

Comfortice
art. nr. 99219



Handleiding ijs / milkshake machine

Mode d'emploi sorbetière / appareil à milk-shakes

Bedienungsanleitung Eis/ Milkshake machine

Manual ice cream / milkshake machine

NL) Veiligheidsmaatregelen

Om het risico van persoonlijk letsel of schade aan eigendommen te verminderen, moeten de volgende veiligheidsmaatregelen in acht worden genomen:

- Lees en bewaar alle instructies die met het apparaat zijn meegeleverd.
- Schakel het stopcontact altijd uit voordat u de stekker in het stopcontact steekt of uit het stopcontact haalt. Trek bij het verwijderen aan de stekker – niet aan het snoer.
- Zet het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet wordt gebruikt of vóór het reinigen.
- Gebruik het apparaat altijd in combinatie met een stopcontact (alleen wisselstroom) met de spanning die is aangegeven op het apparaat.
- Gebruik het apparaat niet in combinatie met een verlengsnoer, tenzij het verlengsnoer is gecontroleerd en getest door een gekwalificeerde technicus of onderhoudsmonteur.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan of instructies over het gebruik van het apparaat hebben ontvangen door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter als het in gebruik is.
- Houdt het apparaat uit de buurt van kinderen om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Gebruik het apparaat alleen voor het bedoelde gebruik.
- Plaats het apparaat niet op of in de buurt van brandbare of hete voorwerpen.
- Plaats het apparaat op een vlakke en gelijke ondergrond.
- Laat het netsnoer niet over de rand van een tafel etc. hangen of contact maakt met hete oppervlakken.
- Sommige apparaten zijn om veiligheidsredenen gesloten met behulp van een weegschroeven. Dit voorkomt tevens dat onbekwame en niet-gekwalificeerde personen het apparaat kunnen onderhouden of met het apparaat kunnen knoeien.

- Gebruik elektrische apparaten niet als het netsnoer is beschadigd of nadat het apparaat op welke manier dan ook is gevallen of beschadigd. Als u vermoedt dat er schade is, raadpleeg de garantiekaart voor instructies.
- Gebruik alleen toegestane en goedgekeurde hulpstukken.
- Voorkom contact met bewegende onderdelen. Houd handen, haar, kleding, spatels en andere gebruiksvoorwerpen uit de buurt tijdens gebruik om het risico van menselijk letsel en/of schade aan het apparaat te verminderen.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
- Zorg altijd dat alles goed schoon is voordat u is of een sorbet maakt.
- Vries nooit ijs in dat volledig of gedeeltelijk is ontdooid.
- Us of sorbet dat rauwe ingrediënten bevat moet binnen één week worden geconsumeerd. Us smaakt het beste als het vers is.
- Us of sorbet bereid met rauwe of deels gekookte eieren mag niet aan jonge kinderen, zwangere vrouwen ouderen of mensen die zich niet goed voelen worden gegeven.
- Zorg er, om vriesbrand te voorkomen, altijd voor dat uw handen zijn beschermd bij het hanteren van de kom, vooral als deze net uit de vriezer komt.
- Als er koelvloeistof uit de kom lijkt te lekken, stop dan het gebruik. De koelvloeistof is niet giftig.
- LET OP:
 Dompel het apparaat niet onder in water en stel het apparaat en het snoer niet bloot aan regen, vocht of vloeistoffen om het risico van elektrische schokken te verminderen.
- Gebruik het product niet in de buurt van boden, bassins of andere bakken met water of vloeistoffen. Zet het ook niet op natte of vochtige oppervlakken.
- Als het apparaat in het water valt, schakel de stroom uit bij het stopcontact en haal de stekker vervolgens onmiddellijk uit het stopcontact. **GRIP NIET IN HET WATER OM HET APPARAAT TE PAKKEN.**
- Let op, het is belangrijk dat het apparaat wordt geïnspecteerd door een

Puree the strawberries until smooth, add the remaining ingredients. Pour the mixture into the freezer bowl with the paddle running. Allow the mixture to freeze until the desired consistency is achieved.

lemon sorbet

Ingredients

granulated sugar	175 g
Water	175 ml
orange juice	juice from 1/2 medium size orange
lemon juice	100 ml
egg white	1/2 medium size egg white

Place the sugar and water in a saucepan. Stir over a low heat until the sugar has dissolved. Bring the mixture to the boil and allow to boil for 1 minute. Remove from heat and allow to cool. Add the orange and lemon juice. Whisk the egg white until almost stiff and then stir into the lemon mixture. Pour the mixture into the freezer bowl with the paddle running. Allow to freeze until the desired consistency is achieved.

custard based vanilla ice cream

Ingredients

egg yolks	2
Confectioner's sugar	50 g
Skimmed milk	200 ml
Heavy cream	200 ml
vanilla extract	few drops

Place the egg yolks and sugar in a glass bowl and beat together. In a saucepan slowly bring the milk to boiling point, then pour onto the egg mixture beating together. Return the mixture to the pan and stir constantly until the mixture thickens and

forms a film over the back of the spoon. Do not let it boil or the mixture will separate. Remove from heat and leave until cold. Stir in the cream and vanilla extract. Pour the mixture into the freezer bowl with the paddle running. Allow to freeze until the desired consistency is achieved.



- Take out the inner bowl and wash the inside of the bowl, then dry thoroughly. Do not immerse in water.

Outer Bowl

- Wash then dry thoroughly.

Paddle

- Remove the paddle from the power unit.
- Wash then dry thoroughly.

Lid

- Wash the lid then dry thoroughly.

Power unit

- Wipe with a damp cloth, then dry.

Service and customer care

- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by an authorized repairer.

If you need help with:

- Use your ice cream maker
- Servicing or repairs
Contact the shop where you bought your machine

Service

If you have any further questions about the product after reading this manual, please contact the Trebs customer service: info@trebs.nl

CE

Recipes

banana ice cream

Ingredients

large ripe banana	1
Skimmed milk	200 ml
Heavy cream	100 ml
Confectioner's sugar	50 g

Mash the bananas until smooth. Mix in the milk, heavy cream and sugar. Pour the mixture into the freezer bowl with the paddle running. Allow to freeze until the desired consistency is achieved.

raspberry frozen yoghurt

Ingredients

fresh raspberries	200 g
Confectioner's sugar	100 g
natural yoghurt	200 ml

Mash the raspberries or puree them. For a smooth result remove the pits by sieving. Add the sugar and natural yoghurt and mix together. Pour the mixture into the freezer bowl with the paddle running. Allow to freeze until the desired consistency is achieved.

chocolate mint ice cream

Ingredients

Skimmed milk	200 ml
Confectioner's sugar	50 g
Heavy cream	200 ml
peppermint extract	few drops
grated chocolate	50 g

Place the milk and sugar into a saucepan. Place over a low heat and stir until the sugar has dissolved, then leave until cold. Stir the cream and peppermint essence into cooled milk. Pour the mixture into freezer bowl with the paddle running. When the mixture starts to freeze add the grated chocolate down the chute. Allow to freeze until the desired consistency is achieved.

strawberry ice cream

Ingredients

fresh strawberries	250 g
Confectioner's sugar	100 g
Heavy cream	100 ml
lemon juice	juice from 1/2 small size lemon

gekwalificeerd technicus voordat het weer kan worden gebruikt.

INSTRUCTIES VOOR VERWIJDERING VAN HET PRODUCT

- Dit product mag niet worden weggegooid samen met het overige huishoudelijk afval. Het product moet worden verwijderd door een instantie die is erkend voor het verwijderen van elektronische apparaten.
- Voor het aansluiten op het lichtnet; Zorg ervoor dat het lichtnet dezelfde spanning heeft als de spanning die is gespecificeerd op de onderkant van de motor.

Vóór het eerste gebruik

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Was de onderdelen; zie Reinigen.
- Plaats de vrieskom acht uur van tevoren in de vriezer.
- Bereid het ijs- of sorbetmengsel (zie de recepten). Laat het mengsel afkoelen in de koelkast.

onderdelen

- Motor
- Deksel
- Spindel
- Peddel
- Vrieskom
- Buitenkom
- Aan/uit-knop

* Plaats de vrieskom 8 uur vóór gebruik van de ijsmachine in de vriezer.

- Plaats de motor in het deksel, de motor zal in de deksel klikken. Zorg ervoor dat de stekker niet in het stopcontact zit.



- Plaats de peddel in de motor.



- Verwijder de vrieskom uit de vriezer en plaats de vrieskom in de buitenkom.



- Laat de gemonteerde deksel/motor/peddel op de kom zakken en draai met de klok mee om het vast te zetten.



- U kunt de ijsmachine nu aanzetten met behulp van de aan/uit-knop.



HET APPARAAT MOET INGESCHAKELD ZIJN EN DRAAIEN VOORDAT U DE INGREDIËNTEN VAN HET IJS OF DE SORBET TOEVOEGD OM TE VOORKOMEN DAT HET MENGSEL ONMIDDELLIJK IN DE VRIESKOM BEVRIEST.

- Gebruik de trechter en giet het ijs- of sorbetmengsel in de vrieskom. Bij het gieten van het mengsel in de kom moet worden gestopt als het oppervlak maximaal 4 cm van de bovenkant van de kom is, omdat het mengsel tijdens het bevriezen zal toenemen in volume.
- Roer het mengsel tot het bevroren is of de gewenste consistentie is bereikt. Dit kan wel 15 tot 30 minuten duren, maar de meeste recepten zijn eerder klaar.

Belangrijk

- Zet de machine niet uit of start de machine niet opnieuw op tijdens het vriesproces, omdat het mengsel kan bevriezen terwijl het in contact staat met de kom en de peddel in zijn beweging kan belemmeren.
- De draairichting van de motor zal veranderen als het mengsel te dik wordt om oververhitting te voorkomen. Als de draairichting blijft veranderen, stop de machine dan omdat het mengsel klaar is.
- In het onwaarschijnlijke geval van oververhitting van de motor, zal een veiligheidsschakelaar de motor stoppen. Als dit gebeurt, schakel het apparaat uit, zet het apparaat uit, haal de stekker uit het stopcontact en laat de motor afkoelen.
- Haal de stekker uit het stopcontact en verwijder de motor/deksel-combinatie. Het ijs is klaar om te serveren.
 - Het geproduceerde ijs zou een zachte en gladde consistentie moeten hebben. U kunt het ijs in een apart bakje doen, voor bewaring in de vriezer of om het ijs harder te laten worden vóór het eten.

Belangrijk

- Gebruik geen metalen keukengerei om het mengsel uit de kom te verwijderen.
- Haal de vrieskom niet uit de vriezer tot u klaar bent om ijs te maken.

Advies

- We raden aan om de vrieskom in de vriezer te bewaren, zodat de kom altijd klaar is voor gebruik. Plaats de kom vóór het invriezen in een plastic zak. Vries de kom in rechtopstaande positie in.
- Zorg er altijd voor dat de vrieskom volledig droog is voordat u de kom in de vriezer plaatst.
- Doorboor of verwarm de vrieskom niet.
- De vrieskom moet 8 uur vóór gebruik in een vriezer worden geplaatst die werkt op een temperatuur van -18° Celsius of lager.
- Voor de beste resultaten moet u vóór het maken van ijs altijd de ingrediënten in de koelkast plaatsen.
- De toevoeging van alcohol aan recepten remt het invriesproces.

Reinigen

- Voordat u het apparaat reinigt, moet u het altijd uitschakelen, de stekker uit het stopcontact halen en het apparaat demonteren.
- Plaats de motor nooit in water en laat het netknoer of de stekker niet nat worden.
- Was de onderdelen niet in de vaatwasser.

- Niet reinigen met schuurmiddelen, staalwollen pads of andere schurende materialen.

Vrieskom

- Laat de vrieskom op kamertemperatuur komen voordat u probeert de vrieskom te reinigen.
- Neem de vrieskom uit het apparaat en was de binnenkant van de kom, daarna grondig drogen. Niet onderdompelen in water.

Buitenkom

- Afwassen en daarna grondig drogen.

Peddel

- Verwijder de peddel uit de motor.
- Afwassen en daarna grondig drogen.

Deksel

- Was het deksel af en droog het daarna grondig.

Motor

- Verwijder de motor uit het deksel.
- Veeg deze schoon met een zachte, vochtige doek met een mild sopje, daarna grondig drogen.

Service

Als u na het lezen van deze gebruiksaanwijzing nog vragen heeft over het product, kunt u contact opnemen met de Trebs klantenservice: telefoonnummer: 0900-TREBSbv (0900-873 27 28), € 1,00 per gesprek exclusief uw reguliere telefoonkosten email: info@trebs.nl

Trebs BV

Thermiekstraat 1a
6361 HB, Nuth
Nederland
Email: info@trebs.nl
Internet: www.trebs.nl

CE

Recepten

Bananenijs

Ingrediënten:

Grote rijpe banaan	1
Magere melk	200 ml
Room	100 ml
Suiker	50 g

Pureer de bananen tot een gladde massa. Meng de melk, room en suiker. Giet het mengsel in de vrieskom, terwijl de peddel draait. Laat het geheel bevriezen tot de gewenste consistentie is bereikt.

THE MACHINE MUST BE SWITCHED ON BEFORE ADDING THE ICE CREAM OR SORBET RECIPE TO PREVENT THE MIX FROM IMMEDIATELY FREEZING ON THE INSIDE OF THE INNER BOWL.

- 6 Use the chute and pour the ice cream or sorbet mix into the inner bowl.
- When pouring mixture into the bowl, always stop at least 4 cm (1.575 inch) from the top, as the mixture will increase in volume during freezing.
- 7 Allow the mixture to churn until frozen or the desired consistency is reached. This can take up to 15 to 20 minutes, but most recipes will be ready in less time.

Important

- Do not stop and start the machine during the freezing process, as the mixture may freeze in contact with the bowl and prevent movement of the paddle.
 - To avoid overheating the motor, the direction of rotation will change if the mixture becomes too thick. If the direction of rotation continues to change, stop the machine when the mixture is ready.
 - In the unlikely event of the motor overheating, a safety cut out will operate causing the motor to stop. If this happens, switch off, unplug the machine and allow the power unit to cool.
 - For the best result of ice cream, the paddle will contact with the inside of the inner bowl when the paddle moves.
- 8 Switch off, remove the power unit/lid. The ice cream is ready to serve.
 - The ice cream produced should be a soft spoonable type. This can be transferred to a separate container for storage in the freezer or if you wish to firm the ice cream before eating.

Important

- Do not use metal utensils to remove mix from the bowl.
- Do not remove the inner bowl from the freezer until ready to make ice cream.

Hints

- We suggest that you keep the inner bowl in the freezer so that it is ready for use. Place in a plastic bag before freezing. Freeze the bowl in the upright position.
- Always make sure the inner bowl is thoroughly dry before placing in the freezer.
- Do not puncture or heat the inner bowl.
- The inner bowl should be placed in a freezer that is operating at a temperature of -18° Centigrade (-0.40° Fahrenheit) or below for 8 hours before use.
- For best results always refrigerate the ingredients before making ice cream.
- The addition of alcohol to recipes inhibits the freezing process.

Cleaning

- Always switch off, unplug and dismantle before cleaning.
- Never put the power unit in water or let the cord or plug get wet.
- Do not wash parts in the dishwasher.
- Do not clean with scouring powders, steel wool pads, or other abrasive materials.

Inner Bowl

- Allow the inner bowl to reach room temperature before attempting to clean.

Before using for the first time

- 1 Remove all of the packaging.
- 2 Wash the parts: see "cleaning".
- 3 **Eight** hours in advance, place the freezer bowl into a freezer.
- 4 Prepare the ice cream or sorbet mix (see recipe ideas). Allow the mix to cool in the refrigerator.

To use your ice cream maker

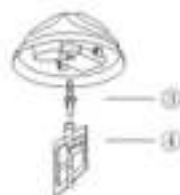
Key

- ① power unit
- ② Lid
- ③ spindle
- ④ Paddle
- ⑤ inner bowl
- ⑥ outer bowl
- ⑦ On/off button

- 1 Fit the power unit into the lid. It will click into place.



- 2 Fit the paddle into the power unit.



- 3 Remove the inner bowl from the freezer and put it into the outer bowl.



- 4 Put the inner bowl into the outer bowl. Lower the assembled lid/power unit/paddle onto the bowl and turn clockwise to lock into position.



- 5 You can now switch the ice cream maker on using the on/off button switch on.



Frambozen yoghurtijs

Ingrediënten:

Verse frambozen	200 g
Suiker	100 g
Natuurlijke yoghurt	200 ml

Pureer de frambozen. Voor een glad resultaat, zeef de pitten eruit. Voeg suiker en natuurlijke yoghurt toe en meng de ingrediënten. Giet het mengsel in de vrieskom terwijl de peddel draait. Laat dit bevriezen tot de gewenste consistentie is bereikt.

Munt/chocolade-ij

Ingrediënten:

Magere melk	200 ml
Suiker	50 g
Room	200 ml
Pepermuntextract	paar druppels
Geraspte chocolade	50 g

Plaats de melk en suiker in een steelpan. Plaats het op een laag vuur en roer tot de suiker is opgelost. Daarna laten afkoelen. Roer de room en het pepermuntextract in de afgekoelde melk. Giet het mengsel in de vrieskom, terwijl de peddel draait. Voeg de geraspte chocolade toe met de trechter als het mengsel begint te bevriezen. Laat het mengsel bevriezen tot de gewenste consistentie is bereikt.

Aardbeien-ij

Ingrediënten:

Verse aardbeien	250 g
Suiker	100 g
Room	100 ml
Citroensap	sap van 1/2 kleine citroen

Pureer de aardbeien tot een gladde massa, voeg de resterende ingrediënten toe. Giet het mengsel in de vrieskom, terwijl de peddel draait. Laat het mengsel bevriezen tot de gewenste consistentie is bereikt.

Vla op basis van vanille ijs

Ingrediënten:

Eigeel	2
Suiker	50 g
Magere melk	200 ml
Room	200 ml
Vanille-extract	Een paar druppels

Plaats de eidooiers en suiker in een glazen kom en klop samen. Breng de melk langzaam aan de kook in een steelpan en giet het daarna op het eimengsel. Plaats het mengsel terug in de pan en roer constant tot het mengsel dikker wordt en een dun laagje over de achterkant van de lepel vormt. Laat het niet koken, anders zal het mengsel schiften. Verwijderen van het vuur en laten afkoelen. Roer er de room en het vanille-extract doorheen. Giet het mengsel in de vrieskom, terwijl de peddel draait. Het mengsel laat bevriezen tot de gewenste consistentie is bereikt.

Vanille-ij

Ingrediënten:

Eidooiers	2
Melk	400 ml
Suiker	75 g
Plantaardige olie	5 ml
Zetmeel (bindmiddel)	10 g
Vanille-essence	enkele druppels

Meng en roer gelijkmatig de rauwe ingrediënten. Giet het mengsel in de kom en laat het geheel bevriezen tot de gewenste consistentie is bereikt.

Koffie-ij

Ingrediënten:

Eidooiers	2
Melk	400 ml
Suiker	75 g
Plantaardige olie	5 ml
Zetmeel (bindmiddel)	10 g
Vanille-essence	enkele druppels
Oploskoffie	6 theelepels



Meng de rauwe ingrediënten gelijkmatig en roer goed. Giet het mengsel in de kom en laat het geheel bevriezen tot de gewenste consistentie is bereikt.

Bessen-ijs

Ingrediënten:

Bosbessen	300 gr
Melk	400 ml
Suiker	75 gr
Plantarische olie	5 ml
Zetmeel (bindmiddel)	10 gr
Vanille-essence	enkele druppels
Citroensap	1/2 theelepel

Pers de bessen en meng deze gelijkmatig met de andere ingrediënten. Roer goed. Giet het mengsel in de kom en laat het geheel bevriezen tot de gewenste consistentie is bereikt.

Bessen-yoghurt-ijs

Ingrediënten:

Bessen	200 g
Suiker	150 g
natuurlijke yoghurt	250 ml
citroensap	1/2 theelepel

Pers bessen en voeg vervolgens suiker toe. Voeg de bessen en suiker samen en filter het overbodige sap. Voeg natuurlijke yoghurt en citroensap toe, gelijkmatig mengen en goed roeren. Giet het mengsel in de kom en laat het geheel bevriezen tot de gewenste consistentie is bereikt.

Mango-ijs

Ingrediënten:

Mango	350 g
Eidooiers	2
Melk	400 ml
Suiker	75 g
Plantarische olie	5 ml
Zetmeel (bindmiddel)	10 g
Vanille-essence	enkele druppels

Snijdt mango in stukjes en voeg de rest van de ingrediënten toe. Roer het geheel goed tot het een gelijkmatige samenstelling heeft. Giet het mengsel in de kom en laat het geheel bevriezen tot de gewenste consistentie is bereikt.

Ananassorbet

Ingrediënten:

Ananas	250 g
Water	125 ml
Suiker	250 g
Citroensap	1/2 theelepel
Vanille-essence	enkele druppels

Meng suiker en water in een pan en kook het voor 2 minuten. Laat het afkoelen tot kamertemperatuur. Pers de ananas. Combineer alle ingrediënten, schakel de ijsmaker in tot de sorbet de gewenste samenstelling bereikt.

Citroensorbet

Ingrediënten:

Suiker	175 g
Water	175 ml
Sinaasappelsap	sap van 1/2 middelgrote sinaasappel
Citroensap	100 ml
Eiwit	1/2 middelgroot ei

Plaats de melk en suiker in een steelpan. Plaats het op een laag vuur en roer tot de suiker is opgelost, daarna laten afkoelen. Breng het mengsel aan de kook en laat het 1 minuut koken. Haal van het vuur en laat het afkoelen. Voeg de sinaasappel- en citroensap toe. Klop het eiwit bijna stijf en roer het daarna door het citroenmengsel. Giet het mengsel in de vrieskom, terwijl de peddel draait. Laat bevriezen tot de gewenste consistentie is bereikt.

Safety

- Read all of the instructions carefully before use.
- Unplug the machine before lifting, removing, or cleaning parts.
- Children should not use this machine unsupervised. Do not let the cord hang down where a child could grab it.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, is dropped, or has been damaged in any manner.
- To protect against the risk of fire, electric shock, or personal injury, do not place the cord, plug, or unit in water or other liquids.
- Never use an unauthorized attachment.
- Avoid contact with moving parts. Keep hands, hair, clothing, spatulas and other utensils away during operation to reduce the risk of injury to persons and/or damage to the machine.
- Do not use outdoors.
- Never leave the machine on unattended.
- Do not let children play with this machine.
- Only use the machine for its intended domestic use.
- Always make sure everything is thoroughly clean before making ice cream or sorbet.
- Never freeze ice cream that has been fully or partially defrosted.
- Any ice cream or sorbet containing raw ingredients should be consumed within one week. Ice cream tastes best when fresh.
- Ice cream or sorbet that contains raw or partially cooked eggs should not be given to young children, pregnant women, the elderly or people who are generally unwell.

- To prevent freezer burn, always ensure that hands are protected when handling the bowl, especially when first removed from the freezer.
 - If the freezing solution appears to be leaking from the bowl, discontinue use. The freezing solution is non-toxic.
 - Do not place the machine on hot surfaces such as stoves, hotplates or near open gas flames.
 - If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
 - This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.



NOTES ON DISPOSAL

This product must not be disposed together with the domestic waste. This product has to be disposed at an authorized place for recycling of electrical and electronic appliances.

Before plugging in

- Make sure your electricity supply is the same as the electrical rating specified on the underside of the power unit.

Crème anglaise glacée

Ingrédients

jaunes d'œufs	2
sucres glace	50 g
lait écrémé	200 ml
crème épaisse	200 ml
extrait de vanille	quelques gouttes

Mettre les jaunes d'œufs et le sucre dans un bol en verre et les battre ensemble. Dans une casserole, porter doucement le lait à ébullition, puis le verser sur le mélange d'œufs et battre la mixture. Remettre le mélange dans la casserole et continuer de mélanger jusqu'à ce que le mélange s'épaississe et nappe le dos de la cuillère. Ne pas laisser bouillir : sinon, le mélange perdra sa consistance. Retirer du feu et laisser refroidir. Incorporer la crème et l'extrait de vanille. Verser le mélange dans le bol frigorifique avec la spatule en fonctionnement. Laisser congeler jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.

Bessensorbet

Ingrédients:

Bessen	300 g
Water	125 ml
Suiker	125 g
Citroensap	1/2 theelepel

Meng suiker en water in een pan en kook het 2 minuten. Laat het afkoelen tot kamertemperatuur. Pers vervolgens de bessen. Meng alle ingrediënten en schakel de ijsmaker in tot de sorbet de gewenste samenstelling bereikt.

Sinaasappelsorbet

Ingrédients:

250ml sinaasappelsap
250ml water
125g suiker
1/2 theelepel citroensap.

Meng suiker en water in een pan en kook het 2 minuten. Laat het afkoelen tot kamertemperatuur. Pers de sinaasappel. Combineer alle ingrediënten en schakel de ijsmaker in tot de sorbet de gewenste samenstelling bereikt.

Technische Gegevens

- Spanning: 220-240VAC / 50Hz
- Stroomverbruik: 12 W
- CE, Rohs

Belangrijke informatie



Deze markering geeft aan dat dit product niet vernietigd dient te worden met ander huishoudelijk afval in de EU.

Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, dient u het verantwoord te recyclen om een duurzaam hergebruik van materialen te bevorderen. Om uw gebruikte apparaat terug te brengen, kunt u gebruik maken een inzamelpunt of contact opnemen met de winkel waar het product is gekocht. Zij kunnen dit product aannemen voor het milieuvriendelijk recycleren.

Trebs BV

Thermiekstraat 1a

6361 HB, Nuth

Nederland

Email: info@trebs.nl

Internet: www.trebs.nl

Sicherheit

- Vor Anbringen oder Abnehmen von Zubehör oder vor dem Reinigen immer den Netzstecker ziehen.
- Kinder von der Maschine fernhalten. Das Kabel nie über die Arbeitsfläche hängen lassen, wo ein Kind daran ziehen kann.
- Nie eine beschädigte Maschine benutzen, sondern überprüfen oder reparieren lassen (siehe "Kundendienst").
- Die Antriebseinheit nicht in Wasser tauchen, Kabel und Netzstecker nicht naß werden lassen – Gefahr eines elektrischen Schlages!
- Nie Zusatzteile verwenden, die nicht für diese Maschine vorgesehen sind.
- Vorsicht vor bewegten Teilen. Während des Betriebs Hände, Haare, Kleidung, Spatel und anderes Werkzeug fernhalten, um Unfälle und/oder Schäden an der Maschine zu vermeiden.
- Nicht im Freien benutzen.
- Die Maschine nie unbeaufsichtigt laufen lassen.
- Behinderte Personen nur unter Aufsicht die Maschine benutzen lassen.
- Kinder nicht mit der Maschine spielen lassen.
- Diese Maschine ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.
- Vor der Bereitung von Eis oder Sorbet immer sicherstellen, daß alles gründlich sauber ist.
- Angefautes oder aufgetautes Eis nicht wieder einfrieren.
- Eis oder Sorbet mit rohen Zutaten

innerhalb einer Woche verzehren. Eis schmeckt frisch am besten – daher nicht zu viel auf Vorrat zubereiten.

- Kleine Kinder, schwangere Frauen, ältere Menschen und Menschen mit allgemeinem Unwohlsein sollten auf den Genuss von rohe oder teilweise gekochte Eier enthaltender Eismaschinen oder Sorbet verzichten.
- Um Erfrierungen zu vermeiden, die Hände immer mit Ofenhandschuhen schützen, besonders beim Herausnehmen der Schüssel aus dem Gefrierschrank.
- Wenn Kältemittel aus der Schüssel austreten scheint, die Maschine nicht weiter verwenden. Das verwendete Kältemittel ist nicht toxisch.
- Die Maschine nicht auf heiße Flächen wie Öfen oder Warmhalteplatten oder in die Nähe von Gasflammen stellen.
- Ein beschädigtes Netzkabel darf aus Gründen der Sicherheit nur von einer autorisierten Werkstatt ausgetauscht werden.



ANMERKUNGEN ÜBER BESEITIGUNG

Dass das Produkt nicht zusammen mit normalem Haushaltsmüll entsorgt werden darf, da Elektro- und Elektronikmüll gesondert entsorgt werden muss. Muss jeder Mitgliedstaat für das ordnungsgemäße Sammeln, die Verwertung, die Handhabung und das Recycling von Elektro- und Elektronikmüll sorgen.

fonctionnement. Laisser congeler jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.

Yaourt glacé à la framboise

ingrédients

framboises fraîches	200 g
sucré glace	100 g
yaourt nature	200 ml

Écraser les framboises ou les mettre en purée. Pour obtenir un mélange lisse, retirer les pépins à la passoire. Ajouter le sucre et le yaourt nature et mélanger le tout. Verser le mélange dans le bol frigorifique avec la spatule en fonctionnement. Laisser congeler jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.

Glace menthe chocolat

ingrédients

lait écrémé	200 ml
sucré glace	50 g
crème épaisse	200 ml
extrait de menthe poivrée	quelques gouttes
chocolat râpé	50 g

Mettre le lait et le sucre dans une casserole. Mettre à petit feu, remuer jusqu'à ce que le sucre se dissout, puis retirer du feu et laisser refroidir. Mélanger la crème et l'essence de menthe poivrée dans le lait refroidi. Verser le mélange dans le bol frigorifique avec la spatule en fonctionnement. Lorsque le mélange commence à congeler, ajouter le chocolat râpé par la goulotte. Laisser congeler jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.

Glace à la fraise

ingrédients

fraises fraîches	250 g
sucré glace	100 g
crème épaisse	100 ml
jus de citron	1/2 citron pressé (de petite taille)

Mettre en purée les fraises jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse, ajouter le reste des ingrédients. Verser le mélange dans le bol frigorifique avec la spatule en fonctionnement. Laisser congeler jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.

Sorbet au citron

ingrédients

sucré cristallisé	175 g
eau	175 ml
jus d'orange	1/2 orange pressée (de taille moyenne)
jus de citron	100 ml
blanc d'œuf	1/2 blanc d'œuf de taille moyenne

Mettre le sucre et l'eau dans une casserole. Mettre à petit feu jusqu'à ce que le sucre se dissout. Porter le mélange à ébullition et laisser bouillir pendant 1 minute. Retirer du feu et laisser refroidir. Ajouter le jus d'orange et de citron. Battre le blanc d'œuf jusqu'à ce qu'il s'épaississe et l'incorporer au mélange de citron. Verser le mélange dans le bol frigorifique avec la spatule en fonctionnement. Laisser congeler jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.



intérieur dans le congélateur pour qu'il soit toujours prêt à l'emploi. L'envelopper dans un sac en plastique avant de le mettre au congélateur. Congeler le bol en position debout.

- Toujours s'assurer que le bol intérieur est parfaitement sec avant de le mettre dans le congélateur.
- Ne pas percer ni chauffer le bol intérieur.
- Le bol intérieur doit être placé dans un congélateur fonctionnant à une température de -18°C ($-0,40^{\circ}\text{Fahrenheit}$) et moins, 8 heures avant utilisation.
- Pour de meilleurs résultats, toujours réfrigérer les ingrédients avant de préparer la glace.
- L'ajout d'alcool aux recettes entrave le processus de congélation.

Nettoyage

- Toujours éteindre, débrancher et démonter l'appareil avant tout nettoyage.
- Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ni laisser le cordon ou la fiche d'alimentation entrer en contact avec l'eau.
- Ne pas mettre les pièces au lave-vaisselle.
- Ne pas nettoyer à l'aide de poudre à récurer, d'éponge en paille de fer ou de tout autre matériau abrasif.

Bol intérieur

- Laisser le bol intérieur atteindre la température ambiante avant tout nettoyage.
- Retirer le bol intérieur et laver l'intérieur, sécher ensuite soigneusement. Ne pas immerger dans l'eau.

Bol extérieur

- Laver puis sécher soigneusement.
- #### Spatule
- Retirer la spatule de l'appareil.
 - Laver puis sécher soigneusement.

Couvercle

- Laver le couvercle puis sécher soigneusement.

Appareil

- Nettoyer à l'aide d'un chiffon humide puis sécher.

Entretien et assistance à la clientèle

- Pour des raisons de sécurité, si le cordon d'alimentation est endommagé, celui-ci doit être remplacé par un réparateur autorisé.

Si vous avez besoin d'aide pour :

- l'utilisation de votre machine à glace
- l'entretien ou la réparation de celle-ci, veuillez contacter le magasin où vous avez acheté votre machine.

Service

Pour toute question, contactez le service clientèle Trebs : info@trebs.nl

Trebs BV

Thermiekstraat 1a, 6361 HB, Nuth, Nederland.
Email: info@trebs.nl, Internet: www.trebs.nl

CE

Recettes

Glace à la banane

Ingrédients

grosse banane mûre	1
lait écrémé	200 ml
crème épaisse	100 ml
sucres glace	50 g

Écrasez les bananes jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse. Mélanger la mixture dans le lait, la crème épaisse et le sucre. Verser le mélange dans le bol frigorifique avec la spatule en

Vor dem Einschalten

- Sicherstellen, daß die auf dem Typenschild auf der Unterseite der Antriebseinheit angegebene Spannung mit der Netzspannung übereinstimmt.

Vor der erstmaligen Verwendung

1. Alles Verpackungsmaterial entfernen.
2. Die einzelnen Teile spülen, siehe 'Reinigung'.
3. Stellen Sie die Gefrierschüssel **acht** Stunden vor der Eiszubereitung in das Gefrierfach oder den Gefrierschrank.
4. Eis- oder Sorbetmischung (siehe Rezeptvorschläge) vorbereiten und im Kühlschrank kühlen.

Verwenden der Eismaschine

Legende

- ① Antriebsaggregat
- ② Deckel
- ③ Schaber
- ④ Gefrierschüssel
- ⑤ Ein/Aus-Schalter

1. Setzen Sie das Antriebsaggregat in den Deckel, es rastet hörbar ein.



2. Stecken Sie den Schaber in das Antriebsaggregat.



3. Nehmen Sie die Gefrierschüssel aus dem Gefrierfach bzw. -schrank.



4. Drücken Sie den Deckel mit dem Antriebsaggregat und dem Schaber auf die Gefrierschüssel und arretieren Sie ihn durch Drehen im Uhrzeigersinn.



5. Maschine einschalten.



- DIE MASCHINE MUSS EINGESCHALTET WERDEN, BEVOR DIE ZUTATEN ZUGEGEBEN WERDEN, DAMIT SIE NICHT SOFORT AN DER INNENWAND DER SCHÜSSEL ANFRIEREN.
6. Gießen Sie die Eiscreme- oder Sorbetmischung durch den Einfüllschacht in die Gefrierschüssel.
 - Die Mischung nur bis maximal 4 cm unter den Rand der Schüssel einfüllen, weil die Mischung beim Gefrieren sich ausdehnt.
 7. Lassen Sie die Mischung rühren, bis Sie gefroren ist oder die gewünschte Konsistenz erreicht.

hat. Je nach Rezept kann dies 15 bis 30 Minuten dauern, aber für die meisten Rezepte wird weniger Zeit benötigt.

Wichtig

- Die Maschine während der Gefrierens nicht aus- und wieder einschalten- die Mischung gefriert bei Kontakt mit der Schüssel und verhindert dadurch eine Bewegung des Rührpaddels.
 - Damit der Motor nicht überhitzt wird, schaltet die Drehrichtung um, wenn die Mischung zu dickflüssig wird. Wenn die Drehrichtung sich ständig ändert, die Maschine abschalten, weil die Mischung fertig ist.
 - Im unwahrscheinlichen Fall, daß der Motor überhitzt wird, spricht eine Sicherheitschaltung an und schaltet den Motor ab. In diesem Fall die Maschine ausschalten, den Netzstecker ziehen und die Antriebseinheit abkühlen lassen.
 - 8 Die Maschine ausschalten und die Antriebseinheit mit Deckel durch Drehen nach links-gegen den Uhrzeigersinn- lösen. Das Eis ist servierbereit.
 - Das Eis sollte weich und köhllich sein. Es kann in einem anderen Behälter im Gefrierschrank gelagert oder vor dem Verzehr etwas fester gefroren werden.
- #### Wichtig
- Keine Metallgegenstände verwenden, um die Mischung aus der Schüssel zu nehmen.
 - **Holen Sie** die Gefrierschüssel erst aus dem Gefrierfach bzw. -schrank, wenn Sie die Eiscreme zubereiten.

Tipps

- Wir empfehlen, die Gefrierschüssel im Gefrierfach bzw. -schrank zu lassen, damit sie ständig einsatzbereit ist. Stellen Sie sie vor dem Einfrieren in einen Plastikbeutel. Stellen Sie die Schüssel zum Einfrieren aufrecht hin.
- Vergewissern Sie sich stets, dass die Gefrierschüssel völlig trocken ist, bevor Sie sie in das Gefrierfach bzw. in den Gefrierschrank stellen.
- Die Gefrierschüssel darf nicht eingestochen oder erhitzt werden.
- Die Gefrierschüssel sollte 8 Stunden vor dem Gebrauch in ein Gefrierfach oder einen Gefrierschrank mit einer Betriebstemperatur von -18°C oder darunter gestellt werden.
- Beste Ergebnisse erzielen Sie, wenn die Zutaten vor der Zubereitung von Eis gekühlt werden.
- Die Zugabe von Alkohol zu den Rezepten verhindert das Gefrieren.

Reinigung

- Vor der Reinigung die Maschine immer ausschalten, den Netzstecker ziehen und die Einheiten voneinander trennen.
- Die Antriebseinheit nie in Wasser tauchen, und darauf achten, daß Kabel und Netzstecker nicht naß werden.
- Die Teile der Maschine nicht im Geschirrspüler reinigen.

Gefrierschüssel

- Lassen Sie die Gefrierschüssel vor dem Reinigen auf Raumtemperatur kommen.

- 5 Vous pouvez maintenant mettre en marche votre machine à glace à l'aide du bouton on/off.



POUR EVITER QUE LE MELANGE NE CONGELE IMMEDIATEMENT DANS LE BOL INTERIEUR, IL EST NECESSAIRE DE METTRE EN MARCHE LA MACHINE AVANT D'AJOUTER LE MELANGE DE GLACE OU DE SORBET.

- 6 Utiliser la goulotte et verser le mélange de glace ou de sorbet dans le bol intérieur.
- Lorsque vous versez le mélange dans le bol, veillez à toujours arrêter de verser à au moins 4 cm (1,575 pouces) du haut, car le mélange gagnera en volume lors de la congélation.
- 7 Laisser l'appareil malaxer le mélange jusqu'à ce qu'il soit congelé ou qu'il atteigne la consistance souhaitée. Cela peut prendre 15 à 30 minutes mais la plupart des recettes demandent moins de temps.

Important

- Ne pas arrêter et redémarrer la machine pendant le processus de congélation car le mélange pourrait congeler au contact du bol et entraver le mouvement de la spatule.
- Pour éviter toute surchauffe du moteur, le sens de rotation changera si le mélange devient trop épais. Si le sens de rotation continue de changer, arrêter la machine une fois que le mélange est prêt.
- Dans le cas peu probable où le moteur surchauffe, un disjoncteur de sécurité se mettra en marche pour générer l'arrêt du moteur. Si cela se produit, éteindre, débrancher la machine et la laisser refroidir.
- Pour un résultat optimal lors de la préparation des glaces, la spatule entrera en contact avec l'intérieur du bol intérieur lors de son mouvement.
- 8 Eteindre, retirer l'appareil du couvercle. La glace est prête à être servie.
- La glace préparée doit être onctueuse et malléable à la cuillère. Cette glace peut être transférée dans un récipient séparé, placé au réfrigérateur pour la conserver ou si vous souhaitez qu'elle durcisse davantage avant de la déguster.

Important

- Ne pas utiliser d'ustensiles métalliques pour retirer le mélange du bol.
- **Ne pas retirer** le bol intérieur du congélateur tant que vous n'êtes pas prêt pour la préparation de la glace.

Conseils

- Nous vous suggérons de laisser le bol



personne responsable de leur sécurité. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.



REMARQUES SUR L'ELIMINATION

Ce produit ne doit pas être éliminé avec les déchets ménagers habituels. Ce produit doit être éliminé dans un endroit autorisé destiné au recyclage des appareils électriques et électroniques.

Avant tout branchement

- Assurez-vous que votre alimentation électrique correspond aux caractéristiques électriques spécifiées sous l'appareil.

Avant la première utilisation

- Retirer complètement l'emballage.
- Nettoyer les pièces : voir partie « nettoyage ».
- Placer le bol frigorifique au congélateur huit heures à l'avance.
- Préparer le mélange de glace ou de sorbet (voir idées recettes). Laisser le mélange refroidir au réfrigérateur.

Utilisation de votre machine à glace

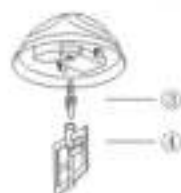
Légende

- ① Appareil
- ② Couvercle
- ③ Tige
- ④ Spatule
- ⑤ Bol intérieur
- ⑥ Bol extérieur
- ⑦ Bouton on/off

- Fixer l'appareil sur le couvercle, il se mettra en place en un clic.



- Fixer la spatule dans l'appareil



- Sortir le bol intérieur du congélateur et le placer dans le bol extérieur.



- Mettre le bol intérieur dans le bol extérieur. Installer la partie assemblée couvercle/appareil/spatule sur le bol et tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour bloquer la position.



- Waschen Sie die Innenseite der Schüssel und trocknen Sie sie gründlich ab. Die Schüssel darf nicht in Wasser eingetaucht werden.

Schaber, Außenschüssel

- Entfernen Sie den Schaber vom Antriebsaggregat.
- Waschen Sie ihn und trocknen Sie ihn gründlich ab.

Deckel

- Waschen Sie den Deckel und trocknen Sie ihn gründlich ab.

Antriebseinheit

- Mit einem feuchten Tuch abwischen und trocken reiben.

Kundendienst

Wie Sie Hilfe brauchen:

- bei der Verwendung der Eismaschine
- bei Service oder Reparaturen
- wenden Sie sich bitte an den Händler, bei dem Sie die Maschine gekauft haben.

Kundendienst

TREBS Service

Trebs BV
Thermiekstraat 1A
6361 HB Nuth, die Nederlande
E-Mail: info@trebs.nl
Internet: www.trebs.nl
Tel: +31 (0)455 28 0380

CE

Rezepte

Bananeneiscreme

Zutaten

Große reife Banane	1
Entrahmte Milch	200 ml
Crème double	100 ml
Zucker	50 g

Bananen zu einem glatten Brei zerdrücken. Milch, Crème double und Zucker untermischen. Mischung bei laufendem Schaber in die Gefrierschüssel füllen. Gefrieren lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Himbeer-Joghurt-Eis

Zutaten

Frische Himbeeren	200 g
Zucker	100 g
Naturjoghurt	200 ml

Himbeeren zerdrücken oder pürieren. Zum Entfernen der Kerne Passieren Sie das Püree durch ein Sieb. Zucker und Naturjoghurt zufügen und vermischen. Mischung bei laufendem Schaber in die Gefrierschüssel füllen. Gefrieren lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Schoko-Minz-Eiscreme

Zutaten

Entrahmte Milch	200 ml
Zucker	50 g
Crème double	200 ml
Pfefferminzessenz	Einige Tropfen
Geraspelte Schokolade	50 g

Milch und Zucker in einen Topf geben. Bei schwacher Hitze rühren, bis der Zucker gelöst ist, und abkühlen lassen. Crème double und Pfefferminzessenz in die abgekühlte

Milch rühren. Mischung bei laufendem Schaber in die Gefrierschüssel füllen. Sobald die Mischung zu gefrieren beginnt, geraspelte Schokolade durch den Entfüllschacht zufügen. Gefrieren lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Erdbeereiscreme

Zutaten

Frische Erdbeeren	250 g
Zucker	100 g
Crème double	100 ml
Zitronensaft	Saft 1/2 kleinen Zitrone

Erdbeeren pürieren und restliche Zutaten zufügen. Mischung bei laufendem Schaber in die Gefrierschüssel füllen. Gefrieren lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Zitronensorbet

Zutaten

Kristallzucker	175 g
Wasser	175 ml
Orangensaft	Saft 1/2 mittleren Orange
Zitronensaft	100 ml
Eiweiß	1/2 mittleres Eiweiß

Zucker und Wasser in einen Topf geben. Bei schwacher Hitze rühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Mischung aufkochen und 1 Minute kochen lassen. Von der Herdplatte ziehen und abkühlen lassen.

Orangen- und Zitronensaft zufügen. Eiweiß fest steif schlagen und dann in die Zitronenmischung rühren. Mischung bei laufendem Schaber in die Gefrierschüssel füllen. Gefrieren lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Sicherheit

- Lire attentivement l'intégralité des instructions avant toute utilisation.
- Débrancher l'appareil avant d'ajouter, de retirer ou de nettoyer toute pièce.
- Les enfants ne doivent pas utiliser cet appareil sans surveillance. Ne pas laisser le cordon d'alimentation à la portée d'un enfant.
- Ne pas faire fonctionner un appareil si sa fiche d'alimentation électrique ou son cordon électrique est endommagé, s'il présente des dysfonctionnements, s'il a été laissé tomber ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit.
- Pour protéger contre tout risque d'incendie, de choc électrique, ou de blessures, ne pas immerger le cordon électrique, la fiche d'alimentation électrique ni l'appareil dans l'eau ni aucun autre liquide.
- Ne jamais utiliser d'accessoire non- autorisé.
- Éviter tout contact avec les pièces mobiles. Lors du fonctionnement de l'appareil, garder mains, cheveux, vêtements, spatules et autres ustensiles à l'écart pour réduire tout risque de blessure corporelle et/ou d'endommagement de l'appareil.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Ne jamais laisser l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec cet appareil.
- Utiliser uniquement l'appareil à des fins domestiques.
- Toujours s'assurer que l'ensemble de l'appareil est parfaitement propre avant de préparer une glace ou un sorbet.
- Ne jamais congeler une glace qui a été complètement ou partiellement décongelée.
- Toute glace ou sorbet contenant des aliments crus doit être consommé(e) en l'espace d'une semaine. La glace est meilleure lorsqu'elle est fraîche.
- Toute glace ou sorbet contenant des œufs crus ou partiellement cuits ne doit être consommé(e) ni par des jeunes enfants, ni par des femmes enceintes, ni par des personnes âgées ou habituellement souffrantes.
- Pour éviter toute brûlure de congélation, toujours s'assurer que les mains sont protégées lors de la manipulation du bol et tout particulièrement, lorsque vous le sortez du congélateur pour la première fois.
- Si du liquide réfrigérant semble fuir du bol, cesser d'utiliser l'appareil. Ce liquide n'est pas toxique.
- Ne pas installer l'appareil sur des surfaces chaudes comme des poêles, des plaques chauffantes ou à proximité de flammes de gaz nues.
- Pour éviter tout danger, si le cordon d'alimentation est endommagé, celui-ci doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes qualifiées.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) souffrant de déficiences physiques, sensorielles ou mentales ou qui manquent d'expérience et de connaissance, à moins qu'ils n'aient été instruits sur l'utilisation de l'appareil ou ne soient sous la surveillance d'une

