients, cook on low heat stirring constantly unless the recipe instructs otherwise.
- Egg Beaters® and egg substitutes are pasteurized for safety, therefore cooking is not necessary.
- Yogurts with different fat content may be substituted in equal amounts (i.e. yogurt, low fat yogurt, and no fat yogurt.)
- Repackaged ice cream and frozen yogurt mixes may be used. Do not exceed a total of 4 cups of the mixture. Remember, pour mixture into the rotating freezer bowl.

ICE CREAM ADDITIONS

Try adding 3/4 cup of any of the following to your ice cream for a flavor variation. Add the ingredients to your ice cream while the freezer bowl is turning, just before the end of the freezing process. Allow enough time for the ingredients to be mixed thoroughly before turning it off.

M & M's®	Oreo® Cookies, crumbled
Toffee Chips	Chocolate Chip Cookies, crumbled
Chocolate Chips	Reeses® Peanut Butter Cups, chunked
Butterfinger® Candy Bar, chunked	

ICE CREAM TOPPINGS (To be sprinkled on finished ice cream)

Fruit, fresh or canned	Preserves
Nuts	Colored Sprinkles
Red Hots	Carob, Chocolate or Butterscotch Chips
Raisins	Chocolate Syrup
Caramel Sauce	Granola
Marshmallows	Whipped Cream
Coconut	Mint Leaves

ICE CREAM

VANILLA ICE CREAM

2 eggs
1½ cups whole milk
1/2 cup sugar

1½ cups heavy whipping cream
1 tsp vanilla extract

Beat the eggs, milk and sugar together. Cook and stir over low heat until mixture thickens and coats a metal spoon. Remove from heat. Allow to cool; add heavy whipping cream and vanilla extract. Mix well and place in the refrigerator to chill for 4 hours. Pour into the rotating freezer bowl.

Freezing Time: 20-30 minutes

CHOCOLATE MINT ICE CREAM

3 egg yolks
5 oz peppermint patties
1½ cups whole milk

1/2 cup sugar
1 cup heavy whipping cream

Lightly beat the egg yolks in a bowl. Heat the peppermint patties and milk in a saucepan stirring continually until the chocolates have melted and remove from heat. Add the egg yolks and sugar. Return to heat. Cook and stir over low heat until mixture thickens and coats a metal spoon. Remove from heat and cool. Add heavy whipping cream; mix well. Place in the refrigerator to chill for 4 hours. Pour into the rotating freezer bowl.

Freezing Time: 20-30 minutes

CHOCOLATE ICE CREAM

3.9 oz instant chocolate pudding
& pie filling mix*
1½ cups whole milk

2 cups heavy whipping cream
1/2 cup sugar
1 TBL vanilla extract

Combine all ingredients in a bowl and blend with an electric mixer for 2 minutes on low speed or until well mixed. Pour into the rotating freezer bowl.

Freezing Time: 10-20 minutes

*Any flavor may be substituted for flavor variation, such as banana.

MARASCHINO CHERRY ICE CREAM

10 oz maraschino cherries in juice	1/2 cup sugar
2 cups heavy whipping cream	1 tsp vanilla extract
1/2 cup whole milk	

Drain and reserve juice from cherries; chop cherries. Combine heavy whipping cream, whole milk, sugar, vanilla, and maraschino cherry juice with an electric mixer until sugar is dissolved. Pour into the rotating freezer bowl. Once ice cream has reached desired consistency, add cherries through the cover opening without shutting off the machine and allow to mix.

Freezing Time: 20-30 minutes

BANANA-PINEAPPLE ICE CREAM

2 medium size bananas, peeled - mashed	1 cup whole milk
2/3 cup sugar	8 1/4 oz can crushed pineapple, undrained - unsweetened in natural juices
1 tsp vanilla extract	
2 cups heavy whipping cream	

Mash the bananas. Using an electric mixer, add the remaining ingredients blending well. Pour into the rotating freezer bowl.

Freezing time: 15-25 minutes

STRAWBERRY ICE CREAM

10 1/2 oz frozen strawberries, sweetened - thawed - cold	2/3 cup sugar
3/4 cup whole milk	1 TBL vanilla extract
2 cups heavy whipping cream	1/8 tsp salt

Place strawberries in a blender or food processor and puree. Add remaining ingredients and process until smooth. Blend for a few seconds before pouring into the rotating freezer bowl.

Freezing time: 15-25 minutes

PEACH ICE CREAM

2 cups half & half	1 TBL lemon juice
3/4 cup sugar	2 tsp vanilla extract
1/4 cup nonfat dry milk	1/8 tsp salt
3 cups peeled pitted sliced peaches, or 16 oz frozen sliced peaches - unsweetened - thawed - cold	

Combine half & half, sugar and dry milk in a blender or food processor and process until smooth. Add peaches with remaining ingredients and process until smooth. Pour into the rotating freezer bowl.

Freezing time: 25-35 minutes

PHILADELPHIA STYLE VANILLA ICE CREAM

1 cup heavy whipping cream	2/3 cup sugar
2 cups half & half	1/8 tsp salt
1 TBL vanilla extract	

Combine ingredients with an electric mixer until sugar dissolves. Pour into the rotating freezer bowl.

Freezing time: 15-25 minutes

SPECIAL DIET

SUGAR FREE PECAN ICE CREAM

3 cups half & half	1 TBL vanilla extract
4 oz Egg Beaters, or egg substitute	1/4 tsp almond extract
15 (1 gram) packets Equal	1/8 tsp salt
	1/2 cup chopped pecans

Combine all ingredients except nuts with an electric mixer until smooth. Pour into the rotating freezer bowl. Once the ice cream reaches the desired consistency, add nuts through cover opening without shutting off the machine and allow to mix.

*Any type nut may be substituted for flavor variation.

Freezing time: 15-25 minutes

NO FAT, NO SALT, NO SUGAR VANILLA ICE CREAM

1 tsp unflavored gelatin	15 (1 gram) packets Equal
2 1/4 cups skim milk	1 TBL vanilla extract
1 cup nonfat dry milk	
4 oz Egg Beaters, or egg substitute	

In a saucepan combine milk and gelatin, allow to stand for 1 minute. Stir mixture over low heat until gelatin dissolves, do not boil. Remove from heat and allow to cool slightly. Combine remaining ingredients with an electric mixer. Add milk-gelatin mixture and blend for a few seconds. Chill in refrigerator for 4 hours. Blend for a few seconds and pour mixture through a strainer to strain out any gelatin lumps. Pour into the rotating freezer bowl.

Freezing time: 15-25 minutes

LOW FAT RASPBERRY FROZEN YOGURT

1 cup fresh or frozen raspberries, unsweetened - thawed - cold	1 cup plain lowfat yogurt
1/4 cup warm water	1/4 cup Egg Beaters, or egg substitute
1 tsp unflavored gelatin	1/3 cup cold water
12 (1 gram) packets Equal	1/3 cup nonfat dry milk

In blender or food processor fitted with metal blade, puree berries. Strain; discard seeds. In a saucepan, combine 1/4 cup water with gelatin; let stand 1 minute. Cook and stir over low heat until gelatin dissolves; cool slightly. Combine pureed berries with Equal and dissolved gelatin. Stir in yogurt. In a small bowl, combine Egg Beaters with 1/3 cup water and dry milk and add raspberry mixture. Chill in the refrigerator for 4 hours. Pour into the rotating freezer bowl.

Freezing time: 30-40 minutes

FROZEN YOGURT RECIPES

VANILLA YOGURT

1 cup yogurt	4 oz Egg Beaters, or egg substitute
1 cup half & half	
1 cup whole milk	1 TBL vanilla extract
2/3 cup sugar	1/8 tsp salt

Combine ingredients with an electric mixer until smooth. Pour into the rotating freezer bowl.

Freezing time: 20-30 minutes

BLACKBERRY YOGURT

1/3 cup sugar	1 cup 1% - 2% milk
1/3 cup water	1 cup yogurt
16 oz frozen blackberries, unsweetened - thawed - cold or 2 cups fresh blackberries, stemmed and washed	1/2 cup nonfat dry milk

In a saucepan, combine sugar and water. Bring to a boil; lower heat and cook for 3 to 4 minutes to dissolve sugar. Remove from heat and allow to cool slightly. Puree blackberries in a blender or food processor. Place in a strainer and push through juice and fruit, discarding seeds. Pour cooled water mixture through strainer in order to speed up straining process. Combine with remaining ingredients using an electric mixer until smooth and creamy. Chill in refrigerator for 4 hours. Blend for a few seconds before pouring into the rotating freezer bowl.

Freezing time: 25-35 minutes

STRAWBERRY FROZEN YOGURT

1/2 cup sugar	2 cups fresh or 16 oz frozen
2 tsp corn starch	strawberries, unsweetened -
1 cup half & half	thawed - cold
1/4 cup light corn syrup	1 cup yogurt
1 egg, lightly beaten	

In saucepan, combine sugar and corn starch; stir in half & half and corn syrup. Cook and stir over moderate heat until mixture forms bubbles around the edge; cook 1 minute longer. Remove from heat; stir in beaten egg. Return to low heat; cook and stir 2 minutes. Remove from heat; cool. In a blender or food processor fitted with metal blade, puree berries. Add to cool egg mixture. Stir in yogurt. Chill in the refrigerator for 4 hours. Pour into the rotating freezer bowl.

Freezing time: 20-30 minutes

PEACH FROZEN YOGURT

1/2 cup sugar	3 ripe medium peaches, peeled
1 cup half & half or heavy whipping cream	and quartered or 12 oz frozen peaches, unsweetened -
2 eggs, lightly beaten	thawed - cold
1/4 cup light corn syrup	1/8 tsp almond extract 1/2 cup yogurt

In saucepan, combine sugar, half & half or whipping cream, eggs and corn syrup. Cook and stir over low heat until mixture thickens and coats a metal spoon. Remove from heat; cool. In blender or food processor fitted with metal blade, process peaches until almost smooth. Add peaches and almond extract to cooled egg mixture. Stir in yogurt and chill in refrigerator for 4 hours. Pour into the rotating freezer bowl.

Freezing time: 15-25 minutes

SHERBET RECIPES

RASPBERRY SHERBET

10 oz frozen raspberries in syrup, thawed - cold	1/3 cup nonfat dry milk
1 1/2 cups 1% - 2% milk	1/2 cup sugar

Puree raspberries and syrup in a blender or food processor with a metal blade until smooth. Pour mixture through a strainer, pressing out as much fruit pulp as possible. Discard seeds. Place raspberry puree back in blender or food processor with remaining ingredients and process until well mixed. Pour into the rotating freezer bowl.

Freezing time: 15-25 minutes

ORANGE SHERBET

1 oz box orange gelatin*	1 cup boiling water
1/2 cup sugar	2 cups 1% - 2% milk
1/8 tsp salt	

Dissolve gelatin, sugar and salt in boiling water. Cool to room temperature. Add milk stirring constantly. Do not chill as the gelatin will set up. Pour directly into the rotating freezer bowl.

*Any flavor may be substituted for flavor variation, such as lime.

Freezing time: 15-25 minutes

PINEAPPLE SHERBET

16 oz crushed pineapple, unsweetened with juice	2/3 cup light corn syrup
	1 1/2 cups 1% - 2% milk

Pour pineapple with juice and remaining ingredients in a blender or food processor. Process until smooth. Pour into the rotating freezer bowl.

Freezing time: 10-20 minutes

GRAPE SHERBET

3 oz. frozen grape juice concentrate, thawed	1/2 cup sugar
2 1/2 cups 1% - 2% milk	1 tsp vanilla extract

Blend all ingredients together with an electric mixer. Pour into the rotating freezer bowl.

Freezing time: 25-35 minutes

GELATO RECIPES

CHOCOLATE GELATO

1 tsp plain unflavored gelatin	1/2 cup sugar
1/4 cup cold water	3 oz unsweetened chocolate, melted
1½ cups half & half	1 tsp vanilla extract
1½ cups heavy whipping cream	1/8 tsp salt
2 tsp instant coffee granules	

Softens gelatin in cold water. Heat half & half and 1/2 cup cream in a saucepan over low heat until bubbles form around the edge. Do not boil. When cream is hot, sprinkle in coffee; add sugar and gelatin. Stir to dissolve gelatin and remove from heat. Melt chocolate in a microwave on HIGH for 1 to 2 minutes, stirring halfway through heating time. Whisk melted chocolate into hot cream; stir in vanilla and salt. Pour mixture through a strainer into a medium-sized bowl to strain out unmelted chocolate. Chill in the refrigerator for 4 hours. Whip remaining heavy cream until thick but not stiff, and gently fold into chilled mixture just before pouring into the rotating freezer bowl.

Freezing time: 10-15 minutes

BLACK WALNUT GELATO

2 cups half & half	3 TBL vanilla extract
4 oz Egg Beaters, or egg substitute	1/8 tsp salt
2/3 cup dark corn syrup	1 cup black walnuts, chopped

Combine all ingredients except nuts with an electric mixer until smooth. Pour into the rotating freezer bowl. Once the ice cream reaches the desired consistency, add nuts through cover opening without shutting off the machine and allow to mix.

*You may substitute any other type nut for flavor variation.

Freezing time: 15-25 minutes

ITALIAN ICE RECIPES

GAZPACHO ITALIAN ICE

2 cups spicy tomato juice
1 large peeled seeded chopped fresh ripe tomato
1 cup peeled seeded chopped cucumber
1/4 cup finely minced red onion
1/4 cup finely minced peeled green or red pepper

4 oz Egg Beaters, or egg substitute
2 TBL sugar
2 TBL olive oil
2 TBL red wine vinegar
salt and pepper to taste

Combine ingredients in a food processor or blender and pulse 5 or 6 times to combine ingredients. Pour into the rotating freezer bowl.

Freezing time: 10-20 minutes

ESPRESSO ITALIAN ICE

3 TBL instant coffee granules
3% cups boiling water

3/4 cup sugar
1 tsp vanilla extract

Dissolve coffee in boiling water. Stir sugar into coffee until dissolved. Stir in vanilla. Put in refrigerator to chill for 4 hours. Pour into the rotating freezer bowl. Serve with a dollop of whipped cream and a sprinkle of cocoa.

Freezing time: 15-25 minutes

SORBET RECIPES

CHOCOLATE MOCHA SORBET

6 oz semisweet chocolate chips, melted	2 TBL instant Cafe Vienna coffee powder, or any flavor
1 TBL vegetable oil	1/2 cup light corn syrup
2½ cups cold water	1 tsp vanilla extract
1/4 cup sugar	1/8 tsp salt

Melt chocolate in a microwave on HIGH for 20 seconds or in the top of a double boiler. Stir in oil when chocolate is completely melted and smooth. In a saucepan, bring water and sugar to boil and cook for 2 to 3 minutes to dissolve the sugar. Stir in coffee. Combine warm melted chocolate with hot water mixture and mix well. Pour into a blender; add corn syrup, vanilla and salt. Blend well. Chill in the refrigerator for 4 hours. Blend for a few seconds before pouring into the rotating freeze bowl.

Freezing time: 10-20 minutes

APPLE SORBET

12 oz frozen apple juice concentrate, thawed - cold	2 TBL lemon juice
2 cups cold water	1/3 cup light corn syrup

Blend ingredients with an electric mixer until smooth. Pour into the rotating freezer bowl.

Freezing time: 15-25 minutes

PINEAPPLE SORBET

2½ cups cold water	2 tsp lemon juice
1¼ cups sugar	2 tsp vanilla extract
6 oz frozen pineapple concentrate, thawed - cold	

Bring the water and sugar to a boil. Allow to boil for 2 minutes. Remove from heat and allow to cool. Add remaining ingredients and mix well. Place in the refrigerator to chill for 4 hours. Pour into the rotating freezer bowl.

Freezing Time: 5-15 minutes

FROZEN DRINK RECIPES

FROZEN PINA COLADAS

16 oz Pina Colada mix,
non-alcoholic - cold

1½ cups cold water
1/2 cup rum, optional

Combine all ingredients except rum. Pour into rotating freezer bowl. After 10 minutes add rum through cover opening without shutting off the machine and allow to freeze to desired consistency.

Freezing time: 20-30 minutes

FROZEN MARGARITAS

2 cups cold water
2 cups margarita mix,
non-alcoholic - cold

1/4 cup tequila, optional

Combine all ingredients except tequila. Pour into rotating freezer bowl. After 10 minutes add tequila through cover opening without shutting off the machine and allow to freeze to desired consistency.

Freezing time: 20-25 minutes

FROZEN STRAWBERRY DAIQUIRI

2 cups cold water
2 TBL sugar
1/4 cup lime juice

16 oz frozen strawberries,
thawed - pureed
3 oz rum, optional

Combine all ingredients except rum. Pour into rotating freezer bowl. After 15 minutes add rum through cover opening without shutting off the machine and allow to freeze to desired consistency.

*Or 1 pureed peach, fresh or frozen-thawed for flavor variation.

Freezing time: 20-25 minutes

FROZEN DAIQUIRI

3 cups limeade

3 oz rum, optional

Pour limeade into rotating freezer bowl. After 15 minutes add rum through cover opening without shutting off the machine and allow to freeze to desired consistency.

Freezing time: 20-25 minutes

HOLIDAY EGGNOG

3 cups eggnog*

1/2 tsp nutmeg

1 TBL brandy extract

Combine ingredients thoroughly with an electric mixer. Pour into the rotating freezer bowl.

Freezing time: 10-20 minutes

*Eggnog is a seasonal food product.

ORANGE FROSTY

6 oz frozen orange juice

1 cup whole milk

concentrate, thawed - cold

1/2 cup sugar

1½ cups cold water

1 tsp vanilla

Mix all ingredients together using an electric mixer until well blended. Pour into the rotating freezer bowl.

Freezing time: 15-25 minutes

LIME FROSTY

3 cups whole milk

1/2 cup sugar

6 oz frozen limeade concentrate,
thawed - cold

1-3 drops green food coloring

Combine ingredients thoroughly with an electric mixer until well blended. Pour into the rotating freezer bowl.

Freezing time: 15-25 minutes

CLEANING INSTRUCTIONS

1. Hand wash all removable parts in warm, mild soapy water. Rinse and dry thoroughly making sure the freezer bowl is completely dry before placing it upright in your freezer.

NOTE: Be sure to dry the freezer bowl completely before storing in the freezer. If the freezer bowl is still wet when frozen, an icy residue will form. This will not allow the freezer bowl to sit properly on the base of the unit. In addition, if icy residue exists, the paddle will not stir correctly/smoothly as the bowl rotates and may cause the lid to vibrate.

2. **DO NOT IMMERSE MOTOR BASE.** To clean, wipe with a damp cloth and dry thoroughly.

Caution: Do not use any chemicals, steel wool, or abrasive cleaners to clean any part of your ice cream maker. Do not place any parts of your ice cream maker in the dishwasher.

SERVICE INFORMATION

Please refer to warranty statement to determine if in-warranty service applies.

This appliance must be serviced by a Toastmaster authorized service center. Unauthorized service will void warranty. Consult your phone directory under "Appliances-Household-Small-Service and Repair," or call 1-800-947-3744 in the U.S. and Canada, or 52-5-397-2848 in Mexico.

If an authorized service center is not available locally, your appliance may be returned postage prepaid to our National Service Center at the address shown in the warranty statement. Products must be adequately protected to avoid shipping damage. Surround your appliance with three inches of protective padding and include a note explaining the problem you have experienced. We recommend insuring your package. No C.O.D. shipments accepted.

RECIPE INDEX

FROZEN DRINKS

Frozen Pina Coladas	16
Frozen Daiquiri.	16
Frozen Margaritas	16
Frozen Strawberry Daiquiri.	16
Holiday Eggnog	17
Lime Frosty	17
Orange Frosty	17

FROZEN YOGURT

Blackberry	11
Peach	11
Strawberry	11
Vanilla	10

GELATO

Black Walnut	13
Chocolate	13

ICE CREAM

Banana Pineapple	8
Chocolate	7
Chocolate Mint.	7
Maraschino Cherry.	8
Peach	9
Philadelphia Style Vanilla	9
Strawberry	8
Vanilla	7

ITALIAN ICE

Expresso	14
Gazpacho	14

SHERBET

Grape	12
Orange	12
Pineapple.	12
Raspberry	12

SORBET

Apple	15
Chocolate Mocha	15
Pineapple.	15

SPECIAL DIET DESSERTS

Low Fat Raspberry Frozen Yogurt	10
No Fat, No Salt, No Sugar Vanilla Ice Cream	10
Sugar Free Pecan Ice Cream.	9

THREE YEAR LIMITED WARRANTY

Toastmaster Inc. warrants this product, to original purchaser, for three years from purchase date to be free of defects in material and workmanship.

This warranty is the only written or express warranty given by Toastmaster Inc. This warranty gives you specific legal rights. You may have other rights which vary from state to state. ANY OTHER RIGHT WHICH YOU MAY HAVE, INCLUDING ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE IS LIMITED IN DURATION TO THE DURATION OF THIS WARRANTY.

Defective product may be brought or sent (freight prepaid) to an authorized service center listed in the phone book, or to Service Department, Toastmaster Inc., 1409 E. Morgan Street, Boonville, Mo. 65233, for free repair or replacement at our option.

Your remedy does not include: cost of inconvenience, damage due to product failure, transportation damages, misuse, abuse, accident or the like, or commercial use. IN NO EVENT SHALL TOASTMASTER INC. BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES.

Some states do not allow limitations on how long an implied warranty lasts, or allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitations or exclusions may not apply to you.

For information, write Consumer Claims Manager, at the Boonville address. Send name, address, zip, telephone area code and daytime number, model, serial number, and purchase date.

KEEP DATED SALES RECEIPT FOR WARRANTY SERVICE.

Keep this booklet. Record the following for reference:

Date Code (on bottom of base) _____

Model number _____

LIRE, PUIS CONSERVER CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENT: Un risque d'incendie ou d'électrocution existe pour tout appareil domestique électrique et peut causer blessures ou mort. Veuillez suivre toutes les notices de sécurité.



Toastmaster®

Sorbetiere Automatique

Utilisation et entretien

Livre de recettes

Modèle 6701

MESURES DE SECURITE IMPORTANTES

Quand vous utilisez un appareil domestique électrique, de simples précautions de sécurité doivent toujours être prises pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution et de blessures, y compris les suivantes :

- Lisez toutes les instructions avant d'utiliser la sorbetière.
- N'immergez pas la base de l'appareil, le cordon ou la fiche dans de l'eau ou tout autre liquide. Voir les instructions pour le nettoyage.
- Cette sorbetière n'est pas pour l'utilisation des enfants.
- Une surveillance constante est nécessaire quand la sorbetière est utilisée près d'enfants.
- Ne laissez jamais l'appareil en marche sans surveillance.
- Débranchez l'appareil quand vous ne vous en servez pas, avant l'assemblage ou le démontage et avant de le nettoyer.
- Ne touchez pas les parties en mouvement.
- Pour débrancher, éteindre, puis retirer la fiche de la prise de courant.
- Ne faites pas fonctionner un appareil endommagé. Ne faites pas fonctionner un appareil qui a un cordon ou une fiche endommagés, ou si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou est tombé ou s'il est endommagé de quelque manière. Rendez l'appareil au Centre de Service Toastmaster Autorisé le plus proche pour examination, réparation, ajustement mécanique.
- Ne mettez pas le cordon, la fiche ou la base de l'appareil dans ou sous de l'eau. Voir les instructions pour le nettoyage.
- N'utilisez pas d'accessoires non recommandés par Toastmaster Inc.
- N'utilisez pas dehors ou dans un endroit humide.
- N'utilisez pas le malaxeur à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été fabriqué.
- Ne laissez pas le fil pendre d'un rebord de table ou de comptoir, ni toucher une surface brûlante.
- Ne placez pas sur ou près d'un réchaud à gaz ou électrique ou dans un fourneau chaud.
- Evitez de toucher au bol congélateur quand celui-ci est glacé.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

CE PRODUIT EST A USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

ATTENTION : un cordon court est fourni pour réduire le risque de blessures pouvant résulter d'un enchevêtrement ou provoquer un trébuchement avec un cordon plus long. Des rallonges sont disponibles à la quincaillerie et peuvent être utilisées si on exerce de la prudence. Si une rallonge est utilisée, employez-la avec tout le soin et la précaution requis. Le cordon doit être selon les standards C.S.A. et : (1) marqué d'un taux électrique d'au moins 10 A., 125 V., 1250 W. et (2) arrangé de manière à ce qu'il ne retombe pas du comptoir ou de la table où les enfants peuvent tirer dessus ou on peut trébucher dessus par accident.

FICHE POLARISEE : Cet appareil ménager a une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Comme mesure de précaution pour réduire le risque de décharge électrique, cette fiche est faite pour s'ajuster uniquement dans une prise de courant polarisée. Si la fiche ne s'ajuste pas complètement, la mettre dans l'autre sens. Si elle ne s'ajuste toujours pas, prendre contact avec un électricien qualifié. Ne dérogez pas à cette mesure de sécurité.

TABLE DES MATIERES

Un manuel sur l'emploi et l'entretien/livre de recettes est fourni avec votre sorbetière et contient des renseignements importants. Lisez-les avec soin.

MESURES DE SECURITE IMPORTANTES.....	1
INTRODUCTION.....	2
Pièces.....	3
Tableau de commande	4
Avant la première	4
Préparation du bol congélateur	4
UTILISATION DE VOTRE SORBETIERE.....	5
SUGGESTIONS POUR LES	
DESSERTS CONGELES	6
ADDITIFS A LA CREME GLACEE.....	7
NAPPAGE OU GARNITURE DE CREME GLACEE	7
RECETTES	8-20
INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE	21
INFORMATION SUR LE SERVICE APRES-VENTE.....	21
INDEX DES RECETTES	22
GARANTIE	au dos du manuel

INTRODUCTION

Merci d'avoir acheté la Sorbetière Automatique de Toastmaster. Vous trouverez cet appareil très versatile dans la préparation de desserts et breuvages glacés. Comme c'est un plaisir de l'employer et il est facile de la nettoyer, vous

en servirez sans doute souvent. Le bol congélateur d'un dessin spécial élimine le besoin de sel et de glace.

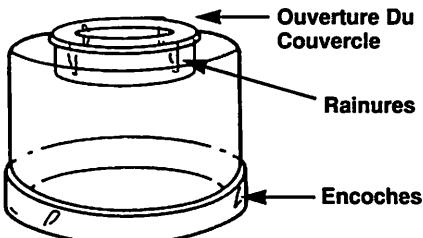
Vous trouverez dans le livre une grande variété de recettes : quelques-unes demanderont la cuisson et le refroidissement de certains ingrédients. Il y en aura d'autres qui seront des mélanges tout-prêts. La variété dans la manière de faire ou les substitutions autres que pour les produits de laiterie ne sont pas recommandés. Souvenez-vous que si vous employez un produit laitier plus gras, vous obtiendrez une crème glacée plus veloutée et de meilleur goût. Toutes les recettes qui sont fournies avec la Sorbetière ont été préparées suivant les standards rigoureux du Test de Cuisine de Toastmaster. Si vous désirez essayer vos propres recettes, faites-le avec un esprit de pionnier et beaucoup d'humour. À cause de la grandeur du bol congélateur, les mesures d'ingrédients de vos recettes traditionnelles devront être ajustées en conséquence. Souvenez-vous de ne jamais remplir le bol congélateur à plus des 3/4 de sa capacité (4 tasses) lorsque vous préparez une recette non inclue dans le livre de recettes. Beaucoup de plaisir avec votre nouvelle sorbetière. Un merci tout spécial pour l'aide accordée par le District Dairy Council de St. Louis.

Pièces

Couvercle

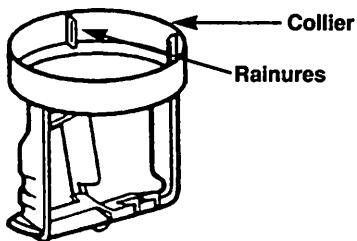
Le couvercle s'ajuste sur le bol et sur la base du moteur pendant l'opération. Les encoches du couvercle devraient s'ajuster aux ouvertures de la base du moteur.

L'OUVERTURE DANS LE COUVERCLE VOUS PERMET D'AJOUTER LES INGREDIENTS QUAND LE BOL CONGÉLATEUR TOURNE.



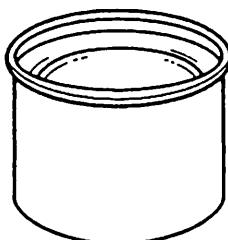
Palette

La palette s'ajuste à l'intérieur du bol congélateur. Les rainures sur le dessus de la palette et du couvercle gardent en place la palette qui barre pendant que le moteur tourne.



Bol Congélateur

Le bol fournit une température égale pendant le traitement de la congélation. Il tourne au dessus de la base du moteur afin de barrer le mélange. Verser toujours le mélange dans l'appareil pendant qu'il tourne.



Base du moteur avec rangement du cordon

Un moteur à deux vitesses fait tourner le bol congélateur afin d'obtenir des desserts à texture molle ou dure. Le cordon se range dans le fond de la base.

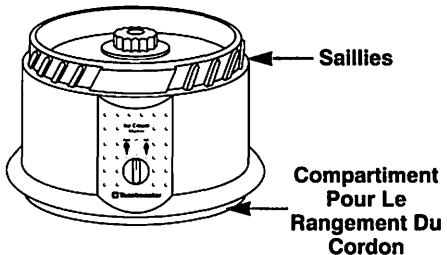
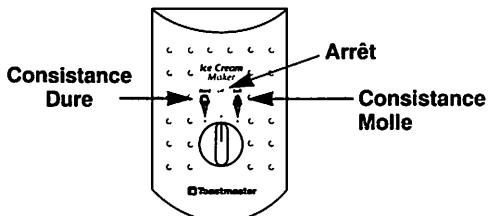


Tableau de Commande

Le tableau vous laisse choisir entre la position molle ou dure. La vitesse de révolution est plus rapide à la position molle qu'à la position dure.



AVANT LA PREMIERE UTILISATION

Laver toutes les pièces démontables dans une eau tiède et savonneuse. Rincer et bien sécher.

NE PAS IMMERGER LA BASE-MOTEUR. Pour nettoyer, essuyer avec un chiffon humide et bien sécher.

PREPARATION DU BOL CONGELATEUR

Une congélation adéquate du bol congélateur est la mesure la plus importante dans la préparation d'un dessert congelé quand vous employez votre nouvelle sorbetière. Le bol doit être placé debout à l'arrière de votre congélateur, c'est à cet endroit que votre frigo est le plus froid, ce qui réduit la quantité d'air chaud pouvant venir en contact avec le bol si la porte est ouverte durant le temps de congélation. Le temps nécessaire afin de congeler complètement le bol dépendra de la température de votre congélateur. Le temps normal pour obtenir une congélation du bol est d'environ 15 hrs. Ceci si votre congélateur se maintient à -13°F. ou -25°C. Il y a du liquide entre les parois du bol congélateur. Secouer le bol. Si vous entendez l'eau bouger, remettez le bol dans le fond de votre congélateur jusqu'à ce qu'il soit gelé complètement. Lorsque vous avez employé votre bol, il est nécessaire de le remettre au congélateur pour plusieurs heures même si vous ne percevez aucun bruit d'eau. Vous serez ainsi assuré d'une bonne congélation. Un bol congélateur de rechange peut-être acheté chez Toastmaster Inc. Voyez à l'intérieur de la couverture pour le No. de tél. et l'adresse.

NOTE: En gardant votre bol au froid dans le fond de votre congélateur, vous pourrez faire des desserts congelés à la dernière minute - cela ne prend que le temps de préparer les ingrédients et de les mettre dans le bol congélateur. Il est recommandé de garder les ingrédients au froid afin d'obtenir un bon résultat quand vous faites un dessert congelé. Des ingrédients froids se congèlent plus vite s'ils sont gardés au frigo.

UTILISATION DE VOTRE SORBETIERE

1. Congeler votre bol avant usage.
2. Préparer vos ingrédients dans un grand bol profond et faites-les refroidir suivant les conseils donnés dans la recette.
NOTE: Les ingrédients frois se congèlent plus rapidement que ceux gardés à la température de la pièce.
3. Employer des mitaines de protection contre le froid afin de retirer votre bol du congélateur et le mettre immédiatement sur la base du moteur de la sorbetière.
4. Installer la palette dans le bol congélateur tel que c'est montré à la page 3 (la bague vers le haut).
5. Placer le couvercle sur la base du moteur en ajustant les encoches dans les rainures. Assurez-vous que le couvercle est bien en place.
6. Brancher une fiche dans une prise de courant de 120 V. ou 60 HZ.
7. Choisir sur le tableau la consistance désirée en tournant le commutateur à la position DURE ou MOLLE.
8. PENDANT QUE LE BOL CONGELATEUR TOURNE, verser le mélange à dessert par l'ouverture du couvercle dans celui-ci. Ne pas laisser la sorbetière sans surveillance durant l'usage. Si vous employez une recette autre que celles incluses dans le livre, versez juste assez de mélange pour remplir le bol congélateur à environ 3/4 plein (4 tasses) parce que le mélange peut augmenter de volume durant le processus.
9. Des ingrédients additionnels tel que des bonbons, des noix et de l'alcool peuvent être ajoutés vers la fin de la congélation. Ne pas fermer l'appareil, ajouter simplement par l'ouverture dans le couvercle pendant le travail de congélation.
NOTE: Une fois l'appareil en marche et le mélange versé dans le bol, ne changez pas le réglage et n'enlevez pas le couvercle pendant le processus de décongélation.
10. Mettre dans le congélateur, pour le refroidir, un contenant de verre qui peut contenir 6 tasses. Vous verserez le dessert dans le contenant froid aussitôt que le processus de congélation sera terminé, ce qui aura pour effet de retarder la décongélation de celui-ci.
11. Lorsque le dessert a la consistance désirée, fermer l'appareil. Celui-ci peut s'arrêter seul lorsque le mélange est gelé. Cet accessoire prévient une surchauffe du moteur, ce qui peut survenir quand le dessert est trop épais ou si la sorbetière a été en marche trop longtemps.
12. Le dessert terminé, ENLEVER IMMEDIATEMENT le couvercle et la palette. Se servir de mitaines pour tenir le bol, se servir d'une spatule ou d'un ustensile de bois pour retirer le dessert du bol et le verser dans le contenant de verre froid. Eviter d'employer des ustensiles de métal car ceux-ci peuvent endommager le bol congélateur.
13. Le dessert peut-être mangé tout de suite ou versé dans un contenant avec couvercle à l'épreuve de l'air et mis au congélateur pour 2 heures, ce qui rehaussera la saveur. Le dessert doit être employé dans les 2 heures qui suivent afin de conserver toute sa qualité. Congeler des desserts trop longtemps fait perdre la qualité alimentaire, en formant des cristaux de glace, et aussi sa saveur.
14. Suivre les instructions pour le nettoyage et nettoyer la sorbetière après chaque usage.
15. Garder le bol congélateur dans votre congélateur pour le prochain usage.

SUGGESTIONS POUR LES DESSERTS GLACES

- Quand vous préparez des desserts qui demandent une cuisson, il est préférable de la faire 4 heures à l'avance, de cette manière le refroidissement au congélateur aura le temps de se faire.
- La plupart des mélanges peuvent se garder au frigo pour plusieurs jours avant la congélation, cependant mélanger bien et fouetter avant l'emploi.
- Quand vous préparez des desserts qui ne demandent pas de cuisson, servez-vous d'une mixette ou d'un mélangeur électrique pour obtenir de meilleurs résultats.
- La crème, le sucre, le lait et les oeufs sont les ingrédients principaux dans la recette de crème glacée. Des ingrédients autres peuvent être employés pour convenir à votre goût ou votre diète. La crème à 35% qui a une teneur en gras plus élevée donnera une texture plus crémeuse et aura plus de goût que si vous employez une crème à faible teneur en gras comme la crème à café à 10% et celle-ci aura une texture plus rude.
- Lorsque vous mettez votre dessert au congélateur pour qu'il conserve sa saveur mettez-le dans un contenant hermétique, placer une pellicule plastique sur le dessert avant de fermer le couvercle ce qui aidera à conserver la saveur et la texture. Il n'est pas recommandé de garder les desserts plus de 2 heures au congélateur, après ce temps la qualité et le goût déclinent.
- Les édulcorants (saccharine et autres) peuvent être employés à la place du sucre. Ils doivent être employés froids ou à la température du mélange. Si la recette demande de faire dissoudre le sucre à la chaleur, omettez cela. Simplement dissoudre dans le mélange froid en brassant. Servez-vous du guide suivant si vous employez des édulcorants.

Edulcorant artificiel = sucre en poudre

1 sachet = 2 c. à the

1-1/2 sachets = 1 c. à table

6 sachets = 1/4 de tasse

12 sachets = 1/2 tasse

18 sachets = 3/4 de tasse

24 sachets = 1 tasse

- Quand vous ajoutez de la saveur à une recette avec des morceaux de fruit, des bonbons ou de l'alcool, ajoutez ces morceaux par l'ouverture dans le couvercle et cela pendant que le bol congélateur tourne et à la toute dernière minute de la congélation, à moins d'avis contraire dans la recette. Si de l'alcool est ajouté avant cette étape, le processus de congélation sera retardé.
- Si vous préparez des recettes de sorbets avec des fruits, la maturité et la teneur en sucre affecteront la saveur du sorbet glacé. Ajoutez ou omettez le sucre selon le fruit employé. Souvenez-vous que le goût du sucre dans un dessert glacé est moindre que dans le mélange original.
- Si vous employez des fruits frais, faites-les tremper dans une partie du sucre de la recette durant 1 hr. Ceci gardera le fruit moelleux une fois le processus de congélation commencé.
- Une petite spatule de caoutchouc peut-être employé pour aider au brassage si parfois le mélange se pose ou colle autour de la palette avant que le processus ne soit terminé. Prudemment tenir la spatule dans l'ouverture du couvercle pour défaire les morceaux congelés.

- Une mixette ou un mélangeur peut-être employé pour brasser les ingrédients ensemble et dissoudre le sucre. La seule fois où un mélangeur ou un robot culinaire est nécessaire est quand il faut faire de la purée de fruit.
- La quantité de dessert glacé sera égale à la quantité de mélange qu'il y a dans la sorbetière. Ceci peut augmenter en volume pour certaines recettes, mais pas pour toutes.
- Quand vous faites cuire des ingrédients, faites-les cuire lentement à feu doux en remuant constamment, à moins d'avis contraire dans la recette.
- Egg Beaters ou un substitut d'œuf sont pasteurisés pour raisons de sécurité; il n'est donc pas besoin de les faire cuire.
- Le yogourt original peut-être remplacé en quantité égale par du yogourt faible en gras ou du yogourt sans gras.
- La crème glacée faite avec des substituts et les mélanges de yogourt glacés peuvent être employés. Ne pas dépasser le total de 4 tasses de mélange. Souvenez-vous de verser le mélange dans le bol congélateur en marche.

ADDITIFS A LA CREME GLACEE

Faites l'essai suivant, ajouter 3/4 de tasse de ce qui suit à votre crème glacée afin de varier la saveur. Ajouter vos ingrédients à la crème glacée pendant que le bol tourne, juste avant la fin de la congélation. Donner assez de temps pour que les ingrédients soient bien mélangés avant de fermer l'appareil.

M & M's®	Biscuits Oreo émiettés
Croustilles au toffee	Biscuits aux pépites de chocolat, émiettés
Butterfinger®, une barre émiettée	Coupes de beurre d'arachide Reeses® en morceaux

NAPPAGE OU GARNITURE DE CREME GLACEE

Fruit, frais ou en conserve	Confitures
Noix	Granules colorées
"Red Hots"	Carouble
Raisins	(lamelles de chocolat ou de caramel)
Sauce caramel	Sirop de chocolat
Guimauve	Granola, Muesli
Noix de coco	Crème fouettée
	Feuilles de menthe

Quelques conversion de mesures:

- 1 tasse = 250ml
- 1 C. à table = 15ml
- 1 C. à thé = 5ml

RECETTES DE CREMES GLACEES

CREME GLACEE A LA VANILLE

2 œufs	1 tasse et demie de crème fouettée 35%
1 tasse et demie de lait entier	
1/2 tasse de sucre	1 C. à thé d'extrait de vanille

Battre les œufs, le lait et le sucre ensemble, cuire sur feu doux tout en remuant jusqu'à épaississement et que le mélange colle à une cuillère de métal. Retirer du feu, laisser refroidir, ajouter la crème fouettée 35% et l'extrait de vanille. Mélanger et mettre au frigo durant 4 hrs. Verser dans le bol congélateur en marche.

Temps de congélation: 20 à 30 minutes.

CREME GLACEE A LA MENTHE

3 jaunes d'œufs	1 tasse et demie de lait entier
140 gr (5 onces) de pastilles de menthe	1/2 tasse de sucre
	1 tasse de crème fouettée 35%

Battre légèrement les œufs dans un bol. Chauffer la menthe et le lait dans une casserole, brasser continuellement jusqu'à ce que le chocolat soit fondu, retirer. Cuire à feu doux et remuer jusqu'à ce que le mélange épaisse et qu'il colle à une cuillère de métal. Retirer et mettre au frais. Ajouter la crème fouettée. Mélanger bien. Mettre au frigo pour 4 heures. Verser dans le bol congélateur en marche.

Temps de congélation: 20 à 30 minutes.

CREME GLACEE AU CHOCOLAT

60 ml. de mélange à pudding et à tarte instantané au chocolat*	1/2 tasse de sucre
1 tasse et demie de lait entier	1 C. à table d'extrait de vanille
2 tasses de crème fouettée 35%	

Mettre tout les ingrédients dans un bol et battre à la mixette électrique pendant 2 minutes à vitesse basse pour avoir un mélange complet. Verser dans le bol congélateur en marche.

Temps de congélation: 10 à 20 minutes.

*Toute variété de saveur peut-être employé, telles que banane, etc.

CREME GLACEE AUX CERISES MARASQUIN

290 gr. (10 onces) de cerises au marasquin avec le jus
2 tasses de crème fouettée 35%

1/2 tasse de lait entier
1/2 tasse de sucre
1 C. à thé d'extrait de vanille

Egoutter les cerises et mettre de côté le jus; couper les cerises. Mélanger ensemble la crème fouettée, le lait, le sucre, la vanille et le jus des cerises et battre à la mixette électrique pour faire dissoudre le sucre. Verser dans le bol congélateur en marche. Une fois que la crème glacée a atteint la consistance désirée, ajouter les cerises dans le bol par l'ouverture du couvercle sans arrêter l'appareil et mélanger le tout.

Temps de congélation : 20 à 30 minutes.

CREME GLACEE BANANE-ANANAS

2 bananes moyennes pelées et écrasées
2/3 tasse de sucre
1 C. à thé d'extrait de vanille
2 tasses de crème fouettée 35%

1 tasse de lait entier
1 boîte (240 gr. ou 8 onces et quart) d'ananas broyé, non égoutté, non sucré, dans son jus naturel

Ecraser les bananes. En utilisant un batteur électrique, ajouter le reste des ingrédients et bien mélanger. Verser dans le bol congélateur en marche.

Temps de congélation : 15 à 35 minutes.

CREME GLACEE AUX FRAISES

290 gr. (10 onces) de fraises congelées, sucrées, dégelées, froides
3/4 tasse de lait entier
2 tasses de crème fouettée 35%

2/3 tasse de sucre
1 C. à table d'extrait de vanille
1/8 C. à thé de sel

Mettre les fraises dans le malaxeur ou un robot culinaire et faire une purée. Ajouter le reste des ingrédients et mélanger pour obtenir une consistance lisse. Avant de verser dans le bol congélateur en marche, mélanger quelques secondes.

Temps de congélation : 15 à 25 minutes.

CREME GLACEE AUX PECHES

2 tasses de crème à 10%	1 C. à table de jus de citron
3/4 tasse de sucre	2 C. à thé d'extrait de vanille
1/4 tasse de lait en poudre non gras	1/8 C. à thé de sel
3 tasses de pêches en tranches pelées, dénoyautées ou 460 gr. (16 onces) de pêches congelées en tranches, non sucrées, dégelées, froides	

Mettre ensemble la crème à 10%, le sucre et le lait en poudre dans un malaxeur ou robot culinaire et mélanger jusqu'à consistance lisse. Ajouter les pêches et le reste des ingrédients et bien mélanger. Verser dans le bol congélateur en marche.

Temps de congélation : 25 à 35 minutes.

CREME GLACEE A LA VANILLE - STYLE PHILADELPHIE

1 tasse de crème fouettée 35%	1 C. à table d'extrait de vanille
2 tasses de crème à 10%	2/3 tasse de sucre
	1/8 C. à thé de sel

Combiner les ingrédients avec un batteur électrique jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Verser dans le bol congélateur en marche.

Temps de congélation : 15 à 25 minutes.

SPECIALE DIETE

CREME GLACEE SANS SUCRE AUX NOIX DE PECAN

3 tasses de crème à 10%	1 C. à table d'extrait de vanille
120 gr. (4 onces) d'Egg Beaters® ou de substitut d'œuf	1/4 C. à thé d'extrait d'amande
15 grammes d'édulcorant	1/8 C. à thé de sel

1/2 tasse de noix de pécan
hachées

Mélanger tous les ingrédients, sauf les noix de pécan avec un batteur électrique jusqu'à consistance lisse. Verser dans le bol congélateur en marche. Une fois que la crème glacée a la consistance désirée, ajouter les noix de pécan par l'ouverture du couvercle sans arrêter l'appareil et bien mélanger. Vous pouvez employer d'autres types de noix afin d'avoir une saveur différente.

Temps de congélation : 15 à 25 minutes.

CREME GLACEE A LA VANILLE SANS GRAS, SEL NI SUCRE

1 C. à thé de gélatine sans saveur	120 gr. (4 onces) d'Egg Beaters® ou de substitut d'œuf
2 tasse et quart de lait écrémé	15 grammes d'édulcorant
1 tasse de lait en poudre non gras	1 C. à table d'extrait de vanille

Dans une casserole, mélanger le lait et la gélatine, puis mettre de côté pour 1 minute. Placer sur feu doux et remuer pour faire fondre la gélatine. Ne pas faire bouillir. Enlever du feu et laisser légèrement refroidir. Mélanger le reste des ingrédients avec un batteur électrique. Ajouter le mélange gélatine-lait et brassier quelques secondes. Refroidir au frigo pour 4 heures. Mélanger pour quelques secondes et verser dans une passoire afin d'éliminer les grumeaux. Verser dans le congélateur en marche.

Temps de congélation : 15 à 25 minutes.

YOGOURT GLACE AUX FRAMBOISES, FAIBLE TENEUR EN GRAS

1 tasse de framboises fraîches ou congelées, non sucrées, dégelées, froides	1/4 tasse d'Egg Beaters® ou de substitut d'œuf
1/4 tasse d'eau tiède	1/3 tasse d'eau froide
1 C. à thé de gélatine sans saveur	1/3 tasse de lait en poudre non gras
15 grammes d'édulcorant	
1 tasse de yogourt nature, faible teneur en gras	

Dans un malaxeur ou un robot culinaire ayant des lames de métal, transformer les framboises en purée. Enlever les graines à la passoire. Dans une casserole, mettre 1/4 tasse d'eau et la gélatine. Laisser reposer 1 minute. Cuire et remuer sur feu doux afin de faire fondre la gélatine; laisser refroidir un peu. Mélanger et brassier la purée de framboises avec l'édulcorant et la gélatine fondu. Brassier le yogourt. Dans un petit bol, combiner Egg Beaters® ou le substitut d'œuf avec 1/3 tasse d'eau et le lait déshydraté et ajouter le mélange de framboises. Laisser refroidir au frigo pour 4 heures. Verser dans le bol congélateur en marche.

Temps de congélation : 30 à 40 minutes.

RECETTES DE YOGOURT GLACES

YOGOURT GLACE A LA VANILLE

1 tasse de yogourt	120 gr. (4 onces) d'Egg Beaters®
1 tasse de crème à 10%	ou de substitut d'œuf
1 tasse de lait entier	1 C. à table d'extrait de vanille
2/3 tasse de sucre	1/8 C. à thé de sel

Mélanger les ingrédients avec un batteur électrique afin d'avoir une texture lisse. Verser dans le bol congélateur en marche.

Temps de congélation : 20 à 30 minutes.

YOGOURT GLACE AUX MURES

1/3 tasse de sucre	1 tasse de lait demi-écrémé
1/3 tasse d'eau	1 tasse de yogourt
460 gr. (16 onces) de mûres congelées, non sucrées, dégelées, froides ou 2 tasses de mûres fraîches équeutées et lavées	1/2 tasse de lait en poudre non gras

Dans une casserole, combiner le sucre et l'eau. Amener à ébullition; baisser le feu et cuire 3 à 4 minutes afin de dissoudre le sucre. Retirer du feu et laisser refroidir un peu. Mettre les mûres en purée dans un malaxeur ou un robot culinaire. Passer à la passoire et presser pour avoir le jus et retirer les graines. Verser l'eau sucrée refroidie dans la passoire pour accélérer le travail. Mélanger avec le reste des ingrédients au batteur électrique pour avoir une texture lisse et crémeuse. Laisser refroidir au frigo pour 4 heures. Mélanger quelques secondes avant de verser dans le bol congélateur en marche.

Temps de congélation : 25 à 35 minutes.

YOGOURT GLACE AUX FRAISES

1/2 tasse de sucre	2 tasses de fraises fraîches ou 460 gr. (16 onces) de fraises congelées, non sucrées, dégivrées, froides
2 C. à table de féculle de maïs	
1 tasse de crème à 10%	
1/4 tasse de sirop de maïs léger	
1 œuf, légèrement battu	1 tasse de yogourt

Dans une casserole, mélanger le sucre et la féculle de maïs; ajouter en brassant la crème à 10% et le sirop de maïs. Cuire et brasser sur feu modéré jusqu'à ce que le mélange commence à frissonner; cuire 1 minute de plus. Retirer du feu et ajouter l'œuf battu. Remettre sur le feu à feu doux; cuire et brasser 2 minutes. Retirer du feu et laisser refroidir. Dans un malaxeur ou robot culinaire ayant des lames en métal, réduire les fruits en purée. Ajouter au mélange d'œuf refroidi. Ajouter en brassant le yogourt. Laisser refroidir au frigo pour 4 heures. Verser dans le bol congélateur en marche.

Temps de congélation : 20 à 30 minutes.

YOGOURT GLACE AUX PECHEES

1/4 tasse de sucre	3 pêches mûres de grosseur moyenne, pelées, en quartiers
1 tasse de crème à 10% ou de crème fouettée 35%	ou 340 gr. (12 onces) de pêches congelées, non sucrées, dégivrées, froides
2 œufs, légèrement battus	
1/4 tasse de sirop de maïs léger	
	1/8 C. à thé d'extrait d'amande
	1/2 tasse de yogourt

Dans une casserole, mélanger le sucre, la crème à 10% ou la crème fouettée, les œufs et le sirop de maïs. Cuire en remuant sur feu doux jusqu'à épaississement et que cela colle à une cuillière en métal. Retirer du feu et laisser refroidir. Dans un malaxeur ou robot culinaire à lames de métal, brasser les pêches jusqu'à ce qu'elles soient presque lisses. Ajouter les pêches et l'extrait d'amande au mélange d'œufs refroidi. Ajouter en remuant le yogourt et laisser refroidir au frigo pour 4 heures. Verser dans le bol congélateur en marche.

Temps de congélation : 15 à 25 minutes.

RECETTES DE SORBETS AU LAIT

SORBET AUX FRAMBOISES

290 gr. (10 onces) de framboises congelées dans le sirop, dégelées, froides	1/3 tasse de lait en poudre non gras
1 tasse et demie de lait à 1-2%	1/2 tasse de sucre

Réduire les framboises en purée avec le sirop dans un malaxeur ou robot culinaire à lames de métal pour obtenir une texture lisse. Verser le mélange dans une passoire, presser autant que possible la pulpe de fruit. Enlever les graines. Remettre la purée de framboises dans le malaxeur ou le robot culinaire avec le reste des ingrédients et opérer jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé. Verser dans le bol congélateur en marche.

Temps de congélation : 15 à 25 minutes.

SORBET A L'ORANGE

1 boîte (30 gr. ou 1 once) de gélatine à l'orange	1/8 C. à thé de sel
1/2 tasse de sucre	1 tasse d'eau bouillante
	2 tasses de lait à 1-2%

Dissoudre la gélatine, le sucre et le sel dans l'eau bouillante. Laisser refroidir à la température de la pièce. Ajouter le lait en brassant continuellement. Ne pas réfrigérer sinon la gélatine va prendre. Verser dans le bol congélateur en marche.

Temps de congélation : 15 à 25 minutes.

SORBET A L'ANANAS

460 gr. (16 onces) d'ananas broyé non sucré avec le jus	2/3 tasse de sirop de maïs léger
	1 tasse et demie de lait à 1-2%

Verser l'ananas avec le jus et le reste des ingrédients dans le malaxeur ou le robot culinaire. Brasser afin d'obtenir une texture lisse. Verser dans le bol congélateur en marche.

Temps de congélation : 10 à 20 minutes.

SORBET AU RAISIN

90 cl. (3 onces) de jus de raisin
congelé concentré, dégelé
2 tasses et demie de lait à 1-2%

1/2 tasse de sucre
1 C. à thé d'extrait de vanille

Mélanger tous les ingrédients ensemble avec un batteur électrique. Verser dans le bol congélateur en marche.

Temps de congélation : 25 à 35 minutes.

RECETTES DE GELATOS

GELATO AU CHOCOLAT

1 C. à thé de gélatine sans saveur
1/4 tasse d'eau froide
1 tasse et demie de crème à 10%
1 tasse et demie de crème fouet
tée 35%
2 C. à thé de café instantané en
granules

1/2 tasse de sucre
90 gr. (3 onces) de chocolat à
cuire fondu
1 C. à thé d'extrait de vanille
1/8 C. à thé de sel

Ramollir la gélatine dans l'eau froide. Dans une casserole, cuire la crème à 10% et 1/2 tasse de crème fouettée sur feu doux jusqu'à ce que cela commence à frissonner. Ne faites pas bouillir. Quand la crème est chaude, la saupoudrer avec le café; ajouter le sucre et la gélatine. Brasser pour dissoudre la gélatine et retirer du feu. Faire fondre le chocolat au micro-onde à position haute pour 1 à 2 minutes en brassant une fois au bout de la première minute. Battre le chocolat fondu dans la crème; ajouter en remuant la vanille et le sel. Verser le mélange à travers une passoire dans un bol de taille moyenne afin de passer le chocolat non fondu. Laisser refroidir au frigo pour 4 heures. Fouetter le reste de la crème fouettée jusqu'à épaississement mais pas trop ferme, et l'ajouter délicatement au mélange juste avant de verser le tout dans le bol congélateur en marche.

Temps de congélation : 10 à 15 minutes.

GELATO AUX NOIX

2 tasses de crème à 10%
120 gr. (4 onces) d'Egg Beaters®
ou de substitut d'œuf
2/3 tasse de sirop de maïs foncé

3 C. à table d'extrait de vanille
1/8 C. à thé de sel
1 tasse de noix pilées

Mélanger tous les ingrédients, excepté les noix, au batteur électrique jusqu'à obtenir une consistance lisse. Verser dans le bol congélateur en marche. Lorsque la crème glacée a la consistance désirée, ajouter les noix par l'ouverture du couvercle sans arrêter la machine et laisser mélanger.

* Vous pouvez utiliser d'autres types de noix pour une saveur différente.

Temps de congélation : 15 à 25 minutes.

RECETTES DE GLACES ITALIENNES

GASPACHO ITALIENO GLACE

2 tasses de jus de tomate épicé
1 grosse tomate fraîche, mûre et pelée
1 tasse de concombre, pelé, haché, sans graines
1/4 tasse d'oignon rouge finement coupé
1/4 tasse de poivron vert ou rouge

finement coupé
120 gr. (4 onces) d'Egg Beaters®
ou de substitut d'œuf
2 C. à table de sucre
2 C. à table d'huile d'olive
2 C. à table de vinaigre de vin rouge
Sel et poivre à votre goût

Mettre tous les ingrédients dans un robot culinaire ou un malaxeur et vibrer (position pulse) 5 ou 6 fois pour mélanger les ingrédients. Verser dans le bol congélateur en marche.

Temps de congélation : 10 à 20 minutes.

GLACE ITALIENNE ESPRESSO

3 C. à table de café instantané en granules	3/4 tasse de sucre
3 tasses 2/3 d'eau bouillante	1 C. à thé d'extrait de vanille

Dissoudre le café dans l'eau bouillante. Brasser le sucre dans le café pour le dissoudre. Ajouter en remuant la vanille. Mettre au frigo à refroidir pour 4 heures. Verser dans le bol congélateur en marche. Servir avec une cuillerée de crème fouettée et saupoudrer de cacao.

Temps de congélation : 15 à 25 minutes.

RECETTES DE SORBETS

SORBET MOKA AU CHOCOLAT

170 gr. (6 onces) de chocolat pâtissier fondu	1/2 tasse de maïs léger
1 C. à table d'huile végétale	1 C. à thé d'extrait de vanille
2 tasses et demie d'eau froide	1/8 C. à thé de sel
1/4 tasse de sucre	
2 C. à thé de café instantané Cafe Vienna en poudre ou toute autre saveur	

Faire fondre le chocolat au micro-onde à température haute pour 20 secondes ou au bain-marie. Mettre l'huile quand le chocolat est fondu et lisse. Dans une casserole, faire bouillir le sucre et l'eau et cuire 2 à 3 minutes afin de dissoudre le sucre. Ajouter en remuant le café. Mettre ensemble le chocolat chaud et l'eau bouillante et bien mélanger. Verser dans un malaxeur, ajouter le sirop de maïs, la vanille et le sel. Bien mélanger. Laisser refroidir au frigo pour 4 heures. Mélanger quelques secondes avant de verser dans le bol congélateur en marche

Temps de congélation : 10 à 20 minutes.

SORBET AUX POMMES

340 cl. (12 onces) de jus de pommes congelé concentré, dégelé, froid
2 tasses d'eau froide

2 C. à table de jus de citron
1/3 tasse de sirop de maïs léger

Mélanger les ingrédients au batteur électrique jusqu'à obtenir une consistance lisse. Verser dans le bol congélateur en marche.

Temps de congélation : 15 à 25 minutes.

SORBET A L'ANANAS

2 tasses 1/4 d'eau froide
1 tasse 1/4 de sucre
180 cl. (6 onces) de concentré d'ananas congelé, dégelé, froid

2 C. à thé de jus de citron
2 C. à thé d'extrait de vanille

Amener l'eau et le sucre à ébullition et faire bouillir pour 2 minutes. Retirer du feu et laisser refroidir. Ajouter le reste des ingrédients et bien mélanger. Laisser refroidir au frigo pour 4 heures. Verser dans le bol congélateur en marche.

Temps de congélation : 5 à 15 minutes.

RECETTES DE BOISSONS GLACEES

PINA COLADA GLACEE

460 cl. (16 onces) de Piña Colada toute faite, non alcoolisée, froide
1 tasse 1/3 d'eau froide

1/2 tasse de rhum - facultatif

Mettre ensemble tous les ingrédients, excepté le rhum. Verser dans le bol congélateur en marche. Au bout de 10 minutes, ajouter le rhum par l'ouverture du couvercle sans arrêter l'appareil et laisser congeler pour avoir la consistance désirée.

Temps de congélation : 20 à 30 minutes.

MARGARITAS GLACEES

2 tasses d'eau froide	1/4 tasse de téquila - facultatif
2 tasses de margarita toute faite, non alcoolisée, froide	

Mélanger tous les ingrédients ensemble, excepté la téquila. Verser dans le bol congélateur en marche. Au bout de 10 minutes, ajouter la téquila par l'ouverture du couvercle sans arrêter l'appareil et laisser congeler jusqu'à consistance désirée.

Temps de congélation : 20 à 25 minutes.

DAIQUIRI GLACE AUX FRAISES

2 tasses d'eau froide	460 gr. (16 onces) de fraises
2 C. à table de sucre	congelées, dégelées, en purée
1/4 tasse limette	90 cl. (3 onces) de rhum - facultatif

Mettre ensemble tous les ingrédients, excepté le rhum. Verser dans le bol congélateur en marche. Au bout de 15 minutes, ajouter le rhum par l'ouverture du couvercle sans arrêter l'appareil et laisser congeler pour avoir la consistance désirée.

* Ou une pêche, fraîche ou congelée, en purée pour varier la saveur.

Temps de congélation : 20 à 25 minutes.

DAIQUIRI GLACE

3 tasses de limette	90 cl. (3 onces) de rhum - facultatif
---------------------	---------------------------------------

Verser la limette dans le bol congélateur en marche. Au bout de 15 minutes, ajouter le rhum par l'ouverture du couvercle sans arrêter l'appareil et laisser congeler pour avoir la consistance désirée.

Temps de congélation : 20 à 25 minutes.

HOLIDAY EGGNOG

3 tasses d'eggnog*	1/2 C. à thé de muscade
1 C. à table d'extrait de cognac	

Bien mélanger les ingrédients au batteur électrique. Verser dans le bol congélateur en marche.

Temps de congélation : 10 à 20 minutes.

* L'eggnog est un produit saisonnier.

ORANGE GIVREE

180 cl. de jus d'orange congelé concentré, dégelé, froid	1 tasse de lait entier
1 tasse et demie d'eau froide	1/2 tasse de sucre
	1 C. à thé de vanille

Mélanger tous les ingrédients au batteur électrique et bien battre. Verser dans le bol congélateur en marche.

Temps de congélation : 15 à 25 minutes.

LIME GIVREE

3 tasses de lait entier	1/2 tasse de sucre
180 cl. de limette congelée concentrée, dégelée, froid	1 à 3 gouttes de colorant vert pour aliments

Mélanger tous les ingrédients au batteur électrique et bien battre. Verser dans le bol congélateur en marche.

Temps de congélation : 15 à 25 minutes.

INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE

1. Laver à la main dans une eau tiède et savonneuse toutes les pièces démontables. Rincer et bien sécher en vous assurant que le bol congélateur est complètement sec avant de le remiser à l'endroit dans votre congélateur.

Note : Assurez-vous que le bol congélateur est complètement sec avant de le remiser dans votre congélateur. Si votre bol congélateur est encore mouillé, un film de glace se formera. Ceci empêchera que le bol congélateur s'ajuste correctement sur la base de l'appareil. De plus, s'il y a un film de glace, la palette ne mélangera pas correctement ou de manière lisse quand le bol congélateur tournera et cela peut faire vibrer le couvercle.

2. NE PAS IMMERGER LA BASE-MOTEUR. Pour nettoyer, essuyer avec un chiffon humide et bien sécher.

Avertissement : N'employez pas de produits chimiques, d'acier, de laine ou de produits nettoyants abrasifs pour nettoyer votre sorbetière. Ne placez aucune des parties de l'appareil dans le lave-vaisselle.

Tout service exigeant un démontage autre que celui décrit ci-dessus pour le nettoyage doit être fait par un représentant de service autorisé.

INFORMATION SUR LE SERVICE APRES-VENTE

Référez-vous à la garantie pour déterminer si le service-garantie s'applique. Cet appareil doit être réparé par un centre de service Toastmaster autorisé. Des réparations faites par un représentant non-autorisé ne peuvent être garanties. Consultez votre annuaire dans la catégorie "Réparation d'Appareils Domestiques" ouappelez le 1-800-947-3744 aux U.S.A. et au Canada, le 52-5-397-2848 au Mexique.

Si un centre de service autorisé n'est pas disponible dans votre région, votre appareil peut être retourné, port payé, à notre Centre de Service National à l'adresse indiquée au dos de ce livret.

Les produits doivent être protégés de façon adéquate pour qu'ils ne soient pas endommagés lors de l'envoi. Entourez votre appareil d'une protection coussinée de 10 centimètres et incluez une note expliquant le problème rencontré. Nous recommandons que le paquet soit assuré. Les envois "payés sur livraison" (COD) ne sont pas acceptés.

INDEX DES RECETTES

BOISSONS GLACEES	
Piña colada glacée	18
Daiquiri glacé	19
Margaritas glacées	19
Daiquiri glacé aux fraises	19
Holiday Eggnog.	20
Lime givrée	20
Orange givrée	20
YOGOURTS GLACES	
Mûre	12
Pêche	13
Fraise	13
Vanille.	12
GELATOS	
Noix	16
Chocolat	15
CREMES GLACEES	
Banane-ananas.	9
Chocolat	8
Menthe	8
Cerise marasquin	9
Pêche	10
Vanille Style Philadelphie.	10
Fraise	9
Vanille.	8
GLACES ITALIENNES	
Espresso.	17
Gazpacho	16
SORBETS AU LAIT	
Raisin	15
Orange	14
Ananas	14
Framboise.	14
SORBETS	
Pomme.	18
Moka chocolat	17
Ananas	18
DESSERTS SPECIALE DIETE	
Yogourt glacé sans gras aux framboises	11
Crème glacée sans gras, sel ni sucre à la vanille.	11
Crème glacée sans sucre aux noix de pécan.	10

GARANTIE DE TROIS ANS

Toastermaster Inc. garantit le produit à l'acheteur d'origine pour trois ans à partir de la date d'achat contre tout défaut de main d'œuvre ou de matériel.

Cette garantie est la seule garantie écrite ou exprimée donnée par Toastermaster Inc. Cette garantie vous donne des droits juridiques spécifiques. Vous pouvez avoir d'autres droits qui varient d'un état ou d'une province à l'autre. TOUT AUTRE DROIT QUE VOUS POURRIEZ AVOIR, Y COMPRIS DES SUPPOSITIONS DE GARANTIE DE LA VALEUR MARCHANDE OU D'AJUSTEMENT D'OBJET PARTICULIER, A UNE DUREE LIMITE CORRESPONDANT A LA DUREE DE CETTE GARANTIE.

Un produit défectueux peut être apporté ou envoyé (port payé) à un centre de service autorisé trouvé dans l'annuaire ou au Département de Services, 1409 E. Morgan Street, Boonville, MO 65233 pour une réparation gratuite ou le remplacement de l'appareil selon notre décision.

Votre remède n'inclue pas: le coût de l'inconvénient, l'endommagement dû au défaut de l'appareil, l'endommagement pendant l'envoi, la mauvaise manipulation, tout accident ou l'usage commercial. EN AUCUN CAS TOASTERMASTER NE SERA, A CAUSE D'INCIDENCE OU DE CONSEQUENCE, TENU RESPONSABLE.

Certains états interdisent toute limite sur la durée de garantie ou interdisent l'exclusion ou la limitation des dommages à cause d'incidence ou de conséquence, donc les ou exclusions nommées ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous.

Pour tout renseignement, écrivez au Gérant des Plaintes (Consumer Claims Manager) à l'adresse de Boonville. Envoyez votre nom, adresse, code postal, code téléphonique ainsi qu'un numéro de téléphone où on peut vous joindre de jour, le numéro de série et la date d'acquisition.

GARDEZ LE REÇU DE CAISSE DATE POUR TOUT SERVICE DE GARANTIE.

Gardez ce livret. Consignez les renseignements suivants pour toute

référence :

Date d'acquisition _____

Numéro du modèle _____

Code de la date (sous la base-moteur) _____

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Advertencia: todos los aparatos eléctricos corren el riesgo de incendiarse y de dar descarga eléctrica, lo que puede causar heridas personales o la muerte. Por favor, siga todas las instrucciones de seguridad.



Toastmaster®

Heladora Automática

Guía para el uso

Libro de receta

modelo 6701

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando usa aparatos eléctricos, siempre debe tomar precauciones básicas de seguridad (como las detalladas a continuación) a fin de reducir los riesgos de incendio, descarga eléctrica o daño personal.

- Lea todas las instrucciones antes de usar la heladora.
- No sumerja ni el cable, ni el enchufe, ni la máquina en el agua (vea instrucciones para limpieza).
- Esta unidad no es para el uso de los niños.
- Esté muy atento cuando la máquina está funcionando cerca de los niños.
- No maneje la unidad sin el debido cuidado.
- Desenchufe la unidad cuando no esté funcionando, antes de limpiar, poner o sacar alguna pieza, y también antes de limpiar la heladora.
- Evite tocar las partes que están en movimiento.
- Para desconectar, apague la unidad, y luego desenchufela.
- Si la heladora está dañada, no la use. No use la unidad si el cable o el enchufe están rotos, o después de que la unidad haya funcionado mal, o se haya caído, o haya sido dañada de alguna manera. Lleve la heladora al servicio autorizado más cercano para que la examinen, reparen o hagan los ajustes necesarios.
- No meta el cable, ni el enchufe, ni la máquina debajo del agua. Vea las instrucciones para la limpieza.
- Use accesorios solamente si lo recomienda Toastmaster Inc.
- No use la máquina afuera o sobre una superficie mojada.
- No use la heladora para otros fines que no sean los detallados en este manual.
- No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o de la mesada, ni que toque superficies calientes.
- No ponga la máquina sobre o cerca de una hornilla a gas o eléctrica que esté caliente, ni en el horno caliente.
- Evite que la máquina esté en contacto con la taza para el congelador congelada.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

SOLAMENTE PARA USO DOMESTICO

Precaución: a fin de reducir los riesgos de daños personales, el cable de suministro de energía de la máquina es corto, para evitar que se enrede o se tropiece con un cable más largo. Si necesita un cable más largo, puede conseguir extensiones en las ferreterías locales y luego puede usarlos siempre que lo haga con cuidado. Si usa una extensión, (1) ésta debe ser de por lo menos 10A., 125V., 1250 W.; y (2) acomode el cable de manera tal que no cuelgue del mostrador que los niños no lo puedan alcanzar o tropezar con él por accidente.

Enchufe polarizado: esta máquina tiene un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra) como medida para prevenir descargas eléctricas. Este enchufe se debe usar en un tomacorriente polarizado, solamente de una sola manera. Si el enchufe no entra bien en el tomacorriente, déle vuelta. Si aún así no entra, llame a un electricista calificado para que cambie el tomacorriente viejo. No intente forzar el enchufe.

CONTENIDOS

La guía para el uso y cuidado de su heladora, así como también el libro de recetas, contienen información importante. Por favor, léalos cuidadosamente.

Precauciones importantes.....	1
Introducción	2
partes	3
panel de controles	4
antes del primer uso	4
preparación de la taza para el freezer	4
Uso de la heladora	5
Sugerencias para preparar postres helados.....	6
Ingredientes adicionales para helados	7
Coberturas para helados y 6 recetas	7-20
Instrucciones para la limpieza.....	21
Información sobre el servicio.....	21
Índice de recetas	22
Garantía.....	contratapa (23)

INTRODUCCION

Gracias por comprar la Heladora Automática de Toastmaster. Verá que es una máquina de gran versatilidad para la preparación de postres y bebidas heladas. Puesto que es tan agradable de usar y tan fácil de limpiar hará que usted la use con frecuencia.

La taza para el congelador especialmente diseñada elimina la necesidad del hielo o de la sal. Encontrará una variedad de recetas: algunas deben ser cocinadas y enfriadas, mientras que otras son de mezcla instantánea. Sugerimos que siga las indicaciones y que no reemplace los ingredientes por otros,

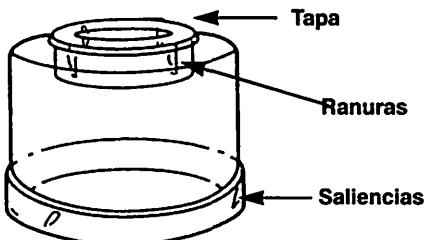
excepto un producto lácteo por otro. Recuerde que con productos lácteos de mayor nivel de grasas se logran cremas heladas con mejor sabor y textura.

Todas las recetas que vienen con su nueva heladora han sido especialmente elaboradas y han pasado exitosamente los rigurosos estándares de las Pruebas de Cocina de Toastmaster. Si desea probar sus propias recetas ¡hágalo con espíritu aventurero y con sentido del humor! Probablemente necesite adaptar las cantidades de los ingredientes de su receta tradicional al tamaño de la taza para el congelador. Recuerde que el contenido de la taza nunca debe superar los 3/4 (4 tazas) de su capacidad, cuando usa una receta que no está incluida en el libro de recetas adjunto. ¡Que disfrute de su nueva heladora! Agradecemos especialmente al Consejo de Productos Lácteos del Distrito de St. Louis ® por la ayuda prestada.

Partes

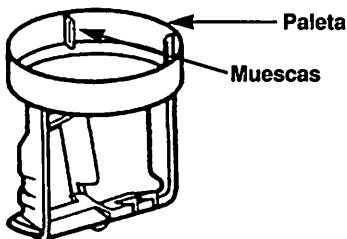
Tapa

La tapa va sobre la taza y encima de la base del motor mientras la máquina está en funcionamiento. Las ranuras de la tapa deben encajar en las salientes que se encuentran en la base del motor. La abertura de la tapa le permite poner la mezcla a medida que la taza gira.



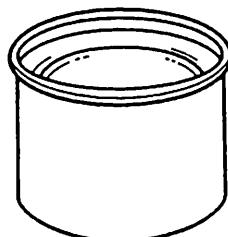
Paleta

La paleta va dentro de la taza . Las muescas en la parte superior de la paleta y en la tapa mantienen la paleta batidora en su lugar mientras la taza gira.



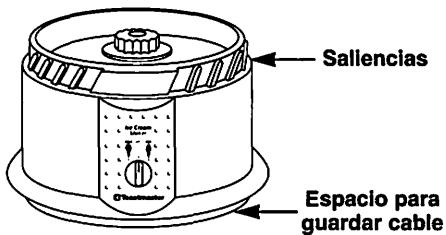
Taza para el congelador

La taza para el congelador mantiene una temperatura estable durante el proceso de congelamiento. Rota encima de la base del motor para batir la mezcla. Siempre vierta la mezcla en la taza mientras ésta gira.



Base del motor con espacio para guardar el cable plegado

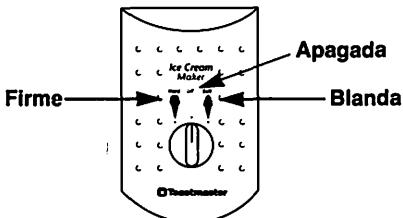
Un motor de dos velocidades activa la taza para postres helados de consistencia firme o blanda. El espacio para guardar el cable plegado está en la parte inferior de la base.



Panel de controles

El panel de controles le permite elegir entre una consistencia firme y otra blanda.

Para la consistencia blanda la taza girará más rápido que para la firme.



ANTES DEL PRIMER USO

Lave a mano todas las partes desmontables con agua tibia y ligeramente enjabonada. Enjuague y seque completamente.

NO SUMERJA LA BASE DEL MOTOR. Para limpiarla, pase un paño húmedo y seque cuidadosamente.

PREPARACION DE LA TAZA PARA EL CONGELADOR

El paso más importante en la preparación de un poste helado usando su nueva heladora es el congelamiento adecuado de la taza para el congelador. La taza debe estar derecha en el fondo de su congelador, ya que ésta es la parte más fría del mismo, para reducir la cantidad de aire caliente que entra en contacto con la taza, en caso de que la puerta del congelador se abra durante el proceso de congelamiento.

El tiempo necesario para congelar la taza totalmente va a depender de la temperatura de su congelador. El tiempo promedio que se necesita para congelar completamente la taza es de 15 horas. Esto es así si su congelador tiene una temperatura aproximada de -13°F/-25 °C. Entre las paredes de la taza hay líquido, de manera que si usted la mueve oirá el líquido que se mueve. Si es así, regrese la taza al congelador hasta que esté bien congelada. Después de que haya usado la taza para el congelador, es necesario que la congele por varias horas aún cuando no oiga el líquido que se mueve. Esto le asegurará un rendimiento óptimo del congelado. Si necesita otra taza para el congelador, puede adquirirla a través de Toastmaster Inc. Los números de teléfonos y las direcciones aparecen en la contratapa.

NOTA: Si mantiene la taza en el congelador tendrá la flexibilidad de preparar su poste helado casi sin darse cuenta; sólo le llevará el tiempo de preparación de la mezcla y de enfriado total. Cuando prepare un poste, es recomendable que enfríe la mezcla para obtener mejores resultados, ya que una mezcla fría se congela más rápidamente que una temperatura ambiente.

USO DE LA HELADORA

1. Congele la taza.
2. Prepare la receta de su agrado en un recipiente hondo y déjelo enfriar, cuando así lo indique la receta.
NOTA: los ingredientes fríos se congelan más rápidamente que los que están a temperatura ambiente.
3. Póngase manoplas para horno para proteger sus manos del frío, saque la taza y colóquela inmediatamente sobre la base del motor de la heladora.
4. Coloque la paleta en la taza, como se indica en la página 3 (el lado del cuello arriba).
5. Coloque la tapa en la base del motor haciendo coincidir las ranuras con las salientes. Asegúrese de que la tapa esté bien puesta.
6. Enchufe la máquina en un tomacorriente de 120V-60 Hz.
7. Coloque el selector de consistencia en FIRME o BLANDA, de acuerdo a lo que deseé.
8. Vierta la mezcla del postre por la abertura de la tapa dentro de la taza MIENTRAS ESTA GIRO. No desatienda la heladora mientras está funcionando. Si usa una receta que no está en el libro de recetas adjunto, la mezcla no debe superar las 3/4 (4 tazas) partes de la capacidad total de la taza, ya que la mezcla puede aumentar su volumen durante el proceso de congelamiento.
9. Puede agregar ingredientes adicionales, tales como dulces, nueces, alcohol, hacia el final del proceso de congelamiento. No apague la máquina, simplemente agréguelos por la abertura de la tapa durante el proceso de congelamiento.
NOTA: Una vez que haya encendido la máquina y que haya vertido la mezcla dentro de la taza, no modifique los controles ni retire la tapa durante el proceso de congelamiento.
10. Coloque un recipiente de vidrio con capacidad para 6 tazas dentro del congelador para que se enfrie. El postre tardará menos tiempo en derretirse si lo pone dentro de este recipiente tan pronto como haya terminado el proceso de congelamiento.
11. Una vez que el postre haya alcanzado la consistencia deseada, coloque la perilla en posición OFF. La unidad está programada para detenerse automáticamente cuando la mezcla está congelada, para evitar que el motor se recaliente. Esto puede ocurrir cuando el postre es de consistencia firme o cuando la heladora ha estado funcionando durante demasiado tiempo.
12. Retire INMEDIATAMENTE la tapa y la paleta. Póngase manoplas para horno para sostener la taza, y con una espátula de goma o un utensilio de madera pase el postre de la taza a un recipiente helado. Evite el uso de utensilios de metal ya que éstos pueden dañar la taza para el congelador.
13. Se puede comer el postre inmediatamente, o bien, puede guardarlo en un recipiente en el que no entre el aire, en su congelador por 2 horas para mejorar el sabor. Si desea obtener la mejor calidad, consuma el postre helado dentro de las 2 horas. Los postres congelados por mucho tiempo pueden perder su calidad alimenticia formando cristales de hielo, y también el sabor.
14. Siguiendo las indicaciones para la limpieza, límpie la heladora después de cada uso.
15. Guarde la taza en el congelador para usos futuros.

SUGERENCIAS PARA POSTRES HELADOS

- Cuando prepare postres que requieran cocción, es mejor hacerlo con por lo menos 4 horas de anticipación; esto le dará el tiempo necesario para que se enfríe en el refrigerador.
- La mayoría de las mezclas estarán en el refrigerador por varios días hasta congelarse. De todas maneras, asegúrese de revolver o batir bien antes de usar.
- Cuando prepare mezclas que no requieran cocción, use una mezcladora o licuadora eléctrica para obtener mejores resultados.
- Los ingredientes claves en la receta de un helado son la crema, el azúcar, los huevos y la leche. Puede hacer cambios por otros ingredientes similares que satisfagan su gusto y requerimientos dietéticos. Sin embargo, si usa la crema batida con alto contenido graso (36%) obtendrá una textura y sabor más cremosos que con cremas de bajo contenido graso (10%). Los ingredientes con bajo contenido graso dan como resultado un helado de menor calidad
- Cuando coloque el postre helado en su refrigerador para mejorar el sabor, póngalo en un recipiente en el que no entre el aire. Antes de tapar el recipiente, ponga una lámina de plástico directamente encima del postre para que se mantenga el sabor y la textura. Sugerimos que no deje el postre en el congelador por más de 2 horas, ya que pasado este tiempo, disminuyen la calidad y el sabor del postre.
- Para reemplazar el azúcar, se pueden usar edulcorantes artificiales. Debe agregarlos a la mezcla fría o a temperatura ambiente. Si la receta indica que el azúcar se derrita en el calor, omita este paso. Simplemente, agregue el edulcorante a la mezcla y revuelva hasta que se disuelva. Use la siguiente tabla cuando elija edulcorantes artificiales:

Edulcorante Artificial Equal ® = Azúcar Granulada
1 paquete = 2 cucharaditas de té
1 1/2 paquete = 1 cucharada sopera
6 paquetes = 1/4 taza
8 paquetes = 1/3 taza
12 paquetes = 1/2 taza
18 paquetes = 3/4 taza
24 paquetes = 1 taza

- Cuando desee agregar trozos de frutas, dulces o alcohol, hágalo por la abertura de la tapa, mientras la taza gira, en los últimos minutos del proceso de congelamiento, a menos que la receta indique que lo haga en otro momento. Si agrega alcohol a la mezcla antes de esta etapa, se puede demorar el proceso de congelamiento.
- Cuando use recetas para sorbetes con frutas, la madurez y dulzura de la fruta o jugo influirá en el sabor de su postre helado. Agregue o suprima el azúcar de la mezcla de acuerdo al nivel de azúcar de la fruta que esté usando. Recuerde que el postre helado va a ser menos dulce que la mezcla original.
- Si usa frutas frescas, remoje la fruta en parte del azúcar de la receta por una hora, para que la fruta esté blanda al momento de empezar el proceso de congelamiento
- Si la mezcla helada se acumula alrededor de la paleta antes de que haya terminado el proceso de congelamiento, puede introducir cuidadosamente una espátula de goma pequeña por la abertura en la parte superior de la tapa y separar

los trozos congelados.

- Puede usar una mezcladora o licuadora para mezclar los ingredientes y disolver el azúcar. Sólo necesita una mezcladora o procesadora para procesar la fruta.
- La cantidad de postre helado será igual a la cantidad de ingredientes que haya puesto en la heladora. El volumen puede aumentar en algunas recetas, pero no ocurre esto en general.
- Cuando cocine los ingredientes, hágalo a fuego lento removiendo constantemente, a menos que la receta indique lo contrario.
- Egg Beaters ® y los sustitutos de los huevos son productos pasteurizados (por seguridad), por lo tanto no necesita cocinarlos.
- Puede reemplazar los yogurts con diferentes contenidos grasos (es decir, yogurt, yogurt de bajo contenido graso, yogurt sin contenido graso) en cantidades iguales.
- Se pueden usar mezclas preembasadas para helados y yogurt congelado. No use más de 4 tazas. Recuerde que debe agregar la mezcla dentro de la taza mientras ésta gira.

INGREDIENTES ADICIONALES PARA HELADOS

Pruebe agregar a su helado 3/4 taza de cualquiera de los siguientes productos para variar el sabor. Agregue los ingredientes a su helado mientras la taza está girando, justo antes del final del proceso de congelamiento. Deje que los ingredientes se mezclen completamente antes de apagar la unidad.

M & M's®

Trocitos de Toffee

Trocitos de chocolate

Dulces Butterfinger®, en trozos

Galletitas Oreo®, en trocitos

Galletitas con pedacitos de chocolate, en trocitos

Crema de maní Reeses®, en trozos

COBERTURAS PARA HELADOS

(agregar al helado una vez que esté listo para consumir)

Frutas, frescas o embasadas

Nueces

Caramelos de canela rojos

Pasas de uvas

Caramelo líquido

Malvavisco

Coco

Confituras

Confititos de colores

Trocitos de algarroba, chocolate o

Butterscotch

(caramelo de crema y azúcar)

Jarabe de chocolate

Granola

Crema de leche

Hojas de menta

HELADOS

Helado de vainilla

2 huevos	1 1/2 taza de batida espesa
1 1/2 taza de leche entera	1 cucharadita de extracto de vainilla
1/2 taza de azúcar	

Bata los huevos, la leche y el azúcar juntos. Cocine a fuego lento y revuelva hasta que la mezcla se espese y recubra una cuchara de metal. Saque la mezcla del fuego. Déjela enfriar; agregue la crema batida y el extracto de vainilla. Mezcle bien y coloque en el refrigerador durante 4 horas para que se enfrie. Vierta en la taza de la heladora mientras ésta gira.

Helado de menta chocolate

3 yemas de huevo	1 1/2 taza de leche entera
141 gr de caramelos de menta recubiertos en chocolate	1/2 taza de azúcar
	1 taza de crema batida espesa

Bata las yemas levemente en un recipiente. Caliente los caramelos de menta y la leche en una cacerola revolviendo constantemente hasta que el chocolate se haya derretido; retire del fuego. Agregue las yemas y el azúcar. Ponga nuevamente en el fuego. Cocine a fuego lento y revuelva hasta que la mezcla se espese y recubra una cuchara de metal. Retire del fuego y deje enfriar. Agregue la crema batida; mezcle bien. Coloque en el refrigerador durante 4 horas para que se enfrie. Vierta en la taza de la heladora mientras ésta gira.

Tiempo de congelamiento: 20-30 minutos.

Helado de chocolate

110 gr de polvo* instantáneo para budín de chocolate y para relleno de pastel	2 tazas de crema batida espesa
1 1/2 taza de leche entera	1/2 de azúcar
	1 cucharada de extracto de vainilla

Combine todos los ingredientes en un recipiente y mézclelos con una mezcladora eléctrica durante 2 minutos a baja velocidad, o hasta que los ingredientes estén bien mezclados. Vierta en la taza mientras ésta gira.

Tiempo de congelamiento: 10-20 minutos.

*Puede sustituir por cualquier sabor si desea variedad de gustos, por ejemplo banana.

Helado de cerezas al marasquino

283 gr de cerezas al marrasquino
en jugo
2 tazas de crema batida espesa
1/2 taza de leche entera

1/2 taza de azúcar
1 cucharadita de extracto de vainilla

Cuele y guarde el jugo de las cerezas; corte las cerezas en pedacitos pequeños. Mezcle la crema de leche, la leche, el azúcar, la vainilla, y el jugo de las cerezas al marrasquino con una mezcladora eléctrica hasta que el azúcar se disuelva. Vierta en la taza mientras ésta gira. Una vez que el helado haya alcanzado la consistencia deseada, agregue las cerezas por la abertura de la tapa sin apagar la unidad; deje que se mezclen bien.

Helado de banana (plátano) y piña

2 bananás medianas, peladas y
amasadas
2/3 taza de azúcar
1 cucharadita de extracto de vainilla
2 tazas de crema batida espesa

1 taza de leche entera
1 lata de 230 gr de piña trozada,
sin colar - no endulzado, con
jugos naturales

Amase las bananas. Agregue los ingredientes restantes y mezcle bien con una mezcladora eléctrica. Vierta en la taza mientras ésta gira.

Tiempo de congelamiento: 15-25 minutos.

Helado de fresa

297 gr de fresas congeladas,
endulzadas - derretidas - frías
3/4 taza de leche entera
2 tazas de crema batida espesa

2/3 taza de azúcar
1 cucharada de extracto de vainilla
1/8 cucharadita de sal

Coloque las fresas en la licuadora o procesadora y licuelas. Agregue el resto de los ingredientes y procéselos hasta alcanzar una consistencia suave. Mezcle durante algunos segundos antes de verter en la taza mientras ésta gira.

Tiempo de congelamiento: 15-25 minutos.

Helado de durazno

2 tazas de "mitad leche & mitad crema"
3/4 taza de azúcar
1/4 taza de leche en polvo sin grasa
1/8 cucharadita de sal
2 cucharaditas de extracto de vainilla

3 tazas de duraznos pelados, sin carozo, trozados o 453 gr. de duraznos congelados cortados - no endulzados - derretidos - fríos
1 cucharada de jugo de limón

Combine "mitad leche & mitad crema", el azúcar y la leche en polvo en una licuadora o procesadora y procese hasta que la mezcla alcance una consistencia suave. Agregue los duraznos con el resto de los ingredientes y procese nuevamente hasta alcanzar una consistencia suave. Vierta en la taza mientras ésta gira.

Tiempo de congelamiento: 25-35 minutos.

Helado de vainilla a la Filadelfia

1 taza de crema batida espesa
2 tazas de "mitad leche & mitad crema"

1 cucharada de extracto de vainilla
2/3 taza de azúcar
1/8 cucharadita de sal

Combine los ingredientes con una mezcladora eléctrica hasta que se disuelva el azúcar. Vierta en la taza mientras ésta gira.

Tiempo de congelamiento: 15-25 minutos.

Helado de pacana sin azúcar

3 tazas de "mitad leche & mitad crema"
113 gr de Egg Beaters o sustituto de huevo
15 paquetes de Equal*

1 cucharada de extracto de vainilla
1/4 cucharadita de extracto de almendra
1/8 cucharadita de sal
1/2 tazas de pacanas molidas

Combine los ingredientes excepto las pacanas, con una mezcladora eléctrica hasta obtener una mezcla suave. Vierta en la taza mientras ésta gira. Una vez que el helado haya alcanzado la consistencia deseada, agregue las pacanas por la abertura de la tapa, sin detener la unidad; deje que se mezclen bien.

* Se puede usar cualquier tipo de nuez para variar el sabor.

* Un paquete de este edulcorante en polvo equivale a un gramo

Tiempo de congelamiento: 15-25 minutos.

Helado de vainilla sin grasa, sin sal, sin azúcar

1 cucharadita de gelatina sin sabor	15 paquetes (1 gramo) de Equal*
2 1/4 tazas de leche descremada	1 cucharada de extracto de vainilla
1 taza de leche en polvo sin grasa	
113 gr de Egg Beaters o sustituto de huevo	

En una cacerola combine la leche y la gelatina; deje reposar por 1 minuto. Revuelva la mezcla a fuego lento hasta que la gelatina se disuelva; no debe hervir. Retire del fuego y deje que se enfrie. Combine los ingredientes restantes con una mezcladora eléctrica. Agregue la mezcla de la leche y la gelatina y mezcle durante algunos segundos. Enfrie la mezcla en el refrigerador durante 4 horas. Mezcle durante algunos segundos y cuele la mezcla para retirar los grumos de la gelatina. Vierta en la taza mientras ésta gira.

* Un paquete de este edulcorante en polvo equivale a un gramo

Tiempo de congelamiento: 15-25 minutos.

Yogurt congelado de frambuesa con bajo contenido graso

1 taza de frambuesas frescas o congeladas, no endulzadas, derretidas, frías sin azúcar-descongelados	12 paquetes (1 gramo) de Equal
1/4 taza de agua tibia	1 cup plain lowfat yogurt
1 taza de yogurt sin sabor, descremado	1/4 taza de Egg Beaters o sustituto de huevo
	1/3 taza de agua fría
	1/3 taza de leche en polvo sin grasa

Triture las frambuesas en una licuadora o procesadora con paletas de metal. Cuele y tire las semillas. En una cacerola, combine 1/4 taza de agua con gelatina; deje reposar 1 minuto.

Cocine a fuego lento y revuelva hasta que la gelatina se disuelva; deje enfriar un poco. Combine las frambuesas trituradas con Equal y la gelatina disuelta. Agregue el yogurt. En un recipiente pequeño, combine el sustituto de huevo con 1/3 taza de agua y la leche en polvo y agregue la mezcla con las frambuesas. Coloque en el refrigerador y deje enfriar durante 4 horas. Vierta en la taza mientras ésta gira.

* Un paquete de este edulcorante en polvo equivale a un gramo

Tiempo de congelamiento: 30-40 minutos.

RECETAS DE YOGURT CONGELADO

Yogurt de vainilla

1 taza de yogurt	113 gr de Egg Beaters o sustituto de huevo
1 taza de "mitad leche & mitad crema"	1 cucharada de extracto de vainilla
1 taza de leche entera	1/8 cucharadita de sal
2/3 taza de azúcar	

Combine los ingredientes con una mezcladora eléctrica hasta alcanzar una consistencia suave. Vierta en la taza mientras ésta gira.

Tiempo de congelamiento: 20-30 minutos.

Yogurt de zarzamora

1/3 taza de azúcar	1 taza de leche 1% - 2%
1/3 taza de agua	1 taza de yogurt
453 gr de zarzamoras congeladas - no endulzadas - derretidas - frías, o 2 tazas de zarzamoras frescas lavadas y sin tallo	1/2 taza de leche en polvo sin grasa

En una cacerola, combine el azúcar y el agua. Hierva; baje el fuego y cocine entre 3 y 4 minutos para disolver el azúcar. Retire del fuego y deje que se enfrie. Triture las zarzamoras en una batidora o procesadora. Cuélelas; deje el jugo y la fruta y tire las semillas. Vierta la mezcla de agua y azúcar por el colador para acelerar el proceso de colado. Combine con el resto de los ingredientes usando una batidora eléctrica hasta conseguir una consistencia suave y cremosa. Enfrie en el refrigerador durante 4 horas. Mezcle durante algunos segundos antes de verter en la taza mientras ésta gira.

Tiempo de congelamiento: 25-35 minutos.

Yogurt congelado de fresa

1/2 taza de azúcar	1 huevo levemente batido
2 tazas de fresas frescas o	453 gr. de fresas congeladas, no endulzadas - derretidas - frías
1 taza de "mitad leche & mitad crema"	2 cucharaditas de almidón
1/4 taza de jarabe de maíz suave	1 taza de yogurt

En una cacerola, combine el azúcar y el almidón; agregue MEDIO & MEDIO y el jarabe de maíz. Cocine a fuego moderado y revuelva hasta que la mezcla forme burbujas en los bordes de la cacerola; cocine 1 minuto más. Retire del fuego, agregue el huevo batido. Regrese la mezcla a fuego moderado; cocine y revuelva durante 2 minutos. Retire del fuego; deje

enfriar. En una licuadora o procesadora con paletas metálicas, procese las fresas. Agregue a la mezcla de huevo enfriada. Agregue el yogurt. Enfrie en el refrigerador por 4 horas. Vierta en la taza mientras ésta gira. Tiempo

Yogurt congelado de durazno

1/2 taza azúcar	340 gr de duraznos congelados -
1 taza de "mitad leche & mitad crema" o de crema batida espesa	no endulzados - derretidos - fríos
2 huevos levemente batidos	1/8 cucharadita de extracto de almendra
1/4 taza de jarabe de maíz suave	1/2 taza de yogurt
3 duraznos medianos maduros, pelados y cortados en cuatro, o	

En una cacerola, combine el azúcar, el "mitad leche & mitad crema" o la crema, los huevos y el jarabe de maíz. Cocine a fuego lento y revuelva hasta que la mezcla se espese y recubra una cuchara de metal. Retire del fuego; deje enfriar. En una licuadora o procesadora con paletas metálicas, procese los duraznos hasta conseguir una consistencia casi suave. Agregue los duraznos y el extracto de almendra a la mezcla de huevo enfriada. Agregue el yogurt y deje enfriar en el refrigerador por 4 horas. Vierta en la taza mientras ésta gira.

Tiempo de congelamiento: 15-25 minutos.

RECETAS PARA SORBETES CON LECHE O CREMA

Sorbete de frambuesa

283 gr de frambuesas congeladas en almíbar, derretidas - frías	1/3 taza de leche en polvo sin grasa
1 1/2 taza de leche 1% - 2%	1/2 taza de azúcar

Licue las frambuesas y el almíbar en una licuadora o procesadora con paletas de metal hasta conseguir una consistencia suave. Cuele la mezcla, sacando la mayor cantidad posible de la pulpa de la fruta. Tire las semillas. Coloque las frambuesas licuadas dentro de la licuadora o procesadora nuevamente junto con el resto de los ingredientes y procese hasta que todos los ingredientes estén bien mezclados. Vierta en la taza mientras ésta gira.

Tiempo de congelamiento: 15-25 minutos.

Sorbete de naranja

28 gr de gelatina de naranja*	1 taza de agua hirviendo
1/2 taza de azúcar	2 tazas de leche 1% - 2%
1/8 cucharadita de sal	

Disuelva la gelatina, el azúcar y la sal en el agua hirviendo. Deje enfriar a temperatura ambiente. Agregue la leche revolviendo constantemente. No enfrie ya que de lo contrario la gelatina se endurecerá. Vierta directamente dentro de la taza mientras ésta gira.

*Se puede sustituir por cualquier sabor (por ejemplo lima) si desea variar.
Tiempo de congelamiento: 15-25 minutos.

Sorbete de piña

453 gr de piña triturado, no endulzado, con jugo	2/3 taza de jarabe de maíz suave
	1 1/2 de leche 1% - 2%

Coloque el piña con el jugo y los ingredientes restantes en una licuadora o procesadora. Procese hasta alcanzar una consistencia suave. Vierta en la taza mientras ésta gira.

Tiempo de congelamiento: 10-20 minutos.

Sorbete de uva

89 ml de jugo de uva concentrado,
congelado, derretido
2 1/2 tazas de leche 1% - 2%

1/2 taza de azúcar
1 cucharadita de extracto de vainilla

Mezcle los ingredientes con una mezcladora eléctrica. Vierta en la taza mientras ésta gira.

Tiempo de congelamiento: 25-35 minutos.

RECETAS DE GELATO

Gelato de chocolate

1 cucharadita de gelatina sin sabor
1/4 taza de agua fría
1 1/2 taza de "mitad leche & mitad crema"
1 1/2 taza de crema batida espesa
2 cucharaditas de granos de café instantáneo

1/2 taza de azúcar
85 gr de chocolate no endulzado,
derretido
1 cucharadita de extracto de vainilla
1/8 cucharadita de sal

Mezcle la gelatina en agua fría. Caliente el "mitad leche & mitad crema" y 1/2 taza de crema en una cacerola a fuego lento hasta que se formen burbujas en los bordes. No hierva. Cuando la crema esté caliente, agregue el café en forma de lluvia; agregue el azúcar y la gelatina. Revuelva para disolver la gelatina y retire del fuego. Derrita el chocolate en el horno a micro-ondas en posición ALTO durante 1 o 2 minutos, y remueva a la mitad del tiempo de calentamiento. Bata el chocolate derretido con la crema; agregue la vainilla y la sal. Cuele la mezcla dentro de un recipiente mediano para retirar los trozos de chocolate que no se hayan derretido. Deje enfriar en el refrigerador durante 4 horas. Bata el resto de la crema hasta que se espese pero que no se endurezca, y luego agregue suavemente en forma de pliegues en la mezcla enfriada justo antes de verter en la taza que gira.

Tiempo de congelamiento: 10-15 minutos.

Gelato de nueces de nogal

3 tazas de "mitad leche & mitad crema"	3 cucharadas de extracto de vainilla
113 gr de Egg Beaters o sustituto de huevo	1/8 cucharadita de sal
2/3 tazas de jarabe de maíz oscuro	1 taza de nueces negras, trituradas

Combine todos los ingredientes excepto las nueces, con una mezcladora eléctrica hasta alcanzar una consistencia suave. Vierta en la taza mientras ésta gira. Una vez que la crema helada haya alcanzado la consistencia deseada, agregue las nueces por la abertura de la tapa, sin desconectar la máquina; deje mezclar.

*Puede reemplazar las nueces de nogal por cualquier otro tipo, si desea variar el sabor.

Tiempo de congelamiento: 15-25 minutos.

RECETAS ITALIANAS

Gazpacho italiano helado

2 tazas de jugo de tomate condimentado	1/4 taza de pimiento verde o rojo, pelado, picado bien finito
1 tomate fresco grande, maduro, pelado, sin semillas, cortado en pedacitos	113 gr de Egg Beaters o sustituto de huevo
1 taza de pepino pelado, sin semillas, cortado en pedacito	2 cucharadas de azúcar
1/4 taza de cebolla roja picada bien finita	2 Cucharadas olive oil
	2 Cucharadas red wine vinegar
	salt and pepper to taste

Ponga los ingredientes en una procesadora o licuadora y procéselos 5 o 6 veces. Vierta en la taza mientras ésta gira.

Tiempo de congelamiento: 10-20 minutos.

Espresso italiano helado

3 cucharadas de granos de café instantáneo	3/4 tazas de azúcar
3 2/3 tazas de agua hirviendo	1 cucharadita de extracto de vainilla

Disuelva el café en el agua hirviendo. Agregue el azúcar hasta que se disuelva. Agregue la vainilla. Ponga en el refrigerador para que se enfrie durante 4 horas. Vierta en la taza mientras ésta gira. Sirva con un copo de crema batida y un poco de cocoa regado encima en forma de lluvia.

Tiempo de congelamiento: 15-25 minutos.

RECETAS DE SORBETES

Sorbet de chocolate moca

170 gr de trocitos de chocolates semi-dulces, derretidos	1/2 taza de jarabe de maíz liviano
1 cucharada de aceite vegetal	1 cucharadita de extracto de vainilla
2 1/2 tazas de agua fría	1/8 cucharadita de sal
1/4 taza de azúcar	
2 cucharadas de Café Vienna instantáneo, o cualquier otro sabor	

Derrita el chocolate en el horno a micro-ondas en posición ALTO durante 20 segundos, o en un double boiler*. Agregue el aceite cuando el chocolate esté completamente derretido y blando. En una cacerola, hierva el agua y el azúcar y cocine durante 2-3 minutos para disolver el azúcar. Agregue el café. Combine el chocolate derretido tibio con la mezcla de agua caliente, y mezcle bien. Vierta en una licuadora; agregue el jarabe de maíz, la vainilla y la sal. Mezcle bien. Enfrie en el refrigerador durante 4 horas. Mezcle durante algunos segundos antes de verter la mezcla en la taza que gira.

Tiempo de congelamiento: 10-20 minutos

*Este aparato consiste de una olla dentro y encima de otra olla de tal manera que la comida que está en la olla de encima se cocie por el agua hirviendo que está en la olla de abajo.

Sorbete de manzana

355 ml de jugo concentrado de
manzana congelado, derretido,
frío
2 tazas de agua fría

2 cucharadas de jugo de limón
1/3 taza de jarabe de maíz liviano

Mezcle los ingredientes con una mezcladora eléctrica hasta conseguir una consistencia suave. Vierta en la taza mientras ésta gira.

Tiempo de congelamiento: 15-25 minutos.

Sorbete de piña

2 1/4 tazas de agua fría
1 1/4 taza de azúcar
170 gr de piña concentrado con
gelado, derretido, frío

2 cucharaditas de jugo de limón
2 cucharaditas de extracto de
vainilla

Hierre el agua con el azúcar. Deje hervir durante 2 minutos. Retire del fuego y deje enfriar. Agregue el resto de los ingredientes y mezcle bien. Coloque en el refrigerador para que se enfrie durante 4 horas. Vierta en la taza mientras ésta gira.

Tiempo de congelamiento: 5-15 minutos.

RECETAS DE BEBIDAS HELADAS

Piña colada helada

473 ml de mezcla de Piña Colada,
sin-alcohol, fría
1 1/2 taza de agua fría

1/2 taza de rum, opcional

Combine todos los ingredientes excepto el rum. Vierta en la taza mientras ésta gira. Después de 10 minutos, agregue el rum por la abertura de la tapa, sin apagar la máquina, y deje helar hasta alcanzar la consistencia deseada.

Tiempo de congelamiento: 20-30 minutos.

Margaritas heladas

2 tazas de agua fría	1/4 taza de tequila, opcional
2 tazas de mezcla de margarita, sin alcohol, fría	

Combine todos los ingredientes excepto el tequila. Vierta en la taza mientras ésta gira. Después de 10 minutos, agregue el tequila por la abertura de la tapa, sin apagar la máquina, y deje helar hasta alcanzar la consistencia deseada.

Tiempo de congelamiento: 20-25 minutos.

Daiquiri de fresa helado

2 tazas de agua fría	453 gr de fresas* congeladas,
2 cucharadas de azúcar	derretidas, pisadas
1/4 taza de jugo de limón	89 ml de rum, opcional

Combine todos los ingredientes excepto el rum. Vierta en la taza mientras ésta gira. Después de 15 minutos, agregue el rum por la abertura de la tapa, sin apagar la máquina, y deje helar hasta alcanzar la consistencia deseada.

**O 1 durazno amasado, fresco o congelado-derretido, para variar el sabor.*
Tiempo de congelamiento: 20-25 minutos.

Daiquiri helado

3 tazas de limonada	89 ml de rum, opcional
---------------------	------------------------

Vierta el jugo de lima en la taza mientras ésta gira. Después de 15 minutos, agregue el rum por la abertura de la tapa, sin apagar la máquina, y deje helar hasta alcanzar la consistencia deseada.

Tiempo de congelamiento: 20-25 minutos.

EGGNOG para las vacaciones

3 tazas de EGGNOG*

1/2 cucharadita de nuez moscada

1 cucharada de extracto de coñac

Mezcle bien los ingredientes con una mezcladora eléctrica. Vierta en la taza mientras ésta gira.

Tiempo de congelamiento: 10-20 minutos.

*EGGNOG, un producto alimenticio estacional, es un tipo de licuado hecho principalmente de leche, crema, yemas de huevo batidas, azúcar y nuez moscada.

Escarchedo de naranja

177 ml de jugo de naranja concentrado congelado, derretido, frío

1 taza de leche entera

1 1/2 taza de agua fría

1/2 taza de azúcar

1 cucharadita de vainilla

Mezcle todos los ingredientes con una mezcladora eléctrica hasta que estén bien mezclados. Vierta en la taza mientras ésta gira.

Tiempo de congelamiento: 15-25 minutos.

Escarchedo de lima

3 tazas de leche entera

refrigerada, frío

177 ml de jugo de lima

1/2 taza de azúcar

concentrado, congelado, der-

1-3 gotas de colorante verde para

Mezcle todos los ingredientes con una mezcladora eléctrica hasta que estén bien mezclados. Vierta en la taza mientras ésta gira.

Tiempo de congelamiento: 15-25 minutes.

INSTRUCCIONES PARA LA LIMPIEZA

1. Lave a mano todas las partes desmontables con agua tibia y levemente enjabonada. Enjuague y seque completamente, asegurándose de que la taza para el congelador esté totalmente seca al momento de colocarla en el congelador en posición derecha.

NOTA: asegúrese de secar la taza para el congelador completamente antes de aguardarla en el congelador. Si la taza está húmeda cuando se congela, se formará un residuo de hielo que no le permitirá mantenerse estable en la base de la unidad. Además, si hay un residuo, la paleta no podrá revolver correcta y suavemente mientras la taza gira, lo que puede hacer que la tapa vibre.

2. No ponga la base del motor en el agua. Para limpiarla, pásele un paño húmedo y séquela completamente.

Precaución: no use ningún producto químico, esponja metálica, ni limpiadores abrasivos para limpiar parte alguna de su heladora. No lave ninguna parte de su heladora en el lavaplatos.

INFORMACION SOBRE EL SERVICIO

Por favor, verifique en el texto de la garantía si la misma incluye el servicio. El servicio de esta unidad debe ser hecho por un centro de servicios autorizado de Toastmaster. El servicio realizado por un centro no autorizado anulará la garantía. Consulte la sección de "Reparaciones y servicios de pequeños electrodomésticos" en su guía telefónica, o llame al 1-800-947-3744 en los Estados Unidos y Canadá, o al 52-5-397-2848 en México.

En caso de que no hubiera un centro de servicio autorizado en su localidad, puede enviar su unidad con los gastos de envío prepagados a nuestro Centro de Servicio Nacional en el domicilio indicado en el texto de la garantía. Los productos deben estar protegidos de manera adecuada para evitar daños durante el envío. Envuelva su unidad en 7.5 cm de material protector e incluya una carta explicando el problema que ha tenido. Recomendamos que asegure su paquete. No se aceptarán envíos con pago contra recibo de mercadería.

RECIPE INDEX

BEBIDAS HELADAS

daiquiri de fresa helado	19
daiquiri helado	19
EGGNOG para las vacaciones	20
margaritas heladas	19
piña colada helada	18
escarchado de lima	20
escarchado de naranja	20

GELATOS

de chocolate	15
de nueces de nogal	16

HELADOS

de bananá (plátano) y piña	9
de cerezas al marrasquino	9
de chocolate	8
de durazno	10
de fresa	9
de vainilla	8
de menta chocolate	8
de vainilla a La Filadelfia	10

HELADOS PARA DIETA ESPECIAL

de pacana sin azúcar	10
de vainilla sin grasa, sin sal, sin azúcar	11
yogurt congelado de frambuesa con bajo contenido graso	11

RECETAS ITALIANAS

gazpacho italiano helado	16
espresso italiano helado	17

SORBETES

de chocolate moca	17
de manzana	18
de piña	18

SORBETES CON CREMA O LECHE

de frambuesa	14
de naranja	14
de piña	14
de uva	15

YOGURTS CONGELADOS

congelado de durazno	13
congelado de fresa	13
de vainilla	12
de zarzamora	12

GARANTIA LIMITADA DE TRES ANOS

Toastmaster Inc. garantiza este producto al comprador original por tres años a partir de la fecha de compra, contra defectos de materiales y mano de obra. La presente garantía es la única garantía escrita o expresa que Toastmaster Inc. otorga. La misma estipula sus derechos legales específicos. Usted puede gozar de otros derechos que varían de estado a estado. CUALQUIER OTRO DERECHO QUE USTED TENGA, INCLUYENDO TODO TIPO DE GARANTIA DE COMERCIALIZACION O ADECUACION PARA UN FIN PARTICULAR, SE LIMITA EN TIEMPO A LA DURACION DE LA PRESENTE GARANTIA.

Un producto defectuoso puede ser llevado o enviado (gastos de envío prepagados) a uno de los centros de servicio autorizados que figuran en la guía telefónica, o al Departamento de Servicio de Toastmaster Inc., ubicado en 1409 E Morgan Street, Boonville, MO, 65233, donde será reparado o reemplazado de acuerdo a nuestro criterio. La reparación o reemplazo de su unidad no contempla: gastos por el contratiempo, daño ocasionado por fallas del producto, daños ocasionados en el traslado, uso indebido, abuso, accidente u otros casos semejantes, o por uso comercial. BAJO NINGUN ASPECTO TOASTMASTER INC. SERÁ RESPONSABLE POR DANOS IMPREVISTOS O CONSECUENTES.

Algunos estados no permiten límites sobre la extensión de una garantía, o permiten la exclusión o límite de daños imprevistos o consecuentes, de manera que las restricciones o exclusiones arriba indicadas pueden no ser aplicables para usted.

Para mayor información, escriba al Gerente de Reclamos del Consumidor, a la dirección en Boonville. Envíe nombre, dirección, código postal, número de teléfono durante el día con el prefijo de su área, modelo, número de serie, y fecha de compra.

Conserve el recibo de compra con la fecha para el servicio de la garantía.

Conserve este manual. Tome nota de la siguiente información:

Código de la fecha (en la parte inferior del motor):

Número del modelo _____



National Service Center

1409 E. Morgan St.

Boonville, Missouri 65233

In USA and Canada call:

Consumer Service 1-800-947-3744

Consumer Parts 1-800-947-3745

Hours: 8:00 a.m.-4:30 p.m. CST

CONTACT US:



1-800-947-3744



www.toastmaster.com



consumer_relations@toastmaster.com

PART NO. 31961P02

**HELADORA AUTOMÁTICA—MODELO 6701
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

Potencia nominal (Watts)	62 W
Tensión de alimentación o tensión nominal (Volts)	127 V ~
Frecuencia de operación o frecuencia nominal (Hertz)	60 Hz *



National Service Center

1409 E. Morgan Street
Boonville, Missouri 65233

In USA and Canada call:

Consumer Service 1-800-947-3744

Consumer Parts: 1-800-947-3745

Hours: 8:00 a.m. - 4:30 p.m. CST

Aux É.-U. et au Canada, veuillez appeler

Service consommateur : 1-800-947-3744

Pièces détachées consommateur : 1-800-947-3745

Heures ouvrables : 8 h - 16 h 30 Heure Centrale

En México - 52-5-397-2848

Horario : 8:00 a.m. hasta 4:30 p.m., hora del Centro

Toastmaster de México, SA de CV

Cerrada de Recursos

Hidráulicos Número 6

La Loma Industrial

Tlalnepantla de Baz, C.P. 54060

Estado de México

CONTACT US/APPELEZ



1-800-947-3744



www.toastmaster.com



consumer_relations@toastmaster.com