

BELANGRIJKE AANWIJZINGEN

Bij het gebruik van elektrische apparaten is het nodig enkele veiligheidsnormen in acht te nemen, in het bijzonder:

1. Aandachtig de gebruiksaanwijzing doorlezen alvorens het apparaat te installeren en in gebruik te nemen.
2. Het motore gedeelte niet in water of in andere vloeistoffen dompelen: **gevaar voor elektrische schokken.**
3. Goed opletten wanneer het apparaat gebruikt wordt door kinderen of in hun nabijheid. **HET APPARAAT DIENT NIET BINNEN HET BEREIK VAN KINDEREN TE WORDEN GEPLAATST.**
4. De stekker uit het stopcontact nemen als het apparaat niet gebruikt wordt, voordat u het apparaat uit elkaar haalt en om het apparaat schoon te maken.
5. Het snoer van het apparaat moet niet door de gebruiker zelf vervangen worden, omdat daar speciaal gereedschap voor nodig is. Als het snoer beschadigd is of vervangen moet worden, moet men zich uitsluitend tot een door de fabrikant bevoegde Klantendienst wenden.
6. Geen bewegende delen aanraken. Om het risico van ongelukken of beschadigingen aan het apparaat te voorkomen, het apparaat niet aanraken met handen, haren, kleding of met spatels of andere gebruiksvoorwerpen als het apparaat aanstaat. **GEEN SCHERPE GEBRUIKSVoorwerpen GEBRUIKEN AAN DE BINNENKANT VAN DE KOELINGSBEKER.** Dit zou de binnenkant van de beker kunnen beschadigen of krassen kunnen veroorzaken. Een rubberen spatel of een houten lepel kunnen gebruikt worden als het apparaat afstaat.
7. Geen apparaten gebruiken met beschadigde snoeren of stekkers, of nadat het apparaat abnormaal gefunctioneerd heeft, of nadat het apparaat gevallen is of op een of andere manier beschadigd is. In dergelijke gevallen is het raadzaam het apparaat naar het dichtstbijzijnde geautoriseerde Assistentie Centrum te brengen voor reparatie.
8. Het gebruik van accessoires die niet speciaal voor dit apparaat gemaakt zijn, kan brand veroorzaken of elektrische schokken.
9. Niet buitenshuis gebruiken.
10. Laat het elektriciteits snoer niet over de tafel of het werkvlak hangen en vermijd dat het snoer in contact komt met warme oppervlakten.
11. Dit apparaat is ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Iedere onderhoudshandeling die afwijkt van het normale schoonmaken, dient door een door de fabrikant geautoriseerd Assistentie Centrum te geschieden.
12. De koelingsbeker niet verwarmen. Het betreft een verzegeld vat, dat bij verwarming zou kunnen breken en schade toebrengen aan personen.
13. De materialen en de voorwerpen die in contact komen met voedingswaren zijn overeenkomstig de EEG voorschriften 89/109. Bovendien is dit apparaat gemaakt overeenkomstig de toepasselijke  voor-
schriften met inbegrip van de regels omtrent radiostoringen.

DE GEBRUIKSAANWIJZING GOED BEWAREN

BESCHRIJVING

- | | |
|-----------------------------------|---------------------------|
| A Motorgedeelte | E Mengschoep |
| B Knop ON/OFF | F Koelingsbeker |
| C Drukknop loshaken deksel | G Drukknop opening |
| D Deksel | |

WERKING

Het ijs wordt bereid door de ingrediënten naar behoren te mengen, in de vooraf gekoelde beker te gieten en ze gedurende 20 tot 40 minuten te bewerken met de mengschoep.

De tijd nodig om ijs te bekomen hangt af van de hoeveelheid en de aard van de ingrediënten die men gebruikt, en van de temperatuur van de beker.

DE BEKER KOELEN

- Vóór de ingebruikname van het apparaat, alle onderdelen die in contact komen met het ijs zorgvuldig afwassen.
- Verwijder de schoep en het deksel.
- Controleer of de beker perfect schoon is. Is dit niet het geval, maak de binnenkant dan schoon met een vochtige doek en droog goed af na het schoonmaken.

- Zet de beker in het diepvriesvak, zo dicht mogelijk tegen de koudebron (fig. 1). Doe niets in de beker en dek hem niet af. Laat voldoende ruimte rond de beker.

LET OP: Om de beker op de gewenste temperatuur te brengen, zet u hem in een diepvriezer of in het diepvriesvak van een koelkast met drie of vier sterren.

De diepvriezer moet een temperatuur van minstens -18°C / 0°F kunnen bereiken. Indien deze temperatuur niet wordt bereikt, kan deze beker onmogelijk worden gebruikt om ijs te bereiden. De beker dient in de diepvriezer te staan gedurende de rijd aangeduid in de volgende tabel.

Temperatuur van de diepvriezer	Minimale koeltijd beker
-30°C / -22°F	9-10 ore
-25°C / -13°F	12-14 ore
-18°C / 0°F	20-22 ore

De beker mag altijd in het diepvriesvak staan, zodat het apparaat altijd klaar is voor gebruik.

IJS BEREIDEN

Kies een van de voorgestelde recepten en meng de nodige ingrediënten.

- Haal de beker uit het diepvriesvak
- Haak het motorgedeelte vast aan het deksel en breng de mengschoep aan (fig. 3).
- Sluit het apparaat door het geassembleerde deel (motorgedeelte, deksel en mengschoep) op de koelingsbeker te plaatsen en te draaien tot het vast klikt (fig. 4).
- Zet het apparaat aan door op de knop ON/OFF te drukken.
- Giet de ingrediënten langzaam door de opening in het deksel terwijl de motor draait, zodat de ingrediënten de tijd niet hebben om vast te vriezen aan de wanden van de beker.
- Vul de beker TOT NIET MEER DAN DE HELFT met de ingrediënten. Tijdens de bereiding, neemt het volume van het mengsel toe.
- Gebruik bij voorkeur ingrediënten op koelkasttemperatuur.
- Tijdens de bereiding kunnen door de opening in het deksel schilfers chocolade, rozijnen en andere ingrediënten toegevoegd worden (fig. 5). Alcohol dient slechts aan het einde van de bereidingstijd toegevoegd te worden, omdat het koelingsproces hierdoor sterk vertraagd wordt. Tijdens de laatste minuten van de bereiding, zal het ijs in volume toenemen en de beker helemaal vullen.

Indien er zich in de beker een te dikke ijskorst heeft gevormd die de beweging van de mengschoep blokkeert, omdat u te lang hebt gewacht met mengen, ga als volgt te werk:

zet de motor af – verwijder het deksel – gebruik een spatel of keukengerei om het ijs te verwijderen van de mengschoep en de wanden van de beker – plaats het deksel en de motor terug en zet het apparaat weer aan.

Na de bereiding, wordt het ijs steviger als u het enkele minuten in de beker laat (niet meer dan 30).

WAARSCHUWINGEN

Laat het apparaat niet langer dan nodig werken.

Als u na de eerste 45 minuten geen ijs bekomt of het ijs begint te smelten, is het zinloos verder te gaan met de bereiding.

Zet het apparaat alleen af als het ijs klaar is. De ingrediënten vriezen anders vast aan de wanden van de beker, zodat het moeilijk of onmogelijk wordt de mengschoep opnieuw te laten draaien.

HET IJS BEWAREN

In de ijsmachine

Wanneer het ijs klaar is, kunt u het gedurende ca. 30 minuten bewaren in de ijsmachine met het deksel. U kunt de ijsmachine met het deksel ook gedurende ca. 30 minuten in de koelkast zetten (niet in het diepvriesvak).

In het diepvriesvak

Het ijs kan (korte tijd) in het diepvriesvak bewaard worden. Het ijs voor langere tijd bewaren in het diepvriesvak komt de smaak en de kwaliteit van het ijs zeker niet ten goede. Na 1-2 weken verliest het ijs zijn structuur en verse smaak. Versbereid ijs is lekkerder.

Indien u het ijs toch in het diepvriesvak wilt bewaren, neemt u de volgende richtlijnen in acht:

Bewaar het ijs in een schoon en goed afgesloten recipiënt voor diepvriezer.

De temperatuur om het ijs te bewaren moet minder dan -18°C bedragen.

Schrijf op het recipiënt de bereidingsdatum en het soort ijs.

LET OP

Ijs is gevoelig voor bacteriën. Het is bijgevolg belangrijk dat de ijsmachine en instrumenten heel schoon en droog zijn.

Vries ontdooid of halfontdooid ijs nooit opnieuw in.

Haal het ijs minstens een half uur vóór het opdienen uit het diepvriesvak en zet het in de koelkast. Laat het ijs eventueel 10/15 minuten op kamertemperatuur komen zodat het geschikt is om te worden opgediend.

BEWAARTIJD

Ijs op basis van niet gekookte ingrediënten:	± 1 week
Sorbets:	$\pm 1-2$ weken
Ijs op basis van halfgekookte ingrediënten:	± 2 weken

HET APPARAAT REINIGEN

De hygiëne is uiterst belangrijk bij de bereiding van ijs.

Alvorens de ijsmachine te reinigen, controleer of u de stekker uit het stopcontact hebt getrokken.

De koelingsbeker, de mengschoep en het deksel kunnen gewassen worden met lauw water en schoonmaakmiddel. Om het deksel los te haken, druk op de knop onder het motorgedeelte (fig. 6). Geen onderdelen in de vaatwasmachine wassen. Het motorgedeelte schoonmaken met een vochtige doek. Het motorgedeelte niet onderdompelen in water of afspelen onder de kraan.

Alle onderdelen goed afdrogen en de koelingsbeker niet in het diepvriesvak zetten als hij niet helemaal droog is. Plaats de mengschoep niet in het diepvriesvak.

NUTTIGE AANWIJZINGEN

- Voor enkele recepten dienen de ingrediënten gekookt te worden. Deze dienen minstens een dag op voorhand bereid te worden opdat ze helemaal kunnen afkoelen en in volume toenemen.
- Met koude bestanddelen bereikt men betere resultaten als men de eieren en de suiker met een elektrische mixer klopt. Het mengsel zal hierdoor in volume toenemen.
- Het merendeel van de mengsels bestaat uit room, melk, eieren en suiker. Men kan elke soort room gebruiken, maar de smaak en consistentie van het ijs variëren aanzienlijk naar gelang de kwaliteit van de gebruikte room. Des te hoger het vetgehalte van de room, des te rijker zal de smaak van het ijs zijn. Bijvoorbeeld: volle room heeft een minimaal vetgehalte van 36%, opgeklopte room 30%, koffieroom of magere room en een halve dosis room + een halve dosis melk 10%. In ieder geval is het belangrijk steeds dezelfde hoeveelheid vloeistof te behouden. Bijvoorbeeld, men kan een lichtere soort ijs maken door meer melk te gebruiken dan room, of door helemaal geen room te gebruiken. Men kan ook magere melk gebruiken, met evenwel een aanzienlijk verschil in de consistentie van het ijs.
- Het mengsel voor het bereiden van het ijs kan verschillende dagen in de koelkast blijven staan. Men dient het mengsel goed te schudden alvorens het in de beker te gieten.
- Vul de koelingsbeker maar voor de helft met het mengsel; het mengsel zal in volume toenemen tijdens de bereiding.
- Alcohol vertraagt het koelingsproces. Het is daarom raadzaam de alcohol enkele minuten vóór het verlopen van de bereidingstijd toe te voegen.

- De smaak van de sorbets is zeer afhankelijk van de rijpheid en de zoetheid van het gebruikte fruit en vruchtensap. Proef het fruit alvorens het aan het recept toe te voegen. Indien het fruit te zuur is, voeg dan wat extra suiker toe. Als het fruit erg rijp is, wat minder of helemaal geen suiker toevoegen. Houd er echter rekening mee dat het koelen de zoete smaak vermindert.
- Men kan ook zoetstof gebruiken in plaats van suiker. In dit geval de zoetstof aan het mengsel toevoegen en goed mengen totdat het helemaal opgenomen is.
- De ingrediënten die werden opgewarmd moeten volkomen afgekoeld zijn voordat ze in de koelingsbeker gegoten worden.
- Indien u tijdens de bereiding het recept zoeter wilt maken, dient u de suiker niet rechtstreeks in de koelingsbeker te doen (smelt niet). Het is raadzaam de suiker eerst te laten smelten in een beetje water of magere melk en daarna de verkregen stroop (afgekoeld) in de koelingsbeker te gieten.
- Het voor de recepten te gebruiken fruit moet altijd gewassen en afgedroogd worden vóór het gebruik. Bovendien, ook al wordt dit niet vermeld, dient het fruit te worden geschild, ontdaan van de pel, ontpit, enz.
- Indien men de hoeveelheid ijs wenst te verminderen, kan men de aangegeven doseringen delen of halveren.
- Wanneer rauwe eieren gebruikt worden, controleren of ze vers zijn door ze één voor één in een schaal te breken en na te gaan of:
 1. de eieren niet stinken;
 2. het eiwit niet waterig is maar stevig is en aan de eierdooier vastzit;
 3. de eierdooier rond en bol is.

WAT KAN ER VERKEERD GAAN?

• Diepvriesvak niet voldoende efficiënt (bereikt niet -18°C 0°F). • De beker staat te dicht tegen de deur van het diepvriesvak. • Het diepvriesvak zit te vol. • Het diepvriesvak heeft een te dikke ijskorst aan de wanden. • De ingrediënten die in de beker worden gegoten zijn warmer dan de kamertemperatuur.	• De thermostaat van het diepvriesvak is niet ingesteld op de koudste temperatuur. • De deur van het diepvriesvak wordt te vaak open en dicht gedaan tijdens de afkoelingsfase. • De beker staat omgekeerd in het diepvriesvak of is afgedekt. • De beker werd vóór het gebruik langer dan 5' op kamertemperatuur gelaten. • De verhouding van de ingrediënten is verkeerd of de hoeveelheid overdreven.
--	--

Het is sterk aanbevolen alle bovenstaande punten in acht te nemen alvorens u te wenden tot een geautoriseerd Assistentie Centrum. Indien het Assistentie Centrum geen abnormale werking van het apparaat vaststelt, zijn de kosten van dit nazicht ten laste van de gebruiker.

MELKIJS

Ingrediënten: 150 gr. suiker, 250 gr. melk,
150 gr. room, 4 eiwitten.

Klop de eiwitten samen met de suiker totdat ze helder en luchtig worden. Voeg de melk en de room toe, goed vermengen en in de koelingsbeker van het apparaat gieten.

GIANDUJA IJS (hazelnoot)

Ingrediënten: 175 gr. suiker, 300 gr. melk, 75 gr. bittere chocolade, 1 ei, een beetje vanillesuiker, 30 gr. gepelde en geschildte hazelnoten.

De chocolade in stukjes breken en mengen met een gedeelte van de melk en de vanillesuiker in een schaal au bain-marie. Het ei kloppen met de suiker, de rest van de melk toevoegen aan de gesmolten chocolade (die volkomen afgekoeld dient te zijn). Tenslotte de fijngemalen hazelnoten toevoegen en het mengsel in de beker gieten.

BOSBESSENIJS

Ingrediënten: 150 gr. suiker, 150 gr. room,
1/2 citroen, 300 gr. bosbessen (diepvries).

Laat de bosbessen ontdooien tot op kamertemperatuur met behoud van de siroop die tijdens het ontdooien vrijkomt. Met citroensap besproeien, de suiker en de room toevoegen, de ingrediënten kloppen totdat ze dik worden en het geheel in de beker gieten.

BANANENIJS

Ingrediënten: 150 gr. suiker, 150 gr. melk,
citroensap, 300 gr. gepelde bananen (netto gewicht).

De bananen pellen en in kleine stukjes snijden, besproeien met citroensap en kloppen met de suiker, de melk toevoegen, goed mengen en het mengsel in de beker gieten.

MALAGAIJS

Ingrediënten: 125 gr. suiker, 250 gr. melk, 150 gr. room, 1 ei, 75 gr. rozijnen, een beetje rum.

De rozijnen wassen en laten weken door rum toe te voegen tot ze bedekt zijn. Het ei kloppen met de suiker, de room en de melk toevoegen, goed mengen en het mengsel in de beker gieten. Wanneer het ijs klaar is de uitgelekte rozijnen toevoegen met een beetje van de rum waarin ze geweekt zijn, nogmaals goed mengen.

CHOCOLADEIJS

Ingrediënten: 150 gr. suiker, 200 gr. melk,
200 gr. room, 75 gr. bittere chocolade, 1 ei, een beetje vanille suiker.

De chocolade in stukjes breken en vermengen au bain-marie met een gedeelte van de melk en de vanillesuiker. Het ei kloppen met de suiker, de resterende melk toevoegen en de gesmolten chocolade (volkomen afgekoeld), tenslotte het mengsel in de beker gieten.

CITROENIJS

Ingrediënten: 150 gr. suiker, 200 gr. melk, 200 gr. room, 3 citroenen, 1 eetlepel citroensiroop.

De citroenen uitpersen en het sap aan de suiker toevoegen, hierna de andere ingrediënten toevoegen, het mengsel kloppen totdat het stevig wordt en in de beker gieten.

AARDBEENIJS

Ingrediënten: 150 gr. suiker, 150 gr. melk, 100 gr. room, 200 gr. rijpe aardbeien, 1 ei.

Het ei met de suiker kloppen, de in kleine stukjes gesneden aardbeien toevoegen en de resterende ingrediënten. Mengen en het mengsel in de beker gieten.

HAZELNOOTIJS

Ingrediënten: 150 gr. suiker, 200 gr. melk, 150 gr. room, 1 ei, een beetje vaniljesuiker, 75 gr. gepelde en geschilde hazelnoten.

De hazelnoten fijn malen en de suiker toevoegen. Het ei toevoegen (en alles kloppen tot het mengsel stevig wordt). Hierna de andere ingrediënten toevoegen en goed vermengen. Tenslotte het mengsel in de beker gieten.

NOTENIJS

Ingrediënten: 125 gr. suiker, 200 gr. melk, 150 gr. room, 1 ei, 75 gr. gepelde walnoten (netto gewicht), 2 eetlepels notenlikeur.

De noten fijn malen met de suiker. Het ei toevoegen (het geheel kloppen totdat het stevig wordt) de room, de melk en de likeur toevoegen, goed mengen en in de beker gieten.

IJS MET LIKEUR EN SOFT DRINKS

CHAMPAGNEIJS*

Ingrediënten: 125 gr. suiker, 200 gr. room, 300 gr. champagne (of droge Italiaanse spumante).

De suiker in de champagne oplossen (of in de Italiaanse spumante), de room toevoegen en het mengsel in de beker gieten.

MINTLIKEURIJS*

Ingrediënten: 100 gr. suiker, 150 gr. melk, 150 gr. room, 1 1/2 citroen, 150 gr. mintlikeur.

De citroenen uitpersen en de suiker aan het sap toevoegen, zoveel mogelijk de suiker oplossen. De overige ingrediënten toevoegen en het mengsel in de beker gieten.

CEDERIJS*

Ingrediënten: 100 gr. suiker, 350 gr. melk, 200 gr. cedersap (siroop).

De suiker aan de melk toevoegen, het cedersap toevoegen, goed mengen en het mengsel in de beker gieten..

WHISKYIJS*

Ingrediënten: 125 gr. suiker, 150 gr. melk, 200 gr. room, 1 ei, een beetje geraspte citroenschil, 75 gr. whisky.

Het ei kloppen met de suiker, wat geraspte citroenschil toevoegen voor de smaak, de melk, de room en de likeur toevoegen, goed mengen en het mengsel in de beker gieten.

* Het gebruik van alcohol in deze recepten vereist een 10-15 minuten langere bereidingstijd.

SORBETS

PERZIKSORBET

Ingrediënten: 150 gr. suiker, 1 citroen, 400 gr. geschilde perzik (netto gewicht).

De in kleine stukjes gesneden perzik besproeien met citroensap en de suiker toevoegen. Goed mengen en het mengsel in de beker gieten.

ABRIKOOSSORBET

Ingrediënten: 150 gr. suiker, 1 citroen, 400 gr. rijpe, geschilde abrikozen (netto gewicht), 2 eetlepels abrikozen brandy.

De in kleine stukjes gesneden abrikozen besproeien met citroensap, de suiker en de brandy toevoegen. Goed mengen en het mengsel in de beker gieten.

BANANENSORBET

Ingrediënten: 150 gr. suiker, 1 citroen, 450 gr. rijpe, gepelde banaan (netto gewicht), een beetje vanille suiker.

De gepelde en in kleine stukjes gesneden banaan besproeien met citroensap, de overige ingrediënten toevoegen en het mengsel in de beker gieten.

APPELSORBET*

Ingrediënten: 100 gr. suiker, 1 citroen, 350 gr. appelsap, 100 gr. zoete, witte wijn, een beetje kaneelpoeder.

De ingrediënten met citroensap besproeien, goed mengen en het mengsel in de beker gieten.

MELOENSORBET

Ingrediënten: 150 gr; suiker, 1 citroen, 400 gr. geschilde meloen (netto gewicht), een klein glaasje brandy.

De in kleine stukjes gesneden meloen besproeien met citroensap, de andere ingrediënten toevoegen, goed mengen en in de beker gieten.

AARDBEIENSORBET

Ingrediënten: 150 gr. suiker, 1 citroen, 400 gr. aardbeien (netto gewicht) 2 eetlepels granaatappelsiroop.

De in kleine stukjes gesneden aardbeien besproeien met citroensap, de overige ingrediënten toevoegen, goed mengen en het mengsel in de beker gieten.

CEDERSORBET*

Ingrediënten: 100 gr. suiker, 300 gr. water, 1 citroen, 200 gr. cedersiroop.

De ingrediënten met citroensap besproeien, goed mengen en het mengsel in de beker gieten.

GRAPEFRUITSORBET

Ingrediënten: 175 gr. suiker, 150 gr. water, 2 eetlepels gin, 300 gr. grapefruit sap.

Alle ingrediënten door elkaar mengen en het mengsel in de beker gieten.

CHAMPAGNESORBET*

Ingrediënten: 100 gr. suiker, 1/2 fles champagne of droge Italiaanse spumante.

De suiker vermengen met de champagne of de spumante en het mengsel in de beker gieten.

BRANDYSORBET*

Ingrediënten: 100 gr. suiker, 400 gr. water, 3 citroenen, 125 gr. brandy.

De citroenen uitpersen en het sap aan de andere ingrediënten toevoegen, goed mengen en het mengsel in de beker gieten.

- * Het gebruik van alcohol in deze recepten vereist een 10-15 minuten langere bereidingstijd. Deze preparaten hebben de neiging snel te smelten. Het verdient daarom aanbeveling ze kort voor het moment van consumptie uit de koelingsbeker te halen.

BELANGRIJKE INFORMATIE VOOR DE CORRECTE VERWERKING VAN HET PRODUCT IN OVEREENSTEMMING MET DE EUROPESE RICHTLIJN 2002/96/EC



Aan het einde van zijn nuttig leven mag het product niet samen met het gewone huishoudelijke afval worden verwerkt. Het moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht, of naar een verkooppunt dat deze service verschaft. Het apart verwerken van een huishoudelijk apparaat voorkomt mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid die door een ongeschikte verwerking ontstaan en zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen. Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekeerde vuilnisbak aangebracht.