

seB[®]

Downloaded from v

FR

NL

DE

EN

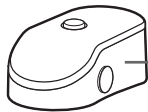


www.seb.be

Guide de l'utilisateur
Gebruikersgids
Gebrauchsanleitung
User Guide

www.groupeseb.com

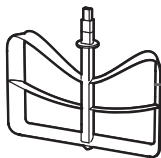
Doc.



A



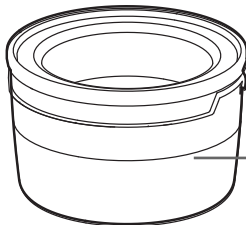
B



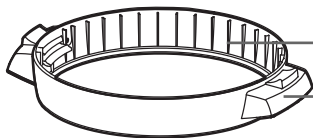
C



D



E



F

G

www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

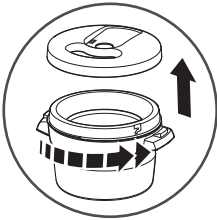


Fig. 1



Fig. 2

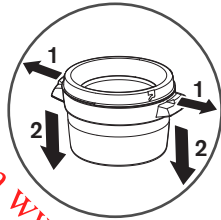


Fig. 3

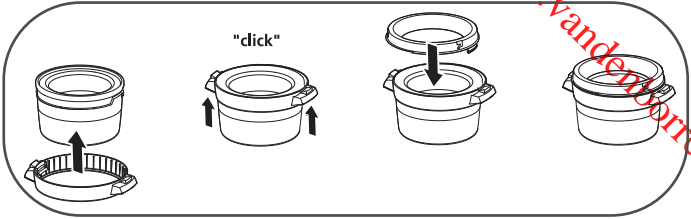


Fig. 4

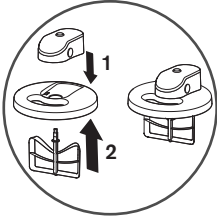


Fig. 5

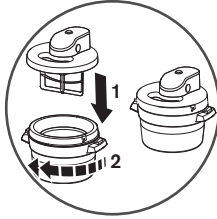


Fig. 6

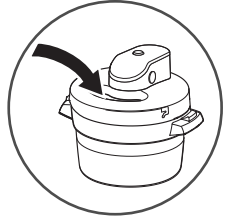


Fig. 7

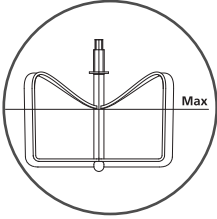


Fig. 8

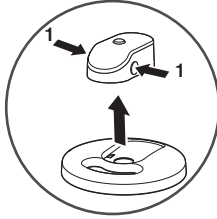


Fig. 9

Vous venez de faire l'acquisition de la sorbetière SEB. Bravo ! Elle va vous permettre de réussir sans problème toute une gamme de préparations glacées savoureuses et onctueuses. Laissez libre cours à votre imagination...

Consignes de sécurité

- Lire attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil : une utilisation non conforme dégagerait le fabricant de toute responsabilité.
- Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, Compatibilité Electromagnétique, Matériaux en contact des aliments, Environnement,...).
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Avant de brancher l'appareil, vérifier que la tension d'alimentation de votre installation correspond à celle de l'appareil et que la prise de courant comporte bien la terre.
- **Toute erreur de branchement annule la garantie.**
- Ne pas poser l'appareil sur une surface chaude, plaque chauffante par exemple, et ne pas l'utiliser ou le laisser à proximité d'une flamme nue.
- Ne pas porter le bol réfrigérant à une température supérieure à 40°C. Ne pas le mettre dans un lave-vaisselle, un four ou un four micro-ondes et ne pas le remplir d'un liquide chaud.
- Débrancher la prise secteur en cas d'anomalie de fonctionnement et avant chaque ouverture de couvercle.
- Ne jamais introduire les doigts ou un ustensile dans l'orifice de remplissage.
- Votre appareil est destiné uniquement à un usage domestique et à l'intérieur de la maison.
- Débrancher l'appareil dès que vous cessez de l'utiliser et que vous le nettoyez.
- Ne pas utiliser l'appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé. Dans ce cas, s'adresser à un centre service agréé.
- Toute intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuel par le client doit être effectuée par un centre service agréé.
- Si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés, n'utilisez pas l'appareil. Afin d'éviter tout danger, faites obligatoirement remplacer le câble d'alimentation par un centre agréé.

- Ne pas mettre l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne pas laisser pendre le câble d'alimentation à portée de main des enfants.
- Le câble d'alimentation ne doit jamais être à proximité ou en contact avec les parties chaudes de votre appareil, près d'une source de chaleur ou sur un angle vif.
- Pour votre sécurité, n'utiliser que des accessoires et des pièces détachées du fabricant adaptés à votre appareil.
- Ne pas débrancher la fiche de la prise en tirant sur le câble.
- Tous les appareils sont soumis à un contrôle qualité sévère. Des essais d'utilisation pratiques sont faits avec des appareils pris au hasard ce qui explique d'éventuelles traces d'utilisation.
- Votre machine a été conçue pour un usage domestique seulement. Elle n'a pas été conçue pour être utilisée dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie:
 - Dans des coins de cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels,
 - Dans des fermes,
 - Par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,
 - Dans des environnements de type chambres d'hôtes.

GARDEZ PRÉCIEUSEMENT CES CONSIGNES

Description

- A. Bloc moteur avec interrupteur marche/arrêt
- B. Couvercle
- C. Pale
- D. Anneau supérieur
- E. Bol réfrigérant
- F. Anneau inférieur
- G. Poignées de préhension de l'anneau inférieur

Avant la première utilisation

DÉMONTAGE

- Tournez le couvercle en sens inverse des aiguilles d'une montre pour le déverrouiller puis soulevez-le (**Fig. 1**). Enlevez le bloc moteur situé dans le bol réfrigérant et mettez-le de côté.

- Démontez l'anneau supérieur en actionnant un des leviers sur la poignée (Fig. 2). Utilisez l'autre main pour démonter l'anneau supérieur.
- Démontez l'anneau inférieur en actionnant les deux leviers de la poignée et en appuyant vers le bas (Fig. 3).

NETTOYAGE

- Avant d'utiliser l'appareil, il convient de le nettoyer pour éliminer tout résidu éventuel de fabrication.
- Ne jamais immerger le bloc moteur dans l'eau. L'essuyer simplement avec un chiffon humide.
- Nettoyez le bol réfrigérant, le couvercle, les anneaux et la pale à l'eau tiède.
- Ne nettoyez jamais les pièces avec des produits abrasifs ou durs. Vous pourriez les endommager.
- Séchez avec précaution toutes les pièces avant utilisation.

Préparation de la glace, des yaourts glacés et des sorbets

- Retirez les anneaux du bol réfrigérant. Laissez le bol vide refroidir pendant au moins 24 heures dans un congélateur à une température de -18°C , en vous assurant que le bol est parfaitement sec à l'intérieur comme à l'extérieur. Le bol doit être placé à l'endroit pour permettre une bonne répartition du liquide retenu entre les parois au moment de sa solidification.
- Vous pouvez contrôler que votre congélateur est à la bonne température grâce au témoin d'accumulation placé sur le bol : un flocon entouré de flèches vertes apparaît environ 6 heures après avoir placé le récipient au froid et atteste que votre bol est en train d'accumuler le froid. Si rien n'apparaît après environ 10 heures, essayez d'abaisser la température de votre congélateur.
- Préparez le mélange à glace (voir la partie recettes). Plus celui-ci sera froid, plus le travail de la sorbetière sera rapide et satisfaisant. Pour les recettes nécessitant une chauffe d'aliments, pensez donc à bien laisser refroidir votre préparation ! En revanche pour les recettes à base d'aliments frais, écoutez vos envies spontanées...

Il est possible de laisser votre bol réfrigérant en permanence dans votre congélateur pour réaliser vos préparations dès que vous en avez envie.

- En raison de l'augmentation de volume lors de la préparation, la quantité du mélange ne doit pas dépasser 1 Kg pour les sorbets ou 1 litre pour les crèmes glacées (fig. 8).
- Commencez par assembler les éléments en laissant l'appareil hors tension.
 - a) - Placez le bol dans l'anneau inférieur.
 - Remontez l'anneau en le tenant par les poignées puis tournez-le jusqu'à atteindre les encoches : clic, c'est accroché.
 - Prenez l'anneau supérieur et, tout en tenant toujours l'anneau inférieur par les poignées, clipsez-le (les marquages vous guident). (Fig. 4).
 - b) Fixez le bloc moteur sur le couvercle et insérez la pale dans le bloc moteur (Fig. 5). Veillez à ce que le bloc moteur soit bien fixé.
 - c) Mettez le couvercle (avec le bloc moteur et la pale) au-dessus du bol et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller (Fig. 6). Attention à ce que les quatre verrous soient bien enclenchés.
- Branchez la sorbetière et faites la fonctionner immédiatement pour éviter que la pale ne gèle dans le bol très froid.
- Versez toujours la préparation par l'orifice de remplissage, une fois l'appareil en fonctionnement. (Fig. 7).
- A tout moment, vous pouvez personnaliser votre préparation en y ajoutant délicatement d'autres ingrédients par l'orifice (pépites, fruits, bonbons, etc.).
- Selon la recette, la quantité de glace et la température initiale, la durée de préparation est comprise entre 20 et 40 minutes. Lorsque la consistance désirée est obtenue, arrêtez l'appareil et débranchez la prise secteur.
- C'est prêt, vous pouvez déguster !
- Pour ne pas solliciter le moteur, l'appareil modifie le sens de rotation lorsque la masse devient trop compacte. Si cela se répète sans interruption, la préparation glacée est prête. Arrêtez l'appareil en appuyant sur l'interrupteur marche/arrêt. Le voyant s'éteint. Débranchez-le.
- Retirez le couvercle en soulevant légèrement le bloc moteur et en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Retirez la pale. Démontez le bloc moteur en appuyant sur les 2 repères situés sur les côtés (Fig. 9).

La pale remue régulièrement votre mélange. Cette opération permet de répartir uniformément le froid depuis les parois du bol réfrigérant jusqu'à son centre. Elle garantit l'incorporation d'air dans la préparation (foisonnement) et empêche la formation de cristaux, vous permettant d'obtenir un résultat onctueux.

ATTENTION !
Le bol réfrigérant n'est pas approprié pour conserver la glace longtemps au congélateur (elle deviendrait trop dure). Pour conserver la glace utilisez un autre récipient alimentaire muni d'un couvercle.

- L'utilisation d'ustensiles métalliques pourrait abîmer le bol réfrigérant. Utilisez uniquement une spatule en bois ou en plastique pour retirer la glace.
- Vous pouvez maintenir la glace dans le bol réfrigérant avant de la servir ou bien la placer dans le congélateur pendant quelques minutes pour la rendre plus dure.

Préparer une seconde portion de glace ou de sorbet

- Lavez le bol avec de l'eau tiède et séchez-le soigneusement. N'utilisez pas d'eau très chaude ou bouillante car le changement brusque de température peut endommager le bol. Remplacez-le au congélateur. Le bol sera déjà partiellement refroidi et il ne faudra pas le placer aussi longtemps dans le congélateur ; environ 4 à 6 heures.

Sécurité

- Le produit est équipé d'un élément de sécurité qui arrête automatiquement l'appareil en cas de surchauffe du moteur. Cette surchauffe peut advenir si le dessert est très épais et si l'appareil a fonctionné pendant une période de temps excessivement longue ou si des ingrédients que l'on a ajoutés (noix...) sont en très gros morceaux. Pour remettre l'appareil en marche : appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt ; laissez l'appareil refroidir. Après quelques minutes, vous pouvez le remettre en fonctionnement.
- Ne laissez pas l'appareil fonctionner plus longtemps que cela est nécessaire.



ATTENTION :
Ne pas faire fonctionner la sorbetière à l'intérieur du congélateur ou du réfrigérateur.

Instructions de nettoyage

- Démontez l'appareil.
- Seuls le couvercle (sans le bloc moteur) et la pale peuvent être mis dans le rack supérieur du lave-vaisselle.
- Le bol et les anneaux seront nettoyés à l'eau de vaisselle tiède (pas d'eau chaude).
- Le bloc moteur ne peut pas passer au lave-vaisselle. Nettoyez-le simplement avec un chiffon humide.

- Ne jamais nettoyer les pièces avec des poudres détergentes car vous pourriez les endommager.
- Séchez le bol soigneusement avant de le remettre au congélateur (sans les anneaux).

Conseils et astuces

PRÉPARATION

- Les préparations de glace contenant une forte proportion de sucre, de matières grasses ou d'alcool demandent plus de temps pour se solidifier ou peuvent ne pas devenir fermes.
- Ajouter de l'alcool uniquement lorsque l'appareil fonctionne et que la préparation est déjà à moitié solidifiée.
- Nous vous recommandons de préparer les ingrédients avant de retirer le bol du congélateur (afin que le bol soit aussi froid que possible au départ).
- Au démarrage, toute préparation versée dans le bol réfrigérant doit être liquide. Ne pas utiliser d'ingrédients fermes, tels que de la crème fouettée ou des liquides déjà glacés pour la préparation de la glace.
- Préparez la veille et conservez au réfrigérateur les préparations nécessitant une cuisson préalable (minimum 12 heures).

CONSERVATION ET PRÉSENTATION

- Les glaces et sorbets sont bien meilleurs lorsqu'ils viennent tout juste d'être préparés. Ils perdent rapidement de leur texture et de leur saveur si on les conserve pendant trop longtemps.
- Habituellement, la glace faite maison durcit facilement et la texture est différente de la glace vendue dans le commerce : les boules sont plus difficiles à faire. Afin de rendre la présentation de la glace plus facile, sortez-la du congélateur 5 à 10 minutes environ avant de la servir et conservez-la au réfrigérateur pour la laisser ramollir légèrement. N'oubliez pas que le sorbet décongèle plus rapidement que la glace.
- La glace décongelée ou partiellement décongelée ne doit jamais être recongelée.
- Les glaces ou les sorbets contenant des œufs crus ou partiellement cuits ne doivent jamais être servis aux jeunes enfants, aux femmes enceintes, aux personnes âgées ou à toute personne fragile d'une manière générale.

GLACE A LA VANILLE

250 ml de lait entier (35% de matières grasses), 100 g de sucre, 2 oeufs (calibre 60), 450 g de crème liquide (30% de matières grasses), 1 cuillère à café d'extrait de vanille.

- Faites chauffer le lait dans une petite casserole tout en fouettant les œufs et le sucre dans un bol à part.
- Versez lentement le lait chaud sur les œufs et le sucre mélangés, tout en remuant.
- Versez le tout dans la casserole et faites chauffer le mélange sans bouillir, tout en remuant jusqu'à ce qu'il commence à épaissir et prenne la consistance d'une crème anglaise légère.
- Laissez refroidir à température ambiante. Ajoutez la crème et l'essence de vanille en mélangeant.
- Mettez au réfrigérateur (minimum 12 heures).

Variantes :

- Dissoudre 2 cuillères à café de café instantané dans la préparation chaude.
- Remplacer la vanille par 2 cuillères à café de sirop à la menthe.

GLACE AU CHOCOLAT

250 ml de lait entier (35% de matières grasses), 100 g de sucre, 80 g de cacao, 1 œuf (calibre 60), 450 g de crème liquide (30% de matières grasses), 1 cuillère à café d'extrait de vanille.

- Mélangez le lait, l'œuf et le sucre dans une petite casserole.
- Faites chauffer le mélange à feu doux sans bouillir, tout en remuant jusqu'à ce qu'il commence à épaissir et prenne la consistance d'une crème anglaise légère.
- Versez ensuite le cacao tout en remuant jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
- Laissez refroidir à température ambiante.
- Ajoutez en remuant la crème et la vanille.
- Mettez au réfrigérateur (minimum 12 heures).

GLACE A LA NOIX DE COCO

250 ml de lait entier (35% de matières grasses), 150 g de sucre, 2 œufs (calibre 60), 450 g de crème liquide (30% de matières grasses), 40 g de noix de coco séchée, ½ cuillère à café d'extrait de vanille.

- Mélangez le lait, l'œuf, le sucre dans une petite casserole.
- Faites chauffer le mélange à feu doux, sans bouillir, tout en remuant jusqu'à ce qu'il commence à épaissir et prenne la consistance d'une crème anglaise légère.
- Laissez refroidir à température ambiante et ajoutez la noix de coco, la crème et la vanille tout en remuant.
- Mettez au réfrigérateur (minimum 12 heures).

GLACE RHUM ET RAISINS

120 g de raisins secs, 100 ml de rhum. Versez le rhum sur les raisins secs et laissez reposer à couvert toute une nuit. 250 ml de lait entier (35% de matières grasses), 100 g de sucre, 2 œufs (calibre 60), 450 g de crème liquide (30% de matières grasses).

- Faites chauffer le lait dans une petite casserole tout en fouettant les œufs et le sucre dans un bol à part.
- Versez lentement le lait chaud sur les œufs et le sucre mélangés, tout en remuant.
- Versez le tout dans la casserole et faites chauffer le mélange sans bouillir, tout en remuant jusqu'à ce qu'il commence à épaissir et prenne la consistance d'une crème anglaise légère.
- Laissez refroidir à température ambiante.
- Ajoutez la crème en remuant et mettez au réfrigérateur (minimum 12 heures).
- Ajoutez les raisins imbibés de rhum lorsque l'appareil fonctionne et dès que la préparation commence à prendre de la consistance.

GLACE AU YOGOURT ET AU CITRON

300 g de yogourt nature, 3 cuillères à soupe (50g) de crème fraîche épaisse (42% de matières grasses), 170 g de sucre, 250 ml de jus de citron.

- Mélangez bien le yogourt, la crème, et le sucre jusqu'à dissolution complète du sucre.
- Ajoutez le jus de citron tout en remuant.

GLACE AU YOGOURT ET AUX FRUITS ROUGES

100 g de fraises, 100 g de framboises, 100 g de myrtilles, 250g de yogourt nature, 110 g de sucre.

- Lavez les fruits rouges et réduisez les en purée à l'aide d'un mixer.
- Mélangez le sucre et le yogourt dans un bol jusqu'à dissolution du sucre.
- Mélangez la purée de fruits tout en remuant.

SOUFFLE GLACE A LA FRAISE

400 g de fraises, 3 jaunes d'œuf, 60g de sucre, 200 g de babeurre.

- Lavez les fraises et réduisez-les en purée à l'aide d'un mixer.
- Faites chauffer à feu doux les jaunes d'œuf et deux cuillères à soupe de purée de fraises dans une petite casserole jusqu'à ce que le mélange devienne friable.
- Battez le mélange d'œufs et le reste de la purée dans un bol froid jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
- Versez ensuite le sucre et le babeurre tout en remuant.
- Placez la préparation dans le réfrigérateur pour qu'elle refroidisse (minimum 12 heures).

SORBET A L'ORANGE

200 g de sucre, 300ml d'eau, 400 ml de jus d'orange.

- Mélangez l'eau et le sucre dans une casserole et portez à ébullition.
- Laissez le sirop refroidir à température ambiante.
- Versez le jus d'orange en remuant et placez la préparation dans le réfrigérateur pour qu'elle refroidisse (minimum 12 heures).

Variantes :

- On peut utiliser du jus de citron ou de pamplemousse ou des kiwis en purée (dans ce cas, ajoutez une cuillère à soupe de jus de citron).

SORBET AU PAMPLEMOUSSE ET AU MIEL

175 g de miel, 450 ml de jus de pamplemousse.

- Laissez tiédir à feu doux le miel dans une petite casserole et versez-y 4 cuillerées de jus tout en remuant.
- Mélangez ensuite cette préparation avec le jus restant dans un bol à part.
- Placez la préparation dans le réfrigérateur pour qu'elle refroidisse (minimum 12 heures).

PRÉPARATION À LA CARTE

A. Préparation de base

500 ml de lait, 4 jaunes d'œuf, 1 cuillère à café (8 g) de farine de maïs, 100 g de sucre.

- Portez le lait à ébullition dans une casserole.
- Battez les jaunes d'œufs, le sucre et la farine dans un bol jusqu'à ce que le mélange soit pratiquement blanc.
- Versez le lait chaud sans cesser de remuer.
- Mettez dans la casserole et chauffez jusqu'à épaississement léger sans porter à ébullition.
- Laissez refroidir et mettez au réfrigérateur (minimum 12 heures).

B. On peut ajouter à cette préparation de base :

- 3 bananes réduites en purée (environ 350 g)
- 100 g d'amandes grillées
- 100 g de noisettes brisées
- 120 g de vermicelles ou de pépites de chocolat.

Protection de l'environnement



PARTICIPONS À LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT !

- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ➔ Confiez celui-ci à un point de collecte ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.

U heeft net een SEB sorbetmachine aangekocht. Proficiat!
Met dit toestel kunt u zonder problemen verschillende smakelijke en zachte ijsbereidingen maken. Laat uw verbeelding de vrije loop....

NL

Veiligheidsadviezen

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt: wanneer het apparaat niet op de juiste wijze gebruikt wordt, kan de fabrikant geen aansprakelijkheid aanvaarden.
- Voor uw veiligheid voldoet dit apparaat aan de toepasselijke normen en regelgevingen (Richtlijnen Laagspanning, Elektromagnetische Compatibiliteit, Materialen in contact met voedingswaren, Milieu...).
- Dit apparaat is niet bedoeld om zonder hulp of toezicht gebruikt te worden door kinderen of andere personen, indien hun fysieke, zintuiglijke of mentale vermogen hen niet in staat stelt dit apparaat op een veilige wijze te gebruiken. Indien zij geen ervaring hebben met het gebruik van of kennis hebben van het apparaat, dienen zij onder toezicht te staan van een verantwoordelijk persoon die bekend is met het gebruik van het apparaat. Er moet toezicht op jonge kinderen zijn, zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen.
- Controleer, voordat de stekker van het apparaat in het stopcontact wordt gestoken, of de netspanning van uw installatie overeenkomt met die van het apparaat en of het stopcontact geaard is.
- **Verkeerde aansluiting maakt de garantie ongeldig.**
- Het apparaat niet plaatsen of gebruiken op een warme plaat of in de nabijheid van een warmtebron of vlam.
- De temperatuur van de ijskom niet opvoeren boven 40°C. Niet in de vaatwasmachine, oven of magnetron zetten. Vul de ijskom niet met een hete vloeistof.
- Trek de stekker uit het stopcontact bij abnormale werking van het apparaat en steeds wanneer u het deksel opent.
- Stop nooit uw vingers of enig voorwerp in de vulopening.
- Uw apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik binnenshuis.
- Trek, bij langdurige afwezigheid en als u het apparaat schoonmaakt, de stekker uit het stopcontact.
- Het apparaat niet gebruiken wanneer dit niet goed werkt of beschadigd is. Neem in dat geval contact op met een erkende servicedienst.
- Elke handeling anders dan schoonmaken en het gewone onderhoud dient door een erkende servicedienst te gebeuren.
- Het apparaat niet gebruiken indien het snoer of de stekker beschadigd zijn. Om gevaarlijke situaties te voorkomen, dient u het snoer door een erkende servicedienst te laten vervangen.

- Dompel het apparaat, het snoer of de stekker niet in water of enige andere vloeistof.
- Laat het snoer niet binnen handbereik van kinderen los hangen.
- Laat het snoer nooit in aanraking komen met of in de buurt hangen van warme onderdelen van het apparaat of van andere warmtebronnen en laat het niet over scherpe hoeken en randen hangen.
- Voor uw eigen veiligheid dient u uitsluitend de voor uw apparaat geschikte accessoires en onderdelen van de fabrikant te gebruiken.
- Haal de stekker niet uit het stopcontact door aan het snoer te trekken.
- Alle apparaten worden onderworpen aan een strenge controle. Met sommige, willekeurig uitgekozen apparaten zijn praktische gebruikstests uitgevoerd, waardoor het kan lijken of het apparaat reeds gebruikt is.
- Uw apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. De garantie is niet van toepassing in geval van gebruik van uw apparaat:
 - in kleinschalige personeelskeukens in winkels, kantoren en andere arbeidsomgevingen,
 - op boerderijen,
 - door gasten van hotels, motels of andere verblijfsvormen,
 - in bed & breakfast locaties.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

Beschrijving

- A. Motorblok met aan/uit-schakelaar
- B. Deksel
- C. Schroefblad
- D. Bovenste ring
- E. IJskom
- F. Onderste ring
- G. Handvat de onderste ring

Voor het eerste gebruik

DEMONTAGE

- Draai het deksel tegen de wijzers van de klok in los en licht het dan op (**Fig. 1**). Verwijder het motorblok uit de ijskom en zet het aan de kant.
- Demonteer de bovenste ring door één van hendels van de handgreep in beweging te brengen (**Fig. 2**). Gebruik de andere hand om de bovenste ring te demonteren.

- Demonteer de onderste ring door BEIDE hendels van de handgreep in beweging te zetten en naar beneden te drukken (Fig. 3).

REINIGING

- Voordat u het apparaat gaat gebruiken, is het raadzaam het te reinigen om eventuele bij de fabricage ontstane reststoffen te verwijderen.
- Het motorblok nooit in water onderdompelen. Neem het alleen maar af met een vochtige doek.
- Maak de ijskom, deksel, ringen en schroefblad met lauw water schoon.
- Maak de onderdelen nooit schoon met schuurmiddelen of andere harde materialen. Hierdoor kunnen ze beschadigd worden.
- Droog alle onderdelen zorgvuldig af voor gebruik.

Bereiding van (yoghurt)ijs en sorbets —

- Verwijder de ringen van de ijskom. Laat de lege kom minstens 24 uur koelen in een vriezer met een temperatuur van -18°C , en zorg ervoor dat de kom zowel van binnen als van buiten volledig droog is. De kom moet rechtop gezet worden (met de juiste kant boven) om een goede verdeling te krijgen van de vloeistof die tussen de wanden wordt vastgehouden op het moment dat deze stolt.
- Dankzij de vierkante sticker op de kom kunt u controleren of uw vriezer op de juiste temperatuur staat: Wanneer de kom ongeveer 6 uur in de vriezer staat, verschijnt er een vlok met groene pijlen op de kom. Dit geeft aan dat de kom de kou aan het accumuleren is. Zet de temperatuur van de vriezer lager als er na 10 uur nog steeds niets verschijnt.
- Bereid het ijsmengsel (zie recepten). Hoe kouder de vriezer, hoe sneller en efficiënter de sorbetmachine werkt. Als u voedingswaren bereidt die eerst gekookt moeten worden, denk er dan aan deze eerst goed af te laten koelen! Als u echter verse voedingswaren gebruikt, laat u uw verbeelding de vrije loop...
- Omdat het mengsel bij de bereiding in volume toeneemt mag de hoeveelheid van het mengsel niet 1 kilo overschrijden voor sorbets of 1 liter voor roomijs (fig. 8).

U mag de ijskom permanent in de vriezer zetten. Zo staat deze klaar voor gebruik wanneer u er zin in heeft.

- Begin met de montage van de verschillende onderdelen terwijl het apparaat niet onder spanning staat.
 - a) - Plaats de kom in de onderste ring.
 - Draai de ring met de handgrepen naar boven tot aan de groeven: klik, de ring zit vast.
 - Neem de bovenste ring en zet deze vast terwijl u de onderste nog steeds met de handgrepen vasthoudt (volg de aanduidingen). (Fig. 4).
 - b) Zet het motorblok vast op het deksel en plaats het schroefblad in het motorblok (Fig. 5). Zorg ervoor dat het motorblok goed vastzit.
 - c) Zet het deksel (met het motorblok en het schroefblad) bovenop de kom en draai het vast in de richting van de klok (Fig. 6). Let goed op dat de vier grendels goed vast zitten.
- Zet de ijsmachine aan en zet deze meteen in werking om te vermijden dat het schroefblad befrist in de koude kom.
- Giet de bereiding in de vulopening wanneer u het toestel heeft aangezet. (Fig. 7).
- U kunt uw bereiding op elk moment een persoonlijke touch geven door via de vulopening voorzichtig andere ingrediënten toe te voegen (vlokken, fruit, pralines,...).
- Afhankelijk van het recept, de hoeveelheid ijs en de begintemperatuur ligt de bereidingstijd tussen 20 en 40 minuten. Als de gewenste consistentie is verkregen, zet u het apparaat uit en trekt u de stekker uit het stopcontact.
- Klaar, u kunt proeven!

- Om de motor niet te belasten verandert het apparaat van draairichting als de massa te compact wordt. Als dit zich ononderbroken herhaalt is de ijsbereiding gereed. Zet het apparaat uit door op de aan/uit-knop te drukken. Het controlelampje gaat uit. Trek de stekker uit het stopcontact.
- Verwijder het deksel door het motorblok lichtjes op te tillen en door tegen de wijzers van de klok in te draaien. Haal het schroefblad weg. Demonteer het motorblok door op de 2 gleuven aan de zijkanten te drukken (Fig. 9).
- Het gebruik van metalen keukengerei kan de ijskom beschadigen. Gebruik een houten of kunststof spatel om het ijs uit de kom te halen.
- U kunt het ijs in de ijskom bewaren totdat u het serveert of

Het roerblad mengt uw bereiding regelmatig. Met deze bewegingen wordt de kou van de muren van de ijskom gelijkmatig tot het centrum verdeeld. Op deze manier wordt er lucht door de bereiding gemengd en kristalvorming tegengegaan zodat u een zacht en homogeen resultaat krijgt.

WAARSCHUWING!
De ijskom is niet geschikt om ijs gedurende langere tijd in de diepvries te bewaren (het ijs wordt te hard). Gebruik een andere kom voorzien van een deksel om het ijs in te bewaren.

u kunt het ijs enkele minuten in de diepvries plaatsen om zo het ijs harder te maken.

NL

Een tweede keer ijs of sorbet maken

- Was de ijskom met warm water en maak hem goed droog. Gebruik geen heet of kokend water aangezien het plotselinge temperatuurverschil de ijskom kan beschadigen. Terugzetten in de vriezer. De ijskom wordt nu gedeeltelijk gekoeld, dus hoeft het minder lang in de vriezer te staan, ongeveer 4-6 uur.

Veiligheid

- Het apparaat is voorzien van een veiligheidselement die het apparaat automatisch stopzet zodra de motor oververhit raakt. Oververhitting kan plaatsvinden als het dessert erg dik is of als het apparaat buitensporig lang in werking is geweest of wanneer de toegevoegde ingrediënten (noten e.d.) te grote stukken zijn. Aanzetten van het apparaat: druk op de aan/uit-knop ; laat het apparaat afkoelen. Na een paar minuten kunt u het weer aanzetten.
- Laat het apparaat niet langer dan nodig aanstaan.



OPGELET :
de ijsmachine
niet aanzetten
als u deze in de
vriezer of
koelkast hebt
staan.

Instructies voor schoonmaken

- Demonteer het apparaat.
- Alleen het deksel (zonder motorblok) en het schroefblad kunnen in het bovenste vak van de vaatwasmachine geplaatst worden.
- De kom en de ringen moeten met lauw water schoongemaakt worden (geen heet water).
- Het motorblok mag niet in de vaatwasmachine gezet worden. Maak het alleen maar schoon met een vochtige doek.
- De onderdelen nooit met schuurpoeders reinigen : u kunt ze hiermee beschadigen.
- Droog de kom zorgvuldig af voordat u deze in de vriezer zet (zonder de ringen).

VOORBEREIDING

- Ijsbereidingen die een hoog gehalte aan suiker, vetstof of alcohol bevatten vergen meer tijd om hard te worden of worden helemaal niet hard.
- Voeg alleen alcohol toe als het apparaat in werking is en wanneer de bereiding al half hard is geworden.
- Wij adviseren u de ingrediënten te bereiden voordat u de kom uit de vriezer haalt (zodat de kom zo koud mogelijk is aan het begin).
- Voor het starten moet elke bereiding die u in de ijskom hebt gedaan vloeibaar zijn. Gebruik voor de bereiding van ijs geen ingrediënten in vaste toestand zoals opgeklopte slagroom of vloeistoffen die al ijs zijn geworden.
- Maak de bereiding de dag tevoren en bewaar de bereiding die vooraf gegaard moeten worden in de koelkast (minimaal 12 uur).

BEWAARADVIEZEN

- Ijs en sorbet smaken het beste wanneer ze net gemaakt zijn, de textuur en verse smaak raken verloren als ze te lang bewaard worden.
- Het is normaal dat zelfgemaakt ijs hard wordt als het in de vriezer wordt gezet, de textuur is anders dan de originele, zachte lepelbare consistentie. Om het opdienen van bevroren ijs te vergemakkelijken, kunt u het ijs het beste 5-10 minuten van te voren uit de vriezer halen en in de koelkast bewaren zodat het langzaam kan ontdooien. Let op: sorbet ontdooit sneller dan ijs.
- Ontdooid of deels ontdooid ijs mag nooit opnieuw ingevroren worden.
- Ijs of sorbet dat rauwe of deels gekookte eieren bevat, mag niet gegeten worden door kinderen, zwangere vrouwen, ouderen of zieke mensen.

Recepten

NL

VANILLE-IJS

250 ml volle melk (35% vetstof), 100 g suiker, 2 eieren, 450 g room (30% vetstof), 1 theelepel vanille-extract.

- Verwarm de melk in een klein pannetje terwijl u de eieren en de suiker in een aparte kom klopt.
- Schenk de warme melk langzaam over het ei-/suikermengsel, al roerende.
- Schenk het geheel in de pan en verwarm het mengsel zonder dat het kookt. Blijven roeren totdat het dikker begint te worden en de consistentie van een lichte 'crème anglaise' krijgt.
- Laten afkoelen bij kamertemperatuur. Voeg al roerende de room en het vanille-extract toe.
- In de koelkast plaatsen (minimaal 12 uur).

Varianten :

- 2 theelepels oploskoffie oplossen in het warme mengsel.
- De vanille vervangen door 2 theelepels mintsiroop.

CHOCOLADE-IJS

250 ml volle melk (35% vetstof), 100 g suiker 80 g cacao, 1 ei, 450 g room (30% vetstof), 1 theelepel vanille-extract.

- Meng de melk, het ei en de suiker in een pannetje.
- Schenk het geheel in de pan en verwarm het mengsel zonder dat het kookt. Blijven roeren totdat het dikker begint te worden en de consistentie een lichte 'crème anglaise' krijgt.
- Voeg er al roerende de cacao bij tot deze gelijkmatig over het mengsel verdeeld is.
- Laten afkoelen bij kamertemperatuur.
- Voeg al roerende de room en de vanille toe.
- In de koelkast plaatsen (minimaal 12 uur).

KOKOSIJS

250 ml volle melk (35% vetstof), 150 g suiker, 2 eieren, 450 g room (30% vetstof), 40 g kokos, ½ theelepel vanille-extract.

- Meng de melk, het ei en de suiker in een pannetje.
- Schenk het geheel in de pan en verwarm het mengsel zonder dat het kookt. Blijven roeren totdat het dikker begint te worden en de consistentie een lichte 'crème anglaise' krijgt.

- Laten afkoelen bij kamertemperatuur en voeg al roerende de kokos, room en vanille toe.
- In de koelkast plaatsen (minimaal 12 uur).

IJS MET RUM/ROZIJNEN

120 g rozijnen, 100 ml rum. Schenk de rum over de rozijnen, bedek het en laat dit een hele nacht intrekken. 250 ml volle melk (35% vetstof), 100 g suiker, 2 eieren, 450 g room (30% vetstof).

- Verwarm de melk in een pannetje terwijl u de eieren en de suiker in een aparte kom klopt.
- Schenk de warme melk langzaam over het ei-/suikermengsel, al roerende.
- Schenk het geheel in de pan en verwarm het mengsel zonder dat het kookt. Blijven roeren totdat het dikker begint te worden en de consistentie een lichte 'crème anglaise' krijgt.
- Laten afkoelen bij kamertemperatuur.
- Voeg al roerende de room toe en plaats de bereiding in de koelkast (minimaal 12 uur).
- Voeg de in rum gedrenkte rozijnen toe terwijl het apparaat in werking is en zodra de bereiding dikker begint te worden.

YOGHURT-CITROENIJS

300 g yoghurt, 3 eetlepels (50g) crème fraîche (42% vetstof), 170 g suiker, 250 ml citroensap.

- Meng de yoghurt, crème fraîche en de suiker goed, totdat alle suiker helemaal is opgelost.
- Voeg al roerende het citroensap toe.

YOGHURTIJS MET RODE VRUCHTEN

100 g aardbeien, 100 g frambozen, 100 g bosbessen, 250 g yoghurt, 110 g suiker.

- Was de vruchten en pureer deze met de mixer.
- Meng de suiker en de yoghurt in een kom tot de suiker is opgelost.
- Meng de vruchtenpuree al roerende.

AARDBEIEN-IJSSOUFFLÉ

400 g aardbeien, 3 eierdooiers, 60 g suiker, 200 g karnemelk.

- Was de aardbeien en pureer deze met de mixer.
- Verwarm op een laag pitje de eierdooiers en twee eetlepels aardbeienpuree in een pannetje tot het mengsel kruimelig wordt.
- Klop het mengsel van eieren en de rest van de puree in een koude kom tot het een gelijkmatig verdeeld mengsel wordt.
- Voeg er vervolgens al roerende de suiker en de karnemelk aan toe.
- Plaats de bereiding in de koelkast om het koud te laten worden (minimaal 12 uur).

SINAASAPPELSORBET

200 g suiker, 300 ml water, 400 ml sinaasappelsap.

- Meng het water en de suiker in een pan en breng dit aan de kook.
- Laat de ontstane siroop bij kamertemperatuur afkoelen.
- Schenk er al roerende de sinaasappelsap bij en plaats de bereiding in de koelkast om het koud te laten worden (minimaal 12 uur).

Varianten :

- Er kan ook citroen- of grapefruitsap of kiwipuree gebruikt worden (voeg in dit laatste geval een eetlepel citroensap toe).

SORBET MET GRAPEFRUIT EN HONING

175 g honing, 450 ml grapefruitsap.

- Laat in een pannetje op laag vuur de honing zacht worden en schenk er al roerende 4 lepels sap aan toe.
- Meng deze bereiding vervolgens met het resterende sap in een aparte kom.
- Plaats de bereiding in de koelkast om het koud te laten worden (minimaal 12 uur).

BEREIDING 'À LA CARTE'

A. Basisbereiding

500 ml melk, 4 eierdooiers, 1 theelepel (8 g) maïzena, 100 g suiker.

- Breng de melk in een pan aan de kook.
- Klop de eierdooiers, suiker en bloem in een kom totdat het mengsel vrijwel wit wordt.
- Schenk de warme melk hierover zonder op te houden met roeren.

- Breng het mengsel over in de pan en verhit het tot het wat dikker wordt zonder het aan de kook te brengen.
- Laten afkoelen en de koelkast plaatsen (minimaal 12 uur).

B. Aan deze basisbereiding kan het volgende worden toegevoegd:

- 3 tot puree gemalen bananen (ongeveer 350 g)
- 100 g geroosterde amandelen
- 100 g fijngestampte hazelnoot
- 120 g chocolade hagelslag of vlokken

Bewaar deze instructies zorgvuldig



HELP HET MILIEU TE BESCHERMEN!

- ① Uw apparaat bevat talrijke materialen die hergebruikt of gerecycled kunnen worden.
- ➔ Breng het naar een daarvoor bestemd verzamelpunt zodat het apparaat verwerkt kan worden.

Sie haben eine SEB-Eismaschine erworben. Wir freuen uns, dass Sie sich für dieses Gerät entschieden haben.

Das Gerät wird Ihnen ermöglichen, problemlos eine ganze Reihe leckerer, sämiger Eisgerichte zuzubereiten. Lassen Sie Ihrer Vorstellungskraft freien Lauf...

DE

Sicherheitshinweise

- Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der ersten Inbetriebnahme Ihres Geräts aufmerksam durch: Bei unsachgemäßem Gebrauch übernimmt der Hersteller keinerlei Haftung und die Garantie erlischt.
- Um Ihre Sicherheit zu gewährleisten, entspricht dieses Gerät den jeweils anwendbaren Normen und Bestimmungen (Niederspannungsrichtlinie, elektromagnetische Verträglichkeit, Materialien in Kontakt mit Lebensmitteln, Umweltverträglichkeit...).
- Überlassen Sie niemals unbeaufsichtigten Kindern oder Personen das Gerät, wenn deren physische oder sensorische Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen sie am sicheren Gebrauch hindern. Sie müssen stets überwacht werden und zuvor unterwiesen sein. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicher zu gehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Überprüfen Sie vor dem Anschließen des Geräts, dass die auf dem Typenschild dieses Gerätes angegebene Spannung mit der Ihres Stromnetzes übereinstimmt und dass die Steckdose geerdet ist.
- **Bei falschem Anschluss erlischt die Garantie.**
- Das Gerät nicht auf heiße Flächen (z.B. Herdplatten) stellen oder in unmittelbarer Nähe von offenem Feuer (Gasherd) benutzen.
- Den Gefrierbehälter nicht auf über 40°C erwärmen. Den Gefrierbehälter niemals in Spülmaschine, Backofen oder Mikrowelle stellen. Nicht mit einer heißen Flüssigkeit füllen.
- Bei Funktionsstörungen und vor jedem Öffnen des Deckels den Netzstecker ziehen.
- Niemals mit den Fingern in die Einfüllöffnung greifen, Gegenstände hineinstecken oder in die Öffnung hängen lassen.
- Verwenden Sie nur ein Verlängerungskabel, wenn es einen Stecker mit Erdung aufweist. Es muss so verlegt werden, dass niemand darüber stolpern kann.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt in Betrieb. Dieses Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem in Betrieb genommen zu werden.
- Ihr Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch und für den Betrieb in geschlossenen Räumen konzipiert.
- Stecken Sie das Gerät aus, sobald Sie es nicht mehr brauchen sowie bei der Reinigung.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es nicht richtig funktioniert, undicht oder

beschädigt wurde. Wenden Sie sich in diesem Fall an ein autorisiertes Kundendienstzentrum.

- Außer der Reinigung und normalen Instandhaltungsmaßnahmen müssen alle anderen Arbeiten an dem Gerät von einem autorisierten Kundendienstzentrum ausgeführt werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind. Wenden Sie sich zu Ihrer eigenen Sicherheit an ein autorisiertes Kundendienstzentrum, um das Netzkabel auszutauschen.
- Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel und den Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht in Reichweite von Kindern herunterhängen.
- Das Netzkabel darf nicht in die Nähe einer Wärmequelle oder scharfe Kanten gelegt oder in deren Nähe gebracht werden.
- Zu Ihrer eigenen Sicherheit sollten Sie nur Originalzubehör- und Ersatzteile passend zu Ihrem Gerät verwenden.
- Ziehen Sie den Stecker nicht durch Ziehen am Netzkabel aus der Steckdose.
- Alle Geräte werden strengen Qualitätskontrollen unterzogen. An zufällig ausgewählten Geräten werden praktische Tests durchgeführt, was eventuelle Gebrauchsspuren erklärt.
- Der Gefrierbehälter darf keinesfalls auf Heizplatten oder in ein Mikrowellen-Gerät gestellt werden.
- Benutzen Sie den Gefrierbehälter nie ohne Deckel.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch bestimmt. Die Garantie gilt nicht für die Benutzung des Geräts in folgenden Bereichen:
 - In Kochecken für das Personal in Geschäften, Büros und sonstigen Arbeitsumfeldern,
 - auf landwirtschaftlichen Anwesen,
 - für den Gebrauch durch Gäste von Hotels, Motels und sonstigen Umfeldern mit Beherbergungscharakter,
 - in Umfeldern wie Gästezimmern.

BEWAHREN SIE DIESE HINWEISE AUF

Beschreibung

- A. Motorblock mit An-/Ausschalter.
- B. Deckel
- C. Rührarm
- D. Oberer Ring
- E. Gefrierbehälter
- F. Unterer Ring
- G. Griffe des unteren Rings

Vor der ersten Inbetriebnahme

DEMONTAGE

- Den Deckel entgegen dem Uhrzeigersinn drehen, um ihn zu entriegeln und dann anheben (**Fig.1**). Den im Gefrierbehälter befindlichen Motorblock herausnehmen und zur Seite legen.
- Zum Abnehmen des oberen Rings einen der Hebel am Griff betätigen (**Fig.2**). Mit der anderen Hand den oberen Ring abnehmen.
- Zum Abnehmen des unteren Rings die **BEIDEN** Hebel am Griff betätigen und nach unten drücken (**Fig.3**).

REINIGUNG

- Vor der Verwendung des Geräts muss dieses gereinigt werden, um eventuell vorhandene Fabrikationsrückstände zu entfernen.
- Den Motorblock niemals ins Wasser tauchen. Den Motorblock mit einem feuchten Tuch reinigen.
- Reinigen Sie den Gefrierbehälter, den Deckel, die Ringe und den Rührarm mit lauwarmem Wasser und etwas flüssigem Geschirrspülmittel.
- Die Teile **NIEMALS** mit Scheuermitteln oder Scheuerschwämmen reinigen. Sie könnten sie damit beschädigen.
- Alle Teile vor der Verwendung sorgfältig trocknen.

Zubereitung von Eiscreme, gefrorenem Joghurt und Sorbet

- Die Ringe des Gefrierbehälters entfernen. Den leeren Gefrierbehälter mindestens 24 Stunden in einem Gefrierschrank bei einer Temperatur von -18°C kühlen und dabei darauf achten, dass der Behälter innen und außen vollkommen trocken ist. Der Gefrierbehälter muss aufrecht stehen, damit die zwischen den Wänden enthaltene Flüssigkeit zum Zeitpunkt ihrer Verfestigung gut verteilt ist.
- Dank der Gefrieranzeige auf der Schüssel können Sie kontrollieren, ob Ihr Gefrierschrank die richtige Temperatur besitzt: Eine Flocke mit grünen Pfeilen erscheint etwa 6 Stunden, nachdem Sie den Behälter kalt gestellt haben, und zeigt an, dass Ihre Schüssel gerade herunterkühlt. Wenn nach etwa 10 Stunden nichts erscheint, versuchen Sie die Temperatur Ihres Gefrierschranks zu senken.
- Bereiten Sie die Eismischung zu (siehe Rezepte weiter unten).

Sie können Ihre Kühltschüssel ständig in Ihrem Gefrierschrank lassen, so dass Sie Ihre Rezepte ganz nach Lust und Laune zubereiten können.

Je kälter diese ist, desto schnellere und zufrieden stellendere Ergebnisse liefert die Eismaschine. Denken Sie bei Rezepten, deren Zutaten erhitzt werden müssen, bitte daran, Ihre Masse abkühlen zu lassen! Bei Rezepten mit frischen Zutaten je nach eigenem Wunsch zubereiten.

- Da sich das Volumen bei der Zubereitung erhöht, dürfen für Sorbets nicht mehr als 1 kg Zutaten und für Eiscremes nicht mehr als 1 Liter Zutaten verwendet werden (Fig.8).
- Setzen Sie die Einzelteile der Eismaschine zusammen, bevor Sie den Netzstecker anschließen.
 - a) - Stellen Sie die Schüssel in den unteren Ring.
 - Ziehen Sie den Ring an den Griffen nach oben, drehen Sie ihn dann bis zu den Einkerbungen: Klick und er sitzt fest.
 - Nehmen Sie den oberen Ring und klipsen Sie ihn fest (die Markierungen helfen Ihnen), während Sie den unteren Ring weiter an den Griffen halten) (Fig.4).
 - b) Befestigen Sie den Motorblock auf dem Deckel und führen Sie den Rührarm in den Motorblock ein (Fig. 5). Achten Sie darauf, dass der Motorblock korrekt befestigt ist.
 - c) Setzen Sie jetzt den Deckel (mit Motorblock und Rührarm) auf den Gefrierbehälter und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, um ihn zu verriegeln (Fig.6). Achten Sie darauf, dass die vier Hebel korrekt eingerastet sind.
- Schließen Sie den Netzstecker der Eismaschine an und lassen Sie sie sofort laufen, damit der Rührarm nicht in dem sehr kalten Behälter festfriert.
- Füllen Sie die Masse stets durch die Einfüllöffnung ein, wenn das Gerät in Betrieb ist (Fig. 7).
- Sie können Ihr Rezept jederzeit individuell gestalten, indem Sie vorsichtig weitere Zutaten durch die Öffnung begeben (Schokostückchen, Früchte, Bonbons, etc.).
- Je nach Rezept, Eismenge und Anfangstemperatur beträgt die Zubereitungsdauer 20 bis 40 Minuten. Wenn die gewünschte Konsistenz erreicht ist, das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen.
- Sie können die Zubereitung nun kosten!
- Um den Motor nicht zu überlasten, ändert das Gerät die Rotationsrichtung, wenn die Masse zu kompakt wird. Wenn

Der Rührer rührt Ihre Masse regelmäßig um. Dadurch wird die Kälte an den Wänden der Kühlschüssel gleichmäßig bis zur Mitte verteilt. Außerdem wird dadurch Luft beigemischt (Auflockerung) und die Bildung von Kristallen verhindert, so dass Sie ein cremiges Ergebnis erhalten.

ACHTUNG!
Der Gefrierbehälter ist nicht dazu geeignet, das Eis lange im Gefrierschrank aufzubewahren (es wird zu hart). Verwenden Sie für die Aufbewahrung des Eises einen anderen lebensmittel-echten Behälter mit Deckel.

DE

sich dies ständig wiederholt, ist die Eisspeise fertig. Schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter aus. Die Kontrollleuchte erlischt. Den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

- Den Deckel abnehmen, indem Sie den Motorblock leicht anheben und entgegen den Uhrzeigersinn drehen. Den Rührarm herausnehmen. Zum Abnehmen des Motorblocks auf die 2 Markierungen an den Seiten drücken (Fig.9).
- Bei einer Verwendung von Metallutensilien könnte der Gefrierbehälter beschädigt werden. Verwenden Sie zum Herausnehmen der Eiscreme nur Schaber aus Holz oder aus Kunststoff.
- Sie können das Eis bis zum Servieren in dem Gefrierbehälter lassen oder es einige Minuten lang in den Gefrierschrank stellen.

Die Zubereitung einer zweiten Portion Eiscreme oder Sorbet

- Spülen Sie den Gefrierbehälter mit warmem Wasser und trocknen Sie ihn sorgfältig ab. Benutzen Sie kein sehr heißes oder kochendes Wasser, da die plötzliche Temperaturschwankung den Gefrierbehälter beschädigen könnte. Stellen Sie ihn zurück in den Gefrierschrank. Der Gefrierbehälter wird noch teilweise gekühlt sein, so dass er für kürzere Zeit (für etwa 4-6 Stunden) im Gefrierschrank bleiben muss.

Sicherheit

- Das Produkt ist mit einem Sicherheitselement versehen, dass das Gerät bei Überhitzung des Motors automatisch abschaltet. Diese Überhitzung kann eintreten, wenn die Eismasse zu dickflüssig ist und wenn das Gerät extrem lange gelaufen ist oder wenn die Stücke der hinzugefügten Zutaten (Nüsse, ...) zu groß sind. Erneute Inbetriebnahme des Geräts: Den Schalter Ein/Aus drücken; das Gerät abkühlen lassen. Nach einigen Minuten können Sie es wieder in Betrieb nehmen.
- Lassen Sie das Gerät nicht länger laufen als notwendig.



ACHTUNG:
Die Eismaschine nicht im Gefrierschrank oder im Kühlschrankschrank laufen lassen!

Reinigungsanweisungen

- Das Gerät auseinandernehmen.
- Nur der Deckel (ohne Motorblock) und der Rührarm sind spülmaschinenfest (oberer Korb).
- Der Behälter und die Ringe werden mit lauwarmem Wasser und etwas flüssigem Geschirrspülmittel gereinigt (kein heißes Wasser verwenden).
- Der Motorblock darf nicht in die Spülmaschine. Reinigen Sie ihn mit einem feuchten Tuch.
- Die Teile niemals mit Scheuerpulver oder einem Scheuerschwamm reinigen, da sie dadurch beschädigt werden könnten.
- Den Behälter sorgfältig trocknen, bevor Sie ihn wieder in den Gefrierschrank stellen (ohne Ringe, Deckel und Motorblock).

Tipps und Tricks

ZUBEREITUNG

- Eisspeisen mit einem hohen Anteil an Zucker, Fett oder Alkohol brauchen länger, um fest zu werden bzw. können auch gar nicht fest werden.
- Den Alkohol erst hinzufügen, wenn das Gerät läuft und die Zubereitung bereits halb fest ist.
- Wir empfehlen Ihnen, die Zutaten vorzubereiten, bevor Sie den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen (damit der Behälter am Anfang möglichst kalt ist).
- Beim Start muss jede in den Gefrierbehälter gegossene Zubereitung flüssig sein. Für die Zubereitung der Eiscreme keine festen Zutaten oder bereits gefrorene Flüssigkeiten verwenden.
- Bereiten Sie Zubereitungen, die zuerst gekocht werden müssen, am Vortag zu und bewahren Sie sie im Kühlschrank auf (mindestens 12 Stunden).

AUFBEWAHREN & SERVIEREN

- Eiscreme und Sorbet schmecken am besten frisch hergestellt. Sie verlieren ihre Konsistenz und ihren frischen Geschmack, wenn sie zu lange aufbewahrt werden.
- Hausgemachte Eiscreme wird normalerweise während der Lagerung fest, so dass ihre Konsistenz nicht mehr so weich ist und sie nicht mehr so gut zu portionieren ist wie ursprünglich.

Damit Sie die gelagerte Eiscreme leichter servieren können, sollten Sie sie bereits 5-10 Minuten vorher aus dem Gefrierschrank nehmen und im Kühlschrank aufbewahren, damit sie etwas weicher werden kann. Denken Sie daran, dass Sorbets schneller auftauen als Eiscreme.

- Ganz oder teilweise aufgetaute Eiscreme darf nicht wieder eingefroren werden.
- Kinder, schwangere Frauen sowie ältere oder kranke Personen sollten keine Eiscreme oder Sorbets essen, die rohe oder teilweise gekochte Eier enthalten.

Rezepte

VANILLEEIS

250 ml Vollmilch (3,5% Fett), 100 g Zucker, 2 Eier, 450 g süße Sahne (30% Fett), 1 Teelöffel Vanilleextrakt.

- Die Milch in einem kleinen Topf erhitzen, Eier und Zucker in einer anderen Schüssel schaumig rühren.
- Die heiße Milch langsam unter das Eier-Zucker-Gemisch geben.
- Die gesamte Zubereitung in den Topf geben und erhitzen, ohne sie aufkochen zu lassen. Dabei ständig umrühren, bis sie eindickt und die Konsistenz einer leichten Eier-Milch-Creme bekommt.
- Auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Die Sahne und den Vanilleextrakt unterrühren.
- In den Kühlschrank stellen (mindestens 12 Stunden).

Varianten:

- 2 Teelöffel Instantkaffee in der heißen Zubereitung auflösen.
- Anstelle der Vanille 2 Teelöffel Pfefferminzsirup hinzufügen.

SCHOKOLADENEIS

250 ml Vollmilch (3,5% Fett), 100 g Zucker, 80 g Kakao, 1 Ei, 450 g süße Sahne (30 % Fett), 1 Teelöffel Vanilleextrakt.

- Milch, Ei und Zucker in einem kleinen Topf vermischen.
- Die Zubereitung bei schwacher Hitze erhitzen, ohne sie aufkochen zu lassen. Dabei ständig umrühren, bis sie eindickt und die Konsistenz einer leichten Eier-Milch-Creme bekommt.
- Kakao hinzufügen und rühren, bis Sie eine gleichmäßige Mischung erhalten.
- Auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
- Sahne und Vanille unterrühren.
- In den Kühlschrank stellen (mindestens 12 Stunden).

KOKOSEIS

250 ml Vollmilch (3,5% Fett), 150 g Zucker, 2 Eier, 450 g süße Sahne (30 % Fett), 40 g Kokosraspeln, 1/2 Teelöffel Vanilleextrakt.

- Milch, Ei und Zucker in einem kleinen Topf vermischen.
- Die Zubereitung bei schwacher Hitze erhitzen, ohne sie aufkochen zu lassen. Dabei ständig umrühren, bis sie eindickt und die Konsistenz einer leichten Eier-Milch-Creme bekommt.
- Auf Raumtemperatur abkühlen lassen und Kokosraspeln, Sahne und Vanille unterrühren.
- In den Kühlschrank stellen (mindestens 12 Stunden).

TRAUBEN-RUM-EIS

120 g Rosinen, 100 ml Rum. Den Rum über die Rosinen gießen und über Nacht zugedeckt ziehen lassen. 250 ml Vollmilch (3,5% Fett), 100 g Zucker, 2 Eier, 450 g süße Sahne (30 % Fett).

- Die Milch in einem kleinen Topf erhitzen, Eier und Zucker in einer anderen Schüssel schlagen.
- Die heiße Milch langsam unter das Eier-Zucker-Gemisch rühren.
- Die Zubereitung in den Topf geben und erhitzen, ohne sie aufkochen zu lassen. Dabei ständig umrühren, bis sie eindickt und die Konsistenz einer leichten Eier-Milch-Creme bekommt.
- Auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
- Die Sahne unterrühren und in den Kühlschrank stellen (mindestens 12 Stunden).
- Die in Rum getränkten Rosinen hinzufügen, wenn das Gerät läuft und die Zubereitung schon fest wird.

JOGHURT-ZITRONEN-EIS

300 g Naturjoghurt, 3 Esslöffel (50 g) Crème fraîche (42% Fett), 170 g Zucker, 250 ml Zitronensaft.

- Joghurt, Crème fraîche und Zucker gut vermischen, bis der Zucker vollkommen aufgelöst ist.
- Zitronensaft unterrühren.

JOGHURT-BEEREN-EIS

100 g Erdbeeren, 100 g Himbeeren, 100 g Heidelbeeren, 250 g Naturjoghurt, 110 g Zucker.

- Die Beeren waschen und mit einem Stand- oder Stabmixer pürieren.
- Zucker und Joghurt in einer Schüssel gut vermischen, bis der Zucker vollkommen aufgelöst ist.
- Beerenmus unterrühren.

EIS-SOUFFLE MIT ERDBEEREN

400 g Erdbeeren, 3 Eigelb, 60 g Zucker, 200 g Buttermilch.

- Die Erdbeeren waschen und mit einem Stand- oder Stabmixer pürieren.
- Die Eigelb und zwei Esslöffel Erdbeermus in einem kleinen Topf erhitzen, bis die Mischung krümelig wird.
- Die Eiermischung und das restliche Erdbeermus in einer kalten Schüssel unterrühren, bis Sie eine gleichmäßige Mischung erhalten.
- Anschließend Zucker und Buttermilch unterrühren.
- Die Zubereitung zum Abkühlen in den Kühlschrank stellen (mindestens 12 Stunden).

ORANGENSORBET

200 g Zucker, 300 ml Wasser, 400 ml Orangensaft.

- Wasser und Zucker in einem Topf vermischen und aufkochen.
- Den Sirup auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
- Den Orangensaft unterrühren und die Zubereitung zum Abkühlen in den Kühlschrank stellen (mindestens 12 Stunden).

Varianten:

- Man kann auch Zitronen- oder Grapefruitsaft oder pürierte Kiwis verwenden (in diesem Fall einen Esslöffel Zitronensaft hinzufügen).

GRAPEFRUITSORBET MIT HONIG

175 g Honig, 450 ml Grapefruitsaft.

- Den Honig bei schwacher Hitze in einem kleinen Topf erwärmen und 4 Löffel Saft unterrühren.
- Diese Zubereitung anschließend in einer anderen Schüssel mit dem restlichen Saft vermischen.
- Die Zubereitung zum Abkühlen in den Kühlschrank stellen (mindestens 12 Stunden).

ZUBEREITUNG "À LA CARTE"

A. Grundzubereitung

500 ml Milch, 4 Eigelb, 1 Teelöffel (8 g) Speisestärke, 100 g Zucker.

- Die Milch aufkochen lassen.
- Eigelb, Zucker und Speisestärke verquirlen, bis die Mischung fast weiß ist.
- Die heiße Milch unter ständigem Rühren dazugießen.
- In den Topf füllen und ohne Aufkochen erhitzen, bis die Mischung leicht eindickt.
- Abkühlen lassen und in den Kühlschrank stellen (mindestens 12 Stunden).

B. Man kann zu dieser Grundzubereitung folgendes hinzufügen:

- 3 pürierte Bananen (ca. 350 g)
- 100 g gemahlene Mandeln
- 100 g gehackte Nüsse
- 120 g Schokostreusel

Bewahren sie diese Anweisung gut auf! Umweltschutz _____



DENKEN SIE AN DEN SCHUTZ DER UMWELT!

- ① Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.
- ➔ Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

Congratulations on becoming the owner of a SEB ice-cream maker!
An ever so easy way of making a whole range of tasty and creamy iced desserts. So now's the time to really let your imagination run away with you...

Safety recommendations

- **Read the instructions for use carefully before using your appliance for the first time: the manufacturer does not accept responsibility for use that does not comply with the instructions.**
- **For your safety, this appliance conforms with applicable standards and regulations (Directives on low voltage, electromagnetic compatibility, materials in contact with foodstuffs, environment, etc.).**
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Before plugging the appliance in, make sure that the power it uses corresponds to your electrical supply system and that the outlet is earthed.
- **Any error in the electrical connection will negate your guarantee.**
- Do not place the appliance on a hot surface (a hot-plate, for example) or leave it near an open flame.
- Do not heat the cooling bowl to a temperature of more than 40°C. Do not put in a dishwasher, oven or microwave oven and do not fill with a hot liquid.
- Unplug from the mains power supply if the appliance fails during operation and each time you open the lid.
- Never put your fingers or a utensil in the filling hole.
- Your appliance is designed for domestic use only. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.
- Unplug the appliance when you have finished using it and when you clean it.
- Do not use the appliance if it is not working properly or if it has been damaged. If this occurs, contact an authorised service centre.
- All interventions other than cleaning and everyday maintenance by the customer must be performed by an authorised service centre.
- Do not use the appliance if the power cord or plug is damaged. The power cord must be replaced by an authorised centre to prevent any danger.
- Do not immerse the appliance, power cord or plug in water or any other liquid.
- Do not leave the power cord within reach of children.
- The power cord must never be close to or in contact with the hot parts of your

- appliance, near a source of heat or over a sharp edge.
- For your safety, only use the manufacturer's accessories and spare parts designed for your appliance.
 - Do not pull on the cord to unplug the appliance.
 - All appliances are subject to strict quality control procedures. These include actual usage tests on randomly selected appliances, which would explain any traces of use.
 - This appliance is intended to be used only in the household. It is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.

EN

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Description

- A. Motor unit with on/off switch
- B. Lid
- C. Paddle
- D. Upper ring
- E. Cooling bowl
- F. Lower ring
- G. Lower ring grip handles

Before using for the first time

TAKING APART

- Turn the lid anti-clockwise to unlock it then lift it out (**Fig. 1**). Remove the motor unit located under the bowl and set it aside.
- Disassemble the upper ring by pushing or pressing on one of the levers on the handle (**Fig. 2**). Remove the upper ring with your other hand.
- Disassemble the lower ring by pushing or pressing on BOTH levers of the handle, and pressing downwards (**Fig. 3**).

CLEANING

- Before using the ice-cream maker, clean it to eliminate any residues from manufacturing.

- Never immerse the motor unit in water. Just clean it with a moist cloth.
- Clean the cooling bowl, lid, rings and paddle with warm water.
- NEVER clean parts with abrasive or harsh products. You could damage them.
- Carefully dry all parts before use.

EN

Preparing ice cream, iced yoghurts and sorbets

- Remove the rings from the cooling bowl. Make certain that the bowl is perfectly dry inside and out before leaving the empty bowl to cool for at least 24 hours in a freezer at a temperature of -18°C or colder. The freezing time may be longer in a combination refrigerator/freezer. Make sure the bowl is upright to ensure an even distribution of the liquid between the walls when it freezes.
- You can check that your freezer is at the right temperature using the pilot light which is located on the bowl: a snowflake with green arrows around it will appear about 6 hours after the container has been placed in the freezer compartment and it shows that your bowl is in the process of chilling. If nothing appears after around 10 hours, try lowering the temperature of your freezer.
- Prepare the ice cream mix (see recipes section). The colder your freezer is, the faster your ice-cream maker will work and the better the results will be. For recipes where the food needs to be heated, make sure you allow your dessert to chill completely! On the other hand, for recipes using fresh food, just do whatever takes your fancy...
- As the mix will increase in volume during preparation, do not exceed 1 Kg of mix for sorbets and 1 litre for ice creams (Fig. 8).
- Make certain the appliance is unplugged and start assembling the components. When removing the bowl from the freezer, take care to protect your hands to prevent freezer burn.
 - a) - Place the bowl in the lower ring.
 - Holding it by its handles, lift up the ring then turn it until it gets to the notches: and click, its attached.

You can if you wish leave your freezing bowl in the freezer permanently so that you can make your desserts as and when you feel like it.

- Take the upper ring and whilst still holding the lower ring by its handles, clip it in place (use the markings to guide you). (Fig. 4).

b) Secure the motor unit to the lid and slot the paddle into the motor unit (Fig. 5). Make certain the motor unit is securely attached.

c) Place the lid (with the motor unit and the paddle) on the bowl and turn clockwise to lock it (Fig. 6). Make certain that the 4 locks are properly engaged.

- Connect the ice cream maker and run it immediately to avoid the paddle freezing onto the extremely cold bowl.
- Always pour your dessert through the filling opening, once the appliance is running. (Fig. 7).
- At any moment you can concoct your very own dessert by carefully adding other ingredients through the opening (nuggets, fruits, sweets, etc.).
- It will take between 20 and 40 minutes to make the preparation according to the recipe, the quantity of ice cream and initial temperature of the ingredients. Once you have obtained the desired consistency, turn off the appliance and unplug it.
- It's ready, happy tasting!

• When the ice cream or sorbet starts to melt at the sides of the bowl or on the surface, it is ready. So as not to put strain on the motor, the appliance will change the direction of rotation when the mix becomes too compact. If this occurs repeatedly, this means the ice cream preparation is ready. Press the ON/OFF button to turn the appliance off. The light will go off.

• Remove the lid, raising the motor unit slightly and turn anti-clockwise. Remove the paddle. Disassemble the motor unit pressing down on the 2 marks on the sides (Fig. 9).

• Using metal utensils could damage the cooling bowl. Only use a wooden or plastic spatula to remove the ice cream.

• The ice cream can be kept in the cooling bowl before serving or transferred to a storage container with a lid and placed in the freezer for a few minutes to harden.

The paddle will stir your mixture regularly so that bowl is uniformly cold from its walls to its centre. This is to make sure that air gets into the dessert (expansion) and prevents the formation of crystals, allowing you to produce a dessert which is nice and creamy.

ATTENTION!
The cooling bowl is not suitable for storing the ice cream for a long time in the freezer as it will become too hard. To store the ice cream, transfer to a storage container with a lid.

EN

Making second batch of ice-cream or sorbet

- Wash the bowl in warm water and dry thoroughly. Do not use very hot or boiling water as the sudden temperature change could damage the bowl. Return to the freezer. The bowl will be partially chilled, so it will require less time in the freezer, about 4-6 hours.

EN

Safety features

- The product is equipped with a safety device that stops the appliance automatically if it overheats. Overheating may occur if the recipe you are preparing is very thick or if the ice-cream maker runs for too long or if the ingredients added (e.g. walnuts, etc.) are not chopped finely enough. To start the ice-cream maker again, press the ON/OFF button and let it cool down. After a few minutes you can start it up again.
- Do not run the ice-cream maker longer than necessary.



CAUTION:
Do not run the ice cream maker inside the freezer or the refrigerator.

Cleaning instructions

- Disassemble the appliance.
- Only the lid (without the motor unit) and the paddle can be washed in the upper rack of the dishwasher.
- The bowl and rings can be cleaned in warm washing up water (do not use hot water).
- The motor unit must not be washed in the dishwasher. Just wipe it with a moist cloth.
- Never clean the parts with abrasive products, as this could damage them.
- Dry the bowl thoroughly before putting it back in the freezer (without the rings).

Advice and tips

PREPARATION

- Ice cream preparations containing a high proportion of sugar, fats or alcohol may require more time to freeze or may even not stiffen.

- Downloaded from www.vanderborre.be
- Only add alcohol once the ice-cream maker is running and the preparation is already half frozen.
 - We advise you to prepare the ingredients before taking the bowl out of the freezer so that the bowl will be as cold as possible on start-up.
 - On start-up, any preparation poured into the cooling bowl must be liquid. Do not use stiff ingredients like whipped cream or already frozen liquids to prepare the ice cream.
 - Plan your ice-cream or sorbet making the previous day. Some recipes require the ingredients to be chilled for a minimum of 12 hours in the refrigerator, before transferring to the ice-cream maker for freezing.
 - Some recipes require the milk to be heated to just below boiling point, then it is whisked into the beaten eggs and sugar, similar to making homemade custard. The mixture is then returned to the heat, stirring constantly, until it thickens slightly and forms a film over the back of a wooden spoon. Do not let it boil or the mixture will separate. If the mixture curdles at any stage during preparation it can be processed in a blender or food processor for one minute, to make it smooth.
 - When making ice cream hygiene is of the utmost importance. Make sure that the ice cream maker is thoroughly clean, especially the parts that come in contact with the mixture, and all the equipment and utensils used when preparing the mixture. Always use fresh ingredients that are within their best before date, especially eggs, milk and cream.
 - Add additional ingredients like chopped chocolate or chocolate chips, finely chopped nuts, raisins, through the lid aperture halfway through preparation when the mixture just starts to freeze. If the pieces are too large they may obstruct the paddle from turning.

STORING & SERVING

- Ice-cream and sorbet tastes best when freshly made, and will lose its texture and fresh flavour if kept too long.
- It is normal for homemade ice cream to harden on storage and the texture is different from the original soft, spoonable consistency. To make serving stored ice cream easier, remove from the freezer about 5–10 minutes beforehand and store in the refrigerator to allow it to soften slightly. Remember sorbets defrost quicker than ice-cream.

- Defrosted or partially defrosted ice cream must never be re-frozen.
- Ice cream or sorbet that contains raw or partially cooked eggs should not be given to young children, pregnant women, the elderly or people who are generally unwell.

Recipes

EN

VANILLA ICE CREAM

250 ml full-cream milk (3.5% fat), 100 g caster sugar, 2 medium eggs, 450 ml whipping cream (35% fat content), 1 teaspoon vanilla extract.

- Gently heat the milk in a small saucepan until hot but not boiling. Meanwhile beat the eggs and sugar in a jug using a whisk.
- Slowly pour the hot milk onto the egg and sugar mixture while stirring.
- Pour the mixture in the saucepan and heat gently, without boiling, stirring constantly until it thickens slightly and coats the back of a spoon.
- Allow to cool at room temperature, then add the unwhipped cream and vanilla extract and mix.
- Put into the refrigerator for at least 12 hours before preparing in the ice cream maker.

Variations:

- Dissolve 2 teaspoons of instant coffee in the hot milk.
- Replace the vanilla with 2 teaspoons of mint syrup (type used for cocktails).

CHOCOLATE ICE CREAM

250 ml full cream milk (3.5% fat), 100 g caster sugar, 25 g unsweetend cocoa powder, 1 medium egg, 450 ml whipping cream (35% fat content), 1 teaspoon vanilla extract.

- Beat the eggs and sugar in a bowl, then whisk in the milk.
- Pour the mixture into a saucepan and heat gently, without boiling, stirring constantly until it thickens slightly and coats the back of a spoon.
- Sprinkle in the cocoa powder stirring all the while until the mix becomes smooth. Sieve or process in a blender to remove any lumps.
- Allow to cool at room temperature.
- Stir in the unwhipped cream and vanilla extract.
- Put into the refrigerator for at least 12 hours before preparing in the ice cream maker.

COCONUT ICE CREAM

250 ml full-cream milk (3.5% fat), 150 g caster sugar, 2 medium eggs, 450 ml whipping cream (35% fat), 40 g desiccated coconut, 1/2 teaspoon vanilla extract.

- Beat the eggs and sugar in a bowl, then whisk in the milk.
- Pour the mixture into a saucepan and heat gently, without boiling, stirring constantly until it thickens slightly and coats the back of a spoon.
- Allow to cool at room temperature and stir in the coconut, unwhipped cream and vanilla.
- Put into the refrigerator for at least 12 hours before preparing in the ice cream maker.

RUM AND RAISIN ICE CREAM

120 g raisins, 100 ml rum. (Pour the rum onto the raisins and leave to stand overnight.) 250 ml full-cream milk (3.5% fat), 100 g caster sugar, 2 medium eggs, 450 ml whipping cream (35% fat content).

- Gently heat the milk in a small saucepan until hot but not boiling. Meanwhile beat the eggs and sugar in a jug using a whisk.
- Slowly pour the hot milk onto the egg and sugar mixture while stirring.
- Pour the mixture in the saucepan and heat gently, without boiling, stirring constantly until it thickens slightly and coats the back of a spoon.
- Allow to cool at room temperature.
- Mix in the unwhipped cream and put into the refrigerator for at least 12 hours before preparing in the ice cream maker.
- When running the ice cream machine, add the drained rum-soaked raisins when the mixture just starts to freeze.

TART LEMON AND YOGHURT ICE CREAM

300 g natural yoghurt, 3 tablespoons (45 ml) of double cream (42% fat), 200 g caster sugar, 250 ml lemon juice (about 6 lemons).

- Thoroughly mix the yoghurt, cream and sugar until the sugar has been completely dissolved.
- Add the lemon juice while stirring.
- Prepare in the ice cream maker and transfer to a sealed container and freeze for at least 2 hours to firm up.

YOGHURT AND RED-BERRY ICE CREAM

100 g strawberries, 100 g raspberries, 100 g blueberries, 250 g natural yoghurt, 110 g caster sugar.

- Rinse the red fruits and use a blender to make them into a puree. Sieve to remove pips, if desired.
- Mix the sugar and yoghurt in a bowl until the sugar has been completely dissolved.
- Add the fruit puree and mix well.
- Prepare in the ice cream maker and transfer to a sealed container and freeze for at least 2 hours to firm up.

LOW FAT STRAWBERRY ICE CREAM

400 g strawberries, 3 egg yolks, 100 g caster sugar, 200 ml buttermilk.

- Rinse the strawberries and use a blender to make them into a puree.
- Gently heat the egg yolks with two tablespoons of strawberry puree in a small saucepan until the mix thickens.
- Place the egg mixture into a cold jug, add the remainder of the strawberry puree and mix until smooth.
- Then stir in the sugar and buttermilk.
- Put in the refrigerator to cool for at least 12 hours before preparing in the ice cream maker.

ORANGE SORBET

300 g sugar, 300 ml water, 400 ml carton orange juice.

- Mix the water and sugar in a saucepan, stir over a low heat until the sugar dissolves then bring to the boil for 10 minutes.
- Let the syrup cool down to room temperature.
- Stir in the orange juice and place the preparation in the refrigerator for at least 12 hours for it to cool before preparing in the ice cream maker.

Variations:

- You can use lemon or grapefruit juice or mashed kiwis (for the latter, also add a tablespoon of lemon juice).

GRAPEFRUIT AND HONEY SORBET

175 g honey, 450 ml grapefruit juice (from a carton).

- Gently warm the honey in a small saucepan and stir in 4 spoonfuls of juice.
- Then mix this preparation with the remaining juice in a bowl.
- Put the preparation in the refrigerator for it to cool for at least 12 hours before preparing in the ice cream maker.

“A LA CARTE RECIPE“

A- Basic ice cream

500 ml milk (3.5% fat), 4 egg yolks, 1 level teaspoon (about 8 g) cornflour, 100 g caster sugar.

- Bring the milk to the boil in a saucepan.
- Beat the egg yolks, sugar and corn flour in a bowl with an electric mixer or rotary whisk until the mix is almost white.
- Pour in the hot milk while stirring continuously.
- Put the mixture into the saucepan and heat gently without boiling until it thickens slightly.
- Leave to cool and put in the refrigerator for at least 12 hours before preparing in the ice cream maker.

B. You can add the following to this basic recipe halfway through the preparation time when the mixture just starts to freeze:

- 3 mashed bananas (about 350 g)
- 100 g toasted almonds (finely chopped)
- 100 g chopped hazelnut (finely chopped)
- 120 g chocolate chips or finely chopped chocolate

Environment protection first ! _____



HELP PROTECT THE ENVIRONMENT!

- ① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
- ➔ Leave it at a local civic waste collection point.

FR p. 4 - 13

NL p. 14 - 23

DE p. 24 - 33

EN p. 34 - 43

Downloaded from www.vandenborre.be