

Intertronic

Art. 947121



Eismaschine

Bedienungsanleitung

D

Sorbetière

Mode d'emploi

F

Gelatiera

Istruzioni per l'uso

I

Eismaschine

Bedienungsanleitung

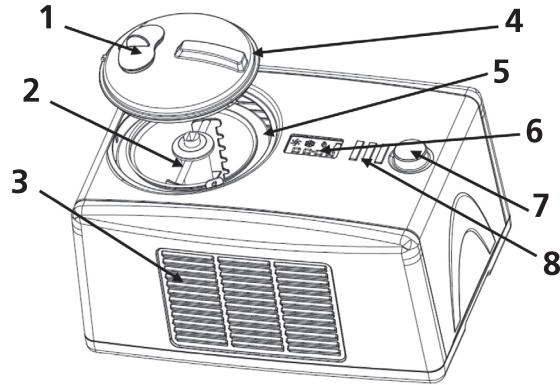
Sicherheitsvorkehrungen und wichtige Hinweise

- Lesen Sie sich alle Hinweise sorgfältig durch und bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen gut auf.
- Schließen Sie das Gerät nur an geerdete Steckdosen an, die der angegebenen Spannung entsprechen.
- Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Fachbetrieb oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden.
- Neigen Sie das Gerät nicht um mehr als 45°.
- Um sich vor Stromschlägen zu schützen, halten Sie Wasser fern vom Stecker, dem Kabel und den Lüftungsschlitzen und tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.
- Halten Sie um das Gerät herum 8 cm Abstand zu Wänden oder anderen Geräten, damit die Luft ausreichend zirkulieren kann.
- Benutzen Sie nur Zubehör, das vom Hersteller ausdrücklich zugelassen ist.
- Kinder ab 8 Jahren, physisch und körperlich eingeschränkte Menschen sollten das Gerät nur benutzen, wenn sie vorher von einer Aufsichtsperson ausführlich mit den Funktionen und den Sicherheitsvorkehrungen vertraut gemacht wurden. Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen und das Gerät nur unter Aufsicht reinigen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe von Feuer, Herden oder Öfen.
- Drücken Sie nicht mehrfach hintereinander auf den Einschalter, um den Kompressor nicht zu beschädigen.
- Stecken Sie keine Metallgegenstände ins Gerät, um Kurzschluss zu vermeiden.
- Wenn Sie die Eiscreme entfernen, schlagen Sie nicht auf den Behälter, um ihn nicht zu beschädigen.
- Schalten Sie das Gerät nicht ein, bevor Sie den Behälter und den Rührer befestigt haben.
- Die Temperatur der Zutaten sollte etwa 25 °C betragen. Legen Sie die Zutaten vor der Zubereitung nicht ins Gefrierfach, damit der Rührer nicht durch harte Stücke behindert wird.
- Entfernen Sie den Rührer nicht während des Betriebs.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe leicht entzündlicher Sprays oder Flüssigkeiten.
- Das Gerät ist nicht für den kommerziellen Gebrauch, sondern nur für den Gebrauch im Haushalt und in ähnlichen Umgebungen vorgesehen.

D

Dieses Gerät enthält das Kältemittel Isobutan (R600a), ein Naturgas mit hoher Umweltverträglichkeit, aber brennbar. Obwohl es brennbar ist, schädigt es nicht die Ozonschicht und verstärkt nicht den Treibhauseffekt. Die Verwendung dieses Kältemittels führt zu einer etwas höheren Geräuschentwicklung des Gerätes. Zusätzlich zum Kompressorgeräusch können Sie den Fluss des Kältemittels hören. Dies ist unvermeidlich und hat keine negative Wirkung auf die Leistung des Gerätes. Seien Sie während des Transports vorsichtig, so dass der Kältemittelkreislauf nicht beschädigt wird. Kältemittellecks können die Augen reizen.

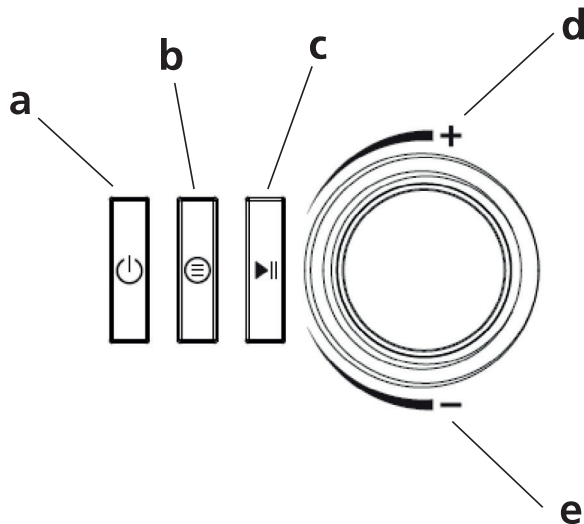
Teilebezeichnung



- 1 Nachfülldeckel
- 2 Rührer
- 3 Lüftung
- 4 Transparenter Deckel
- 5 Herausnehmbare Schüssel
- 6 Display
- 7 Regler
- 8 Tasten

Bedienfeld und Tastenfunktionen

- a Power
- b Menü
- c Start/Pause
- d Zeit hinzugeben
- e Zeit verringern



D

Tastenfunktionen

Power	Nachdem Sie den Stecker in die Steckdose gesteckt haben, drücken Sie die POWER-Taste. Die Voreinstellung ist EISCREME, das Display geht an und zeigt [60:00] an. Falls Sie keine Taste drücken, geht die Displaybeleuchtung automatisch aus. Drücken Sie erneut auf die POWER-Taste, um in den Standby-Modus zu wechseln.
Menü	Drücken Sie die Taste mehrmals, um einen der folgenden 4 Arbeitsmodi auszuwählen: NUR MISCHEN, NUR KÜHLEN, EISCREME und JOGHURT.
+/- Regler	Zeit hinzugeben oder verringern.
Start/Pause	Nachdem Sie mit der Menü-Taste eine Funktion ausgewählt haben, drücken Sie auf START/PAUSE, um die Funktion zu starten. Wenn das Gerät in Betrieb ist, können Sie es mit dieser Taste anhalten. Drücken Sie die Taste erneut, um mit dem Betrieb fortzufahren.

Eiscreme und Joghurt herstellen

Vor dem ersten Betrieb

Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, reinigen Sie zuerst alle Teile, die mit der Eiscreme in Berührung kommen. Versichern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet und der Stecker gezogen ist, bevor Sie die Teile entnehmen. Stellen Sie das Gerät auf eine möglichst ebene Arbeitsfläche, damit der Kompressor mit bestmöglicher Leistung arbeiten kann.

- 1 Bereiten Sie die Zutaten wie in Ihrem Rezept beschrieben vor und geben Sie sie in die herausnehmbare Schüssel.

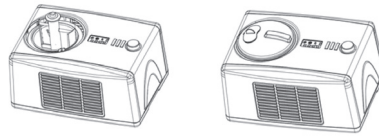


- 2 Setzen Sie die Schüssel in das Gerät und drehen Sie sie gegen den Uhrzeigersinn fest.

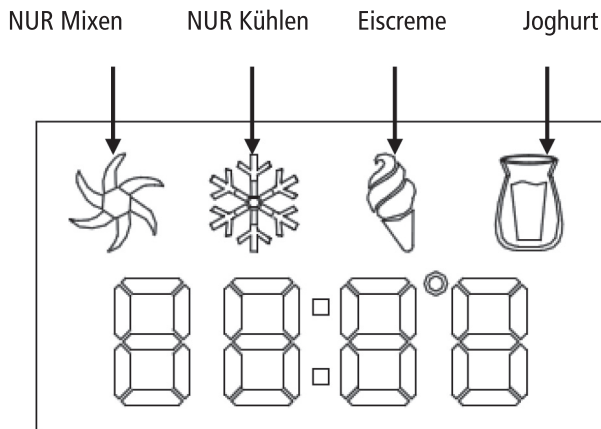


D

- 3 Wenn Sie EISCREME zubereiten, setzen Sie den Rührer in die Schüssel ein. Wenn Sie Joghurt zubereiten, entfernen Sie den Rührer. Setzen Sie zum Schluss den transparenten Deckel auf die Schüssel und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn fest.



- 4 Drücken Sie die POWER-Taste, um das Gerät einzuschalten. Drücken Sie dann auf die Menü-Taste, um die entsprechende Funktion auszuwählen:



- 5 Drehen Sie am +/- Regler, um die gewünschte Zeit einzustellen.
- 6 Drücken Sie auf START/PAUSE, um die Produktion zu starten.
- 7 Während der Eisproduktion können zusätzliche Zutaten über den Nachfülldeckel hinzugefügt werden.
- 8 Wenn Sie fertig sind, schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker, bevor Sie die Schüssel entnehmen.

Wichtig

Die Eiscreme ist nach der Zubereitung in der Maschine NOCH NICHT zum Verzehr bereit. Füllen Sie sie anschliessend in einen anderen Behälter um und stellen Sie sie für mindestens 3 Stunden in den Gefrierschrank oder in das Gefrierfach des Kühlschranks (die Gefrierdauer kann je nach Leistung des Geräts variieren). Erst danach hat die Eiscreme die richtige Festigkeit.



Motorschutz-Funktion

Wenn die Eiscreme härter wird, kann es vorkommen, dass sie den Rührer blockiert. Die Motorschutz-Funktion sorgt dafür, dass der Motor anhält, damit er sich nicht überhitzt und die Lebensdauer des Geräts verringert.

Erweiterte Kühlfunktionen

Eiscreme

Um zu verhindern, dass das Eis nach der Zubereitung schmilzt, verfügt das Gerät über eine Kühlhalte-Funktion. Nachdem die Eisproduktion beendet ist, zeigt das Display [00:00] an und das Gerät wechselt in den Kühlmodus. Nach 10 Minuten zeigt das Display [COOL] an und der Kompressor beginnt für 10 Minuten zu laufen. Danach stoppen Motor und Kompressor, es ertönen 3 Pieptöne und das Gerät wechselt in den Standby-Zustand.

Joghurt

Nachdem die Joghurtproduktion beendet ist, wechselt das Gerät automatisch in den Kühlmodus und das Display zeigt [COOL] an. Das Gerät kühlt so lange, bis es manuell ausgeschaltet wird. Wir empfehlen Ihnen, den frischen Joghurt innerhalb von 24 Stunden zu entnehmen und zu verzehren.

Wichtiger Hinweis zum Füllvolumen

Damit die Eiscreme nicht überläuft, achten Sie darauf, dass Sie den herausnehmbaren Behälter maximal zu 60 % (mit ca. 800 ml) befüllen, da sich die Eiscreme während der Zubereitung ausdehnt.

Reinigung und Pflege

Achtung

Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie Teile entnehmen und das Gerät reinigen.

1. Entnehmen Sie den Rührer und wischen Sie ihn mit einem feuchten Lappen ab.
2. Entnehmen Sie den herausnehmbaren Behälter und reinigen Sie ihn mit einem feuchten Lappen.
3. Wischen Sie den transparenten Deckel mit einem feuchten Lappen ab.
4. Befreien Sie die Gerätebasis mit einem feuchten Lappen von Spritzern und Verunreinigungen. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Lüftungsschlitze dringt und tauchen Sie die Basis nicht in Wasser.
5. Trocknen Sie alle Teile mit einem Geschirrtuch ab und bauen Sie sie wieder zusammen.

Technische Daten

Modell:	ICE-1536Y (Art. 947121)
Stromversorgung:	AC 220–240V ~ 50–60 Hz
Fassungsvermögen:	0.8 L
Leistung:	150 W
Temperaturbereich:	–18 °C ~ –35 °C
Timer-Einstellung:	10, 20, 30, 40, 50, 60 Minuten
Abmessungen:	402 × 281 × 245 mm
Gewicht:	10.76 kg

Irrtümer und technische Änderungen vorbehalten.

Anhang: Eiscreme- und Joghurt-Rezepte

Vanilleeis

Für 8 Portionen

- 1 Tasse Vollmilch
- ½ Tasse Kristallzucker
- 1 ½ Tassen gekühlte Schlagsahne
- 1–2 Teelöffel reiner Vanilleextrakt

Vermengen Sie in einer mittelgrossen Schüssel mit einem Handrührgerät die Milch und den Kristallzucker, bis sich der Zucker aufgelöst hat (ungefähr 1–2 Minuten bei niedriger Geschwindigkeit). Verrühren Sie anschliessend die Schlagsahne und den Vanilleextrakt mit der Milch. Schalten Sie die Eismaschine ein und füllen Sie die Mischung durch die Nachfüllöffnung in den Behälter. Lassen Sie das Gerät ungefähr 30–40 Minuten laufen, bis die Mischung fest wird.

Variation mit Mint Chips

Ersetzen Sie die Vanille durch 1–1 ½ TL Pfefferminzextrakt. Hacken Sie ungefähr 115 g Bitterschokolade in kleine Stücke. Geben Sie die Schokoladensplitter 5 Minuten vor dem Ende der Eiszubereitung hinzu.

Variation mit Cookies

Geben Sie 5 Minuten vor Beendigung des Vorgangs ¾ Tasse grob zerhackte Kekse hinzu.

Schokoladeneis

Für 8 Portionen

1 Tasse Vollmilch

½ Tasse Kristallzucker

240 g Bitterschokolade, in ca. 1 cm grosse Stücke zerbrochen

1 Tasse gut gekühlte Schlagsahne

1 Teelöffel reiner Vanilleextrakt

Erhitzen Sie die Milch, bis sie an den Rändern zu kochen beginnt (Sie können sie dazu auf dem Herd oder in der Mikrowelle erwärmen). Mischen Sie in einer Rührmaschine mit Metallklinge den Kristallzucker mit der Schokolade, bis die Schokolade fein zerhackt ist. Geben Sie die heisse Milch hinzu und verrühren Sie sie mit dem Zucker und der Schokolade, bis eine geschmeidige Mischung entsteht. Geben Sie die Mischung in eine mittelgrosse Schüssel und lassen Sie sie vollständig abkühlen. Rühren Sie dann die Schlagsahne und den Vanilleextrakt unter.

Schalten Sie die Eismaschine ein und füllen Sie die Mischung durch die Nachfüllöffnung in den Behälter. Lassen Sie das Gerät ungefähr 30–40 Minuten laufen, bis die Mischung fest wird.

Variation mit Mandeln

Geben Sie zusammen mit dem Vanilleextrakt ½ TL Mandelextrakt hinzu. Geben Sie während der letzten 5–10 Minuten ½–¾ Tasse zerhackte geröstete Mandeln hinzu.

Variation mit Cookies

Geben Sie während der letzten 5 Minuten ½–1 Tasse zerhackte Kekse hinzu.

Variation mit Brownies

Geben Sie während der letzten 5 Minuten ½–1 Tasse zerkleinerte Brownies vom Vortag hinzu.

Tipp

Wenn Sie die Eiscreme in einen anderen Behälter umfüllen, um sie gefrieren zu lassen, geben Sie ein paar Kleckse Schokoladensauce darüber.

Erdbeereis

Für 8 Portionen

250 g frische Erdbeeren, ohne Stiele und in Scheiben geschnitten

1 ½ EL frisch gepresster Zitronensaft

½ Tasse Zucker

1 Tasse Vollmilch

1 Tasse Schlagsahne

1 TL reiner Vanilleextrakt

Vermischen Sie die Erdbeeren, den Zitronensaft und den Zucker in einer kleinen Schüssel. Rühren Sie sie vorsichtig um und lassen Sie die Erdbeeren 2 Stunden ziehen.

Mischen Sie in einer mittelgrossen Schüssel die Milch mit dem Zucker, bis sich der Zucker aufgelöst hat (ungefähr 1–2 Minuten bei niedriger Geschwindigkeit). Geben Sie die Schlagsahne, den Saft der Erdbeeren und den Vanilleextrakt hinzu. Schalten Sie die Eismaschine ein und füllen Sie die Mischung durch die Nachfüllöffnung in den Behälter. Lassen Sie das Gerät ungefähr 30–40 Minuten laufen, bis die Mischung fest wird. Geben Sie während der letzten 5 Minuten die in Scheiben geschnittenen Erdbeeren hinzu.

Hinweis

Die Eiscreme erhält eine natürliche, blassrosa Färbung. Wenn Sie eine dunklere Färbung wünschen, geben Sie ein paar Tropfen Lebensmittelfarbe hinzu.

Gefrorener Schokoladenjoghurt

Für 8 Portionen

1 Tasse Vollmilch

180 g Bitterschokolade

2 Tassen fettarmer Vanillejoghurt

¼ Tasse Zucker

Vermischen Sie die Milch und die Schokolade in einer Rührmaschine mit Metallklinge, bis eine glatte, geschmeidige Masse entsteht (ungefähr 20–30 Sekunden). Geben Sie den Joghurt und den Zucker hinzu und lassen Sie das Gerät ungefähr weitere 15 Sekunden laufen, bis die Zutaten gut miteinander verrührt sind. Schalten Sie die Eismaschine ein und füllen Sie die Mischung durch die Nachfüllöffnung in den Behälter. Lassen Sie das Gerät ungefähr 30–40 Minuten laufen, bis die Mischung fest wird.

Zitronensorbet

Für 8 Portionen

1 ½ Tassen Zucker

1 ½ Tassen Wasser

1 Tasse frisch gepresster Zitronensaft

1 TL fein abgeriebene Zitronenschale

Mischen Sie in einem mittelgrossen Topf den Zucker und das Wasser und bringen Sie die Mischung auf dem Herd zum Kochen. Lassen Sie sie anschliessend bei schwacher Hitze ohne Umzurühren köcheln, bis sich der Zucker aufgelöst hat (ungefähr 3–5 Minuten). Lassen Sie die Mischung danach vollständig abkühlen. Dies ergibt einen Sirup, der in grösseren Mengen im voraus hergestellt werden kann. Bewahren Sie den Sirup im Kühlschrank auf, bis Sie ihn zum nächsten Mal zur Herstellung von frischem Sorbet benötigen.

Wenn sich der Sirup abgekühlt hat, geben Sie den Zitronensaft und die abgeriebene Zitronenschale hinzu und rühren Sie alles gut um. Schalten Sie die Eismaschine ein und füllen Sie die Mischung durch die Nachfüllöffnung in den Behälter. Lassen Sie das Gerät ungefähr 30–40 Minuten laufen, bis die Mischung fest wird.

Grapefruit-Sorbet

Ersetzen Sie den Zitronensaft durch 1–1/2 Tassen rosa Grapefruitsaft, und die abgeriebene Zitronenschale durch 1 EL fein geriebene Grapefruitschale. Fügen Sie der Mischung ¼ Tasse Mandelsirup hinzu.

Joghurt-Zubereitung

Verwenden Sie zur Joghurt-Herstellung eines der folgenden Rezepte:

Rezept 1

1000 ml gekühlte Frischmilch aus dem Handel + Gärungsmittel oder 50 ml gekühlter reiner Joghurt

Rezept 2

1000 ml aseptische reine Milch + Gärungsmittel oder 50 ml gekühlter reiner Joghurt

Rezept 3

Milch aus Milchpulver und 1000 ml Wasser + Gärungsmittel oder 50 ml gekühlter reiner Joghurt

Rezept 4

1000 ml Milch aus gekochten Sojabohnen + Gärungsmittel oder 50 ml gekühlter reiner Joghurt

Achtung

1. Kontrollieren Sie, ob das Haltbarkeitsdatum der Zutaten nicht überschritten ist, und ob sie in einwandfreiem Zustand sind.
2. Geben Sie das Gärungsmittel gemäss Herstelleranweisung hinzu.
3. Wenn Sie die Milch aus Milchpulver und Wasser herstellen, mischen Sie sie, wie vom Milchpulver-Hersteller angegeben oder im Verhältnis 250 ml Milchpulver + 750 ml Wasser.
4. Sie können das Gärungsmittel oder den reinen Joghurt erst der aus Sojabohnen gekochten Milch hinzufügen, wenn sie sich auf weniger als 40 °C abgekühlt hat.
5. Die Fermentierungsdauer ist von der Umgebungstemperatur und von der Temperatur der Zutaten abhängig. In einer kühleren Umgebung oder wenn Sie gekühlte Milch verwenden, müssen Sie mehr Zeit berechnen. Die Fermentierung sollte jedoch nicht länger als 14 Stunden dauern (wenn Sie Joghurt als Gärmittel verwenden, nicht mehr als 10 Stunden).

Tipp

Versuchen Sie es zuerst mit aktiven Laktobazillen als Gärungsmittel. Wenn Sie diese nirgends erhalten, verwenden Sie statt dessen reinen Joghurt aus dem Handel oder selbst hergestellten Naturjoghurt.

Sorbetière

Mode d'emploi

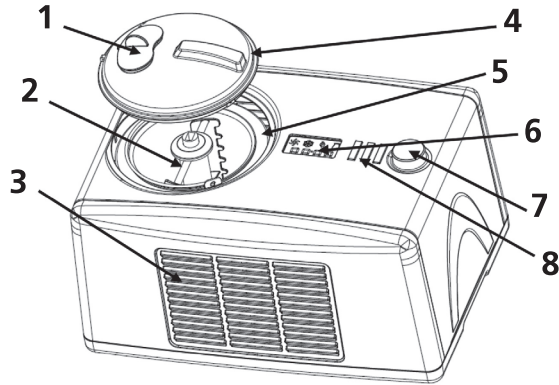
Consignes de sécurité et remarques importantes

- Veuillez lire attentivement toutes les consignes et conserver le mode d'emploi en lieu sûr en cas de besoin ultérieur.
- Branchez l'appareil uniquement sur des prises murales reliées à la terre qui correspondent à la tension indiquée.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, vous devez le faire remplacer par le fabricant, une entreprise homologuée ou toute autre personne qualifiée.
- L'angle d'inclinaison de l'appareil ne doit pas dépasser 45°.
- Pour éviter tout risque de décharge électrique, tenez la prise, le câble et les fentes de ventilation à l'abri de toute humidité et ne plongez jamais l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide.
- Avant de nettoyer la sorbetière, débranchez la prise.
- Afin de garantir une circulation adéquate de l'air, conservez une distance de 8 cm entre l'appareil et les murs ou appareils environnants.
- Utilisez uniquement des accessoires expressément autorisés par le fabricant.
- Les enfants à partir de 8 ans et les personnes physiquement limitées doivent utiliser la sorbetière uniquement après avoir obtenu, de la part d'une personne chargée de sa surveillance, des explications détaillées sur ses fonctions et une fois les consignes de sécurité bien assimilées. Attention: ne laissez pas des enfants jouer avec l'appareil et le nettoyer sans surveillance.
- Ne placez pas l'appareil à proximité de sources de chaleur telles que les plaques de cuisson et le four.
- Évitez d'appuyer plusieurs fois de suite sur l'interrupteur pour ne pas endommager le compresseur.
- Pour éviter tout risque de court-circuit, n'insérez pas d'objets métalliques dans la sorbetière.
- Évitez de taper sur la cuve lorsque vous en extrayez la glace pour éviter de l'endommager.
- Avant d'allumer la sorbetière, veillez à bien verrouiller la cuve et la lame de malaxage.
- La température des ingrédients doit être d'environ 25 °C. Avant la préparation, ne placez pas vos ingrédients dans le congélateur pour éviter que des morceaux glacés n'entravent la lame de malaxage.
- Ne retirez pas la lame de malaxage en service.
- N'utilisez pas la sorbetière à proximité de sprays ou liquides facilement inflammables.
- Cet appareil est destiné non pas à un usage commercial mais uniquement à un usage privé à domicile ou dans d'autres environnements similaires.

F

Le réfrigérant utilisé dans cet appareil est de l'isobutane (R600a), un gaz naturel à forte compatibilité environnementale mais inflammable. Néanmoins, il ne nuit pas à la couche d'ozone et ne contribue pas aux émissions de gaz à effet de serre. L'utilisation de ce réfrigérant induit une émission sonore un peu plus élevée. Il se peut que vous entendiez, en plus du bruit du compresseur, le flux du réfrigérant. C'est inévitable mais n'a aucun impact sur la performance de la sorbetière. Durant le transport, veillez particulièrement à ne pas endommager le circuit de refroidissement. Les fuites de produits réfrigérants peuvent irriter les yeux.

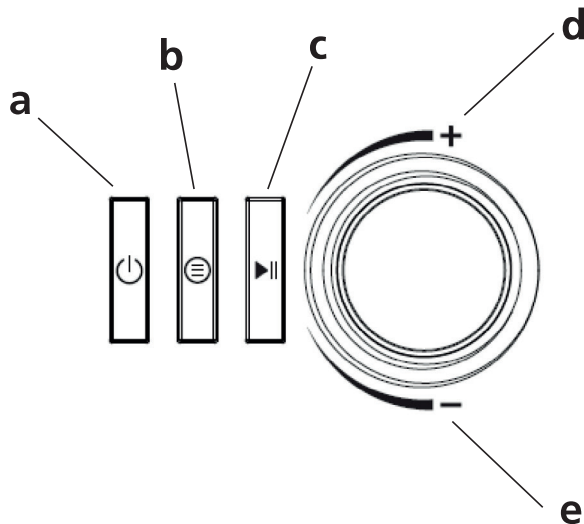
Désignation des éléments



- 1 Bouchon de remplissage
- 2 Lame de malaxage
- 3 Ventilation
- 4 Couvercle transparent
- 5 Cuve amovible
- 6 Écran
- 7 Minuteur
- 8 Touches

Panneau de commande et fonctions des touches

- a Power
- b Menu
- c Start/Pause
- d Augmenter la durée
- e Réduire la durée



Fonctions des touches

Power	Une fois que vous avez branché la prise, appuyez sur la touche POWER. Le paramètre par défaut est CRÈME GLACÉE, l'écran s'allume et affiche [60:00]. Si vous n'appuyez sur aucune touche, l'éclairage de l'écran s'éteint automatiquement. Ré-appuyez sur la touche POWER pour passer en mode Veille.
Menu	Appuyez sur la touche plusieurs fois pour sélectionner l'un des quatre modes de travail: UNIQUEMENT MÉLANGER, UNIQUEMENT RÉFRIGÉRER, CRÈME GLACÉE et YAOURT.
Minuteur +/-	Augmenter ou réduire la durée.
Start/Pause	Une fois que vous avez sélectionné une fonction via la touche du menu, appuyez sur START/PAUSE pour démarrer l'appareil. Si la sorbetière est déjà en fonctionnement, vous pouvez l'arrêter grâce à cette même touche. Appuyez à nouveau sur la touche pour reprendre le fonctionnement.

Fabriquer de la crème glacée et du yaourt

Avant la première mise en service

Avant d'utiliser votre sorbetière, nettoyez d'abord toutes les parties en contact avec la crème glacée. Avant de retirer les pièces, assurez-vous que l'appareil est éteint et la prise débranchée. Posez la sorbetière sur une surface de travail qui soit la plus plane possible pour garantir une performance optimale du compresseur.

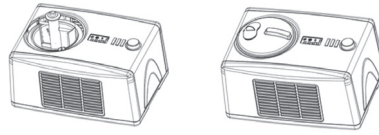
- 1 Préparez les ingrédients comme l'indique votre recette et versez-les dans la cuve amovible.



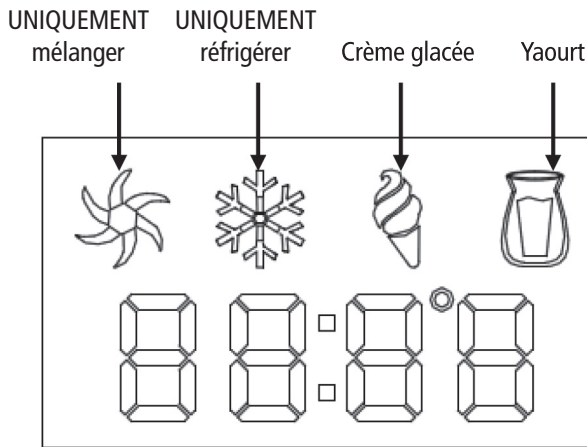
- 2 Placez la cuve dans la sorbetière en la faisant tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.



- 3 Si vous préparez de la CRÈME GLACÉE, placez la lame de malaxage dans la cuve. Si vous préparez des yaourts, retirez la lame de malaxage. Enfin, posez le couvercle transparent sur la cuve et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.



- 4 Appuyez sur la touche POWER pour mettre en marche l'appareil. Appuyez ensuite sur les touches du menu pour sélectionner la fonction de votre choix:



- 5 Pour régler la durée souhaitée, tournez le minuteur +/-.
- 6 Appuyez sur START / PAUSE pour démarrer la fabrication.
- 7 Pendant la production de glace, vous pouvez ajouter des ingrédients supplémentaires via le bouchon de remplissage.
- 8 Lorsque c'est prêt, éteignez la sorbetière et débranchez la prise avant de retirer la cuve.

Important

Une fois fabriquée par la machine, la crème glacée n'est PAS ENCORE consommable. Transvasez-la dans un autre récipient et laissez-la reposer pendant au moins 3 heures dans votre congélateur ou dans le compartiment de congélation de votre réfrigérateur (la durée de congélation varie en fonction de la puissance de congélation). Il faut respecter ce délai pour obtenir la consistance souhaitée d'une crème glacée.

Fonction de protection du moteur

Lorsque la crème glacée durcit, il peut arriver qu'elle bloque la lame de malaxage. La fonction de protection du moteur permet d'assurer l'arrêt du moteur pour éviter toute surchauffe et préserver la durée de vie de votre sorbetière.

Fonctions de réfrigération prolongée

Crème glacée

Pour éviter que la glace ne fonde une fois prête, l'appareil est doté d'une fonction de préservation de température. Une fois la préparation terminée, l'écran affiche [00:00] et l'appareil passe en mode Réfrigération. Au bout de 10 minutes, vous voyez apparaître à l'écran [COOL] et le compresseur démarre pour 10 minutes. Ensuite, le moteur et le compresseur s'arrêtent, vous entendez 3 bips et la sorbetière passe en mode Veille.

Yaourt

Une fois les yaourts préparés, l'appareil passe automatiquement en mode Réfrigération et l'écran affiche [COOL]. L'appareil réfrigère jusqu'à ce que vous l'arrêtiez manuellement. Nous vous recommandons de retirer et de consommer les yaourts frais dans un délai de 24 heures.

Remarque importante concernant le volume de remplissage

Pour éviter que la crème glacée ne déborde, veillez à remplir la cuve amovible à 60% maximum (env. 800 ml) car la crème glacée gonfle durant la préparation.

Nettoyage et entretien

ATTENTION

Avant de nettoyer la sorbetière et ses composants, débranchez la prise.

1. Retirez la lame de malaxage et essuyez-la à l'aide d'un chiffon humide.
2. Retirez la cuve amovible et nettoyez-la à l'aide d'un chiffon humide.
3. Nettoyez le couvercle transparent à l'aide d'un chiffon humide.
4. Nettoyez les projections et saletés sur le socle de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide. Veillez à ce que l'eau ne pénètre dans la fente de ventilation et ne plongez pas le socle de la sorbetière dans l'eau.
5. Séchez tous les composants avec un torchon et remettez-les en place.

Caractéristiques techniques

Modèle:	ICE-1536Y (art. 947121)
Alimentation électrique:	AC 220–240V ~ 50–60 Hz
Contenance:	0.8L
Puissance:	150W
Plage de température:	–18 °C ~ –35 °C
Réglage de la minuterie:	10, 20, 30, 40, 50, 60 minutes
Dimensions:	402 × 281 × 245 mm
Poids:	10.76 kg

Sous réserve d'erreurs et de modifications techniques.

Annexe: recettes de crèmes glacées et de yaourts

Glace à la vanille

Pour 8 portions

- 1 tasse de lait entier
- ½ tasse de sucre cristal
- 1 ½ tasses de crème fouettée refroidie
- 1–2 cuillère à café d'extrait de vanille pur

Dans un saladier assez profond, mélangez à l'aide d'un fouet électrique le lait et le sucre jusqu'à ce que le sucre se dissolve (environ 1 à 2 minutes à faible vitesse). Ensuite, mélangez la crème fouettée et l'extrait de vanille avec le lait. Allumez la sorbetière et remplissez-la avec votre mélange par le bouchon de remplissage. Faites fonctionner l'appareil pendant environ 30 à 40 minutes jusqu'à ce que le mélange durcisse.

Variation aux éclats de menthe

Remplacez la vanille par 1–1 ½ CC d'extrait de menthe poivrée. Hachez en petits morceaux environ 115 g de chocolat noir. Ajoutez ces éclats de chocolats 5 minutes avant la fin de la préparation.

Variation aux cookies

5 minutes avant la fin des opérations, ajoutez ¾ de tasse de biscuits hachés grossièrement.

Glace au chocolat

Pour 8 portions

1 tasse de lait entier

½ tasse de sucre cristal

Hachez 240 g de chocolat noir en morceaux d'environ 1 cm.

1 tasse de crème fouettée bien froide

1 cuillère à café d'extrait de vanille pur

Faites chauffer le lait jusqu'à ce qu'il commence à bouillir sur les bords (vous pouvez le faire à la casserole ou au micro-ondes). Dans un malaxeur à lame métallique, mélangez le sucre au chocolat jusqu'à ce que ce dernier soit haché finement. Ajoutez le lait chaud et mélangez le tout jusqu'à l'obtention d'une préparation lisse. Transvasez la préparation dans un saladier assez profond et laissez-la refroidir complètement. Ensuite, ajoutez et mélangez la crème fouettée et l'extrait de vanille.

Allumez la sorbetière et remplissez-la avec votre mélange par le bouchon de remplissage. Faites fonctionner l'appareil pendant environ 30 à 40 minutes jusqu'à ce que le mélange durcisse.

Variation aux amandes

Ajoutez, en plus de l'extrait de vanille, ½ CC d'extrait d'amande. Dans les 5 à 10 dernières minutes, ajoutez ½ à ¾ tasse d'amandes torréfiées hachées.

Variation aux cookies

Dans les 5 dernières minutes, ajoutez ½ à 1 tasse de biscuits hachés.

Variation aux brownies

Dans les 5 dernières minutes, ajoutez ½ à 1 tasse de brownies hachés préparés la veille.

Astuce

Lorsque vous transférez la crème glacée dans un autre récipient pour la réfrigération, ajoutez quelques gouttes de sauce au chocolat dessus.

Glace à la fraise

Pour 8 portions

250 g de fraises fraîches sans queue, coupées en rondelles

1 ½ CS de jus de citron frais pressé

½ tasse de sucre

1 tasse de lait entier

1 tasse de crème fouettée

1 CC d'extrait de vanille pur

Mélangez les fraises, le jus de citron et le sucre dans un petit saladier. Malaxez doucement et laissez reposer les fraises pendant 2 heures.

Dans un saladier assez profond, mélangez le lait et le sucre jusqu'à ce que le sucre fonde (environ 1 à 2 minutes à faible vitesse). Ajoutez la crème fouettée, le jus de fraise et l'extrait de vanille.

Allumez la sorbetière et remplissez-la avec votre mélange par le bouchon de remplissage. Faites fonctionner l'appareil pendant environ 30 à 40 minutes jusqu'à ce que le mélange durcisse. Dans les 5 dernières minutes, ajoutez les fraises découpées en rondelles.

Remarque

Cette crème glacée présente une couleur rose pâle naturelle. Si vous souhaitez une coloration plus foncée, ajoutez-y quelques gouttes de colorant alimentaire.

Yaourt glacé au chocolat

Pour 8 portions

1 tasse de lait entier

180 g de chocolat noir

2 tasses de yaourt à la vanille écrémé

¼ de tasse de sucre

Mélangez le lait et le chocolat dans un malaxeur à lame métallique jusqu'à l'obtention d'une préparation bien lisse (environ 20 à 30 secondes). Ajoutez le yaourt et le sucre à la préparation et faites fonctionner le malaxeur pendant environ 15 secondes supplémentaires jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien mélangés. Allumez la sorbetière et remplissez-la avec votre mélange par le bouchon de remplissage. Faites fonctionner l'appareil pendant environ 30 à 40 minutes jusqu'à ce que le mélange durcisse.

Sorbet au citron

Pour 8 portions

1 ½ tasses de sucre

1 ½ tasses d'eau

1 tasse de jus de citron frais pressé

1 CC de zestes de citron fins

Dans une casserole assez profonde, mélangez le sucre et l'eau et portez la préparation à ébullition. Ensuite, laissez cuire à feu doux sans mélanger jusqu'à ce que le sucre se dissolve (environ 3 à 5 minutes). Ensuite, laissez la préparation refroidir totalement. Vous obtiendrez alors un sirop que vous pouvez préparer à l'avance en grandes quantités. Conservez le sirop au réfrigérateur pour votre prochain sorbet.

Une fois le sirop refroidi, ajoutez le jus de citron et le zeste de citron et mélangez bien le tout. Allumez la sorbetière et remplissez-la avec votre mélange par le bouchon de remplissage. Faites fonctionner l'appareil pendant environ 30 à 40 minutes jusqu'à ce que le mélange durcisse.

Sorbet au pamplemousse

Remplacez le jus de citron par 1 tasse et demie de jus de pamplemousse rose et le zeste de citron par 1 CS de zeste de pamplemousse finement râpé. Ajoutez à la préparation ¼ de tasse de sirop d'amandes.

Fabrication de yaourts

Pour fabriquer des yaourts, utilisez l'une des recettes suivantes:

Recette 1

1'000 ml de lait frais du commerce + ferments ou 50 ml de yaourt pur frais

Recette 2

1'000 ml de lait cru stérilisé + ferments ou 50 ml de yaourt pur frais

Recette 3

Lait en poudre et 1'000 ml d'eau + ferments ou 50 ml de yaourt pur frais

Recette 4

1'000 ml de lait de soja cuit + ferments ou 50 ml de yaourt pur frais

Attention

1. Vérifiez que la date de péremption de vos ingrédients n'est pas dépassée et qu'ils sont parfaitement intacts.
2. Ajoutez les ferments en suivant les instructions du fabricant.
3. Si vous fabriquez votre lait avec du lait en poudre et de l'eau, suivez les instructions du fabricant de poudre pour votre mélange ou dans les proportions suivantes: 250 ml de lait en poudre pour 750 ml d'eau.
4. Avant d'ajouter des ferments ou du yaourt pur au lait de soja cuit, attendez que la température soit redescendue à moins de 40 °C.
5. La durée de fermentation dépend de la température ambiante et de la température des ingrédients. Il faudra compter plus de temps dans un environnement frais ou si vous utilisez du lait frais. Néanmoins, la fermentation ne doit pas durer plus de 14 heures (pas plus de 10 heures si vous utilisez du yaourt comme ferment).

Astuce

Commencez par tester des lactobacilles actifs comme ferments. Si vous n'en trouvez pas, utilisez du yaourt pur du commerce ou du yaourt nature de fabrication propre.

Gelatiera

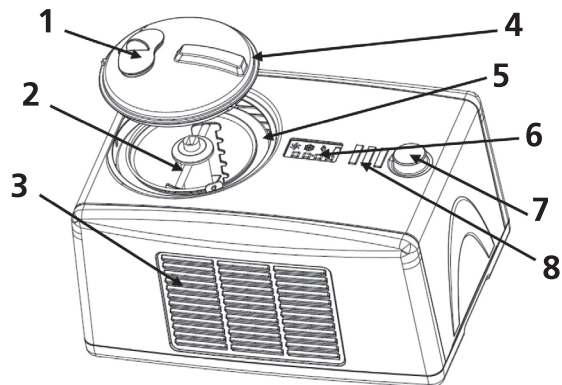
Istruzioni d'uso

Misure di sicurezza e informazioni importanti

- Leggere attentamente tutte le informazioni e conservare le istruzioni per gli usi successivi.
- Collegare l'apparecchio solo a prese a terra, che corrispondono alla tensione indicata.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un'agenzia specializzata autorizzata o da una persona similmente qualificata.
- Non inclinare l'apparecchio a un angolo maggiore di 45°.
- Per proteggersi da scosse, tenere lontana l'acqua dalla spina, dal cavo e dalla feritoia di ventilazione e non immergere l'apparecchio in acqua o in altri liquidi.
- Scollegare la spina dalla presa prima di pulire l'apparecchio.
- Tenere l'apparecchio a una distanza di 8 cm dalle pareti o da altri apparecchi, così che possa circolare sufficiente aria.
- Utilizzare solo accessori autorizzati espressamente dal produttore.
- Bambini da 8 anni, persone con ridotte capacità fisiche o mentali dovrebbero usare l'apparecchio solo se sono stati precedentemente informati nel dettaglio sulle funzioni e sulle misure precauzionali da un supervisore. Fare attenzione che i bambini non giochino con l'apparecchio e pulire l'apparecchio solo sotto supervisione.
- Non posizionare l'apparecchio vicino a fiamme, fornelli o forni.
- Non premere frequentemente di seguito l'interruttore per non danneggiare il compressore.
- Non inserire oggetti in metallo nell'apparecchio, per evitare cortocircuiti.
- Quando si toglie il gelato, non colpire il contenitore per non danneggiarlo.
- Non accendere l'apparecchio prima di aver fissato il contenitore e la pala miscelatrice.
- La temperatura degli ingredienti dovrebbe essere di circa 25 °C. Non mettere gli ingredienti nel freezer prima della preparazione, di modo che la pala miscelatrice non venga ostacolata da pezzi duri.
- Durante l'uso non rimuovere la pala miscelatrice.
- Non utilizzare l'apparecchio nei pressi di spray o liquidi facilmente infiammabili.
- L'apparecchio non è inteso per l'uso commerciale, ma è pensato solo per uso domestico o in ambienti simili.

Questo apparecchio contiene il fluido refrigerante isobutano (R600a), un gas naturale altamente ecocompatibile, ma infiammabile. Pur essendo infiammabile, non danneggia lo strato d'ozono e non rafforza l'effetto serra. L'utilizzo di questo fluido refrigerante porta a un livello di rumore dell'apparecchio un po' più elevato. In aggiunta al rumore del compressore è possibile sentire il flusso del fluido refrigerante. Ciò è inevitabile e non ha conseguenze negative sulla prestazione dell'apparecchio. Prestare attenzione durante il trasporto, così che il circuito refrigerante non venga danneggiato. I fluidi refrigeranti possono irritare gli occhi.

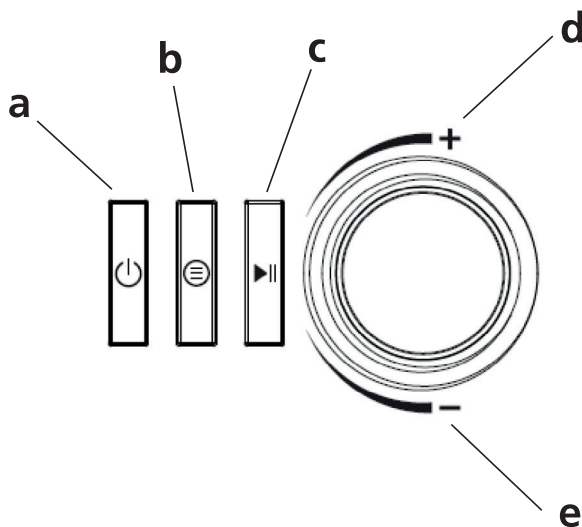
Descrizione delle singole parti



- 1 Coperchio per la ricarica
- 2 Pala miscelatrice
- 3 Ventilazione
- 4 Coperchio trasparente
- 5 Cestello estraibile
- 6 Display
- 7 Manopola
- 8 Tasti

Pannello di controllo e funzione dei tasti

- a Power
- b Menu
- c Start/Pausa
- d Aggiungere tempo
- e Ridurre tempo



Funzioni dei tasti

Power	Dopo aver inserito la spina nella presa, premere il tasto POWER. L'impostazione di default è GELATO, il display si accende e visualizza [60:00]. Se non premete nessun tasto, l'illuminazione del display si spegne. Premere nuovamente il tasto POWER per passare alla modalità standby.
Menu	Premete il tasto più volte per selezionare una delle 4 seguenti modalità di lavoro: SOLO MESCOLARE, SOLO RAFFREDDARE, GELATO e YOGURT.
Manopola +/- Start/Pausa	Aggiungere o ridurre tempo. Dopo aver selezionato una funzione con il tasto menu, premete START/PAUSA per avviare la funzione. Quando l'apparecchio è in funzione, potete fermarlo con questo tasto. Premere di nuovo questo tasto per continuare il funzionamento.

Preparare gelato e yogurt

Prima del primo utilizzo

Prima di mettere in funzione l'apparecchio, pulire tutte le parti che vengono a contatto con il gelato. Assicurarsi che l'apparecchio sia spento e che la spina non sia inserita prima di staccare le parti. Posizionare l'apparecchio su una superficie di lavoro possibilmente piatta, così che il compressore possa lavorare con il miglior rendimento possibile.

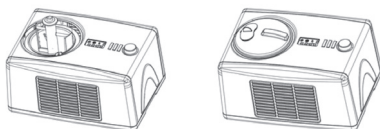
- 1 Preparare gli ingredienti come descritto nella ricetta e inserirli nel cestello estraibile.



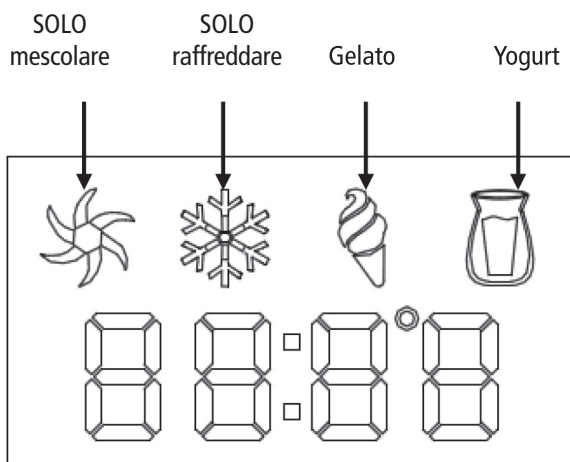
- 2 Posizionare il cestello nell'apparecchio e stringerlo girando in senso antiorario.



- 3 Quando si prepara il GELATO, inserire la pala miscelatrice nel cestello. Quando si prepara lo yogurt, togliere la pala. Chiudere il cestello con il coperchio trasparente e fissarlo girando in senso antiorario.



- 4 Premere il tasto POWER per accendere l'apparecchio. Premere poi il tasto menu per selezionare la funzione corrispondente:



- 5 Girare la manopola +/- per regolare il tempo desiderato.
- 6 Premere START / PAUSA per avviare la produzione.
- 7 Durante la produzione di gelato, è possibile inserire ingredienti aggiuntivi tramite il coperchio ricarica.
- 8 Una volta finita la preparazione, spegnere l'apparecchio e scollegare la spina prima di togliere il cestello.

Importante

Dopo la preparazione nella macchina il gelato NON è ANCORA pronto per essere mangiato. Versarlo successivamente in un altro contenitore e riporlo per almeno 3 ore in congelatore o nel comparto freezer del frigorifero (la durata del congelamento può variare a seconda della prestazione dell'apparecchio). Solo in seguito il gelato ha la giusta consistenza.

Funzione di protezione del motore

Quando il gelato si indurisce, può accadere che si blocchi la pala miscelatrice. La funzione di protezione del motore provvede a fermare il motore così che non si surriscaldi e non riduca la durata dell'apparecchio.

Funzioni estese di raffreddamento

Gelato

Per evitare che il gelato si sciolga dopo la preparazione, l'apparecchio dispone di una funzione per mantenere il raffreddamento. Una volta terminata la produzione del gelato, il display visualizza [00:00] e l'apparecchio passa alla modalità raffreddamento. Dopo 10 minuti il display visualizza [COOL] e il compressore entra in funzione per 10 minuti. Una volta fermati motore e compressore, risuonano 3 «bip» e l'apparecchio passa allo stato standby.

Yogurt

Una volta terminata la produzione di yogurt, l'apparecchio passa automaticamente alla modalità raffreddamento e il display visualizza [COOL]. L'apparecchio raffredda fino a che non viene spento manualmente. Consigliamo di togliere e di consumare lo yogurt fresco dal cestello entro 24 ore.

Nota importante sul volume di riempimento

Affinché il gelato non trabocchi, fare attenzione di riempire il contenitore estraibile al massimo fino al 60 % (con 800 ml ca.), poiché il gelato aumenta di volume durante la preparazione.

Pulizia e manutenzione

ATTENZIONE

scollegare la spina dalla presa prima di togliere le parti e pulire l'apparecchio.

1. Togliere la pala miscelatrice e pulirlo con uno straccio umido.
2. Togliere il contenitore estraibile e pulirlo con uno straccio umido.
3. Pulire il coperchio trasparente con uno straccio umido.
4. Pulire la base dell'apparecchio con uno straccio umido da schizzi e sporcizia. Fare attenzione che non penetri acqua nella feritoia di ventilazione e non immergete la base nell'acqua.
5. Asciugare tutte le parti con un canovaccio e ricomporle.

Data tecnici

Modello:	ICE-1536Y (art. 947121)
Alimentazione:	AC 220–240V ~ 50–60 Hz
Capacità:	0.8 l
Potenza:	150 W
Gamma di temperatura:	–18 °C ~ –35 °C
Regolazione del timer:	10, 20, 30, 40, 50, 60 minuti
Dimensioni:	402 × 281 × 245 mm
Peso:	10.76 kg

Salvo errori e modifiche tecniche.

Allegato: ricette per gelato e yogurt

Gelato alla vaniglia

Per 8 porzioni

- 1 tazza di latte intero
- ½ tazza di zucchero semolato
- 1 ½ tazze di panna montata fredda
- 1–2 cucchiaino di estratto di vaniglia puro

In una ciotola di media grandezza mescolare il latte e lo zucchero semolato con uno sbattitore, fino a che lo zucchero non si è sciolto (circa 1–2 minuti alla velocità minima). Mescolare successivamente la panna montata e l'estratto di vaniglia con il latte. Accendere la gelatiera e versare il composto nel contenitore dall'apertura per la ricarica. Lasciare lavorare l'apparecchio per circa 30–40 minuti, fino a che il composto non diventa più fisso.

Variante con menta e cioccolato

Sostituire la vaniglia con 1–1 ½ cucchiaini di estratto di menta. Tritare circa 115 g di cioccolato fondente in piccoli pezzi. Aggiungere le scaglie di cioccolato 5 minuti prima della fine della preparazione del gelato.

Variante con cookies

5 minuti prima del termine del processo aggiungere ¾ tazza di biscotti spezzati grossolanamente.

Gelato al cioccolato

Per 8 porzioni

1 tazza di latte intero

½ tazza di zucchero semolato

240 g di cioccolato fondente, spezzato in grandi pezzi di 1 cm ca.

1 tazza di panna montata ben fredda

1 cucchiaino di estratto di vaniglia puro

Scaldare il latte fino a che non inizia a bollire ai bordi (è possibile scaldarlo sul fornello o nel microonde). Mescolare in un frullatore con lame metalliche lo zucchero semolato e il cioccolato, fino a che il cioccolato è finemente tritato. Aggiungere il latte caldo e mescolarlo con lo zucchero e il cioccolato, fino a che il composto non risulta liscio e morbido. Versare il composto in una ciotola di media grandezza e lasciare che si raffreddi completamente. Aggiungere poi mescolando la panna montata e l'estratto di vaniglia.

Accendere la gelatiera e versare il composto nel contenitore dall'apertura per la ricarica. Lasciare lavorare l'apparecchio per circa 30–40 minuti, fino a che il composto non diventa più fisso.

Variante con mandorle

Aggiungere, insieme all'estratto di vaniglia, anche ½ cucchiaino di estratto di mandorla. Durante gli ultimi 5–10 minuti aggiungere ½–¾ tazza di mandorle tostate e spezzettate.

Variante con cookies

Durante gli ultimi 5 minuti aggiungere ½–1 tazza di biscotti spezzettati.

Variante con brownies

Durante gli ultimi 5 minuti aggiungere ½–1 tazza di brownies del giorno precedente in piccoli pezzi.

Consiglio

Quando si versa il gelato in un altro contenitore per lasciarlo raffreddare, versarci sopra qualche cucchiata di salsa di cioccolato.

Gelato alla fragola

Per 8 porzioni

250 g di fragole fresche, senza gambo e tagliate a rondelle

1 ½ cucchiaini di succo di limone appena spremuto

½ tazza di zucchero

1 tazza di latte intero

1 tazza di panna montata

1 cucchiaino di estratto di vaniglia puro

Mescolare le fragole, il succo di limone e lo zucchero in una piccola ciotola. Mescolare gli ingredienti delicatamente e lasciar macerare le fragole per 2 ore.

In una ciotola di media grandezza mescolare il latte con lo zucchero, fino a che lo zucchero non si è sciolto (circa 1–2 minuti alla velocità minima). Aggiungete la panna montata, il succo delle fragole e l'estratto di vaniglia. Accendere la gelatiera e versare il composto nel contenitore dall'apertura per la ricarica. Lasciare lavorare l'apparecchio per circa 30–40 minuti, fino a che il composto non diventa più fisso. Durante gli ultimi 5 minuti aggiungere le fragole tagliate a rondelle.

Nota

Il gelato avrà un colore naturale, rosa pallido. Se si desidera una tonalità più scura, aggiungere un paio di gocce di colorante alimentare.

Frozen yogurt al cioccolato

Per 8 persone

1 tazza di latte intero

180 g di cioccolato fondente

2 tazze di yogurt magro alla vaniglia

¼ tazza di zucchero

Mescolare il latte e il cioccolato in un frullatore con lame metalliche, fino a che non risulta una massa liscia e morbida (circa 20–30 secondi). Aggiungere lo yogurt e lo zucchero e far andare l'apparecchio per circa altri 15 secondi, fino a che gli ingredienti non sono ben mescolati gli uni con gli altri. Accendere la gelatiera e versare il composto nel contenitore dall'apertura per la ricarica. Lasciare lavorare l'apparecchio per circa 30–40 minuti, fino a che il composto non diventa più fisso.

Sorbetto al limone

Per 8 porzioni

1 ½ tazze di zucchero

1 ½ tazze di acqua

1 tazza di succo di limone spremuto

1 cucchiaino di buccia di limone finemente grattugiata

Unire in una pentola di media grandezza lo zucchero e l'acqua e portare la miscela a ebollizione sul fornello. Lasciarla poi cuocere a fuoco lento senza mescolare, fino a che lo zucchero non si è sciolto (circa 3–5 minuti). Poi lasciare completamente raffreddare il composto. Questo produrrà uno sciroppo che può essere prodotto in anticipo in quantità maggiori. Conservare lo sciroppo in frigorifero fino a che non servirà la volta successiva per produrre un sorbetto fresco.

Quando lo sciroppo si è raffreddato, aggiungere lo sciroppo di limone e la buccia di limone grattugiata e mescolare tutto per bene. Accendere la gelatiera e versare il composto nel contenitore dall'apertura per la ricarica. Lasciare lavorare l'apparecchio per circa 30–40 minuti, fino a che il composto non diventa più fisso.

Sorbetto al pompelmo

Sostituire il succo di limone con 1–1/2 tazze di succo di pompelmo rosa e la buccia di limone grattugiata con 1 cucchiaino di buccia di pompelmo grattugiata. Aggiungere al composto ¼ tazza di sciroppo di mandorla.

Preparazione yogurt

Per la produzione di yogurt utilizzare una delle seguenti ricette:

Ricetta 1

1000 ml di latte fresco di negozio + fermento o 50 ml di yogurt puro fresco

Ricetta 2

1000 ml di latte puro di negozio + fermento o 50 ml di yogurt puro fresco

Ricetta 3

Latte da latte in polvere e 1000 ml di acqua + fermento o 50 ml di yogurt puro fresco

Ricetta 4

1000 ml di latte da soia cotta + fermento o 50 ml di yogurt puro fresco

Attenzione

1. Controllare che la data di conservazione degli ingredienti non sia passata e se sono in ottimo stato.
2. Aggiungere il fermento secondo istruzione del produttore.
3. Quando si produce il latte da latte in polvere e acqua, mescolarli come indicato dal produttore di latte in polvere o in proporzione 250 ml di latte in polvere + 750 ml di acqua.
4. È possibile aggiungere il fermento o lo yogurt puro al latte caldo da soia soltanto quando questo si è raffreddato a meno di 40 °C.
5. La durata della fermentazione dipende dalla temperatura dell'ambiente e dalla temperatura degli ingredienti. In un ambiente più freddo o se viene usato latte fresco, va tenuto in conto più tempo. La fermentazione non dovrebbe comunque durare più di 14 ore (se si usa yogurt come fermento, non più di 10 ore).

Consiglio

Provare prima con lattobacilli attivi come fermento. Se non si trovano da nessuna parte, utilizzare al posto di questi yogurt puro di negozio o yogurt naturale prodotto autonomamente.



**Entsorgung von gebrauchten elektrischen und elektronischen Geräten
(anzuwenden in den Ländern der europäischen Union und anderen europäischen
Ländern mit einem separaten Sammelsystem für diese Geräte).**

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Materialrecycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu verringern. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrer Gemeinde, den kommunalen Entsorgungsbetrieben oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

**Traitement des appareils électriques et électroniques en fin de vie
(applicable dans les pays de l'Union Européenne et aux autres pays européens
disposant de systèmes de collecte sélective)**

Ce symbole, apposé sur le produit ou sur son emballage, indique que ce produit ne doit pas être traité avec les déchets ménagers. Il doit être remis à un point de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. En s'assurant que ce produit est bien mis au rebus de manière appropriée, vous aiderez à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine. Le recyclage des matériaux aidera à conserver les ressources naturelles. Pour toute information supplémentaire au sujet du recyclage de ce produit, vous pouvez consulter votre municipalité, votre déchetterie ou le magasin où vous avez acheté le produit.

**Trattamento del dispositivo elettrico o elettronico a fine vita
(applicabile in tutti i paesi dell'Unione Europea e in quelli con sistema
di raccolta differenziata)**

Questo simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere considerato come un normale rifiuto domestico, ma deve invece essere consegnato ad un punto di raccolta appropriato per il riciclo di apparecchi elettrici ed elettronici. Assicurandovi che questo prodotto sia smaltito correttamente, voi contribuirete a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e per la salute che potrebbero altrimenti essere causate dal suo smaltimento inadeguato. Il riciclaggio dei materiali aiuta a conservare le risorse naturali. Per informazioni più dettagliate circa il riciclaggio di questo prodotto, potete contattare l'ufficio comunale, il servizio locale di smaltimento rifiuti oppure il negozio dove l'avete acquistato.