Downloaded from www.vandenborre.be

MODE D'EMPLOI
GEBRUIKSAANWIJZING

frifri
ICE CREAM MAKER

Downloaded from www.vandenborre.be

DALCQ S.A.
Rue du Hainaut 86
6180 Courcelles
België/ Belgique
info@dalcq.com

Downloaded from www.vandenborre.be

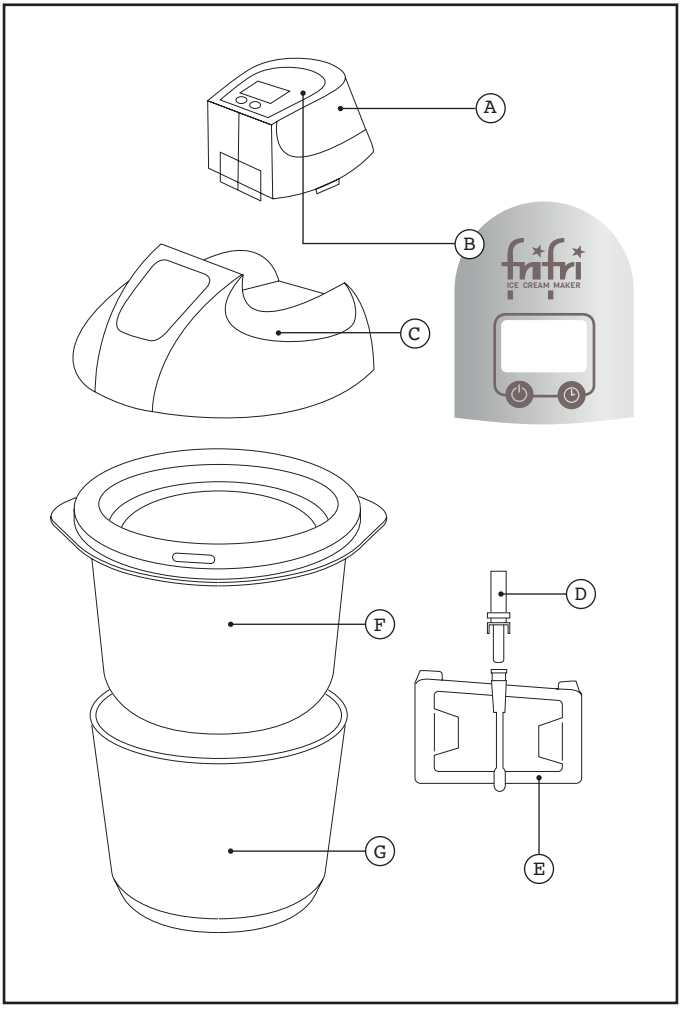
NEDERLANDS p.4

FRANÇAIS p.20

Downloaded from www.vandenborre.be

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

NL



A. Motorlichaam
B. Aan-/uitschakelaar
C. Deksel
D. As
E. Spatel
F. Interne kom
G. Externe kom

Downloaded from www.vandenborre.be

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

NL

Lees deze handleiding aandachtig door en bewaar hem zodat u hem later nog kunt raadplegen.

- Rol de kabel altijd volledig uit.
- Sluit de stekker aan op een 10/16A stopcontact

Als u een verlengsnoer moet gebruiken,danbentuverplichteen model voorzien van een geaarde stekker en een draaddiameter van minimaal 0,75mm2 te gebruiken.

- Dompel het apparaat nooit onder in water of een andere vloeistof.
- Bouw het apparaat niet in.
- Tijdens het draaien kan het apparaat zich door trillingen licht verplaatsen over het werkoppervlak.
- Reinig alle onderdelen die bij de bereiding gebruikt zijn altijd goed en na ieder gebruik.
- Zie erop toe dat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Personen(inclusiefkinderen)die niet in staat zijn het apparaat in alle veiligheid te gebruiken, ofwel door hun fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten ofwel door hun gebrek aan ervaring of kennis, mogen het apparaat onder geen enkele omstandigheid gebruiken zonder toezicht of instructie van een **verantwoordelijk persoon.**
- Laat het snoer niet binnen bereik van kinderen hangen.

Controleer of de bekabeling van uw elektriciteitsinstallatie compatibel is met die van het apparaat Wij adviseren u het apparaat aan te sluiten op een aardlekschakelaar met nominale afschakelstroom van maximaal 30mA.

- Deze apparaten zijn niet bedoeld om gebruikt te worden met een externe tijdschakelaar of een afstandsbediening.
- Plaats het apparaat op een vlakke ondergrond.
- Plaats uw apparaat nooit op een warme ondergrond of in de buurt van open vuur.
- Laat het apparaat niet aangesloten op de stroom zonder dat het gebruikt wordt.
- Laat het apparaat niet zonder toezicht draaien.
- Laat het apparaat niet in een afgesloten ruimte draaien.
- Plaats het apparaat nooit op een ander apparaat.
- Vermijd het gebruik van metalen

Downloaded from www.vandenborre.be

NL

voorwerpen in de bak om krassen te voorkomen.

•Geen enkel onderdeel van het apparaat is geschikt voor gebruik in de magnetron.

• Voor uw veiligheid wordt aanbevolen het apparaat nooit te gebruiken of achter te laten in een omgeving blootgesteld aan slechte weersomstandigheden of vocht.

• Gebruik het apparaat nooit voor andere doeleinden dan waarvoor het primair bedoeld is.

• Als uw apparaat beschadigd is, gebruik het dan niet en neem contact op met de klantenservice . Gebruik, voor uw eigen veiligheid, uitsluitend
accessoires en onderdelen die voor het apparaat bestemd zijn.

•Als er vloeistof uit de bak lekt, gebruik het apparaat dan niet meer en neem contact op met de klantenservice. De vloeistof is niet giftig.

• De bak van het apparaat is niet geschikt voor de vaatwasser of gebruik in de oven of magnetron. Vul de bak niet met een vloeistof warmer dan 40°C.

• Vermijd elk contact met de bewegende delen van de ijsmachine. Houd handen, haren, kleding, spatels en ander keukengerei uit de buurt tijdens het draaien, om het risico op verwondingen en/of schade aan het apparaat te beperken.

• Laat het apparaat niet draaien in een vriezer of koelkast.

KENMERKEN

Downloaded from www.vandenborre.be

- Motorblok
- Elektrisch scherm met achtergrond-verlichtingen weergave van de resterende bereidingstijd
- Deksel van transparant kunststof met opening
- Bak van polypropyleen met aluminium binnenkant - Inhoud1,5L
- Bewaardeksel van transparant kunststof
- RVS met handgreep van polypro-pyleen
- 230Volt-50Hz-12Watt

NL

MILIEUBESCHERMING – RICHTLIJN 2002/96/EU

Om ons milieu en onze gezondheid te beschermen moeten elektrische apparaten aan het einde van hun levensduur verwijderd worden volgens nauwkeurig vastgestelde regels en is medewerking en betrokkenheid van zowel leverancier als gebruiker noodzakelijk.Daarom mag uw apparaat, zoals aangegeven met het symbool op het etiket, in geen geval in een afvalbak voor huishoudelijk afval weggegooid worden.
Het is uw verantwoordelijkheid om dit apparaat aan het einde van zijn levensduur in te leveren bij een afvalinzamelingspunt bestemd voor elektrische en elektronische huishoudelijke apparaten.

Neem voor informatie met betrekking tot de inzameling en de recycling van afgedankte apparaten contact op met uw lokale autoriteiten, de vuilophaaldienst of de winkel waar u het apparaat hebt gekocht.

STROOMKABEL

Controleer de stroomkabel zorgvuldig voor elk gebruik. Gebruik het apparaat niet met een beschadigde stroomkabel. Om elk risico voor de gebruiker te vermijden, mag de stroomkabel uitsluitend vervangen worden door Dalcq S.A., of zijn klantenservice. De gebruikte kabel is een HO5VV-F 3 G 0,75mm2. Deze apparaten voldoen aan de richtlijnen 2006/95/EU, 2004/108/CE, DEEE 2002/96/EU, RoHs 2002/95/EU en aan de EU richtlijn inzake aanraking met levensmiddelen 1935/2004.

Downloaded from www.vandenborre.be

NL

1E GEBRUIK

• Let er bij het uitpakken van het apparaat op dat u alle zakjes, stickers, opvulblokken en andere verpakkingsonderdelen verwijdert.
• Controleer of alle onderdelen en accessoires aanwezig en in goede staat zijn.
• Reinigvoorgebruikalleonderdelengoedmetzeepsopofwater met vaatwasmiddel.
• Spoel alle onderdelen af en droog ze zorgvuldig. Zie paragraaf onderhoud.

BEVRIEZEN VAN DE BAK

• Plaats alleen de bak in de vriezer, verwijder vooraf deksel, motorblok en blad.
• Plaats de bak gedurende ten minste 12uur voor gebruik in een (-18°C) vriezer.
• De bak moet **verticaal** geplaatst worden voor een goede verdeling van de koelvloeistof.
• Haal de bak op het laatste moment uit de vriezer, nadat uw mengsel klaar en gekoeld is.
• Schud de bak om te horen of de koelvloeistof goed bevroren is, u mag geen geluid horen.

WAARSCHUWING

Raak de binnenkant van de de interne kom (F) niet aan met natte of vochtige handen wanneer deze bevroren is. De handen kunnen aan het metaal blijven kleven. Houd de bak altijd met een droge doek vast.

Downloaded from www.vandenborre.be

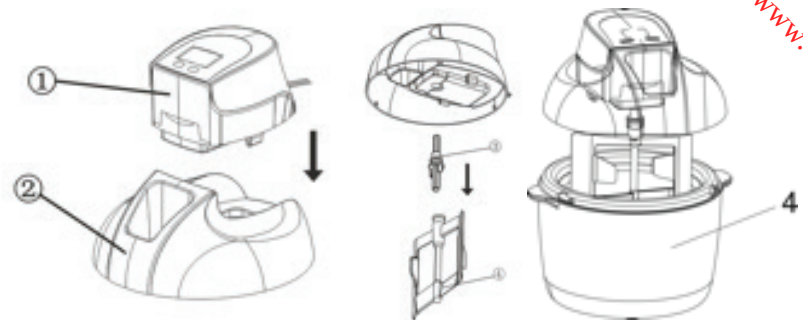
BASISBEREIDING

- Kies een recept en volg de instructies.
- Koel het mengsel voordat u het in de bevroren bak doet.
- Het duurt ongeveer 30 tot 40 minuten voordat het ijs klaar. Let op, het gebruik van alcohol in het mengsel kan het bevriezen vertragen of verhinderen. U kunt in plaats daarvan een concentraat of aroma gebruiken om het mengsel op smaak te brengen. Als u toch wat alcohol wilt toevoegen, doe dat dan als het mengsel al enigszins gestold is, via de opening in het deksel.
- Let op, ook een overmatig gebruik van suiker of vetstof kan het bevriezen van het mengsel verhinderen.
- IJs of sorbets die rauw of gedeeltelijk gegaard ei bevatten zijn niet geschikt voor consumptie door jonge kinderen, zwangere vrouwen, ouderen of mensen met een zwakke gezondheid.

Downloaded from www.vandenborre.be

INGEBRUIKNAME EN GEBRUIK

NL



• Het snoer helemaal afrollen alvorens de stekker in het stopcontact te steken.
• Zorg dat de elektriciteitsaansluiting stevig aangesloten is in het apparaat. - Plaats het motorlichaam in de uitho- lling in het deksel en druk er hard op om het vast te zetten.
• Schuif de as (D) in het gat in de motor en zet de menger vast.
• Plaats de interne kom (F) in de externe kom (G).
• Zet het deksel op de interne kom, laat de groeven overeenkomen en draai in tegenwijzerzin om te sluiten. - Het apparaat in werking stellen door middel van de aan-/uitknop.
• Selecteer de bereidingstijd Druk hiervoor meerdere malen op de tijdregelknop die loopt van 5 tot 45 minuten. Bij elke keer dat u op de knop drukt worden 5 minuten aan de bereidingstijd toegevoegd.

Standaard geeft het scherm 40 minuten aan. Er is een bereidingstijd van 30 tot 40 minuten nodig voordat het ijs klaar is.

Downloaded from www.vandenborre.be

Let op, de omgevingstemperatuur heeft invloed op de bereidingstijd van het ijs. Hoe warmer het is, hoe langer de bereidingstijd. Het recept, de hoeveelheid en de begintemperatuur van ijsmengsel hebben ook invloed op de bereidingstijd.

- Als de tijd eenmaal ingesteld is zal het blad 3 seconden later gaan draaien.
- De resterende bereidingstijd zal op het scherm worden weergegeven en het mengsel zal dikker worden.
- Giet het vooraf gekoelde mengsel door de opening van het deksel.

WAARSCHUWING

- Giet het mengsel pas in de bak als het blad draait zodat het niet vastvriest aan de zijkant.
- Vul de bak niet verder dan voor ongeveer de helft, het volume zal toenemen tijdens de bereiding.
- Steek nooit uw vingers of keukengerei door de opening van het deksel.

U kunt, als u wilt, door de opening van het deksel tijdens de bereiding stukjes chocolade, fruit of koek... toevoegen.

- 30 seconden voor het einde van de bereidingscyclus zal de weergegeven tijd op het scherm gaan knipperen. Als de bereidingscyclus is afgelopen stopt het apparaat met draaien.
- Als het ijsmengsel de consistentie van Italiaans schepijs heeft, is het klaar om te proeven. Wilt u een steviger structuur, zet het ijs dan nog een 1/2 uur tot een uur in de vriezer. Verwijder hiervoor het deksel en het motorblok van het apparaat en gebruik het bewaardeksel.
- Zet het apparaat niet aan of uit tijdens het bevriezen van het ijsmengsel. Het

Downloaded from www.vandenborre.be

NL

WAARSCHUWING

ijsmengsel kan dan vastvriezen aan de zijkanten van de bak en het draaien van de as verhinderen.

• Opmerking, om te voorkomen dat de motor oververhit raakt als het ijsmengsel dikker wordt, zal de draairichting van de as omdraaien. Als dit voortdurend gebeurt, zet het apparaat dan uit, het betekent dat het mengsel dik genoeg, dus klaar is.

• **Letop,als de motor oververhit raakt, zal het apparaat op de veiligheids stand overschakelen en stoppen.** Zet het apparaat in dit geval uit, haal de stekker uit het stopcontact en laat het enkele minuten afkoelen. Het zal daarna weer gewoon verder draaien. Het apparaat kan om verschillende redenen oververhit raken: een te dik mengsel, een te lange bereidingstijd, te grote stukken toegevoegd tijdens de bereiding.

Als u na een eerste bereiding nog een bereiding in de ijsmachine wilt klaar maken, hoeft u de bak, na hem schoon en droog gemaakt te hebben, maar ongeveer 5 uur opnieuw in de vriezer in te vriezen.

BEWAREN VAN HET IJS

Gebruik het bewaardeksel als u het ijs in de bak wilt bewaren. Let op, als u het ijs bewaard in de bak van de ijsmachine zal het harder worden dan in een normale bewaardoos. Denk eraan het ijs even voordat u het wilt serveren uit de vriezer te halen.

• Wilt u het ijs langer bewaren dat kunt u het beter overscheppen in een luchtdicht afgesloten bewaardoos. De bak van de ijsmachine heeft u dan weer in de vriezer beschikbaar voor een nieuwe bereiding.

WAARSCHUWING

• Vries ijs nooit opnieuw in nadat het ontdooid is.

• Het wordt afgeraden ijs waarvan de ingrediënten niet vooraf volledig gegaard zijn langer dan 10 dagen te bewaren.

ONDERHOUD

Downloaded from www.vandenborre.be

Haal de stekker van het apparaat altijd uit het stopcontact voordat u het uit elkaar haalt en schoonmaakt.

NL

UIT ELKAAR HALEN

- Draai het deksel tegen de wijzers van de klok in om het te ontgrendelen.
- Til het deksel op om het te verwijderen.
- Haaldeasenhetbladeruitenzorgdatudezenietkwijtraakt.
- Trek het motorblok los door op de zijkanten van het deksel te duwen en het los te trekken.

REINIGING

- Laat de bak de omgevingstemperatuur aannemen voordat u hem schoonmaakt.
- Maatdebak,deasenhetbladschoonmetlauwwarmzeepsop. Reinig de onderdelen niet in de vaatwasser. Maak elk onderdeel goed droog.
- Letopdatudebinnenkantvandebakgoeddroogmaaktvoordat u deze terugplaatst in de vriezer. Als er water achterblijft zal dit bevriezen en het draaien van het blad verhinderen.
- Als het motorblok gereinigd moet worden, gebruik dan een goed uitgeknepen spons of vaatdoekje en droog het daarna af met een zachte doek.

WAARSCHUWING

Dompel het apparaat of de stekker nooit onder in water en reinig het noit in de vaatwasser. Gebruik geen schuurspons of schurende of bijtende schoonmaakmiddelen op het kunststof om het plastic te beschermen en de glans de behouden.

GARANTIEVOORWAARDEN

Downloaded from www.vandenborre.be

NL

De garantie van dit apparaat is 2 jaar.De garantie geldt voor onderdelen en manuren en dekt fabrieksfouten. Buiten de garantie vallen: beschadiging die voortkomen uit verkeerd gebruik of het niet naleven van de handleiding en schade door vallen.

DEZE GARANTIE BEPERKT ZICH TOT HUISHOUDELIJK GEBRUIK EN IN GELDT IN GEEN GEVAL BIJ BEROEPSMATIG GEBRUIK.

De wettelijk verplichte garantie van de verkoper sluit in niets de wettelijke garantie van de producent uit voor wat betreft fabricagefouten, volgens artikel 1641 en verder van het Franse Burgerlijk Wetboek. Neem bij storingen of slecht functioneren contact op met uw verkoper. In geval van een technisch defect binnen 8 dagen volgend op de aankoopdatum wordt het apparaat vervangen. Na verstrijken van deze periode wordt het apparaat gerepareerd door de klantenservice van Dalcq S.A.

Downloaded from www.vandenborre.be

IJS & SORBET

Wanneer het mengsel klaar is, doet u het in het apparaat. U laat het apparaat draaien tot u de gewenste textuur bereikt.

ROOM

350ml magere melk 150ml slagroom 40gr glazuursuiker	Meng alle ingrediënten in een kom en doe het mengsel in het werkende apparaat.

BANAAN

1 rijpe banaan 200ml magere melk 100ml slagroom 50gr glazuursuiker	Mix de banaan tot puree in een kom, voeg de andere ingrediënten toe en meng.

FRAMBOOS & YOGURT

200gr frambozen 200ml natuuryoghurt 100gr glazuursuiker	Mix de frambozen tot puree. Voeg de yoghurt en de suiker toe en meng.

AARDBEI-IJS

250gr aardbeien 100ml slagroom 100gr glazuursuiker 1/2 lepel citroensap	Mix de aardbeien tot puree in een kom, voeg de andere ingrediënten toe en meng.

Downloaded from www.vandenborre.be

NL

CHOCOLADE EN MUNT

200ml magere melk
200ml slagroom
50gr glazuursuiker
50gr geraspte chocolade
Muntextract

Doe de melk en de suiker in een pot, zet de pot op een zacht vuur tot de suiker volledig is gesmolten en laat het mengsel afkoelen. Voeg de room en het muntextract toe.
Doe het mengsel in het werkende apparaat en voeg de chocolade toe wanneer het mengsel begint te bevriezen.

VANILLE-IJS

1/2 liter volle melk
50ml room
5 eigelen
125g suiker
2 vanillestokjes.

Snijd de vanillestokjes in de lengte door en schraap de zaadjes eruit.Meng in een steelpan de melk met de room en voeg de vanillezaadjes en de doorgesneden vanillestokjes toe.Breng aan de kook en laat daarna een half uur van het vuur af afkoelen.
Klop in een kom de eigelen met de suiker op.
Verwijder de vanillestokjes uit de pan.
Voeg geleidelijk al kloppend het room/melkmengsel toe aan de eigelen met de suiker.Giet dit in de steelpan en warm langzaam op terwijl u blijft roeren totdat het schuim is verdwenen en het mengsel aan de lepel blijft hangen.Giet de zo verkregen crème anglaise door een zeef in een gekoelde kom om het kookproces te stoppen.
Laat tenminste 30 minuten in de koelkast afkoelen voordat u het mengsel in de ijsmachine laat draaien.

Downloaded from www.vandenborre.be

PISTACHE-IJS

1/2 liter volle melk
50ml room
4 eigelen
90g pistachepasta.

N.B. : pistachepasta vindt u in de beter gesorteerde super-markt of winkel met producten uit het midden-oosten.

Meng in een steelpan de melk met de room en breng het aan de kook.
Haal het roommengsel van het vuur en zeef het.
Klop in een kom de eigelen met de suiker op.
Voeg geleidelijk al kloppend het room/melk-mengsel toe aan de eigelen met de suiker.
Giet dit in de steelpan en warm langzaam op terwijl u blijft roeren totdat het schuim is verdwenen en het mengsel aan de lepel blijft hangen.
Giet de zo verkregen crème anglaise door een zeef in een gekoelde kom om het kookproces te stoppen.
Voeg de pistachepasta toe.
Laat tenminste 30 minuten in de koelkast afkoelen voordat u het mengsel in de ijsma-chine laat draaien.

PISTACHEPASTA (300 GR)

125g de ongezoutengepelde pistachenoten
75g ongezoutengepelde amandelen
35g fijne kristalsuiker
75g arachide- of amandelolie.

Rooster de amandelen en pistachenoten gescheiden in de oven (15min op 160°C) Laat ze afkoelen en maal ze jn. Voeg de suiker toe. Meng het geheel. Voeg de olie toe en meng goed tot er een homogene massa ontstaat.

Downloaded from www.vandenborre.be

RECEPTEN

NL

CHOCOLADE-IJS

1/2 liter volle melk
50ml room
4 eigelen
110g suiker
140g pure (dessert) chocolade

Smelt in een steelpan de chocola met 10cl water.Meng in een andere steelpan de melk met de room en breng het aan de kook.
Haal het roommengsel van het vuur en zeef het.
Klop in een kom de eigelen met de suiker op.Voeg geleidelijk al kloppend het room/melkmengsel toe aan de eigelen met de suiker.
Voeg vervolgens de gesmolten chocola toe.
Giet dit in de steelpan en warm langzaam op terwijl u blijft roeren totdat het schuim is verdwenen en het mengsel aan de lepel blijft hangen.
Giet het mengsel in een koude kom om het kookproces te stoppen.
Laat tenminste 30 minuten in de koelkast afkoelen voordat u het mengsel in de ijsmachine laat draaien.

FRAMBOZENSORBET

1kg frambozen
1 citroen
200g suiker

N.B. : U kunt de frambozen vervangen door bramen!

Maal de frambozen door een jne roerzeef om een gladde puree zonder pitjes te krijgen.
Voeg het citroensap en de suiker toe.
Laat het mengsel een paar minuten op zacht vuur koken om de suiker te laten smelten.
Laat tenminste 30 minuten in de koelkast afkoelen voordat u het mengsel in de ijsmachine laat draaien.

Downloaded from www.vandenborre.be

NL

AARDBEISROBET

435gr aardbeiden 145ml water 90gr glazuursuiker 1/2 lepel citroensap	Breng het water met de suiker aan de kook en laat afkoelen. Voeg de aardbeien en de andere ingrediënten toe en mix.

CITROENSORBET

6 citroenen 290 gr suiker 435ml water	Rasp de schil van 5 citroenen en pers 6 citroenen. Laat de suiker in water oplossen op een zacht vuur, voeg de geraspte citroen en het citroensap toe en laat afkoelen.

PERZIKSORBET

5 mooie rijpe perziken 20cl water 90g suiker Sap van een halve citroen	Breng een grote pan met water aan de kook en pocheer de perziken hierin 5 minuten. Pel de perziken (het vel laat nu makkelijk los), ontpit ze en pureer ze met de staafmixer of blender.Bereid suikersiroop door de suiker en het water op laag vuur te zetten tot alle suikerkristallen gesmolten zijn. Meng de perzikpuree, het citroensap en de suikersiroop.

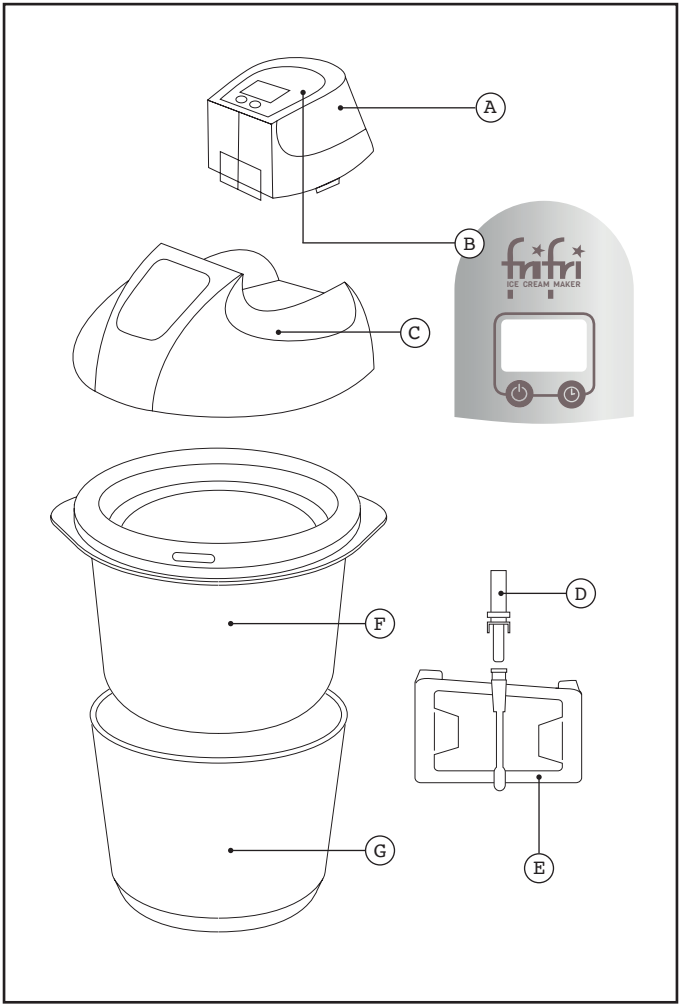
KERSENSORBET

500g rijpe, zoete kersen 15g suiker 12cl water Sap van een kwart citroen 2 el Kirsch (optioneel)	Was en ontpit de kersen en pureer ze dan met het citroensap met de staafmixer of blender. Maal de kersen door een jne roerzeef om een gladde puree te krijgen zonder velletjes. Maak in een steelpan de suikersiroop door het water en de suiker aan de kook te brengen, en laat deze afkoelen. Meng de gepureerde kersen goed door de siroop.

Downloaded from www.vandenborre.be

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

FR



A. Corps moteur
B. Interrupteur marche/arrêt
C. Couvercle
D. Axe
E. Pale
F. Bol intérieur
G. Bol extérieur

Downloaded from www.vandenborre.be

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lire attentivement ce mode d'emploi et le conserver a n de pouvoir le consulter ultérieurement.

• Toujours dérouler complètement le cordon.

• Raccorder la prise du cordon à une prise 10/16 A.

• Si vous devez utiliser une rallonge, utilisez impérativement un modèle équipé d'une prise de terre et de ls de section égale ou supérieure à 0,75 mm2.

•Ne jamais plonger votre appareil dans l'eau ou tout autre liquide.

• Ne pas encastrer l'appareil.

• Durant le fonctionnement, l'appareil peut légèrement se déplacer sur la surface de travail à cause des vibrations.

• Toujours bien nettoyer les pièces ayant servies à la préparation
et ce après chaque utilisation.

• Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

• Les personnes (y compris les enfants) qui ne sont pas aptes à utiliser l'appareil en toute sécurité, soit à cause de leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales, soit à cause de leur manque d'expérience ou de connaissances, ne peuvent en aucun cas utiliser l'appareil sans surveillance ou sous les instructions d'une personne responsable.

• Ne pas laisser pendre le cordon à portée de main des enfants.

• Vérifier que le câblage de votre installation électrique est compatible avec celui de l'appareil. Il est recommandé de raccorder l'appareil à une installation comportant un dispositif à courant différentiel résiduel ayant un courant de déclenchement n'excédant pas 30 mA.

• Ces appareils ne sont pas destinés à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

• Placer l'appareil sur une surface plane.

• Ne jamais placer votre appareil sur une surface chaude ni à
proximité d'une amme.

• Ne pas laisser votre appareil branché sans l'utiliser.

• Ne pas laisser fonctionner l'appareil sans surveillance.

• Ne pas faire fonctionner l'appareil dans un espace confiné.

• Ne jamais placer l'appareil sur un autre appareil.

• Éviter d'utiliser des accessoires métalliques dans la cuve au
risque de la rayer.

• Ne jamais passer aucun élément de

FR

Downloaded from www.vandenborre.be

l'appareil au micro-ondes.

• Pour votre sécurité, il est recommandé de ne jamais utiliser ou laisser votre appareil dans un endroit exposé aux intempéries et à l'humidité.

• Ne jamais utiliser l'appareil pour un autre usage que sa fonction première.

• Si votre appareil est endommagé ne l'utilisez pas et contactez le SAV .

FR

• Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et pièces détachées adaptés à votre appareil.

• En cas de fuite du liquide de la cuve, ne plus utiliser l'appareil et contactez le SAV. Le liquide n'est cependant pas toxique.

• Ne pas mettre la cuve de l'appareil au lave-vaisselle, au four ou au micro-ondes. Ne pas la remplir avec un liquide de plus de 40°C.

• Éviter tout contact avec les parties en mouvement de la sorbetière.

• Éloigner mains, cheveux, vêtements, spatules et autres ustensiles pendant le fonctionnement, afin de réduire les risques de blessures et/ou de dommages à l'appareil.

• Ne pas faire fonctionner l'appareil dans un congélateur ou réfrigérateur.

Downloaded from www.vandenborre.be

CARACTÉRISTIQUES

- Bloc moteur
- Écran électronique avec rétro-éclairage et af chage du temps restant de préparation
- Couvercle en AS avec ouverture
- Cuve en polypropylène avec intérieur en aluminium – Conte nance1,5 L
- Couvercle de stockage en AS
- 230 Volts-50 Hz-12 Watts

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT – DIRECTIVE 2002/96/CE

Afin de préserver notre environnement et notre santé, l'élimination en fin de vie des appareils électriques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur. C'est pour cette raison que votre appareil, tel que le signale le symbole apposé sur sa plaque signalétique, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères. Lors de son élimination, il est de votre responsabilité de déposer votre appareil dans un centre de collecte publique désigné pour le recyclage des équipements électriques ou électroniques.

FR

Pour obtenir des informations sur les centres de collecte et de recyclage des appareils mis au rebut, veuillez prendre contact avec les autorités locales de votre région, les services de collecte des ordures ménagères ou le magasin dans lequel vous avez acheté votre appareil.

CORDON

Il faut examiner attentivement le câble d'alimentation avant toute utilisation. Si celui-ci est endommagé, il ne faut pas utiliser l'appareil. Le cordon ne doit être remplacé que par Dalcq S.A. , son service après-vente ou une personne quali ée et agréée paret ce afin d'éviter un danger pour l'usager. Le cordon utilisé est un HO5VV-F 3 G 0,75 mm2. Ces appareils sont conformes aux directives 2006/95/CE, 2004/108/CE, DEEE 2002/96/CE, RoHs 2002/95/CE et au règlement CE contact alimentaire 1935/2004.

Downloaded from www.vandenborre.be

1ÈRE UTILISATION

- Vérifiez que toutes les pièces et accessoires sont présents et sans défaut.
- Assurez-vous que vous avez retiré tout le matériel d'emballage du produit.
- Avant la première utilisation, laver le panier et la cuve à l'eau et au détergent, bien rincer afin d'éliminer les restes de détergent et ensuite, sécher.
- Rincez et séchez soigneusement toutes les pièces. Voir paragraphe entretien

CONGÉLATION DE LA CUVE

FR

- Ne mettez que la cuve au congélateur, retirez au préalable le couvercle et son bloc moteur ainsi que la pale.
- Placez la cuve dans le congélateur(-18°C)pendant au moins **12 HEURES**.

La cuve doit être stockée **verticalement** pour une bonne répartition du liquide de congélation.

- Sortez la cuve au dernier moment, une fois votre préparation prête et réfrigérée.
- Pour savoir si votre cuve est bien congelée, secouez-la, elle ne doit pas faire de bruit.

AVERTISSEMENTS

Une fois que le bol intérieur (F) sera congelé, ne pas toucher l'intérieur avec les mains mouillées ou humides, elles pourraient rester collées au métal. Veillez à prendre le bac à l'aide d'un chiffon sec.

Downloaded from www.vandenborre.be

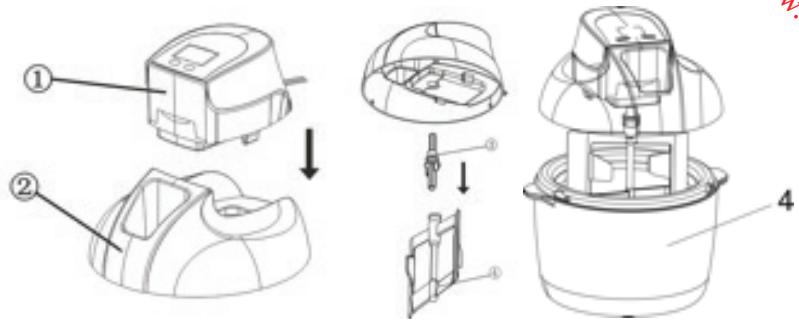
PRÉPARATION DE BASE

• Choisir une recette et suivre les instructions.
• Réfrigérerlapréparationavantdelamettredanslacuvecongelée.
• Pour prendre, il faudra environ 30 à 40 minutes à la préparation.
• Attention, l'utilisation d'alcool dans votre préparation
peut ralentir voire empêcher sa prise. Utilisez plutôt des concentrés ou arômes pour aromatiser votre préparation. Néanmoins, si vous souhaitez malgré tout ajouter un peu d'alcool à votre préparation, le faire plutôt une fois la préparation un peu solidi ée, par l'ouverture située sur le couvercle.
• Attention,laproportionexcessivedesucreoudematière grasse peut également freiner la prise de la glace.
• Les glaces ou sorbets qui contiennent des œufs crus ou partiellement cuits ne doivent pas être servis aux jeunes enfants, aux femmes enceintes, aux personnes âgées ou à toutes personnes fragilisées.

FR

Downloaded from www.vandenborre.be

MISE EN SERVICE ET UTILISATION



FR

Dérouler complètement le câble avant de le brancher.

- Brancher l'appareil au secteur.
- Introduire le corps moteur dans l'ouverture du couvercle en appuyant fermement jusqu'à l'encastrer.
- Introduire l'axe (D) dans l'ouverture du moteur, puis encastrer le mélan- geur.
- Introduire le bol intérieur (F) dans le bol extérieur (G).
- Placez le couvercle sur le bol intérieur, en encastrant les rainures, puis tournez dans le sens antihoraire pour le fermer.
- Mettre l'appareil en marche en actionnant l'interrupteur de marche/ arrêt.
- Sélectionner le temps de préparation. Pour cela, appuyer successivement sur le bouton de réglage du temps qui va de 5 à 45 minutes. À chaque pression du bouton, 5 minutes sont ajoutées au temps de préparation.

Par défaut, l'écran af che 40 minutes. 30 à 40 minutes sont nécessaires pour que la préparation prenne.

Downloaded from www.vandenborre.be

Attention, la température extérieure a une influence sur le temps de prise de la glace. Plus il fera chaud, plus la glace mettra du temps pour prendre. La recette, la quantité de préparation ou encore la température initiale de la préparation auront aussi un impact sur le temps de préparation.

- Une fois le temps choisi, la pale se mettra à tourner 3 secondes plus tard.
- Le temps restant de préparation va alors s'afficher sur l'écran et la préparation va épaissir.
- Verser la préparation, préalablement réfrigérée, par l'ouverture située sur le couvercle.

ATTENTION

- Ne verser la préparation que lorsque la pale tourne, afin que la préparation ne gèle pas sur les parois
- Ne remplissez la cuve qu'à moitié de sa contenance environ, car la préparation va prendre du volume.
- Ne jamais introduire les doigts ou un ustensile dans l'ouverture située sur le couvercle.

FR

Vous pouvez ajouter, lorsque vous le souhaitez, des pépites de chocolat, des fruits, des petits morceaux de biscuits... en cours de préparation, par l'ouverture du couvercle.

- 30 secondes avant la fin du cycle, le temps affiché va clignoter. Une fois le cycle terminé, l'appareil s'arrête de fonctionner.
- Une fois que la préparation a la consistance d'une glace à l'italienne, elle est prête à déguster. Si vous souhaitez une texture plus ferme, mettez la préparation au congélateur pendant 1/2 heure à une heure pour qu'elle soit bien congelée. Pour cela, enlevez le couvercle et bloc moteur de l'appareil et utilisez le couvercle de stockage.
- Veillez à ne pas rayer la cuve lorsque vous utilisez une cuillère à glace.

Downloaded from www.vandenborre.be

ATTENTION

- Ne pas arrêter et redémarrer l'appareil pendant le processus de congélation de la préparation. Sinon, la préparation risque de congeler au contact de la cuve et ainsi empêcher le mouvement de la pale.
- À noter, afin d'empêcher une surchauffe du moteur, si la préparation devient trop épaisse, le sens de rotation de la pale va s'inverser. Si cela se répète sans interruption, arrêter l'appareil, c'est que la glace est prête.
- **Si le moteur est en surchauffe, l'appareil va se mettre en sécurité et s'arrêter.** Si cela arrive, éteindre l'appareil et le débrancher puis le laisser refroidir quelques minutes. Il repartira ensuite normalement.

L'appareil peut être en surchauffe pour diverses raisons : une préparation trop épaisse, un temps de préparation excessif, de trop gros morceaux ajoutés en cours de préparation.

FR

Si vous souhaitez enchainer avec la préparation d'une nouvelle préparation glacée, une fois nettoyée et séchée, il ne faudra plus que 5 heures environ à la cuve pour se réfrigérer au congélateur.

CONSERVATION DE LA GLACE

Utilisez le couvercle de stockage si vous souhaitez conserver votre glace directement dans la cuve. Attention, stockée dans la cuve de votre sorbetière, la glace durcira plus que dans un récipient classique. Pensez à la sortir un peu en avance avant de la déguster.

- Pour une conservation longue durée, il est préférable de transvaser la préparation glacée dans un récipient hermétique. La cuve sera ainsi disponible dans votre congélateur si vous souhaitez lancer une nouvelle préparation glacée.

ATTENTION

- Ne recongelez jamais une glace qui a été décongelée.
- Il est déconseillé de garder plus de 10 jours une glace dont les ingrédients n'auraient pas été cuits au préalable.

ENTRETIEN

Downloaded from www.vandenborre.be

Toujours débrancher l'appareil avant de le démonter et de le nettoyer.

DÉMONTAGE

• Tourner le couvercle en sens inverse des aiguilles d'unemontre pour le déverrouiller.
•Soulever le couvercle pour le retirer.
• Démonter la pale et son axe en prenant garde de ne pas le perdre.
• Désenclencher le bloc moteur en appuyant sur les côtés du couvercle puis le retirer.

NETTOYAGE

FR

• Laisser la cuve atteindre la température de la pièce avant de la nettoyer.
• Nettoyer la cuve, la pale et les couvercles avec de l'eau tiède et savonneuse. Ne pas laver les éléments au lave-vaisselle. Bien sécher chaque élément.
• Attention à bien sécher l'intérieur de la cuve avant de la remettre au congélateur. En effet, s'il reste de l'eau, celle-ci va congeler et empêchera ensuite la pale de tourner.
• Si le bloc moteur doit être nettoyé, utiliser une éponge bien essorée et essuyer soigneusement avec un chiffon doux.

ATTENTION

Ne jamais plonger le corps de l'appareil ou la prise dans l'eau et ne jamais les passer au lave-vaisselle. Ne jamais utiliser de tissus ou de produits agressifs ou abrasifs sur les parties plastiques pour préserver le plastique et sa brillance.

GARANTIE

Downloaded from www.vandenborre.be

Votre appareil est garanti 2 ans. La garantie s'entend pièces et main-d'œuvre et couvre les défauts de fabrication. Sont exclues de la garantie : les détériorations provenant d'une mauvaise utilisation ou du non respect du mode d'emploi, et les bris par chute.

CETTE GARANTIE S'APPLIQUE AUX UTILISATIONS DOMESTIQUES, EN AUCUN CAS AUX UTILISATIONS PROFESSIONNELLES.

La garantie légale due par le vendeur n'exclut en rien la garantie légale due par le constructeur pour défauts ou vices de fabrication selon les articles 1641 et suivants du Code Civil. En cas de panne ou dysfonctionnement, adressez-vous à votre revendeur. En cas de défectuosité technique dans les 8 jours suivant l'achat, les appareils sont échangés. Après ce délai ils sont réparés par le service après-vente .

FR

Downloaded from www.vandenborre.be

CRÈME GLACÉE & SORBET

Une fois le mélange préparé, le verser dans l'appareil en marche jusqu' à obtenir la texture souhaitée.

Crème

350ml lait écrémé 150ml crème pour chantilly 40gr sucre glace	Mélangez tous les ingrédients dans un bol, puis verser le mélange dans l'appareil en marche.

Banane

1 banane mûre 200ml lait écrémé 100ml crème pour chantilly 50gr sucre glace	1 banane mûre 200ml lait écrémé 100ml crème pour chantilly 50gr sucre glace

Framboise Yaourt

200gr framboise 200ml yaourt nature 100gr de sucre glace	Broyer les framboises jusqu'à obtenir une purée. Verser le yaourt, le sucre, puis mélanger.

Glace Fraise

250gr fraises 100ml crème pour chantilly 100gr sucre glace 1/2 cuillère de jus de citron	Broyer les fraises, dans un bol à part, jusqu'a obtenir une purée, puis verser le reste des ingrédients et mélanger.

FR

Downloaded from www.vandenborre.be

Chocolat & Menthe

200ml lait écrémé
200ml crème pour chantilly
50gr sucre glace
50gr chocolat râpé
Extrait de menthe

Verser le lait et le sucre dans une casserole et remuer à feu doux jusqu'à ce que le sucre se soit dissous, puis laisser refroidir. Verser la crème et l'extrait de menthe, puis remuer. Verser le mélange dans l'appareil en marche, puis une fois qu'il commen- cera à se glacer, introduire le chocolat râpé.

FR

Glace Vanille

1/2 litre de lait entier
50 ml de crème liquide
5 jaunes d'œufs
125 g de sucre
2 gousses de vanille

Fendre les gousses de vanille et récupérer les graines.
Dans une casserole, mélanger le lait et la crème et ajouter les graines de vanille ainsi que les gousses fendues.
Porter à ébullition puis retirer du feu pendant un quart d'heure. Dans un saladier, battre les jaunes d'œufs avec le sucre.
Ôter les gousses de vanille de la casserole. Ajouter progressivement le mélange lait et crème au mélange œufs et sucre en fouettant. Verser dans la casserole et faire cuire le mélange à feu doux, sans cesser de remuer jusqu'à ce que la mousse ait disparu et que le mélange nappe la cuillère.
Passer ensuite la crème anglaise au chinois et la mettre dans un saladier froid pour stopper la cuisson.
Laisser refroidir au moins 30 minutes au réfrigérateur avant de turbiner le mélange dans la sorbetière.

Downloaded from www.vandenborre.be

Pistache

1/2 litre de lait entier 50 ml de crème liquide 4 jaunes d'œufs 90 g de pâte de pistache. N.B. : la pâte de pistache se trouve en épiceries fines ou moyen-orientales.	Dans une casserole, mélanger le lait et la crème et porter à ébullition. Retirer le mélange lait et crème du feu et ltrer. Dans un saladier, battre les jaunes d'œufs avec le sucre. Ajouter progressivement le mélange lait et crème au mélange œufs et sucre en fouettant. Verser dans la casserole et faire cuire le mélange à feu doux, sans cesser de remuer jusqu'à ce que la mousse ait disparu et que le mélange nappe la cuillère. Passer ensuite la crème anglaise au chinois et la mettre dans un saladier froid pour stopper la cuisson.Ajouter la pâte de pistache. Laisser refroidir au moins 30 minutes au ré-frigérateur avant de turbiner le mélange dans la sorbetière.

FR

PÂTE DE PISTACHE (300 GR)

125 g de pistaches émondées
75 g d'amandes émondées
35 g de sucre en poudre,
75 g d'huile d'arachide ou d'amande.

Faire griller les amandes et les pistaches séparément au four (15 minutes à 160°C).Les laisser refroidir et moudre nement. Ajouter le sucre. Mélanger. Ajouter l'huile et mélanger jusqu'à ce que le mélange soit parfaitement homogène.

Downloaded from www.vandenborre.be

FR

Chocolat

1/2 litre de lait entier
50 ml de crème liquide,
4 jaunes d'œufs
110 g de sucre
140 g de chocolat noir.

Dans une casserole, faire fondre le chocolat avec 10 cl d'eau. Dans une autre casserole, mélanger le lait et la crème et porter à ébullition.
Retirer le mélange lait et crème du feu et ltrer.
Dans un saladier, battre les jaunes d'œufs avec le sucre.
Ajouter progressivement le mélange lait et crème au mélange œufs et sucre en fouettant.
Ajouter ensuite le chocolat fondu.
Verser dans la casserole et faire cuire le mélange à feu doux, sans cesser de remuer jusqu'à ce que la mousse ait disparu et que le mélange nappe la cuillère.
Verser dans un saladier froid pour stopper la cuisson.
Laisser refroidir au moins 30 minutes au réfrigérateur avant de turbiner le mélange dans la sorbetière.

Sorbet Framboise

1 kg de framboises
1 citron
200 g de sucre.

N.B. : vous pouvez remplacer les framboises par des mûres !

À l'aide d'un moulin à légumes muni d'une grille ne, écraser les framboises a n d'obtenir une purée ne et sans grains.
Ajouter le jus de citron et le sucre.
Faire cuire la préparation quelques minutes sur feu doux pour faire fondre les grains de sucre. Laisser refroidir au moins 30 minutes au réfrigérateur avant de turbiner le mélange dans la sorbetière.

Downloaded from www.vandenborre.be

Sorbet Fraise

435gr de fraises
145ml d'eau
90gr sucre glace
1/2 càc de jus de citron

Faire bouillir l'eau avec le sucre, puis laisser refroidir. Ajouter les fraises et le reste des ingrédients, puis broyer.

Sorbet Citron

6 citrons
290 gr sucre 435ml d'eau

Râper la peau de 5 citrons et presser les 6. Laisser le sucre se dissoudre dans l'eau à feu doux, ajouter le zest de citron, puis laisser refroidir.

FR

Sorbet Pêche

5 pêches bien mûres
20 cl d'eau
90 g de sucre,
jus d'un demi-citron.

Faire bouillir une grande casserole d'eau puis pocher les pêches entières pendant 5 minutes.Éplucher les pêches (la peau partira alors facilement), les dénoyauter puis les mixer.À part, faire un sirop en mettant le sucre et l'eau sur feu moyen jusqu'à ce que le sucre soit dissout totalement
Mélanger la purée de pêches, le jus de citron et le sirop. Laisser refroidir.

Sorbet Cerise

500 g de cerises bien mûres et sucrées
150 g de sucre
12 cl d'eau
moulin à légumes
jus d'un quart de citron,
2 c à s de Kirsch (option).

Laver, dénoyauter et mixer les cerises avec le jus du citron pressé. À l'aide d'un moulin à légumes muni d'une grille ne, écraser les cerises a n d'obtenir une purée ne et éliminer les morceaux de peau.Dans une casserole, préparer le sirop en portant à ébullition l'eau et le sucre, puis laisser refroidir.Mêler les cerises hachées au sirop, bien mélanger. Turbiner le mélange dans la sorbetière.

Downloaded from www.vandenborre.be

frifri
ICE CREAM MAKER

www.frifri.be