

COME FARE IL GELATO

- A. Inserire la pala mescolatrice (2) nel contenitore gelato (1) ed avvitare la vite fissaggio pala (3).
 - B. Accendete l'interruttore per il raffreddamento (5) e lasciate raffreddare la macchina per 5 minuti.
 - C. Ruotare il temporizzatore (6) in senso orario fino a fondo corsa.
 - D. Azionare l'interruttore pala mescolatrice (7).
 - E. Versare nel contenitore gelato (1) la ricetta precedentemente preparata (preferibilmente a temperatura di frigorifero).
 - F. Coprire il contenitore gelato (1) con il coperchio (4).
- A questo punto il gelato sarà pronto al verificarsi di una delle seguenti situazioni:
- Trascorso il tempo selezionato la pala si arresta automaticamente. Se al termine del tempo impostato il gelato risultasse ancora poco consistente, reinserire il temporizzatore (6) per qualche minuto;
 - Il gelato ha raggiunto la consistenza desiderata prima del termine del tempo preimpostato;
 - Il gelato ha raggiunto la consistenza massima prima del termine del tempo preimpostato, e la pala si è arrestata automaticamente.

In tutti questi casi spegnere l'interruttore pala mescolatrice (7), spegnere l'interruttore raffreddamento (5) togliere il gelato dal cestello utilizzando l'apposita paletta in dotazione. Per agevolare l'estrazione del gelato togliere la pala mescolatrice (2).

UTILIZZO DEL CESTELLO ESTRAIBILE

Con la vostra gelatiera si può fare il gelato sia nel contenitore fisso sia in quello estraibile. Per utilizzare il contenitore estraibile procedete come segue.

1. Versare nell'apposito misurino (11) l'acqua fino al segno indicato in fig. 1, aggiungere alcool per uso alimentare fino al limite inferiore della fessura. Questa miscela può essere sostituita con un liquore a gradazione alcolica non inferiore a 40°.
2. Versare la miscela (acqua e alcol) nel contenitore (1). Fig. 2
3. Inserire nel contenitore fisso il contenitore estraibile (10) spingendolo bene a fondo. Fig. 3
4. Posizionare l'apposita pala (9) ed avvitare la vite fissaggio pala (3).
5. Procedete come con utilizzo del cestello fisso.

AVVERTENZE

Non spegnete mai il pulsante di raffreddamento prima di aver ultimato la preparazione del gelato. Se ciò dovesse succedere, o se per qualsiasi ragione si verificasse un'interruzione di corrente, lo speciale dispositivo di sicurezza di cui è dotato il compressore, **non permetterà il proseguimento del raffreddamento per circa 5 minuti.**

Qualora il gelato divenisse troppo consistente, il motore si arresterà. Un dispositivo di protezione assicura che il motore non subisca danni nel caso non abbiate provveduto a spegnerlo per tempo. Se il motore non si riavvia, attendere che si raffreddi.

PULIZIA DELLA MACCHINA

Prima di iniziare la pulizia della macchina assicurarsi che la stessa sia spenta e la spina disinserita dalla presa di corrente. Togliere pala, eventualmente il cestello estraibile, coperchio trasparente e lavare queste parti con acqua tiepida e sapone. Lavare il cestello fisso versando dell'acqua e sapone e pulendo con l'aiuto di una spugnetta. Risciacquare con acqua e asciugare con un panno. Non immergere le parti sotto tensione in acqua o in altri liquidi per evitare il pericolo di scosse elettriche.

GELATI AL CIOCCOLATO

Ricetta base

- 150 grammi di cioccolato amaro in tavoletta.
- 200 grammi di latte.
- 200 grammi di panna.
- 130 grammi di zucchero.

Spezzettate la cioccolata, mettetela in un casseruolino con 2-3 cucchiaini di latte e scaldate su fuoco molto dolce o a bagnomaria mescolando senza interruzione e badando a non far bollire (il cioccolato formerebbe grumi) sinché il cioccolato è sciolto e l'insieme liscio e cremoso. Aggiungete il resto del latte, poco per volta e sempre mescolando.

Togliete dal fuoco, incorporate all'insieme la panna e lo zucchero. Lasciate raffreddare. Versate nella gelatiera già raffreddata e fissate il contaminuti su 30 minuti. Quando il gelato è ben montato, accomodatelo in coppette e servite spolverizzando, se vi piace, con cacao amaro.

Gelato di cioccolato al cocco

- 100 grammi di cioccolato amaro in tavoletta.
- 50 grammi di noce di cocco grattugiata.
- 200 grammi di latte.
- 200 grammi di panna.
- 130 grammi di zucchero.

Fate intiepidire il latte, al quale aggiungerete la noce di cocco fresca e grattugiata. Lasciate riposare per almeno mezz'ora, quindi procedete secondo la ricetta base. Versate quindi nelle coppette e decorate con qualche fetta di noce di cocco fresco, tagliata sottile sottile.

Gelato moka

- 60-80 grammi di cioccolato amaro in tavoletta.
- 200 grammi di caffè in tazza
- 200 grammi di panna.
- 150 grammi di zucchero.

Procedete come alla ricetta base, sostituendo però il latte con il caffè.

Se vi piace, potete accompagnare il gelato con salsa calda alla cioccolata: accomodate il gelato in coppette e passatele in freezer. All'ultimo momento possibile prima di servire, spezzettate 120 grammi di cioccolato amaro in tavoletta e mettetelo in un casseruolino con 2 cucchiaini d'acqua. Scaldate su fuoco dolce o a bagnomaria, mescolando senza interruzione, finché il cioccolato è sciolto; sempre mescolando su fuoco dolce, unite poco per volta 60 grammi di panna liquida, incorporandola perfettamente così da avere un insieme liscio e cremoso. Versate sul gelato e portate immediatamente in tavola.

Gelato di cioccolato alla menta

- 150 grammi di cioccolato amaro in tavoletta.
- Una decina di cioccolatini alla crema di menta.
- 200 grammi di latte.
- 200 grammi di panna.
- 130 grammi di zucchero.

Comperate (in pasticceria) una decina di cioccolatini ripieni di crema di menta. Preparate il gelato come alla ricetta base. Quando comincerà a montare, spezzettate i cioccolatini ed uniteli al gelato. Accomodate il gelato nelle coppette e guarnitele con un cioccolatino intero e con qualche fogliolina di menta fresca in modo da far indovinare il "misterioso" sapore mescolato al cioccolato.

Gelato di cioccolato alla cannella

- 150 grammi di cioccolato amaro in tavoletta.
- Un bastoncino di cannella.
- Un chiodo di garofano.
- 200 grammi di latte.
- 200 grammi di panna.
- 130 grammi di zucchero.

Portate a bollire il latte con un bastoncino di cannella di almeno 10 centimetri e un chiodo di garofano (non di più). Lasciate raffreddare, togliete la cannella e il chiodo di garofano e procedete poi come alla ricetta base. Per accentuare il sapore aggiungete, se volete, una spolveratina di cannella in polvere mentre il gelato sta montando. Servite nelle coppette, decorandole se volete con uva passa messa a bagno prima nel brandy.

GELATI AL FIOR DI LATTE

Ricetta base

200 grammi di latte.
200 grammi di panna.
150 grammi di zucchero.
Un pizzico piccolissimo di sale.

Mescolate la panna al latte ed allo zucchero. Aggiungete una presina di sale. Refrigerate per 5 minuti la gelatiera, quindi versate il composto. Mettete il contaminuti su 30 minuti. Quando il gelato sarà ben montato, accomodato in coppette e servitelo, se volete, con guarnizioni di panna montata.

Fior di latte al caffè

200 grammi di panna.
200 grammi di caffè.
150 grammi di zucchero.

Procedete come alla ricetta base, ma sostituendo il latte con un'eguale quantità di caffè, piuttosto forte e il più aromatico possibile, che avrete prima lasciato raffreddare. Servite in coppette guarnendole, se volete, con chicchi di caffè interi oppure, se preferite, spolverando con cacao amaro.

Fior di latte alla vaniglia

1/2 baccello di vaniglia.
200 grammi di latte.
200 grammi di panna
150 grammi di zucchero.
Un pizzico piccolissimo di sale fino.

Versate il latte in una casseruola. Con la punta di un coltellino, tagliate in due per lungo il mezzo baccello di vaniglia e raccoglietene i piccolissimi semi passando un cucchiaino sulla faccia interna; mescolateli al latte, unite anche il sale e scaldare su fiamma dolce, mescolando ogni tanto, finché il latte accenna a bollire.

Toglietelo dal fuoco e lasciatelo raffreddare. Procedete poi secondo la ricetta base.

Fior di latte ai marrons glacés

150 grammi di marrons glacés.
100 grammi di violette candite.
200 grammi di latte.
200 grammi di panna.
130-150 grammi di zucchero.

Procedete secondo la ricetta base. Quando il gelato comincerà a montare, aggiungete metà dei marrons glacés in pezzetti piccolissimi. Quando il gelato sarà pronto, accomodato nelle coppette e sbriciolate in superficie i rimanenti marrons glacés. Aggiungete alcune violette candite come decorazione e tenetene alcune da parte con altri marrons glacés, che servirete con il gelato.

Fior di latte all'amaretto

80 grammi di amaretto.
1/2 cucchiaino di essenza di mandorle dolci.
200 grammi di latte.
200 grammi di panna.
150 grammi di zucchero.

Procedete secondo la ricetta base. Quando il gelato comincerà a montare, aggiungete gli amaretti precedentemente sbriciolati (senza ridurli del tutto in polvere). Mentre la pala si muove ancora, aggiungete goccia a goccia l'essenza di mandorle, che impregnerà di gusto tutto il gelato. Accomodate in coppette che decorerete con un piccolo amaretto e con foglioline di angelica candita. Un altro modo di presentare il gelato di amaretto, è di servire in bicchieri alti da bibita, con l'aggiunta di un bicchierino di amaretto liquore.

GELATI ALLO ZABAIONE

Ricetta base

250 grammi di latte.
100 grammi di panna.
100 grammi di zucchero.
2 grossi cucchiaini di zabaione.

Unite il latte alla panna ed allo zucchero e mescolate bene. A parte preparate uno zabaione secondo le vostre abitudini o il vostro gusto, e aggiungetelo in ragione di due cucchiaini molto abbondanti alla preparazione. Potrete sostituire lo zabaione con VOV. Passate nella gelatiera e mettete il contenitore su 30 minuti. Quando il gelato sarà perfettamente montato, versatelo in coppe e decoratelo, se volete, con canditi.

Gelato di zabaione ai biscotti

50 grammi di biscotti secchi.
250 grammi di latte.
200 grammi di panna.
100 grammi di zucchero.
Due cucchiaini di VOV.

Preparate gli ingredienti secondo la ricetta base. Lasciate che il gelato cominci a montare. A parte sbriciolate grossolanamente i biscotti secchi e aggiungeteli al gelato. Al termine, versate il tutto in un'unica grande coppa di vetro. Cospargete molto abbondantemente la superficie con altri biscotti sbriciolati, in modo da coprire del tutto il gelato. A parte avrete preparato un caramello con zucchero ed un poco d'acqua: versatelo velocemente sui biscotti che coprono il gelato e servite subito.

Gelato di zabaione al Porto Rosso

1/2 bicchiere (1 decilitro) di Porto Rosso.
250 grammi di latte.
200 grammi di panna.
100 grammi di zucchero.
Due grossi cucchiaini di VOV.

Preparate gli ingredienti secondo la ricetta base. Quando il gelato sta montando, aggiungete poco alla volta il Porto Rosso. Accomodate in coppette decorate con chicchi di uva bianca e bagnate con un poco di Porto secco. Se preferite un gelato più secco e più forte, usate del Marsala o del Porto secco.

Gelato di zabaione all'amaretto

50 grammi di amaretti.
250 grammi di latte.
200 grammi di panna.
100 grammi di zucchero.
Un cucchiaino di essenze di mandorle.
Due grossi cucchiaini di VOV.

Preparate gli ingredienti secondo la ricetta base. Mentre il gelato sta montando, aggiungete per prima cosa un cucchiaino di essenza di mandorle e lasciate che si amalgami perfettamente. A parte sbriciolate mezzo etto di amaretti e aggiungeteli poco per volta al gelato. Una volta pronto, versatelo in una grande ciotola e ricoprite la superficie di amaretti piccolissimi ed interi. Servite con accompagnamento di amaretto liquore, che potrete versare bollente direttamente sulle coppette del vostro gelato.

Gelato di zabaione allo Sherry

1/2 bicchiere (1 decilitro) di Sherry.
250 grammi di latte.
200 grammi di panna.
100 grammi di zucchero.
2 cucchiaini di zabaione.

Preparate gli ingredienti secondo la ricetta base. Mentre il gelato sta montando, aggiungete poco per volta lo Sherry. Quando il gelato sarà pronto, accomodatelo in una grande coppa di vetro e cospargete la superficie di mandorle tritate finemente. A parte, fate scaldare due bicchieri di Sherry; servite il gelato, e all'ultimo momento versatevi sopra lo Sherry bollente e dategli fuoco.

GELATI ALLA VANIGLIA

Ricetta base

200 grammi di latte.
1 baccello di vaniglia.
4 tuorli d'uovo.
200 grammi di panna.
150 grammi di zucchero.
Qualche granellino di sale fine.

Riunite in una piccola casseruola il latte e il baccello di vaniglia e portate fin quasi al punto di bollore. Togliete dal fuoco, coprite e fate riposare per 15 minuti. Scolate il baccello di vaniglia, lasciate raffreddare il latte. Mescolate i tuorli con lo zucchero e il sale, mescolando fino a ottenere un composto bene amalgamato; incorporatevi poi il latte vanigliato e la panna. Versate nella gelatiera raffreddata, mettendo il contaminuti su 30 minuti.

Stracciatella

50 grammi di cioccolato amaro in scaglie.
200 grammi di latte.
200 grammi di panna.
4 tuorli d'uovo.
150 grammi di zucchero.
Qualche granellino di sale fine.

Procedete secondo la ricetta base, ma senza la vaniglia. Quando il gelato comincia a montare, aggiungete le scaglie di cioccolato amaro preparate in precedenza. Servite il gelato in coppette già raffreddate in frigo, e decorate con ciliegie candite tagliate sottilissime e macerate nel brandy.

GELATI ALLA NOCCIOLA

Ricetta base

50 grammi di pasta di nocciole.
250 grammi di latte.
4 tuorli d'uovo.
100 grammi di panna.
100 grammi di zucchero.

Fate intiepidire due-tre cucchiaini di latte e usateli per diluire la pasta di nocciole. Sbattete brevemente i tuorli d'uovo con lo zucchero e amalgamatevi poi, mescolando bene, la panna. Versate nella gelatiera già raffreddata, mettendo il contaminuti su 30 minuti. Servite guarnendo, se vi piace, con nocciole tritate.

Al composto potete aggiungere anche un buon pizzico di cannella in polvere.

Gelato di nocciola e canditi

50 grammi di pasta di nocciole.
50 grammi di canditi misti.
250 grammi di latte.
200 grammi di panna.
4 tuorli d'uovo.
100 grammi di zucchero.

Procedete secondo la ricetta base. Preparate a parte i canditi tagliandoli a pezzettini (non dimenticate di inserire ciliegie, un pezzetto di cedro, uno di arancio). Quando il gelato sarà quasi pronto, gettate i canditi nella gelatiera e lasciate montare sino alla fine. Accomodate in coppette che decorerete con mezze ciliegie tagliate a petalo di fiore.

Gelato di nocciola alle mandorle tostate

50 grammi di pasta di nocciole.
60 grammi di mandorle.
250 grammi di latte.
200 grammi di panna.
4 tuorli d'uovo.
100 grammi di zucchero.

Procedete secondo la ricetta base. A parte tritate finemente circa 3/4 delle mandorle e mettetele nella gelatiera prima ancora che il gelato cominci a montare. Usate le mandorle tenute da parte per la decorazione finale: fatele tostare e sfilettatele sulle coppette con l'aggiunta di un cucchiaino di sciroppo di zucchero di canna.

SORBETTI

Sorbetto di fragole

200 grammi di fragole.
150 grammi di zucchero.
200 grammi (2 decilitri) d'acqua.

Lavate le fragole, immergendole delicatamente in acqua fredda e subito scolandole; mondatele dei gambi se occorre. Frullatele con l'acqua e lo zucchero. Versate il composto nella gelatiera già raffreddata e mettete il contaminuti su 30 minuti. Per questo gelato potete usare una qualità di fragole a piacere; profumate fragoline di bosco, se possibile, ma anche fragoloni. Al composto potete unire il succo di 1/2 limone o di 1/2 arancia, o i due succhi misti.

Sorbetto di limone

3 grossi limoni.
180 grammi di zucchero.
250 grammi (2 decilitri e 1/2) d'acqua.

Lavate uno dei limoni e grattugiate circa metà della scorza. Spremetelo, spremete anche gli altri due. Riunite il succo dei limoni, la scorza grattugiata, l'acqua, lo zucchero e mescolate brevemente; versate nella gelatiera raffreddata, mettendo il contaminuti su 30 minuti.

Sorbetto al Madera

200 grammi (2 decilitri) di Madera.
150 grammi di zucchero.
200 grammi (2 decilitri) d'acqua.

Mescolate brevemente gli ingredienti e versateli nella gelatiera raffreddata, mettendo il contaminuti su 30 minuti. Accomodate il sorbetto in eleganti calici di cristallo dal gambo lungo. Servite dopo antipasti o minestre di pollo o pesce, o dopo un piatto di mezzo al formaggio. Per rendere il sorbetto più morbido e pastoso, potete aggiungere al composto, dopo averlo versato in gelatiera, un albume d'uovo ben battuto.

Sorbetto allo Spumante

200 grammi (2 decilitri) di spumante molto secco.
150 grammi di zucchero.
200 grammi (2 decilitri) d'acqua.

Mescolate brevemente gli ingredienti e versateli nella gelatiera raffreddata, mettendo il contaminuti su 30 minuti. Quando il sorbetto è pronto, accomodato in calici alti e servitelo immediatamente, perché non cominci a sciogliersi prima di arrivare in tavola. È adatto a cene importanti, e il sapore si adatta bene a qualunque menù elegante.

LONG DRINKS

Chicago

- 1 cucchiaino di Angostura.
- 10% sciroppo di granatina.
- 30% di Brandy.
- 60% di soda (o seltz).
- 2 o 3 cubetti di ghiaccio.

Versate nella gelatiera - già raffreddata per 7 minuti - il brandy, la granatina, la soda e l'Angostura, e qualche cubetto di ghiaccio. Azionate la pala miscelatrice per circa 3 minuti. Versate in bicchieri alti, con l'aggiunta di una fettina di limone e di una cannuccia.

Baltimore Coffee

- 2 cucchiaini di zucchero.
- 20% di Maraschino.
- 40% di latte fresco.
- 40% di caffè forte, freddo.
- 2 o 3 cubetti di ghiaccio.

Versate il tutto nella gelatiera - già raffreddata per 7 minuti - compresi i cubetti di ghiaccio. Mettete il contenitore su 3 minuti. Al termine, versate il long drink in bicchieri alti e stretti.

GRANITE

Granita al cioccolato

- 25 grammi di cacao amaro.
- 30 grammi di zucchero.
- 1/4 di litro (250 grammi) d'acqua.

In un casseruolino mescolate il cacao con lo zucchero e incorporatevi la poca acqua che occorre per scioglierli eliminando tutti i grumi. Portate a bollore sempre mescolando; togliete dal fuoco e incorporate l'acqua rimanente. Fate ben raffreddare, poi versate nella gelatiera già refrigerata e mettete in moto le pale: la granita sarà pronta dopo 10-15 minuti. Per servirla, accomodatela in bicchieri alti o in coppe e se vi piace cospargete la superficie con cioccolato amaro grattugiato al momento.

Granita al caffè

- 1/4 di litro (250 grammi) di caffè freddo.
- 50 grammi di zucchero.

Mescolate i due ingredienti, versateli nella gelatiera raffreddata e mettete in moto le pale: la granita sarà pronta dopo 10-15 minuti. Servitela in bicchieri alti o in coppe, guarnendo se vi piace con panna montata; potete aggiungere per guarnizione anche qualche chicco di caffè intero.

Granita al limone

- 2 limoni.
- 80 grammi di zucchero.
- 1/4 di litro (2 decilitri e 1/2) d'acqua.

Spremete i limoni. Mescolate al succo lo zucchero e l'acqua. Versate nella gelatiera già raffreddata e mettete in moto le pale: la granita sarà pronta dopo 10-15 minuti. Servitela in bicchieri alti o in coppe, guarnendola, se vi piace, con striscioline sottilissime di scorza d'arancia candita e bagnandola con un po' di gin.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- Read this instruction booklet carefully before installing and using the machine.
- To protect against risk of electric shock, do not immerse electric parts of appliance in water or any other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. **THE APPLIANCE MUST BE INSTALLED OUT OF THE REACH OF CHILDREN.**
- Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- **The user must not replace the supply cord, as this requires the use of special tools.** If the supply cord is damaged, contact an authorized Service Centre.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized Service Centre for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
- The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
- This appliance is for household use. Any servicing other than cleaning and user maintenance should be performed by an authorized Service Centre.
- The appliance must be connected to a power supply socket with a minimum capacity of 10 A, equipped with an efficient ground contact.
- **IMPORTANT! Please do not cover the ventilation slots situated on the side of the ice cream maker. Leave at least 30 cm space around the machine for a correct airing.**

Materials and articles destined for use in contact with food products conform to the **EC Directives 89/109.**

In addition, this appliance complies with the requirements of the Low Voltage Directive 72/23 and subsequent amendment 93/68, and the Electromagnetic Compatibility Directive 89/336.



SAVE THESE INSTRUCTIONS

INSTALLATION: This ice cream maker contains its own refrigerant, which must be allowed to settle after transit.

Do not use this ice cream maker for 12 hours after purchase or after any move, which might have stored the machine the wrong way up.

Always use your Ice cream maker on a firm, flat surface near a convenient power outlet.

Place the machine so that the ventilation slots on either side are unobstructed.

Hygiene is extremely important when making ice cream. Before starting to use your machine, wash thoroughly all parts that come in contact with ice cream (paddle, container, lid).

WARNING: Check that voltage and cycles shown on the rating plate corresponds to the voltage and cycles of the mains.

Connect the plug to an electrical grounded socket.

Do not connect to Direct Current (D.C.)

HOW TO MAKE ICE CREAM

- A. Fit the mixing blade (2) in the ice cream container (1) and fix it with the blade-locking nut (3).
- B. Press the cooling switch (5) on the control panel to start the cooling. Pre-freeze 5 minutes.
- C. Set the timer (6) to 30 min. position.
- D. Press the mixing switch (7) to start the mixing blade.
- E. Pour the mixture in. The mixture must be cool when it is poured into the ice-cream container (1).
- F. Put the cover (4) on the ice-cream container (1).

Ice cream is to be considered ready once one of the following conditions takes place:

- the paddle stops automatically once the programmed time has run out
- if the ice cream seems a bit fluid even after the programmed time, please programme the timer for another couple of minutes
- The ice cream has already reached its maximum consistency since the paddle has automatically stopped.

In all these cases please turn the paddle and the cooling system off, by switching the button (7) and (5) off and remove the ice cream from the bowl using the proper ice cream spoon. In order to remove the ice cream easily, please remove firstly the paddle (2).

USING THE REMOVABLE BOWL

Your machine allows you to make ice cream either in the fixed or in the removable bowl. To use the removable bowl, proceed as follows:

1. Pour water into the measuring cup (11) up to the line shown in Fig. 1. Add alimentary alcohol up to the bottom of the slot. Spirits, instead of water-alimentary alcohol mixture can be used.
2. Pour this mixture into the fixed bowl (1). Fig. 2
3. Fit the removable bowl (10) in the fixed container (1). Check that the removable bowl fits correctly on the bottom. Fig. 3
4. Insert the mixing blade (9) specific for the removable bowl and fix it by turning the locking nut (3) clockwise.
5. Proceed as described in previous paragraph.

IMPORTANT

Never switch off the freezing switch when the machine is working. In case you turn it off accidentally or the power fails, wait at least 5 minutes before turning it on again. The compressor is fitted with a safety device to prevent any possible damages to the motor unit. Should you re-start the machine immediately after it has been switched off, the compressor will not freeze for at least 5 minutes.

In case the ice cream became too hard, the motor stops by itself. The safety device protects the motor from possible damages in case you did not switch it off on time. Should not the motor begin to work again, wait until it cools down.

CLEANING

Before starting to clean make sure that the machine is unplugged. Remove the paddle, the removable bowl, and the lid, and wash them in warm soapy water. Wash out the fixed container with a sponge and dry it with a cloth. To protect against risk of electrical shock do not immerse electric parts in water or other liquid. Clean the body of the machine with a damp cloth.

CHOCOLATE ICE CREAMS

Basic recipe

150 gr., 5 ozs bitter bar chocolate.
200 gr., 7 ozs. milk.
200 gr., 7 ozs. heavy cream.
130 gr., 4,5 ozs. sugar.

Break up the chocolate, place it in a small saucepan with 2-3 tsp. of milk. Heat over a low fire or in a double boiler, stirring continuously, not letting it boil (or the chocolate will form lumps), until the chocolate has melted and the mixture is smooth and creamy. Add the rest of the milk, a little at a time, continuing to stir. Remove the pan from the burner and mix in the cream and sugar. Allow to cool. Pour the cooled mixture into the ice-cream maker and set the timer for 30 minutes. When the ice cream is well whipped, remove and serve. Sprinkling it with cocoa, if desired.

Coconut chocolate ice cream

100 gr., 3,5 ozs. bitter bar chocolate.
50 gr., 2 ozs. grated coconut.
200 gr., 7 ozs. milk.
130 gr., 4,5 ozs. sugar.

Warm the milk and add the grated coconut. Let stand for at least a half-hour, then proceed according to the basic recipe. Serve decorated with a few very thin slices of fresh coconut.

Moka ice cream

60-80 gr., 2-3 ozs. bitter bar chocolate.
200 gr., 7 ozs. brewed coffee.
200 gr., 7 ozs. heavy cream.
150 gr., 5 ozs. sugar.

Proceed according to the basic recipe, replacing the milk with coffee. If you wish, you may serve the ice cream with hot chocolate sauce: serve up the ice cream and place in freezer. At the last possible minute before serving break up 120 grams, 4 ozs. of bitter bar chocolate and place it in a small saucepan with two tps. of water. Heat over a low flame or in a double boiler, stirring continuously until the chocolate has melted; continuing to stir over a low flame, add 60 grams, 2 ozs. of cream a little at a time, blending in to achieve a smooth, creamy consistency. Pour over the ice cream and serve immediately.

EGGLESS ICE CREAMS

Basic recipe

200 gr., 7 ozs. milk.
200 gr., 7 ozs. heavy cream.
150 gr., 5 ozs. sugar.
A pinch of salt.

Mix together the cream, milk and sugar. Add a pinch of salt. Cool down the ice-cream maker for 5 minutes and then pour in the mixture. Set the timer for 30 minutes. When the ice cream is well whipped, serve, if you wish, with a topping of whipped cream.

Eggless coffee ice cream

200 gr., 7 ozs. heavy cream.
200 gr., 7 ozs. brewed coffee.
150 gr., 5 ozs. sugar.

Follow the basic recipe, replacing the milk with an equal amount of coffee, as strong and aromatic as possible, cooled before use. Serve decorated, if you wish, with whole coffee beans or sprinkled with unsweetened cocoa.

Eggless vanilla ice cream

1/2 vanilla bean.
200 gr., 7 ozs. milk.
200 gr., 7 ozs. heavy cream.
150 gr., 5 ozs. sugar.
A pinch of salt.

Pour the milk into a saucepan. Cut the vanilla bean in half lengthwise and remove the small black seeds by scraping the inside with a spoon; mix them with the milk, add the salt and heat stirring over a low flame until the milk is about to boil. Remove from heat and let cool. Then follow the basic recipe.

ZABAGLIONE ICE CREAMS

Basic recipe

250 gr., 9 ozs. milk.
100 gr., 4 ozs. heavy cream.
100 gr., 4,5 ozs. sugar.
2 tbsp. zabaglione.

Mix together the milk, cream and sugar. Separately prepare a zabaglione according to your habits or taste and add two heaping tablespoons of it to the mixture. Pour the mixture into the ice-cream maker and set the timer for 30 minutes. When the ice cream is perfectly set, serve it decorated, if desired, with candied fruit.

Zabaglione and cookie ice cream

50 gr., 2 ozs. biscuit cookies.
250 gr., 9 ozs. milk.
200 gr., 7 ozs. heavy cream.
100 gr., 4 ozs. sugar.
Two tbsp. zabaglione.

Prepare the ingredients according to the basic recipe. As soon as the ice cream begins to set, add the cookies, which have been coarsely crumbled. At the end, put the ice cream into a large glass bowl and sprinkle more crumbled cookies over it until it is completely hidden. Prepare a caramel with sugar and a little water; pour it quickly over the cookie coating and serve at once.

VANILLA ICE CREAMS

Basic recipe

200 gr., 7 ozs. milk.
1 vanilla bean.
4 egg yolks.
150 gr., 5 ozs. sugar.
200 gr., 7 ozs. heavy cream.
A few grains of salt.

Put the milk and the vanilla bean into a small saucepan and bring almost to a boil. Remove from heat, cover and let stand for 15 minutes. Take out the vanilla bean and let the milk cool. Mix the yolks with the sugar and salt, beating until well blended. Then add the milk and the cream. Pour into pre-cooled ice-cream maker and set the timer for 30 minutes.

Stracciatella

50 gr., 2 ozs. bitter chocolate in flakes.
200 gr., 7 ozs. milk.
200 gr., 7 ozs. heavy cream.
4 egg yolks.
150 gr., 5 ozs. sugar.
A few grains of salt.

Follow the basic recipe but without the vanilla bean. When the ice cream begins to set, add the bitter chocolate flakes prepared in advance. Serve the ice cream in chilled dessert cups and decorate with finely-sliced candied cherries soaked in brandy.

Date ice cream

70 gr., 2,5 ozs. dates
200 gr., 7 ozs. milk
1 vanilla bean
200 gr., 7 ozs. heavy cream
4 egg yolks
130-150 gr., 4,5-5 ozs. sugar
A few grains of salt

Follow the basic recipe. When the ice cream is set, add the dates coarsely chopped. Serve the ice cream decorated with a sliced pitted date with half of a shelled natural almond. Serve with honey on the side and iced mint tea.

Ginger ice cream

1 piece fresh ginger
200 gr., 7 ozs. milk
200 gr., 7 ozs. heavy cream
150 gr., 5 ozs. sugar
4 egg yolks
A few grains of salt

Follow the basic recipe, replacing the vanilla bean with a generous amount of grated ginger. When the ice cream is set, serve it in cups over a little grated ginger. Garnish with a few drops of mint syrup.

Caramel ice cream

150 gr., 5 ozs. sugar
200 gr., 7 ozs. milk
4 egg yolks
200 gr., 7 ozs. heavy cream
A few grains of salt

Heat half of the sugar in a saucepan over a gentle flame, mixing with a wooden spoon until the sugar has melted and well browned. Remove from the heat and let it cool slightly. Add the milk and bring it almost to a boil. Remove from the heat and mix until the caramelized sugar dissolves. Let it cool. With this milk and the other ingredients, prepare the ice cream following the basic recipe. Serve in dessert cups, decorating the top, if you wish, with threads of caramelized sugar and a few raisins.

HAZELNUT ICE CREAMS

Basic recipe

50 gr., 2 ozs. hazelnut paste.
250 gr., 9 ozs. milk.
4 egg yolks.
100 gr., 4 ozs. sugar.
100 gr., 4 ozs. heavy cream.

Warm 2-3 tsps. of milk and use it to dilute the hazelnut paste. Beat the yolks lightly with the sugar and then mix in the hazelnut paste, stirring well, the remaining milk and the cream. Pour into pre-cooled ice-cream maker and set the timer for 30 minutes. Serve decorated with chopped hazelnut, if desired. You may also add a large pinch of cinnamon to the mixture.

Hazelnut and toasted almond ice cream

50 gr., 2 ozs. hazelnut paste.
60 gr., 2 ozs. almonds.
250 gr., 9 ozs. milk.
200 gr., 8 ozs. heavy cream.
4 egg yolks.
100 gr., 4 ozs. sugar.

Follow the basic recipe. Chop finely 3/4 of the almonds and put them into ice-cream maker before the ice cream begins to freeze. Use the remaining almonds for decoration: toast them, mix them with a tsp. of cane sugar syrup, and lace the ice cream portion with the mixture.

Hazelnut and candied fruit ice cream

50 gr., 2 ozs. hazelnut paste
50 gr., 2 ozs. mixed candied fruits
250 gr., 9 ozs. milk
100 gr., 4 ozs. heavy cream
4 egg yolks
100 gr., 4 ozs. sugar

Follow the basic recipe. Prepare the candied fruits, cutting them into small pieces (do not forget to include cherries, a piece of lemon, one of orange). When the ice cream is almost ready, toss the candied fruit into the ice-cream maker and let it finish whipping. Serve decorated with half-cherries cut into flower-petal shapes.

Hazelnut and carmeled walnut ice cream

130-140 gr., 4,5-5 ozs. walnuts
150 gr., 5 ozs. sugar
50 gr., 2 ozs. hazelnut paste
250 gr., 9 ozs. milk
4 egg yolks
100 gr., 4 ozs. heavy cream

Shell the walnuts carefully, without breaking the meats, until you have 50 grams, 2 ozs. of them. Cut them into fourths. Place 50 grams, 2 ozs. of sugar in a saucepan over a gentle flame, stirring frequently until it melts and browns. Add the walnuts, stirring to cover them with caramel, then remove them one at a time and place them on a plate lightly greased with flavorless oil. Let cool. Prepare the ice cream according to the basic recipe and when frozen, mix in the walnuts, keeping 5 or 6 aside for decoration. Serve decorated with the remaining walnuts coarsely chopped.

SHERBETS

Madeira sherbet

200 gr., (2 decilitres), 7 ozs. Madeira.
150 gr., 5 ozs. sugar.
200 gr. (2 decilitres), 7 ozs. water.

Mix the ingredients briefly and pour them into the pre-cooled ice-cream maker. Set the timer for 30 minutes. Serve the sherbet in elegant long-stemmed crystal goblets. Serve after appetizers or fish or chicken soups or after cheese dishes. To make it smoother and mellow, you may add a well-beaten egg white to the mixture in the ice-cream maker.

White wine sherbet

200 gr. (2 decilitres), 7 ozs. of sweet white wine.
150 gr., 5 ozs. sugar.
200 gr. (2 decilitres), 7 ozs. water.
Juice of one lemon.

Briefly mix the ingredients and pour them into the pre-cooled ice-cream maker. Set the timer for 30 minutes. Serve in tall goblets or sherbet glasses, pouring a little of the same white wine over the top, if desired. It may be served during or after the meal. To make it smoother and mellow, you may add a wellbeaten egg white to the mixture in the ice-cream maker.

Jamican rum sherbet

4 tbsp. dark rum.
150 gr., 5 ozs. sugar.
300 gr. (3 decilitres), 11 ozs. water.

Mix together the sugar, water and dark rum, which you can choose from among the strongest and most aromatic. The sherbet thus obtained will be greatly effective for the mid-meal break. Pour the mixture into the ice-cream maker and set the timer for 30 minutes. Serve the sherbet in heavy cut-crystal glasses. To make it smoother and mellow, you may add a well-beaten egg yolk to the mixture in the ice-cream maker.

Lemon sherbet

3 large lemons.
180 gr., 6,5 ozs. sugar.
250 gr. (2 1/2 decilitres), 9 ozs. water.

Wash one of the lemons and grate about half of the peel. Squeeze it along with the other two. Briefly mix together the lemon juice, the grated peel, water and sugar. Pour it into the ice-cream maker and set the timer for 30 minutes.

Strawberry sherbet

200 gr., 7 ozs. strawberries.
150 gr., 5 ozs. sugar.
200 gr. (2 decilitres), 7 ozs. water.

Wash the strawberries by dipping them delicately in cold water and draining them at once; remove the stems if necessary. Combine them with the water and sugar in a blender and pour the mixture into the pre-cooled ice-cream maker. Set the timer for 30 minutes. You may use any type strawberry you wish for this sherbet: fragrant fraises de bois, if possible, but even large strawberries. You may add the juice of 1/2 lemon or 1/2 orange, or both mixed, to the mixture.

Melon sherbet

450 gr. (gross wt), 16 ozs. melon, ripe and fragrant.
150 gr., 5 ozs. sugar.
200 gr. (2 decilitres), 7 ozs. water.

Clean the melon eliminating rind and seeds. Weight out 200 grams, 7 ozs. of pulp and blend it in a blender with the sugar and water. Pour the mixture into the pre-cooled ice-cream maker and set the timer for 30 minutes. You may serve this sherbet inside a small melon from which the pulp has been removed through a hole cut in the top and which has been stored in the refrigerator until the moment of use. You may also garnish the sherbet with strawberries or raspberries, natural or soaked for an hour in sugar and a little liqueur, preferably dry.

Pear sherbet

2 pears, rather small, ripe, soft variety.
150 gr., 5 ozs. sugar.
200 gr. (2 decilitres), 7 ozs. water.

Peel the pears, cutting them into fourths and coring them. Weight out 200 gr., 7 ozs. of pulp and blend it together with the sugar and water in a blender. Pour the mixture into the pre-cooled ice-cream maker and set the timer for 30 minutes. The sherbet may be served with whipped cream topping or with chocolate sauce and a little aquavite of pears. You may also add a few drops of aquavite of pears to the mixture during blending or in the ice-cream maker.

Dry Marsala sherbet

200 gr. (2 decilitres), 7 ozs. dry Marsala
150 gr., 5 ozs. sugar
200 gr. (2 decilitres), 7 ozs. water

Mix the ingredients briefly and pour them into the pre-cooled ice-cream maker. Set the timer for 30 minutes. Serve the sherbet in tall glasses suitable for an important wine. This sherbet is ideal after baked fish dishes and before roasts. To make it smoother and mellower, you may add a well-beaten egg white to the mixture in the ice-cream maker.

Sparkling wine sherbet

200 gr. (2 decilitres), 7 ozs. very dry wine
150 gr., 5 ozs. sugar
200 gr. (2 decilitres), 7 ozs. water

Briefly mix the ingredients and pour them into the pre-cooled ice-cream maker. Set the timer for 30 minutes. When the sherbet is ready, serve it immediately in tall goblets so that it will not begin to melt before reaching the table. It is ideal for important dinners and any elegant menu.

Vernaccia sherbet

200 gr. (2 decilitres), 7 ozs. dry Sardinian Vernaccia wine
150 gr., 5 ozs. sugar
200 gr. (2 decilitres), 7 ozs. water

Briefly mix the ingredients and pour them into the pre-cooled ice-cream maker. Set the timer for 30 minutes. When the sherbet is ready, serve it immediately in dessert wine glasses. To make the sherbet smoother and mellower, you may add a well-beaten egg white to the mixture in the ice-cream maker.

White Bacardi sherbet

4 tbsp. Bacardi white rum
150 gr., 5 ozs. sugar
300 gr. (3 decilitres), 11 ozs. water

Briefly mix the ingredients and pour them into the pre-cooled ice-cream maker. Set the timer for 30 minutes. When the sherbet is ready, serve in large glasses in which, if desired, you have already placed small pieces of brightly-coloured tropical fruits. Place it on the table at the last minute, because it tends to melt quickly. To make the sherbet smoother and mellower, you may add a well-beaten egg white to the mixture in the ice-cream maker.

Exhotic fruit sherbet

1 papaya
1 mango
1/2 small pineapple
150 gr., 5 ozs. sugar
200 gr. (2 decilitres), 7 ozs. water

Peel the papaya, cut it in half and with a spoon remove the large black seeds in the centre; peel the mango; clean the pineapple, removing the core and the tough outer peel, along with all its "eyes". Place 200 gr., 7 ozs. of mixed fruits (hold the rest for later) in a blender along with water and sugar. Pour this mixture into the pre-cooled ice-cream maker, setting the timer for 30 minutes. When serving, garnish the sherbet with pieces or slices of the remaining fruit; you may also lace it with a little vodka and serve coconut cookies on the side.

Prune sherbet

200 gr., 7 ozs. of prune, pitted and soft
100 gr. (1 decilitres), 4 ozs. of orange juice
200 gr. (2 decilitres), 7 ozs. water

Place the ingredients in a strong blender that can purée the skin of the prunes. Pour the mixture into the pre-cooled ice-cream maker and set the timer for 30 minutes. It may be served garnished with a prune cut in half and an almond or laced with a little cognac or both. You may also add a little cinnamon or ground clove or both.

LONG DRINKS

Chicago

1 tsp. Angostura bitters.
1 part grenadine syrup.
3 parts brandy.
6 parts soda (or seltzer).
2 or 3 ice cubes.

Pre-cool the ice-cream maker for at least 7 minutes and then pour in the bitters, grenadine, brandy and soda, adding a few ice cubes. Turn on the mixing blade for about 3 minutes. Pour into high-ball glasses and add lemon slices and drinking straws.

Baltimore coffee

2 tsp. sugar.
2 parts Maraschino.
4 parts fresh milk.
4 parts strong, cold coffee
2 or 3 ice cubes.

Pre-cool the ice-cream maker for at least 7 minutes and add the ingredients including the ice cubes. Set the timer for 3 minutes. At the end, pour the long drink into tall, thin glasses.

GRANITÉS

Lemon granité

2 lemons.
80 gr., 3 ozs sugar.
1/4 litre (2 1/2 decilitres), 8 ozs. water.

Squeeze the lemons. Mix the sugar and water into the juice. Pour into the pre-cooled ice-cream maker and turn on for 10-15 minutes. Serve in tall glasses or sherbet glasses, garnishing, if the wish, with thin slivers of candied lemon peel soaked in gin.

Coffee granité

1/4 litre (250 gr., 9 ozs.) cold coffee.
50 gr., 2 ozs. sugar.

Mix the two ingredients, pour them into the pre-cooled ice-cream maker and start up the mixing blade. The granité will be ready in 10-15 minutes. Serve in tall glasses or sherbet glasses garnishing, if you wish, with whipped cream. You may also decorate with a few coffee beans.

REGLES GENERALES DE SECURITE

- Après avoir sorti l'appareil de son emballage, s'assurer qu'il est intact. En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil et s'adresser à un centre technique après-vente agréé.
- Les sachets en plastique, les éléments en polystyrène, les vis, etc. constituent des sources de danger potentielles et doivent être tenus hors de la portée des enfants.
- Avant de brancher l'appareil, s'assurer que la tension de réseau correspond au voltage indiqué sur la plaque des caractéristiques techniques placées sur le fond de l'appareil.
- L'appareil doit obligatoirement être branché à une installation et à une prise de courant munie d'un contact de mise à la terre efficace. Le fabricant ne sera pas responsable des dommages éventuels occasionnés par l'absence de mise à la terre de l'installation. En cas de doute, s'adresser à un technicien qualifié.
- Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont abîmés, après un fonctionnement anormal de l'appareil, si l'appareil est tombé ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. Toute opération de réparation devra être réalisée uniquement par **les centres techniques après-vente autorisés, ce y compris le remplacement du câble d'alimentation** car cette opération prévoit l'utilisation d'outils spéciaux.
- Ne jamais plonger partie sous tension dans l'eau ou autres liquides: danger de chocs électriques.
- Débrancher la prise de courant lorsque l'appareil n'est pas utilisé, avant de le démonter, avant d'y insérer ou d'en retirer des pièces et avant le nettoyage.
- Cet appareil est destiné exclusivement à l'emploi pour lequel il a été conçu. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages dérivés d'un emploi incorrect ou impropre ou en cas de non-respect des indications contenues dans ce manuel d'instructions.
- L'appareil doit obligatoirement être relié à une prise de courant avec une portée minimum de 10 A, avec contact de mise à la terre efficace.
- **ATTENTION! Ne pas couvrir les prises d'aération placées aux côtés de la machine. Laisser une place au moins de 30 cm autour de la machine pour une correcte aération.**

Les matériaux et les objets, qui sont en contact avec des produits alimentaires, sont conformes aux dispositions de la Directive CEE/89/109. Cet appareil est conforme aux dispositions de la Directive Basse Tension 72/23 et son amendement successif 93/68 et de la Directive pour la Compatibilité Electromagnétique 89/336



CONSERVER LE MODE D'EMPLOI

MISE EN PLACE : Laissez l'appareil dans la position horizontale pendant au moins 12 heures avant de l'employer pour la première fois car, s'il se renverse dans le transport, les agents réfrigérants devront se replacer dans la position correcte. Suivez la même procédure également au cas où, pour quelque raison que ce soit l'appareil aurait été remis dans une position non horizontale.

Employez votre machine sur une surface plane, près d'une prise de courant. Installez l'appareil de façon à ce qu'il y ait de l'espace autour, de telle sorte que rien ne puisse obstruer les grilles de ventilation placées sur les côtés.

L'hygiène est extrêmement importante lorsque l'on prépare la glace. Avant d'employer votre machine, lavez toutes les parties qui sont en contact avec la glace tels la cuve, la pale, le couvercle transparent.

Vérifiez que le voltage indiqué sur la plaquette signalétique correspond à celui du réseau. Connectez la fiche à la prise de courant.

COMMENT PREPARER DE LA GLACE

- A. Introduisez le mélangeur (2) dans le récipient à glace (1) et vissez la vis de serrage du mélangeur (3).
- B. Allumez l'interrupteur du froid (5) situé sur le panneau de contrôle de la machine. Laissez refroidir pendant 5 minutes avant de verser les ingrédients.
- C. Positionnez la minuterie (6) à 30 minutes.
- D. Mettez en marche en poussant l'interrupteur du mélangeur (7).
- E. Versez les ingrédients de la recette choisie (préférentiellement à la température du réfrigérateur) dans le récipient (1).
- F. Mettez le couvercle (4) sur le récipient à glace (1).

La glace sera prête au moment où on va produire une des situations suivantes :

- Quand le temps sélectionné sera passé la pale s'arrête automatiquement . Si à la fin du temps établi la glace n'a pas atteint la consistance voulue re-sélectionnez un peu plus de temps sur le minuteur (6) .
- La glace a atteint la consistance désirée avant la fin du temps sélectionné
- La glace a atteint la consistance maximum avant la fin du temps sélectionné et la pale a arrêtée automatiquement .

Dans tous ces cas on doit fermer l'interrupteur pale mélangeuse (7) , fermer l'interrupteur du refroidissement (5), enlever la glace de la cuve avec la palette faisant partie de l'équipement. Afin de faciliter l'extraction de la glace, enlevez la pale mélangeuse(2).

EMPLOI DE LA CUVE AMOVIBLE

Avec cette machine, on peut faire la glace aussi bien dans le récipient fixe que amovible. Pour l'emploi du récipient amovible, procéder comme suit:

1. Remplir d'eau le doseur (11) jusqu'à la marque indiquée sur la Fig. 1. Verser l'alcool jusqu'à la limite inférieure de la fente. On peut remplacer le mélange eau-alcool alimentaire par une liqueur d'une teneur en alcool d'au moins 40°.
2. Verser le mélange eau-alcool dans le récipient fixe (1). Fig. 2
3. Introduire dans le récipient fixe le récipient amovible (10). Vérifier qu'il sera introduit jusqu'au fond. Fig. 3
4. Positionner le mélangeur (9) dans le récipient amovible et le fixer en tournant la vis de serrage (3).
5. Procéder comme pour l'emploi du récipient fixe.

IMPORTANT

Ne jamais éteindre le bouton-poussoir de refroidissement avant d'avoir terminé la préparation de la glace. Si cela devait se produire, ou si pour une quelconque raison une interruption de courant se produisait, le **dispositif spécial de sécurité**, dont est équipé le compresseur, **ne permettra la reprise du refroidissement qu'après environ 5 minutes.** Si la glace devenait trop consistante, le moteur s'arrêterait. Un dispositif de protection s'assure que le moteur ne subit pas de dommages dans l'éventualité où vous n'auriez pas veillé à l'éteindre à temps. Si le moteur ne se remet pas en route, attendre que ce dernier refroidisse.

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

Avant de commencer le nettoyage de l'appareil, vérifier que celui-ci sera éteint et que la fiche soit bien déconnectée de la prise de courant. Enlever la pale, éventuellement la cuve amovible, le couvercle transparent et lavez ces éléments à l'eau tiède savonneuse. Lavez la cuve fixe en versant de l'eau tiède savonneuse et nettoyez-le à l'aide d'une petite éponge. Rincez avec de l'eau claire et essuyez avec un chiffon. Ne jamais plonger partie sous tension dans l'eau ou autres liquides.

GLACES AU CHOCOLAT

Recette de base

- 150 grammes de chocolat à cuire ou à croquer
- 200 grammes de lait
- 300 grammes de crème fraîche
- 130 grammes de sucre

Cassez le chocolat en petit morceaux; mettez-les dans une petite casserole avec 2 ou 3 cuillerées à soupe de lait et faites chouffer à feu très doux ou au bain-marie, sans cesser de mélanger et tout en évitant l'ébullition pour que le chocolat ne forme pas de grumeaux, jusqu'à ce que le chocolat ait fondu et que l'ensemble soit lisse et crémeux. Incorporez le reste du lait, un peu à la fois, sans arrêter de mélanger. Retirez la casserole du feu et ajoutez la crème fraîche ainsi que le sucre au chocolat en crème. Laissez refroidir. Versez ce mélange dans la sorbetière refroidie au préalable et positionnez la minuterie sur 30'. Une fois que la glace aura bien monté, disposez-la dans de petites coupes et servez après l'avoir saupoudrée de cacao amer si vous le désirez.

Glace au chocolat et à la noix de coco

- 100 grammes de chocolat à cuire ou à croquer
- 50 grammes de noix de coco en poudre
- 200 grammes de crème fraîche
- 130 grammes de sucre

Faites tiédir le lait avant d'incorporer la noix de coco en poudre et fraîche. Laissez reposer pendant une demi-heure au moins. Procédez ensuite selon la recette de base. Versez le mélange ainsi obtenu dans de petites coupes que vous décorerez à l'aide de quelques tranches de noix de coco fraîche coupées très finement.

Glace au Moka

- 60-80 grammes de chocolat à cuire ou à croquer
- 200 grammes de café (liquide)
- 200 grammes de crème fraîche
- 150 grammes de sucre

Procédez en fonction de la recette de base tout en remplaçant le lait par le café. Si vous le désirez, accompagnez cette glace d'une sauce chaude au chocolat. Répartissez la glace dans de petites coupes que vous mettrez dans le congélateur. A la dernière minute, juste avant de servir, cassez 120 grammes de chocolat à croquer en petits morceaux que vous mettrez dans une casserole avec 2 cuillerées à soupe d'eau. Faites chauffer à feu doux ou au bain-marie sans cesser de mélanger. Après que le chocolat a fondu, tout en continuant à remuer, incorporez, à feu doux toujours, 60 grammes de crème fraîche par petites doses. Faites en sorte que le mélange obtenu soit lisse et crémeux. Versez sur la glace et servez immédiatement.

GLACE A LA CREME

Recette de base

200 grammes de lait
200 grammes de crème fraîche
150 grammes de sucre
Une toute petit pincée de sel

Mélangez la crème fraîche, le lait et le sucre. Ajoutez une petite pincée de sel. Faites refroidir la sorbetière pendant 5 minutes avant d'y verser le mélange ainsi obtenu. Positionnez la minuterie sur 30. Une fois que la glace aura bien monté, répartissez-la dans de petites coupes et servez après les avoir décorées, si vous le voulez, de crème fouettée.

Crème au café

200 grammes de crème fraîche
200 grammes de café
150 grammes de sucre

Procédez en fonction de la recette de base tout en remplaçant le lait par une quantité égale de café plutôt fort et le plus aromatisé qui soit, que vous aurez fait refroidir au préalable. Servez dans de petites coupes que vous garnirez, si vous le souhaitez, de grain entiers de café, ou bien que vous saupoudrez de cacao amer.

GLACES AU SABAYON

Recette base

250 grammes de lait
100 grammes de crème fraîche
100 grammes de sucre
2 grosses cuillerées à soupe de VOV

Incorporez la crème fraîche et le sucre au lait, tout en mélangeant convenablement. Préparez un sabayon comme vous avez l'habitude de le faire ou en fonction de vos goûts personnels, et ajoutez-en deux grosses cuillerées à soupe à la préparation mentionnée ci-dessus. Le sabayon pourra être remplacé par du VOV. Versez le mélange ainsi obtenu dans la sorbetière et positionnez la minuterie sur 30'. Une fois que la glace aura parfaitement monté, versez-la dans de petites coupes et décorez-la, si vous le souhaitez, au moyen de fruits confits.

GALCES A LA VANILLE

Recette de base

200 grammes de lait
1 gousse de vanille
4 jaunes d'oeufs
150 grammes de sucre
200 grammes de crème fraîche
Quelques grains de sel fin

Mettez le lait et la gousse de vanille dans une petite casserole et amenez presque à ébullition. Retirez du feu, couvrez et laissez reposer pendant 15 minutes environ. Egouttez la gousse de vanille et laissez refroidir le lait. Mélangez les jaunes d'oeufs et le sucre jusqu'à obtention d'une crème parfaitement amalgamée. Incorporez ensuite le lait vanillé et la crème fraîche. Versez le mélange ainsi obtenu dans la sorbetière refroidie et positionnez la minuterie sur 30'.

Stracciatella

50 grammes de chocolat à croquer râpé grossièrement
200 grammes de lait
200 grammes de crème fraîche
4 jaunes d'oeufs
150 grammes de sucre
Quelques grains de sel fin

Procédez selon la recette de base, tout en éliminant la vanille cependant. Ajoutez le chocolat lorsque la glace commencera à monter. Servez la glace dans de petites coupes placées au préalable dans le réfrigérateur. Décorez à l'aide de cerises confites coupées en tout petits morceaux at ayant macéré dans le brandy.

Glace au caramel

150 grammes de sucre
200 grammes de lait
4 jaunes d'oeufs
200 grammes de crème fraîche
Quelques grains de sel fin

Faites chauffer à feu doux la moitié du sucre que vous mélangerez à la cuillère de bois en insistant jusqu'à ce que celui-ci ait fondu et présente une couleur dorée intense. Retirez la casserole du feu et laissez refroidir légèrement. Ajoutez le lait et portez le tout jusqu'à ébullition. Retirez du feu sans cesser de mélanger jusqu'à ce que le sucre caramélisé ait fondu. Laissez refroidir. A l'aide du lait ainsi aromatisé et des autres ingrédients, préparez la glace en fonction des explications fournies pour la recette de base. Servez dans de petites coupes et décorez-en la surface, si vous le souhaitez, au moyen de fils de sucre cramélisé et de quelques raisins secs.

GALCES AUX NOISETTES

Recette de base

50 grammes de pâte de noisettes
250 grammes de lait
4 jaunes d'œufs
100 grammes de sucre
100 grammes de crème fraîche

Faites tiédir deux à trois cuillerées à soupe de lait que vous utiliserez pour délayer la pâte de noisettes. Battez très brièvement les jaunes d'œufs et le sucre auxquels vous ajouterez ensuite, en mélangeant convenablement, la pâte de noisettes, le reste du lait et la crème fraîche. Versez dans la sorbetière que vous aurez fait refroidir au préalable et positionnez la minuterie sur 30'. Servez et garnissez de noisettes pilées si vous le désirez. Une bonne pincée de cannelle en poudre peut être incorporée, au choix, au mélange obtenu ci-dessus.

Glace aux noisettes et aux amandes grillées

50 grammes de pâte de noisettes
60 grammes d'amandes
250 grammes de lait
200 grammes de crème fraîche
4 jaunes d'œufs
100 grammes de sucre

Procédez selon la recette de base. Pilez très finement 3/4 des amandes que vous introduirez dans la sorbetière bien avant que la glace ne commence à monter. Utilisez le reste des amandes pour la décoration finale des coupes: faites-les griller et émiettez-les sur les petites coupes auxquelles vous aurez ajouté une cuillerée de sirop de sucre de canne.

SORBETS

Sorbets au Madère

- 200 grammes (2 décilitres) de Madère
- 150 grammes de sucre
- 200 grammes (2 décilitres) d'eau

Mélangez les ingrédients pendant quelques instants et versez-les dans la sorbetière préalablement refroidie. Positionnez la minuterie sur 30'. Présentez le sorbet dans d'élégants verres à pied en cristal. Servez-le à la suite des hors-d'œuvre ou des potages à base de poulet ou de poisson, ou encore après un entremets au fromage. Après avoir versé le sorbet dans la sorbetière, ajoutez un blanc d'oeuf battu en neige très ferme afin que le mélange soit plus moelleux et crémeux.

Sorbet au vin blanc

- 200 grammes (2 décilitres) de vin de liqueur blanc
- 150 grammes de sucre
- 200 grammes (2 décilitres) d'eau
- Le jus d'un citron

Mélangez les ingrédients pendant quelques instants et versez-les dans la sorbetière préalablement refroidie. Positionnez la minuterie sur 30'. Servez ce sorbet dans des verres à pied ou dans des coupes, et arrosez-le, si vous le désirez, à l'aide du vin utilisé pour sa préparation. Ce sorbet peut être proposé tant au milieu qu'à la fin d'un repas. Après l'avoir versé dans la sorbetière, ajoutez un blanc d'oeuf en neige très ferme afin que le mélange soit plus moelleux et crémeux.

Sorbet au citron

- 3 gros citrons
- 180 grammes de sucre
- 250 grammes (2 décilitres et 1/2) d'eau

Lavez un des citrons et râpez-en la moitié du zeste environ. Pressez-le de même que les deux autres citrons. Mélangez pendant quelques instants le jus des citrons, le zeste râpé, l'eau et le sucre; versez le mélange ainsi obtenu dans la sorbetière préalablement refroidie. Positionnez la minuterie sur 30'.

Sorbet aux fraises

- 200 grammes de fraises
- 150 grammes de sucre
- 200 grammes (2 décilitres) d'eau

Lavez les fraises; pour ce faire, trempez-les délicatement dans l'eau et égouttez-les immédiatement; ôtez les queues s'il y a lieu. Réduisez-les en purée avec l'eau et le sucre. Versez le mélange ainsi obtenu dans la sorbetière refroidie au préalable et positionnez la minuterie sur 30'. Utilisez, pour ce type de préparation, la qualité de fraises qui vous plaît le plus, qu'il s'agisse des petites fraises parfumées des bois ou des caprons. Incorporez, si vous le souhaitez, le jus d'un 1/2 citron ou d'une 1/2 orange au mélange précédent, ou bien encore les deux jus mélangés.

Sorbet au pamplemousse

- 3 gros pamplemousses bien juteux
- 150 grammes de sucre

Pressez les pamplemousses jusqu'à obtention de 4 décilitres (400 grammes) de jus environ. Si la quantité de jus obtenue est supérieure à cette valeur, augmentez proportionnellement la quantité de sucre à utiliser. Si elle était inférieure, ajoutez-y de l'eau. Mélangez avec le sucre et versez le tout dans la sorbetière refroidie au préalable. Positionnez la minuterie sur 30'.

Sorbet au pruneaux

- 200 grammes de pruneaux dénoyautés et fort tendres
- 100 grammes (1 décilitre) de jus d'orange
- 200 grammes (2 décilitres) d'eau
- 130 grammes de sucre

Réunissez les ingrédients et réduisez-les en purée à l'aide d'un bon mixer qui coupe très finement la fine peau qui recouvre les pruneaux. Versez le mélange ainsi obtenu dans la sorbetière refroidie au préalable. Positionnez la minuterie sur 30'. Garnissez le sorbet, au moment de le servir, d'un pruneau coupé en deux et d'une amande, ou bien arrosez-le de quelques gouttes de cognac; encore mieux, utilisez les deux suggestions ci-dessus en même temps. Ajoutez de la cannelle en poudre ou une pincée de clou de girofle en poudre, ou les deux arômes à la fois, à condition que vous le désiriez cependant.

LONG DRINKS

Chicago

- 1 cuillerée d'Angusture
- 10% de sirop de grenadine
- 30% de Brandy
- 60% de soda (ou de seltz)
- 2 ou 3 glaçons

Versez le brandy, la grenadine, le soda et l'angusture dans la sorbetière ayant refroidie pendant 7 minutes, auxquels vous ajouterez quelques glaçons. Actionnez le mélangeur pendant 3 minutes environ. Versez dans de grands verres, ajoutez également une tranche de citron et une paille.

Baltimore coffee

- 2 cuillerées de sucre
- 20% de Marasquin
- 40% de lait frais
- 40% de café fort et froid
- 2 ou 3 glaçon

Versez le tout dans la sorbetière ayant refroidi pendant 7 minutes, y compris les glaçons. Positionnez la minuterie sur 3'. Une fois terminé et préparé, versez le long drink dans des verres hautes et étroits.

GRANITES

Granité au citron

- 2 citons
- 80 grammes de sucre
- 1/4 de litre (2 décilitres et 1/2) d'eau

Pressez les citrons. Mélangez-en le jus à de l'eau et du sucre. Versez le tout dans la sorbetière refroidie préalablement et actionnez le mélangeur: le granité sera prêt dans 10-15 minutes. Pour le servir, utilisez de huats verres ou des coupes que vous garnirez, si vous le souhaitez, de bandelettes très étroites d'écorce d'orange confite, sans oublier d'arroser d'un peu de gin.

Granité au café

- 1/4 de litre (250 grammes) de café froid
- 50 grammes de sucre

Mélangez les deux ingrédients et versez-les dans la sorbetière refroidie au préalable. Actionnez le mélangeur pendant 10-15 minutes. Servez dans de hauts verres ou dans des coupes que vous garnirez de crème fouettée si vous le souhaitez, ou bien de quelques grains de café entiers.

ALLGEMEINE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

- Nachdem Sie das Gerät aus der Verpackung genommen haben, prüfen Sie es bitte auf die Vollständigkeit seiner Komponenten. Falls Sie an der Vollständigkeit des Gerätes zweifeln, nehmen Sie bitte von einer Benutzung Abstand und wenden sich umgehend an eine autorisierte technische Kundendienststelle.
- Achten Sie bitte darauf, daß sich Verpackungsmaterial wie Plastik- oder Polisterholsäcke, Nägel etc. auf keinen Fall in der Reichweite von Kindern befinden da sie eine Gefahrenquelle darstellen könnten.
- Bevor Sie das Gerät in die Netzsteckdose stecken, vergewissern Sie sich bitte, ob die Netzspannung auch der angegebenen Voltzahl, die auf dem Schildchen mit den technischen Daten unterhalb des Gerätes angegeben ist, entspricht.
- Die Speisung des Gerätes muß von einer ordnungsgemäß installierten und geerdeten Steckdose erfolgen. Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Schäden an dem Gerät die durch unsachgemäße Stromzufuhr oder fehlende Erdung der Steckdose entstanden sind. Falls Sie hier irgendwelche Zweifel haben sollten, wenden Sie sich bitte an das qualifizierte Personal einer technischen Kundendienststelle.
- Jede Art von Reparatur an dem Gerät darf nur vom Personal einer autorisierten technischen Kundendienststelle ausgeführt werden. **Dies betrifft auch den eventuellen Ersatz des Stromkabels da hierzu Spezialwerkzeug erforderlich ist.**
- Das Gerät wurde ausschließlich zur Herstellung von Speiseeis, Sorbets etc. konzipiert und sollte auch nur in diesem Sinne benutzt werden. Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Schäden an dem Gerät die durch unsachgemäßen oder nicht für das Gerät konzipiertem Gebrauch entstanden sind.
- Das Gerät muß unbedingt an ausreichend geerdeten Anlagen und Steckdosen mit einer Stromfestigkeit von mindestens 10 A angeschlossen werden.
- Der Hersteller und Vertreiber haftet nicht für eine Benutzung des Geräts unter Mißachtung der vorliegenden Bedienungs- und Gebrauchsanweisung.
- **VORSICHT! Bitte den Belüftungsgrill, der sich an den Seiten der Maschine befindet, nicht bedecken. Es muß ein Freiraum von ca. 30 cm in der Nähe des Geräts gelassen werden, damit die richtige Belüftung ermöglicht werden kann.**

Materialien und Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Berührung gelangen, entsprechen den Vorschriften der EU-Richtlinie 89/109. Dieses Gerät entspricht den Vorschriften der Richtlinie für Niederspannung 72/23 mit anschließender Abänderung 93/68 sowie der Richtlinie der elektromagnetischen Kompatibilität 89/336



BEWAHREN SIE DIE GEBRAUCHSANWEISUNG SORGFÄLTIG AUF

INSTALLATION: Da sich die Maschine während des Transportes in umgekehrter Stellung befunden haben kann, ist es notwendig, diese **12 Stunden vor erstmaligen Gebrauch in horizontale Position zu bringen**. Somit kann das Gefrieremittel in der Maschine in seine korrekte Position zurückfließen. Sollte sich aus irgendeinem anderen Grund die Gefrierflüssigkeit nicht in horizontaler Position befinden, muß der zuvor beschriebene Vorgang nochmals durchgeführt werden.

Benutzen Sie Ihren Speiseemaschine auf einer ebenen Fläche, in der Nähe einer Netzspannung. Lassen Sie genügend Platz um die Maschine herum, so daß die seitlich an der Maschine befindlichen Durchlüftungsgitter nicht verschlossen werden.

Bei der Eiszubereitung ist eine peinliche Hygiene notwendig. Vor Gebrauch Ihres Speiseeisbereiter müssen alle Teile, die in unmittelbaren Kontakt mit dem Eis kommen, wie Behälter, Rührspatel sowie durchsichtiger Deckel gewaschen werden. Überprüfen Sie, ob die auf dem Datenschild angegebene Spannung mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt. Setzen Sie den Stecker in die Steckdose.

EISZUBEREITUNG

- A. Den Röhreinsatz (2) in den Eisbehälter (1) einsetzen und die Befestigungsschraube (3) eindrehen.
- B. Schalten Sie den Schalter für die Kühlung (5) ein, und die Eismaschine ca. 5 Minuten abkühlen lassen.
- C. Die Zeituhr (6) bis zum Anschlag drehen.
- D. Den Schalter für das Rührwerk (7) einstellen.
- E. Die zubereitete Mischung (wenn möglich schon vorgekühlt) in den Eisbehälter (1) geben.
- F. Den Eisbehälterdeckel (4) auf den Behälter (1) aufsetzen.

Das Eis ist fertig, wenn eine der folgenden Bediengungen zustande kommt:

- nach der vorprogrammierten Zeit schaltet sich das Rührwerk automatisch ab. Sollte das Eis, noch etwas flüssig sein, nochmals für ein Paar Minuten das Rührwerk mittels der Zeitschaltuhr programmieren.
- das Eis ist vor Ende der vorprogrammierten Zeit schon fest geworden
- das Eis ist vor Ende der vorprogrammierten Zeit so fest geworden, daß sich das Rührwerk automatisch abschaltet.

Für alle diese Fälle den Schalter für das Rührwerk (7) sowie für die Kühlung (5) ausschalten und das Eis mit dem eigens dazu bestimmten Spatel aus dem Behälter nehmen, dazu ist es zweckssig, den Rührspatel (2) aus dem Behälter zu nehmen.

BENUTZUNG DES HERAUSNEHMBAREN BEHÄLTERS

Mit diesem Speiseeisbereiter ist es möglich sowohl Eis im festen als auch im herausnehmbaren Behälter herzustellen. Zur Benutzung des herausnehmbaren Behälters wird wie folgt vorgegangen:

1. Wasser in den Meßbecher (11) bis zur in Abb. 1 angegeben Markierung füllen, dann Alkohol bis zur unteren Begrenzung des Schlitzes begeben. Anstelle der Wasseralkoholmischung für Nahrungsmittel kann ein Likör mit mindestens 40° Alkoholgehalt verwendet werden.
2. Die Wasser-Alkohol Mischung in den festen Behälter der Eismaschine gießen. (Abb. 2)
3. Den herausnehmbaren Behälter (10) in den festen Behälter einsetzen. Darauf achten, daß er richtig am Boden aufsitzt. (Abb. 3)
4. Den Röhreinsatz (9) für den herausnehmbaren Behälter einstecken und die Befestigungsschraube (3) im Uhrzeigersinn anschrauben.

ANMERKUNGEN

Sollte es dennoch passieren oder aus irgendeinem Grund der Strom unterbrochen sein, wird durch **die spezielle Sicherheitsvorrichtung des Kompressors die Abkühlung für einen Zeitraum von 5 Minuten unterbrochen**. Falls das Eis zu fest werden sollte, schaltet sich der Motor aus. Sollten Sie es doch einmal vergessen haben, den Motor rechtzeitig auszuschalten, wird durch eine Thermoschutzvorrichtung garantiert, daß kein Motorschaden verursacht werden kann. Sollte sich der Motor nicht wieder einschalten, müssen Sie dessen Abkühlung abwarten.

REINIGUNG DER EISMASCHINE

Vor der Reinigung sollten Sie sich vergewissern, daß die Maschine ausgeschaltet ist und der Stecker aus der Steckdose gezogen wurde. Entfernen Sie den Röhreinsatz, den herausnehmbaren Behälter, den Deckel und waschen Sie alles mit handwarmen Seifenwasser. Reinigen Sie den fest Behälter, indem Sie in diesen Seifenwasser gießen und dabei einen Schwamm zur Hilfe nehmen. Spülen Sie den Behälter mit Wasser ab und trocknen Sie ihn mit einem Küchentuch.

SCHOKOLADENEIS

Grundrezept

- 150 g bittere Tafelschokolade
- 200 g Milch
- 200 g süße Sahne
- 130 g Zucker

Die Schokolade zerbröckeln und in einem kleinen Topf mit 2 bis 3 Eßlöffeln Milch bei leichter Erhitzung oder im Wasserbad schmelzen. Ständig umrühren, ohne zu kochen (die Schokolade bildet sonst Klümpchen), bis man eine glatte, cremige Masse erhält. Die restliche Milch unter ständigem Rühren nach und nach hinzugeben. Vom Herd nehmen, Sahne und Zucker einrühren. Abkühlen lassen. In die abgekühlte Eismaschine geben und den Minutenzähler auf 30 Minuten stellen. Das fertige Eis in Dessertgläser geben und nach Belieben bitteren Kakao darüberstreuen.

Kokos-Schokoladen-Eis

- 100 g bittere Tafelschokolade
- 50 g geriebene Kokosnuß
- 200 g Milch
- 200 g süße Sahne
- 130 g Zucker

Die Milch erwärmen, die frische, geriebene Kokosnuß dazugeben. Mindestens eine halbe Stunde ruhen lassen, dann nach dem Grundrezept vorgehen. In die Dessertgläser geben und mit einigen ganz dünn geschnittenen Kokosnußscheiben verzieren.

Mokka-eis

- 60-80 g bittere Tafelschokolade
- 200 g starker Kaffee
- 200 g süße Sahne
- 150 g Zucker

Nach dem Grundrezept vorgehen, die Milch jedoch durch den Kaffee ersetzen. Nach Belieben das Eis mit heißer Schokoladensauce servieren. Dazu das Eis in Dessertgläser füllen und in das Tiefkühlfach geben. Kurz vor dem Servieren 120 g bittere Schokolade zerbröckeln und in einem kleinen Topf mit 2 Eßlöffeln Wasser bei schwacher Hitze oder im Wasserbad unter ständigem Rühren schmelzen. 60 g flüssige Sahne nach und nach gut einrühren, bis eine glatte Creme entsteht. Über das Eis gießen und sofort servieren.

Pfefferminz-Schokoladen-Eis

- 150 g bittere Tafelschokolade
- 10 mit Pfefferminzcreme gefüllte Pralinen
- 200 g Milch
- 200 g süße Sahne
- 130 g Zucker

Das Eis nach dem Grundrezept zubereiten. Wenn es beginnt, fest zu werden, die zerbröckelten Pralinen unterziehen. Das Eis in Dessertgläser füllen und mit je einer ganzen Praline und einigen frischen Pfefferminzblättern verzieren.

MILCHEIS

Grundrezept

- 200 g Milch
- 200 g süße Sahne
- 150 g Zucker
- 1 kleine Prise Salz

Die Sahne mit der Milch und dem Zucker vermischen und die kleine Prise Salz hinzugeben. Die Eismaschine 5 Minuten abkühlen und die Masse einfüllen. Den Minutenzähler auf 30 Minuten einstellen. Wenn das Eis fest genug ist, in Dessertgläser füllen und nach Belieben mit Schlagsahne verziert servieren.

Kaffee-Milcheis

- 200 g süße Sahne
- 200 g Kaffee
- 150 g Zucker

Nach dem Grundrezept vorgehen, die Milch jedoch mit einer gleichen Menge starken abgekühlten Kaffees ersetzen. In Dessertgläser geben und nach Belieben mit Kaffeebohnen oder mit bitteren Kakao überstreut servieren.

Vanille-Milcheis

- 1/2 Vanilleschote
- 200 g Milch
- 200 g süße Sahne
- 150 g Zucker
- 1 kleine Prise Salz

Die Milch in einen kleinen Topf geben. Die halbe Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und mit einem kleinen Löffel den winzigen Samen innen herausholen; in die Milch streuen, die Prise Salz hinzugeben. Leicht erhitzen, bis die Milch anfängt zu kochen; dabei ab und zu umrühren. Von der Kochplatte nehmen und abkühlen lassen. Dann nach dem Grundrezept vorgehen.

Maronen-Milcheis

- 150 g Maronen mit Zuckerglasur (Marrons glacés)
- 100 g kandierte Früchte (Veilchen)
- 200 g Milch
- 200 g süße Sahne
- 130-150 Zucker

Nach dem Grundrezept vorgehen. Wenn das Eis beginnt, fest zu werden, die in ganz kleine Stückchen zerbröckelte Maronen hinzugeben. Das fertige Eis in Dessertgläser füllen und die restlichen Maronen darüberbröckeln. Mit einem Teil der kandierte Veilchen verzieren; die restlichen zusammen mit ganzen Maronen getrennt zum Eis reichen.

Makronen-Milcheis

- 80 g Makronen
- 1/2 Eßlöffel süße Mandelöl
- 200 g Milch
- 200 g süße Sahne
- 150 g Zucker

Nach dem Grundrezept vorgehen. Wenn das Eis beginnt, fest zu werden, die grob zerbröckelten Makronen hinzufügen. Während sich der Rührersatz noch dreht, das Mandelöl tropfenweise dazugeben. In Dessertgläsern verteilen und mit einer kleinen Makrone und kandierte Früchten verziert servieren. Man kann das Eis auch in hohe Gläser füllen und ein Gläschen Amaretto-Likör darübergießen.

EIS MIT EIERLIKÖR

Grundrezept

- 250 g Milch
- 100 g süße Sahne
- 100 g Zucker
- 2 gehäufte Eßlöffel
- Eierlikörcreme (Zabaione)

Die Milch mit der süßen Sahne und dem Zucker gut vermischen. Beiseite stellen. Eine Eierlikörcreme zubereiten; zwei Eßlöffel davon zur vorbereiteten Masse geben. Die Eierlikörcreme kann durch VOV-Likör ersetzt werden. In die Eismaschine füllen und den Minutenzähler auf 30 Minuten einstellen. Wenn das Eis fest ist, in Dessertschalen geben und je nach Belieben mit kandierten Früchten verzieren.

Eierflip-Eis mit Keksen

- 50 g trockene Kekse
- 250 g Milch
- 200 g süße Sahne
- 100 g Zucker
- 2 gehäufte Eßlöffel
- VOV-Eierlikör

Das Eis nach dem Grundrezept zubereiten. Die trockenen Kekse grob zerbröckeln und zum Eis geben, wenn es anfängt, fest zu werden. Das fertige Eis in eine große Glasschale füllen und reichlich mit zerbröckelten Keksen überstreuen, bis das Eis ganz bedeckt ist. Einen inzwischen aus Zucker und wenig Wasser zubereiteten Karamel über die Kekse gießen und sofort servieren.

Eierflip-Eis mit rotem Portwein

- 1/2 Glas (1 Deziliter) roter Portwein
- 250 g Milch
- 200 g süße Sahne
- 100 g Zucker
- 2 gehäufte Eßlöffel
- VOV Eierlikör

Das Eis nach dem Grundrezept zubereiten. Wenn das Eis beginnt, fest zu werden, nach und nach den Portwein hinzugießen. In Dessertgläser füllen, mit weißen Trauben verzieren und mit etwas trockenem Portwein begießen. Wenn ein weniger süßes und geschmacklich stärkeres Eis gewünscht wird, Marsala-Wein oder trockenen Portwein verwenden.

Eierflip-Eis mit Makronen

- 50 g Makronen
- 250 g Milch
- 200 g süße Sahne
- 100 g Zucker
- 1 Teelöffel Mandelöl
- 2 gehäufte Eßlöffel
- Eierlikör

Das Eis nach dem Grundrezept zubereiten. Wenn das Eis beginnt fest zu werden, das Mandelöl hinzufügen und alles gut vermischen lassen. Die Makronen zerbröckeln und nach und nach zum Eis geben. Das fertige Eis in eine große Schale füllen und vollkommen mit winzigen, ganzen Makronen bedecken. Dazu einen Amaretto-Likör servieren, der kochend über die einzelnen Eisportionen gegossen wird.

Eierflip-Eis mit Sherry

- 1/2 Glas (1 Deziliter) Sherry
- 250 g Milch
- 200 g süße Sahne
- 100 g Zucker
- 2 Eßlöffel Eierlikörcreme (Zabaione)

Das Eis nach dem Grundrezept zubereiten. Wenn das Eis beginnt, fest zu werden, nach und nach den Sherry hinzugießen. Das fertige Eis in eine große Glasschale geben und mit feingemahlenden Mandeln bestreuen. Kurz vor dem Servieren zwei Gläser Sherry erhitzen, kochend heiß über das Eis gießen und anzünden.

VANILLEEIS

Grundrezept

200 g Milch
1 Stange Vanille
4 Eigelb
150 g Zucker
200 g süße Sahne
Eine winzige Prise Salz

In einem kleinen Topf die Milch mit der Vanille erhitzen. Kurz vor dem Kochen von der Kochstelle nehmen, zudecken und 15 Minuten ruhen lassen. Die Vanillestange herausnehmen und die Milch abkühlen lassen. Das Eigelb mit Zucker und Salz zu einer einheitlichen Masse vermischen, die Milch und die Sahne darunterziehen. In die vorgekühlte Eismaschine füllen und den Minutenzähler auf 30 Minuten einstellen.

Stracciatella

50 g bittere Schokoladenspäne
200 g Milch
200 g süße Sahne
4 Eigelb
150 g Zucker
Eine winzige Prise Salz

Das Eis nach dem Grundrezept, jedoch ohne Vanille, zubereiten. Wenn das Eis beginnt fest zu werden, die Schokoladenspäne dazugeben. Das Eis in vorgekühlte Dessertgläser füllen und mit hauchdünn geschnittenen, in Brandy getränkten kandierten Kirschen verzieren.

Karamel-Eis

150 g Zucker
200 g Milch
4 Eigelb
200 g süße Sahne
Eine winzige Prise Salz

In einem Topf die Hälfte des Zuckers unter ständigem Rühren mit einem Holzlöffel bei schwacher Hitze auflösen und gut bräunen. Von der Kochstelle nehmen und leicht abkühlen lassen. Die Milch dazugeben und bis kurz vor dem Kochen erhitzen; erneut von der Kochstelle nehmen und rühren, bis der Karamel aufgelöst ist. Abkühlen lassen. Mit dieser Milch und den anderen Zutaten das Eis nach dem Grundrezept zubereiten. In Dessertgläser füllen und nach Belieben mit karamellierten Zuckerfäden und Rosinen verzieren.

Ingwer-Eis

Ein Stück frischer Ingwer
200 g Milch
200 g süße Sahne
150 g Zucker
4 Eigelb
Eine winzige Prise Salz

Das Eis nach dem Grundrezept zubereiten, dabei jedoch die Vanille durch geriebenen Ingwer ersetzen. Das fertige Eis in Dessertgläser füllen, in die vorher etwas Ingwer hineingerieben wurde. Einen Schuß Pfefferminzsirup über das Eis geben.

HASELNUSSEIS

Grundrezept

- 50 g Haselnußpaste
- 250 g Milch
- 4 Eigelb
- 100 g Zucker
- 100 g süße Sahne

Zwei bis drei Eßlöffel Milch erwärmen und damit die Nußpaste auflösen. Die Eidotter kurz mit dem Zucker schlagen und die Nußpaste, die restliche Milch und die süße Sahne gut daruntermischen. In die vorgekühlte Eismaschine geben und den Minutenzähler auf 30 Minuten stellen. Nach Belieben mit gehackten Haselnüssen bestreut servieren. Man kann auch eine gute Prise Zimtpulver in die Masse streuen.

Haselnußeis mit Gerösteten Mandeln

- 50 g Haselnußpaste
- 60 g Mandeln
- 250 g süße Sahne
- 4 Eigelb
- 100 g Zucker

Nach dem Grundrezept vorgehen. Etwa 3/4 der Mandeln fein zerhacken und in die Eismaschine streuen, bevor das Eis fest zu werden beginnt. Die restlichen Mandeln rösten und zusammen mit einem Teelöffel Rohrzuckersirup zur Verzierung über das Eis geben.

Haselnußeis mit kandierten Früchten

- 50 g Haselnußpaste
- 50 g gemischte kandierte Früchte
- 250 g Milch
- 100 g süße Sahne
- 4 Eigelb
- 100 g Zucker

Nach dem Grundrezept vorgehen. Die kandierten Früchte (darunter Kirschen, eine Zedern- und eine Orangenfrucht) in kleine Stückchen schneiden. Wenn das Eis fast fertig ist, die Kandi in die Eismaschine geben und die Maschine weiter arbeiten lassen. In Dessertgläser füllen und mit halben kandierten Kirschen verzieren.

Haselnußeis mit karamelierten Walnüssen

- 130-140 g Walnüsse (etwa 50 g ohne Schale)
- 150 g Zucker
- 50 g Haselnußpaste
- 250 g Milch
- 4 Eigelb
- 100 g süße Sahne

Die Walnüsse öffnen, dabei die Kerne nicht beschädigen. Diese in vier Teile schneiden. In einem kleinen Topf 50 g Zucker bei schwacher Hitze bräunen, dabei öfters umrühren. Die Nußkerne dazugeben und mit dem Karamel vermischen, bis alle damit überzogen sind. Jeden Kern mit einer Gabel herausnehmen und auf einen mit geschmacksneutralem Öl eingefetteten Teller geben. Abkühlen lassen. Das Eis nach dem Grundrezept zubereiten; wenn es fest ist, die karamelierten Walnüsse daruntermischen (5 oder 6 Nüsse zum Verzieren übrig lassen). Das fertige Eis in Dessertschalen füllen und mit den grob zerhackten Walnusskernen bestreuen.

SORBETS

Madera-Sorbet

200 g (2 Deziliter) Madera
150 g Zucker
200 g (2 Deziliter) Wasser

Die Zutaten kurz vermischen und in die vorgekühlte Eismaschine geben; den Minutenzähler auf 30 Minuten einstellen. Das Sorbet in elegante Kristallkelche mit hohem Stiel füllen. Nach Vorspeisen, Hühnersuppen oder Fisch oder nach einem Käsegericht während des Menüs servieren. Um das Sorbet cremiger zu gestalten, kann der Masse nach Einfüllen in die Eismaschine ein zu Schnee geschlagenes Eiweiß hinzugegeben werden.

Schaumwein-Sorbet

200 g (2 Deziliter) sehr trockener Schaumwein
150 g Zucker
200 g (2 Deziliter) Wasser

Die Zutaten kurz vermischen und in die vorgekühlte Eismaschine geben; den Minutenzähler auf 30 Minuten einstellen. Das fertige Sorbet in hohe Kelche füllen und sofort servieren, damit es nicht schmilzt, bevor es zu Tisch kommt. Es ist für Festessen besonders geeignet, und sein Geschmack passt zu jedem eleganten Menü.

Jamaika-Rum-Sorbet

4 Eßlöffel roter Rum
150 g Zucker
300 g (3 Deziliter) Wasser

Zucker, Wasser und roten Rum vermischen, der sehr stark und aromatisch sein kann. Dieses Sorbet ist daher während des Essens - zwischen zwei Gängen - besonders geeignet. Die Masse in die vorgekühlte Eismaschine geben; den Minutenzähler auf 30 Minuten einstellen. Das Sorbet in großen facettierten Kristallgläsern servieren. Um das Sorbet cremiger zu gestalten, kann der Masse nach Einfüllen in die Eismaschine ein zu Schnee geschlagenes Eiweiß hinzugegeben werden.

Marsala-Sorbet

200 g (2 Deziliter) trockener Marsala
150 g Zucker
200 g (2 Deziliter) Wasser

Die Zutaten kurz vermischen und in die vorgekühlte Eismaschine geben; den Minutenzähler auf 30 Minuten einstellen. Kurz vor dem Servieren das Sorbet in hohe Weingläser füllen. Dieses Sorbet ist besonders nach einem im Ofen zubereiteten Fischgericht und vor einem Braten geeignet. Um das Sorbet cremiger zu gestalten, kann der Masse nach Einfüllen in die Eismaschine ein zu Schnee geschlagenes Eiweiß hinzugegeben werden.

Vernaccia-Sorbet

200 g (2 Deziliter) trockener sardischer Vernaccia (Weißwein)
150 g Zucker
200 g (2 Deziliter) Wasser

Die Zutaten kurz vermischen und in die vorgekühlte Eismaschine geben; den Minutenzähler auf 30 Minuten einstellen. Das fertige Sorbet in Dessertweingläser füllen und sofort servieren. Um das Sorbet cremiger zu gestalten, kann der Masse nach Einfüllen in die Eismaschine ein zu Schnee geschlagenes Eiweiß hinzugegeben werden.

ALGEMENE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- Haal het apparaat uit de verpakking en controleer de integriteit ervan. Gebruik het apparaat bij twijfel niet en raadpleeg een erkende servicedienst.
- De plastic zakjes, het polystyreen, de spijkers enz. kunnen gevaarlijk zijn en moeten daarom buiten het bereik van kinderen worden gehouden.
- Alvorens het apparaat op het lichtnet aan te sluiten moet u controleren of de netspanning overeenstemt met de spanning die op het plaatje met de technische gegevens staat dat aan de voorzijde van het apparaat is aangebracht.
- Het apparaat mag uitsluitend worden aangesloten op een elektriciteitsnet en een stopcontact met een deugdelijke aarding. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade die is veroorzaakt doordat de installatie niet geaard is. Raadpleeg bij twijfel een gespecialiseerde technicus.
- Alle reparaties mogen uitsluitend door erkende technische servicediensten worden uitgevoerd, met inbegrip van de vervanging van de voedingskabel, omdat hiervoor speciaal gereedschap nodig is.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor het specifieke doel waarvoor het is ontworpen. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade als gevolg van een fout of oneigenlijk gebruik.
- Het apparaat mag uitsluitend worden aangesloten op een elektrische installatie en een stopcontact met een minimale stroomvoercapaciteit van 10 A die met een efficiënte aardaansluiting zijn uitgerust.
- De fabrikant en de verkoper van het apparaat onthouden zich van iedere aansprakelijkheid voor het niet inachtnemen van in deze gebruiksaanwijzing vermelde aanwijzingen.
- **OPGELET! Bedek de luchtopeningen, aan de zijkanten van het apparaat, niet. Laat, rond de machine, een ruimte vrij van minstens 30 cm zodat een goede ventilatie mogelijk is.**

De materialen en de voorwerpen die in contact komen met voedingswaren zijn overeenkomstig de EEG voorschriften 89/109. Dit apparaat beantwoordt aan de voorschriften van de Laagspanningsrichtlijn 72/23 en latere wijziging 93/68 en de Richtlijn met betrekking tot de elektromagnetische compatibiliteit 89/336



DE GEBRUIKSAANWIJZING GOED BEWAREN

PLAATSING: Door het transport zou het kunnen dat Uw IJsmachine in verticale positie gelegen heeft, dit is slecht voor Uw koelgroep. Laat daarom Uw IJsmachine gedurende 12 uur in horizontale positie staan alvorens hem te gebruiken. Zet Uw IJsmachine op een vlakke ondergrond dicht bij een stopcontact. Plaats het apparaat zodanig dat er luchtcirculatie mogelijk is. Nooit de ventilatieroosters afsluiten !

Hygiëne is zeer belangrijk bij het bereiden van ijs. Voor het gebruik van Uw IJsmachine, moet U alle onderdelen afwassen die in contact komen met het ijs zoals: kuip, schroefblad, deksel,... Controleer op het kenmerkplaatje of U de juiste spanning hebt, stop de stekker in het stopcontact.

NOE ROOMIJS VOORBEREIDEN

A. Breng de menger (2) en de bevestigingsring van de menger (3) in de ijskom (1).

- B. Schakel de knop van de koelgroep in (5) en laat de ijsmachine ongeveer tot 5 minuten afkoelen.
- C. Regel de klok (6) op 30 minuten.
- D. Schakel de knop van de menger in (7).
- E. Giet dan die ingredienten van het gekozen recept in de ijskom (1). Voeg uitsluitend koude ingredienten toe.
- F. Zet opnieuw de deksel (4) op de ijskom (1).

Het ijs is klaar als een van de volgende gevallen zich voordoen:

- Als de ingestelde tijd verlopen is stopt het mengement automatisch. Als aan het einde van de ingestelde tijd het ijs nog niet dik genoeg is stel de timer weer in voor enkel minuten (6);
- Het ijs is van de juiste dikte voordat de vooringestelde tijd verlopen is;
- Het ijs heeft de maximale dikte bereikt voordat de vooringestelde tijd verlopen is en het mengement is automatisch gestopt.

In al deze gevallen doe de schakelaar van het mengement (7) en de schakelaar voor de koeling (5) uit, verwijder het ijs uit de houder met behulp van het speciale schepje. Om het ijs gemakkelijker te verwijderen haal het mengement (2) eruit.

GEBRUIK VAN DE UITNEEMBARE KUIP

Dankzij de IJsmachine kunt U zowel ijs bereiden in de vaste kuip als In de uitneembare kuip. Voor het gebruik van de uitneembare kuip gaat U als volgt te werk:

1. Schenk het water in het speciale maatbekertje (11) tot aan het teken zoals aangegeven in fig. 1 en voeg daarna de alcohol toe tot aan de onderste rand van de spleet. In plaats van het alcoholgehalte van minstens 40°.
2. Giet het mengsel water-alcohol in de vaste container van het apparaat. Fig. 2
3. Plaats de uitneembare container (10) in de vaste container. Controleer of deze op de juiste wijze is geplaatst. Fig. 3
4. Plaats het roerwep (9) in de uitneembare container en bevestig het door de bevestigingschroef (3) goed aan te draaien in de richting van de wijzers van de klok.

ENIGE UITLEG

Nooit de knop uitschakelen van het koelsysteem alvorens het ijs klaar is. Indien dit zou gebeuren of om welke reden dan, of dat er zich een stroomonderbreking zou voordoen, dan zal de speciale veiligheid die in de compressor voorzien is **de koeling voor ongeveer 5 minuten stilleggen**. Ingeval het ijs te vast wordt zal de motor stilvallen. Een speciale veiligheidsthermostaat zal er voor zorgen dat de motor niet beschadigd wordt indien U er niet op gelet heeft om deze tijdig te doen stoppen. Indien de motor niet terug start, moet men wachten tot deze terug afkoelt.

REINIGEN VAN HET TOESTEL

Alvorens het toestel te reinigen, nagaan of het wel degelijk afstaat en dat de stekker uit het stopkontakt getrokken is.

Haal de mengschroef uit het toestel, eventueel ook de uitneembare kuip, was deze onderdelen met lauw water en zeep evenals het doorschijnend deksel.

Was de vaste kuip uit door er lauw water en zeep in te gieten en met een klein sponsje te reinigen. Spoel met water en droog met een doek.

CHOCOLADEIJS

Basisrecept

- 150 g smeltchocolade of stukchocolade
- 200 g melk
- 300 g slagroom
- 130 g suiker

Breek de chocolade in kleine stukjes; verwarm de brokies in een pannetje met 2 of 3 eetlepels melk op een zacht vuurtje of au bain-marie; blijf roeren zodat het mengsel niet aan de kook komt waardoor het zou kunnen klonten; wacht tot de chocolade gesmolten is en het geheel stroperig en romig is. Voeg de overige melk toe, lepel per lepel, en blijf roeren. Haal de pan van het vuur en voeg de slagroom en de suiker toe. Laat afkoelen. Giet dit mengsel in de vooraf afgekoelde ijsmachine en stel de klok in op 30'. Verdelen over kleine schaalpjes en bestrooi en met bittere cacao.

Chocoladeijs met kokosnoot

- 100 g smeltchocolade of stukchocolade
- 50 g gemalen kokosnoot
- 200 g melk
- 200 g slagroom
- 130 g suiker

Verwarm de melk lichtjes alvorens de gemalen kokosnoot toe te voegen. Laat het geheel minstens een half uur rusten. Ga vervolgens te werk zoals bij het basisrecept. Verdeel dit mengsel over kleine schaalpjes en versier met enkele zeer fijn gesneden plakjes verse kokosnoot.

Chocoladeijs met munt

- 150 g smeltchocolade of stukchocolade
- Een tiental stukjes chocolade met munterème
- 200 g melk
- 200 g slagroom
- 130 g suiker

Koop een tiental stukjes chocolade gevuld met muntcrème bij een banketbakker. Bereid het ijs volgens het basisrecept. Zodra het ijs bijna klaar is breekt u de chocolade in kleine brokjes en voegt u ze bij het ijs. Dien op in kleine schaalpjes en versiert met in brandy gemarineerde rozijnen.

Chocoladeijs met kaneel

- 150 g smeltchocolade of stukchocolade
- Een kaneelstokje
- Een kruidnagel
- 200 g melk
- 200 g slagroom
- 130 g suiker

Breng de melk aan de kook waaraan u een kaneelstok van minstens 10 cm heeft toegevoegd en een kruidnagel (niet meer). Laat afkoelen, verwijder de kaneel en de kruidnagel vooraleer met het basisrecept te beginnen. Als u de smaak wil accentueren, strooit kaneel op het ijs terwijl het hard begint te worden. Dien op in kleine schaalpjes en versier met in brandy gemarineerde rozijnen.

Mokka-ijs

- 60-80 g smeltchocolade of stukchocolade
- 200 g koffie (vloeibaar)
- 200 g slagroom
- 150 suiker

Volg het basisrecept maar vervang de melk door koffie. Dien dit ijs op met een warme chocoladesaus. Verdeel het ijs over kleine schaalpjes en zet deze in de diepvriezer. Net voor u het ijs gaat opdienen, breekt u 120 g stukchocolade in kleine brokjes die u in een pan doet met 2 eetlepels water. Verwarm op een zacht vuur of au bain-marie en blijf onophoudelijk roeren. Zodra de chocolade gesmolten is, voegt u al roerende 60 g slagroom toe in kleine hoeveelheden (de pan blijft op het vuur). Het mengsel moet glad en zomig zijn. Giet het over het ijs en dien onmiddellijk op.

ROOMIJS

Basisrecept

- 200 g melk
- 200 g slagroom
- 150 g suiker
- Een snuifje zout

Vermeng slagroom, melk en suiker. Voeg een snuifje zout toe. Laat de sorbetière ca. 5 minuten afkoelen vooraleer u dit mengsel erin giet. Stel de klok in op 30'. Dien op in kleine schaalpjes en garneer met slagroom.

Koffieroomijs

- 200 g slagroom
- 200 g koffie
- 150 g suiker

Herhaal het basisrecept maar vervang de melk door een gelijke hoeveelheid tamelijk sterke koffie, zo aromatisch mogelijk, die u vooraf heeft laten afkoelen. Schep het ijs in coupeglazen en versier met hele koffiebonen of bestrooi met bittere cacao.

Vanilleroomijs

- 1/2 stokje vanille
- 200 g melk
- 200 g slagroom
- 150 g suiker
- Een snuifje fijn zout

Giet de melk in een pan. Gebruik de punt van een klein mes om het halve vanillestokje in de lengte door te snijden; haal de kleine zaadjes uit de binnenkant van het stokje met behulp van een koffielepeltje. Vermeng ze samen met het snuifje zout in de melk. Verwarm op een zacht vuur, roer af en toe, tot het mengsel begint te borrelen. Haal de pan van het vuur en laat afkoelen. Ga vervolgens verder met het basisrecept.

Romijis het geglaceerde kastanjes

- 150 g geglaceerde kastanjes
- 100 g gekonfijte viooltjes
- 200 g melk
- 200 g slagroom
- 130 - 150 g suiker

Ga te werk volgens het basisrecept. Wanneer het ijs hard begint te worden voegt u er de helft van de geglaceerde kastanjes aan toe die u eerst in kleine stukjes heeft gesneden. Dien op in coupeglazen en versier met enkele kastanjes. Voeg er enkele gekonfijte viooltjes aan toe bij wijze van versiering en houd er enkele apart die u in een schaalpje met wat kastanjes samen met het ijs opdiend.

Roomijs met amaretti

(soort van makarons op basis van bittere amandelen: bitterkoekjes)

- 80 g amaretti
- 1/2 eetl. extract van zoete amandelen
- 200 g melk
- 200 g slagroom
- 150 g suiker

Ga te werk volgens het basisrecept. Zodra het ijs hard begint te worden, voegt u er de "amaretti" aan toe die u eerst verkruimeld heeft (zonder ze echter helemaal te verpoederen). Terwijl de menger blijft draaien, voegt u het amandelextract toe, druppel per druppel, totdat het mengsel doordrongen is van deze smaak. Dien op in coupeglazen en versier met een "amaretto" en kleine blaadjes gekonfijte angelica. U kan deze crème ook opdienen in grote glazen waarin u een klein glaasje "amaretto" giet (likeur van bittere amandelen).

IJS MET SABAYON

Basisrecept

- 250 g melk
- 100 g slagroom
- 100 g suiker
- 2 grote eetlepels Cognac

Vermeng de slagroom en de suiker met de melk en roer krachtig. Bereid een sabayon zoals u dat gewoonlijk doet naargelang van uw persoonlijke smaak en voeg er twee grote eetlepels aan bovenstaande bereiding van toe. De sabayon kan vervangen worden door Cognac. Giet het mengsel in de ijsmachine en stel de klok in op 30'. Dien op in kleine schaalpjes en versier met gekonfijt fruit.

HAZELNOTENIJS

Basisrecept

- 50 g hazelnotenpasta
- 250 g melk
- 4 eierdooiers
- 100 g suiker
- 100 g slagroom

Verwarm lichtjes twee à drie eetlepels melk die u gebruikt om de hazelnotenpasta aan te lengen. Klop de eierdooiers en de suiker even op waaraan u vervolgens terwijl u krachtig roert, de hazelnotenpasta, de overige melk en de slagroom toevoegt. Giet het mengsel in de ijsmachine die u vooraf heeft laten afkoelen en stel de klok in op 30'. Dien op en garneer met hazelnoten. Als u van de smaak houdt, kan u er ook een snufje kaneelpoeder aan toe voegen.

Hazelnotenijs met geroosterde amandelen

- 50 g hazelnotenpasta
- 60 g amandelen
- 250 g melk
- 200 g slagroom
- 4 eierdooiers
- 100 g suiker

Volg het basisrecept. Maal 3/4 van de amandelen zeer fijn en voeg ze toe aan de ijsmachine voor het ijs hard begint te worden. Gebruik de overige amandelen voor de eindversiering van de ijscoupes.

VANILLE-IJS

Basisrecept

200 g melk
1 vanillestokje
4 eierdooiers
150 g suiker
200 g slagroom
Een snuifje fijn zout

Giet de melk met het vanillestokje in een kleine pan en breng ze bijna aan de kook. Haal ze van het vuur, leg er een deksel op en laat ze ongeveer 15 minuten rusten. Laat het vanillestokje uitdruipen en laat de melk afkoelen. Meng de eierdooiers en de suiker tot u een perfect homogene crème verkrijgt. Voeg vervolgens de melk en de slagroom toe. Giet het geheel in de ijsmachine en stel de klok in op 30'.

Stracciatella

50 g grof geraspte stukchocolade
200 g melk
200 g slagroom
4 eierdooiers
150 g suiker
Een snuifje fijn zout.

Volg het basisrecept maar laat de vanille weg. Voeg de chocolade toe wanneer het ijs hard begint te worden. Dien het ijs op in kleine schaaltes die u vooraf in de koelkast heeft gezet. Versier met gekonfijte kersen, in kleine sukjes gesneden en doortrokken met brandy.

Caramelijs

150 g suiker
200 g melk
4 eierdooiers
200 g slagroom
Een snuifje fijn zout.

Verwarm de helft van de suiker op een zacht vuur. Roer met een houten lepel totdat de suiker gsmolten is en goudbruin van kleur wordt. Haal de pan van het vuur en laat ze eventjes afkoelen. Voeg de melk eraan toe en breng het geheel aan de kook. Haal ze van het vuur maar blijf roeren tot de gecarameliseerde suiker gsmolten is. Laat het geheel afkoelen. Met deze gearomatiseerde melk en met de andere ingrediënten, bereidt u het ijs volgens het basisrecept. Opdien in kleine schaaltes en versieren met gecarameliseerde suikerdraden en enkele rozijnen.

SORBETS

Sorbet met Madera

200 g (2 dl) Madera
150 g suiker
200 g (2 dl) water

Meng de ingrediënten gedurende een paar ogenblikken en giet ze in de vooraf gekoelde ijsmachine. Stel de klok in op 30'. Opdien in elegante glazen met kristallen voet. De sorbet met Madera is bijzonder geschikt na een koude schotel of na kippe-of vissoepen, alsook na een tussenschotel met kaas. Nadat u de sorbet in de sorbetière gegoten heeft, voegt u er een goed stijf geklopt eiwit aan toe zodat het mengsel luchtiger en romiger wordt.

Sorbet met witte wijn

200 g (2 dl) witte likeurwijn
150 g suiker
200 g (2 dl) water
Het sap van een citroen

Meng de ingrediënten gedurende een paar ogenblikken en giet ze in de vooraf gekoelde ijsmachine. Stel de klok in op 30'. Dien deze sorbet op in glazen op voet of in coupes; beigiet hem met de wijn die voor deze bereiding gebruikt werd. Deze sorbet kan zowel in het midden als op het einde van een menu gegeven worden. Nadat u het mengsel in de sorbetière gegoten heeft, voegt u er een goed stijf geklopt eiwit aan toe zodat het geheel luchtiger en romiger wordt.

Sorbet met citroen

3 grote citroenen
180 g suiker
250 g (2 1/2 dl) water

Was een van de citroenen en rasp ongeveer de helft van de schil. Pers hem uit samen met de twee andere citroenen. Meng het sap van de citroenen, de geraspte schil, het water en de suiker. Giet dit mengsel in de vooraf gekoelde sorbetière. Stel de klok in op 30'.

Aardbeisorbet

200 g aardbeien
150 g suiker
200 g (2 dl) water

Was de aardbeien; dompel ze voorzichtig in water en laat ze onmiddellijk uitlekken; verwijder eventueel de steeltjes. Prak ze tot puree met water en suiker. Giet het mengsel in de vooraf gekoelde sorbetière en stel de klok in op 30'. U kan bosaardbeien of alle andere variëteiten gebruiken. Indien u het wenst kan u aan dit mengsel het sap van een halve citroen of sinaasappel toevoegen of ook de twee samen.

Pompelmoessorbet

3 grote sappige pompelmoezen
150 g suiker

Pers de pompelmoezen tot u 4 dl (400 g) sap heeft. Indien u er meer sap uit haalt, voegt u er naar verhouding meer suiker aan toe. Als u minder sap heeft, voegt u er water aan toe. Vermeng met de suiker en giet het geheel in de vooraf gekoelde ijsmachine. Stel de klok in op 30'.

Sorbet met pruimen

200 g ontpitte zachte pruimen
100 g (1 dl) sinaasappelsap
200 g (2 dl) water
130 g suiker

Verzamel de ingrediënten en plet ze tot puree met behulp van een mixer. Giet dit mengsel in de vooraf gekoelde sorbetière. Stel de klok in op 30'. Garneer de sorbet net voor het opdienen met een doormidden gesneden pruim en een amandel of giet er enkele druppeltjes cognac over; beter nog: voer deze twee suggesties samen uit. Voeg kaneelpoeder of een snufje kruidnagelpoeder toe of beide samen.

LONG DRINKS

Soyer met Spumante

- 80% droge schuimwijn
- 10% grenadinesiroop
- 10% Brandy
- 2 of 3 ijsblokjes

Giet de ingrediënten in de sorbetière die u vooraf minstens 7 minuten heeft laten afkoelen. Begin echter met de schuimwijn. Voeg als laatste de ijsblokjes toe en laat de menger ongeveer 3 minuten werken. Giet de long drink in hoge glazen zonder voet en versier met enkele schijfjes sinaasappel en citroen. Opdienen met een rietje.

Sherry Spider

- Een beetje Angostura
- 30% Sherry
- 60% Ginger Ale
- 1 of 2 schijfjes citroen
- 2 ijsblokjes

Giet de angostura, de sherry en de ginger ale in de sorbetière die vooraf gedurende 7 minuten afgekoeld werd. Voeg er de schijfjes citroen en de ijsblokjes aan toe. Laat de menger ongeveer 3 minuten werken. Schenk de long drink in hoge glazen zonder voet en versier de rand van het glas met enkele schijfjes verse citroen.

Chicago

- 1 lepel Angostura
- 10% siroop van grenadine
- 30% Brandy
- 60% soda (of seltz)
- 2 of 3 ijsblokjes

Giet de brandy, de grenadine, de soda en de angostura in de sorbetière die vooraf gedurende 7 minuten afgekoeld werd. Voeg er de ijsblokjes aan toe. Laat de menger ongeveer 3 minuten werken. In hoge glazen schenken, voeg er tevens een schijfje citroen en een rietje aan toe.

Baltimore Coffee

- 2 lepels suiker
- 20% Marasquin
- 40% verse melk
- 40% sterke koude koffie
- 2 of 3 ijsblokjes

Giet alles, ook de ijsblokjes, in de sorbetière die vooraf gedurende 7 minuten afgekoeld werd. Stel de klok in op 3 minuten. De long drink opdienen in hoge smalle glazen.

Sangria

- 1/2 liter rode geurige wijn
- 30 g suiker
- 1 citroen
- 3 schijfjes sinaasappel
- 1/2 perzik in schijfjes
- 1/2 peer in schijfjes
- Een snuifje kaneelpoeder
- Ijs
- Een klein glas Brandy

Doe de rode wijn, de suiker, de in partjes gesneden citroen, de sinaasappelschijfjes, de perzik, de peer en het kaneelpoeder in een grote kom, bij voorkeur van glas. Mengen en alles in de gedurende 7 minuten afgekoelde sorbetière gieten. Stel de klok in op 3 minuten. Zodra de menger begint te werken, voegt u er langzaam een glaasje brandy aan toe. Wanneer de machine stopt, giet u de Sangria in de kom. Voeg er enkele ijsblokjes aan toe zodat hij fris blijft en niet-bruisend mineraalwater om hem haar smaak aan te lengen.