

donvier® ICE CREAM MAKER



RECIPE • INSTRUCTION BOOKLET



WELCOME TO DONVIER™

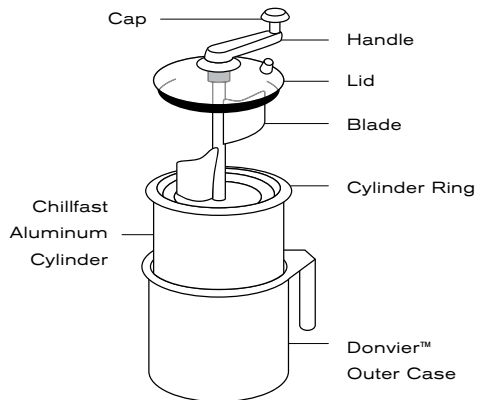
Create all-natural premium ice cream and elegant sorbets in less than 20 minutes with the Donvier™ Ice Cream Maker. Freeze the Chillfast cylinder overnight, add your favorite ingredients and turn the handle occasionally – no salt, ice or electricity required.

Make your homemade frozen desserts – light and healthy or rich and decadent – it's your choice. Try our kitchen-tested recipes, then experiment with your own. Select sunripened fruit, yogurt, bittersweet chocolate chunks, toasted nuts and more. Let the kids add candy or chocolate bar pieces.

With a Donvier™ Ice Cream Maker, dessert has never been so quick and easy to make, or so much fun. You'll never buy commercial ice cream again!

Store the Donvier™ cylinder in the freezer to whip up/produce/stir up/frozen treats at a moment's notice.

KNOW YOUR DONVIER™



CARING FOR YOUR DONVIER™

To clean your Donvier,™ wash the Chillfast cylinder in warm, soapy water with a soft cloth or sponge. Rinse and wipe dry. Do not use scouring pads or abrasive cleaners.

Never place freezer cylinder in the dishwasher.

To make ice cream at a moment's notice, store cylinder upright in the freezer.

Freeze cylinder for at least seven hours or overnight. For best results, freezer temperature should be at least 0 F (-18 C). You may need to set your freezer to a colder setting.

Do not freeze the Donvier's plastic parts.

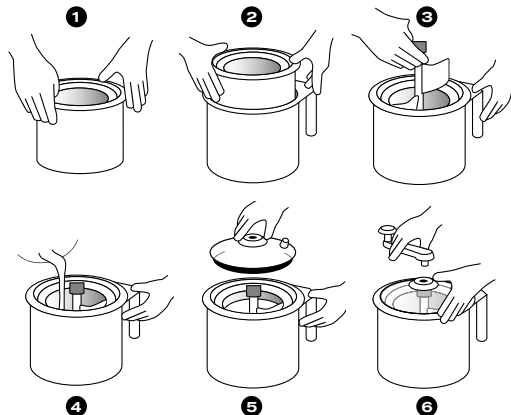
Do not handle frozen cylinder with wet hands, or allow children to use the machine without supervision.

The Chillfast refrigerant used in the Donvier cylinder is completely safe and non-toxic.

MAKING DONVIER™ ICE CREAM

Remove metal Chillfast cylinder from the freezer.

- 1 Place flexible plastic ring over the cylinder rim and press down piece by piece with your fingers.



- 2 Line up the arrows on the cylinder rim and on the outer case and place chilled cylinder in case. It should fit snugly.
- 3 Fit the bottom of the blade into the shallow hole in the cylinder.
- 4 Pour chilled ice cream mixture into the Chillfast cylinder.
- 5 Place lid on the cylinder, aligning the arrow on the cylinder ring with the "lock" tab on the lid.
- 6 Lock lid by turning it counter-clockwise into position. Immediately attach handle and turn it clockwise slowly 3-4 times.

Let mixture sit for 2-3 minutes, then turn handle clockwise again 2-3 times. Repeat for 15-20 minutes, until handle is difficult to turn.

If not serving immediately, remove handle and blade and plug the lid opening with the plastic cap, which snaps into the top of the

handle. Do not let children play with the cap.

At this point, your ice cream will be soft. For harder ice cream, leave the cap on for up to 30 minutes. For hard-packed ice cream, transfer ice cream to a separate container, cover and freeze for 1 hour.

Place leftover ice cream in a separate container and store in the freezer.

HELPFUL HINTS

The metal Chillfast cylinder must be completely frozen.

Once the cylinder has been removed from the freezer, use within 10 minutes.

For maximum volume, pre-chill ice cream mixtures. Make cooked mixtures at least one day ahead.

For richer, creamier ice cream, add more cream and less milk.

Alcohol gives ice cream a softer texture. It is best added later in the freezing process.

When pouring ice cream base into the frozen cylinder, leave at least 3/16" (.5 cm) head space to allow mixture to expand during freezing.

Do not use metal utensils to stir or scoop your ice cream – they may damage the cylinder.

Turn the blade more frequently – every minute or two – when making water-based frozen treats such as sorbet.

ICE CREAM – Milk or cream mixed with sweeteners and flavorings and churned in a machine is the basis for creamy smooth ice cream.

SORBET – This refreshing, water-based frozen dessert contains no milk or cream.

SHERBET – Dairy-based sherbet is generally lower in fat and sweeter than ice cream.

FROZEN YOGURT – Commercial brands often contain more sugar than yogurt. Make your own for a deliciously healthy treat.

GELATO – This intensely-flavored Italian ice cream has a softer consistency than ice cream and a clean, refreshing taste.

NON-DAIRY – Delicious, creamy frozen desserts can easily be made with water or soy milk.

BASIC VANILLA ICE CREAM

Ingredients

2 eggs
2/3 cup (150 ml) sugar
1 3/4 cups (425 ml) milk
2 cups (500 ml) cream
2 tsp (10 ml) vanilla

Instructions

Beat eggs and sugar with an electric mixer until thick and cream-colored. Add milk, cream and vanilla. Mix well. This one may be refrigerated or used immediately!

Makes a quart or 1 litre

CHOCOLATE GELATO

Ingredients

2 eggs, slightly beaten
3/4 cup (175 ml) unsweetened cocoa powder
3/4 cup (175 ml) sugar
1 cup (250 ml) milk 250 ml
1 1/2 cups (375 ml) whipping cream

Instructions

In a saucepan combine cocoa and sugar. Stir until well mixed. Gradually add milk, making a paste. Whisk in eggs. Place over medium heat and cook stirring constantly until steaming, about 8 to 10 minutes. Stir in cream. Chill thoroughly.

Makes about 1 Qt/.9 L.

STRAWBERRY ICE CREAM

Ingredients

2 1/2 cups (625 ml) whole strawberries fresh or frozen without sugar, thawed
1/2 cup (125 ml) milk
2 eggs
2/3 cup (150 ml) sugar
1 cup (250 ml) whipping cream
1 tsp (5 ml) vanilla extract

Instructions

If using frozen fruit, measure while frozen, then let thaw. In a blender or processor, combine berries, milk and eggs. Puree. Stir in sugar, cream and vanilla.

Makes about 1 Qt/.9L.

COFFEE ICE CREAM

Ingredients

Use pint amount of Basic Vanilla (you may wish to reduce vanilla to ½ tsp (2 ml))

1½ tbsp (25 ml) instant coffee

Instructions

Increase sugar to ½ cup (125 ml). Dissolve 1½ tbsp (25 ml) instant coffee in smallest amount of very warm water. Add to base.

LEMON SHERBET

Ingredients

2 egg whites

3-4 cups (500-750 ml)

lemonade

sweeten to taste

Instructions

Beat egg white until foamy but not dry. Mix in lemonade and sweetener and pour into Donvier. Freeze to desired consistency.

RUM RAISIN ICE CREAM

Ingredients

Use pint amount of Basic Vanilla (you may wish to reduce vanilla to ½ tsp (2 ml))

2 tbsp (30 ml) raisins

2 tbsp (30 ml) rum

Instructions

Soak 2 tbsp (30 ml) raisins in 2 tbsp (30 ml) rum for 30 minutes. Chop raisins, then return to rum to continue soaking. Add toward the middle of freezing process.

ONE YEAR LIMITED HOME USE WARRANTY

This Donvier™ product is guaranteed against defective material or workmanship for a period of one (1) full year from the date of purchase if the product is used for family or household purposes. We will repair or replace, at our option, any product or part which is defective in material or workmanship without charge if the product is returned to us within the one (1) year warranty period. For warranty repairs, return the complete product, postage prepaid, directly to our office. Be sure to include a copy of your sales slip to establish warranty eligibility.

All implied warranties, including implied warranties of merchantability and fitness for a particular purpose, are expressly limited to the period of one (1) year from the date of purchase. Browne & Co. shall not be liable for any incidental or consequential damages. Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitation may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

THIS WARRANTY APPLIES ONLY TO NORMAL HOUSEHOLD USE AND IS VOID FOR INDUSTRIAL OR COMMERCIAL USE.

Send enquiries and Donvier™ requiring service directly to our office.

Cuisipro.

A division of Browne & Co.

Markham, Ontario, Canada L3R 1E3

www.cuisipro.com

donvier® SORBETIÈRE



LIVRET ET INSTRUCTIONS



BIENVENUE DANS LE MONDE DE DONVIER^{MC}

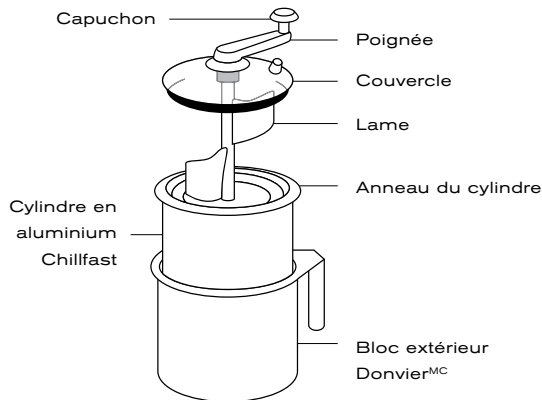
Créez des glaces entièrement naturelles de qualité et des sorbets délicieux en moins de 20 minutes à l'aide de la sorbetière Donvier^{MC}. Placez tout simplement le cylindre Chillfast au congélateur pendant la nuit, ajoutez vos ingrédients préférés et tournez la poignée régulièrement; nul besoin de sel, de glace ou d'électricité.

Confectionnez vos desserts glacés vous-même : légers et naturels ou riches et extravagants, à vous de choisir! Essayez nos recettes éprouvées et créez les vôtres. Choisissez des fruits mûris au soleil, des pépites de chocolat mi-sucré, des fruits secs grillés et bien plus encore. Les enfants peuvent ajouter des bonbons ou des morceaux de barres chocolatées.

Grâce à la sorbetière Donvier^{MC}, les desserts deviennent simples, rapides et amusants à préparer. Vous n'achèterez plus jamais de glace dans le commerce!

Placez le cylindre Donvier^{MC} dans le congélateur pour fouetter, créer ou mélanger des friandises surgelées en un clin d'œil.

FAITES CONNAISSANCE AVEC VOTRE DONVIER^{MC}



ENTRETIEN DE VOTRE DONVIER^{MC}

Pour entretenir votre appareil Donvier^{MC}, nettoyez le cylindre Chillfast à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux imbibé d'eau savonneuse. Rincez et essuyez pour sécher. N'utilisez pas de tampon à récurer ni de produits abrasifs.

Ne mettez jamais le cylindre de congélation au lave-vaisselle.

Pour confectionner de la glace rapidement, placez le cylindre en position verticale dans le congélateur.

Faites congeler pendant au moins 7 heures ou toute la nuit. Pour obtenir de meilleurs résultats, le congélateur doit au moins être réglé à -18 °C. Il se peut que vous deviez régler votre congélateur à une température plus froide.

Ne congelez pas les pièces en plastique Donvier.

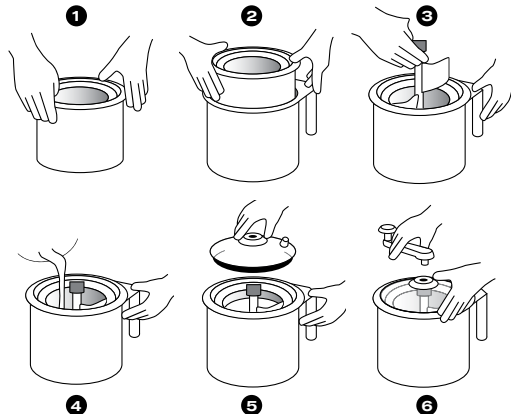
Ne manipulez pas le cylindre congelé les mains humides, et ne laissez pas les enfants utiliser la machine sans surveillance.

Le fluide frigorigène Chillfast du cylindre Donvier est complètement inoffensif et n'est pas toxique.

FABRICATION DE GLACE AVEC DONVIER^{MC}

Enlevez le cylindre Chillfast en métal du congélateur.

- 1 Positionnez l'anneau flexible en plastique sur le bord du cylindre et mettez-le bien en place en appuyant avec les doigts.



- 2 Alignez les flèches du bord du cylindre sur celles situées sur le bloc extérieur, et placez le cylindre dans le récipient. Il doit être bien emboîté.
- 3 Insérez la partie inférieure de la lame dans le creux du cylindre.
- 4 Versez le mélange de glace dans le cylindre Chillfast.
- 5 Placez le couvercle sur le cylindre, en alignant la flèche du bord du cylindre sur la marque de verrouillage située sur le couvercle.
- 6 Verrouillez le couvercle en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Attachez immédiatement la poignée et tournez-la lentement dans le sens des aiguilles d'une montre 3 ou 4 fois.

Laissez le mélange reposer pendant 2 ou 3 minutes puis tournez à nouveau la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre 2 ou 3 fois. Recommencez pendant 15 ou 20 minutes, jusqu'à ce que la poignée tourne avec difficulté.

Si vous ne prévoyez pas de servir la glace immédiatement, retirez la poignée et la lame, et

couvrez l'ouverture du couvercle à l'aide du capuchon qui s'emboîte sur la poignée. Ne laissez pas les enfants jouer avec le capuchon.

À ce stade, la glace est molle. Pour obtenir une glace plus ferme, laissez le capuchon pendant 30 minutes maximum. Pour obtenir une glace compacte, transférez-la dans un récipient différent, couvrez et faites congeler pendant 1 heure.

Rangez le reste de la glace dans un autre récipient et conservez au congélateur.

ASTUCES

Le cylindre en métal Chillfast doit être complètement congelé.

Une fois que vous l'avez retiré du congélateur, utilisez-le dans un délai de 10 minutes.

Pour obtenir une quantité optimale, faites pré-congeler le mélange de glace. Préparez les mélanges cuits au moins une journée à l'avance.

Pour déguster des glaces plus crémeuses, ajoutez de la crème et incorporez moins de lait.

L'alcool donne aux glaces une texture plus légère. Il est recommandé d'ajouter l'alcool un peu plus tard dans le processus de congélation.

Lorsque vous versez la base de la glace dans le cylindre congelé, laissez un espace minimum de 0,5 cm sur le dessus pour permettre au mélange de gonfler pendant la congélation.

N'utilisez pas d'ustensiles en métal pour mélanger ou mesurer la glace, car ils pourraient abîmer le cylindre.

Lorsque vous préparez des friandises surgelées à base d'eau comme les sorbets, tournez la lame plus fréquemment, à intervalles d'une ou deux minutes.

CRÈME GLACÉE – lait ou crème mélangé avec des édulcorants ou des parfums et battu dans une machine; la base d'une crème glacée onctueuse.

SORBET – dessert surgelé rafraîchissant à base d'eau qui ne contient ni lait ni crème.

SORBET LAITIER – sorbet à base de lait qui contient généralement moins de matières grasses que la crème glacée et qui est plus sucré.

YOGOURT GLACÉ – les produits de marques disponibles dans le commerce contiennent souvent plus de sucre que de yogourt. Fabriquez votre propre yogourt glacé pour des collations délicieuses et saines.

GELATO – cette crème glacée italienne au parfum intense possède une texture plus légère que celle de la glace, et sa saveur est nettement rafraîchissante.

FRIANDISES SANS PRODUITS LAITIERS – desserts surgelés crémeux et délicieux pouvant être confectionnés à base d'eau ou de lait de soja.

CRÈME GLACÉE À LA VANILLE

Ingrédients

2 œufs

150 ml de sucre

425 ml de lait

500 ml de crème

2 cuillère à café (10 ml)
de vanille

mode d'emploi

Battez les œufs et le sucre à l'aide d'un mixeur jusqu'à ce que le mélange soit épais et de couleur crème. Ajoutez le lait, la crème et la vanille. Mélangez correctement. Vous pouvez mettre cette pâte au réfrigérateur ou l'utiliser immédiatement. (Donne 1 litre)

GELATO AU CHOCOLAT

Ingrédients

2 œufs légèrement battus

175 ml de poudre de cacao
non sucrée

175 ml de sucre

250 ml de lait

375 ml de crème fouettée

mode d'emploi

Dans une casserole, mélangez le cacao et le sucre. Remuez jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Ajoutez le lait petit à petit pour former une pâte. Ajoutez les œufs et battez. Faites chauffer à feu moyen en remuant constamment jusqu'à ce que de la vapeur se dégage, entre 8 et 10 minutes. Versez la crème. Laissez refroidir complètement. Donne environ 1 litre.

CRÈME GLACÉE À LA FRAISE

Ingrédients

625 ml de fraises entières
fraîches ou décongelées, non
sucrées

125 ml de lait

2 œufs

150 ml de sucre

250 ml de crème fouettée

1 cuillère à café (5 ml)
d'extrait de vanille

mode d'emploi

Si vous utilisez des fruits surgelés, mesurez-les pendant qu'ils sont congelés et laissez-les décongeler. Versez les fraises, le lait et les œufs dans un mixeur ou un robot. Réduisez en purée. Ajoutez le sucre, la crème et la vanille. Donne environ 1 litre.

CRÈME GLACÉE AU CAFÉ

Ingrédients

Vous pouvez utiliser un demi-litre de l'une des bases suivantes pour plus de variété : (vous pourrez alors réduire la vanille à ½ cuillère à café (2 ml))

Vanille de base

1 ½ cuillère à soupe (25 ml)
de café instantané

mode d'emploi

Augmentez la dose de sucre à 125 ml. Dissolvez 1 ½ cuillère à soupe (25 ml) de café instantané dans de l'eau très chaude. Ajoutez à la base.

SORBET AU CITRON

Ingrédients

2 blancs d'œuf

De 500 à 750 ml de limonade
sucrez au goût

mode d'emploi

Battez les blancs d'œuf en neige sans les assécher. Ajoutez la limonade et l'édulcorant, puis versez le tout dans l'appareil Donvier. Faites congeler jusqu'à obtenir la consistance que vous souhaitez.

CRÈME GLACÉE RHUM-RAISIN

Ingrédients

Vous pouvez utiliser un demi-litre de l'une des bases suivantes pour plus de variété : (vous pourrez alors réduire la vanille à ½ cuillère à café (2 ml))

Vanille de base

2 cuillères à soupe (30 ml)
de raisins

2 cuillères à soupe (30 ml)
de rhum

mode d'emploi

Faites tremper 2 cuillères à soupe (30 ml) de raisins dans 2 cuillères à soupe (30 ml) de rhum pendant 30 minutes. Coupez les raisins, puis remettez-les à tremper dans le rhum. Ajoutez-les environ à la moitié du temps de congélation.

GARANTIE DE UN ANS POUR USAGE DOMESTIQUE

Ce produit DONVIER^{MD} est garanti contre tout défaut de fabrication pour une période de un ans à partir de la date d'achat, à condition qu'il soit utilisé pour usage domestique seulement. À notre discrétion, nous réparerons ou remplacerons sans frais de la part de l'acheteur tout produit imparfait ou toute pièce défectueuse, pourvu que le produit nous soit retourné durant la période de garantie. Même s'il ne s'agit que d'une réparation, vous devez nous retourner l'appareil au complet et assumer les frais de poste. N'oubliez pas de joindre une copie de votre preuve d'achat (facture) visant à prouver que l'appareil est encore sous garantie.

Toutes les garanties explicites au implicites consenties à nos produits sont expressément limitées à une période de un ans, à partir de la date d'achat. Browne et Cie ne pourra être tenue responsable de quelque dommage que ce soit pouvant résulter de l'utilisation de ses appareils.

LA PRÉSENTE GARANTIE N'EST VALABLE QUE POUR L'USAGE DOMESTIQUE ET NE S'APPLIQUE PAS EN CAS D'USAGE COMMERCIAL OU INDUSTRIEL.

Toute demande de renseignements ou de services doit être acheminée directement à nos bureaux.

Cuisipro.

A division of Browne & Co.

Markham, Ontario, Canada L3R 1E3

www.cuisipro.com

donvier® HELADERA



LIBRO DE INSTRUCCIONES



BIENVENIDO A LA SECCIÓN DE PRODUCTOS DONVIER™

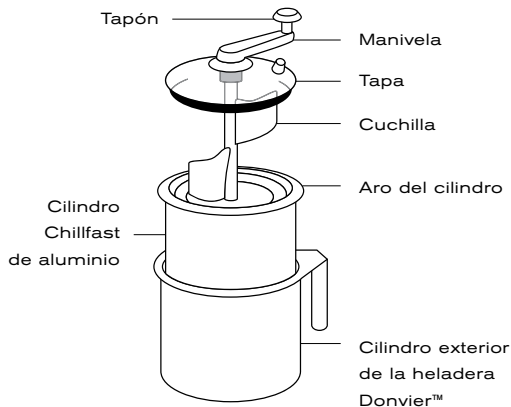
Prepare helados de la mejor calidad y elegantes sorbetes en menos de 20 minutos, con la heladera Donvier™. Congele el cilindro Chillfast de un día para otro, póngale sus ingredientes preferidos y gire de cuando en cuando; sin necesidad de sal, hielo o electricidad.

Prepare en casa sus propias delicias congeladas, ligeras y saludables o ricas y decadentes... como usted prefiera. Pruebe nuestras recetas comprobadas en nuestras cocinas, luego experimente por sí misma. Elija sabores de fruta madurada al sol, yogur, trocitos de chocolate semidulce, nueces tostadas y muchos otros sabores más. Deje que los chicos le añadan caramelos o trozos de barra de chocolate.

Con una heladera Donvier™, la preparación de postres se convierte en algo fácil y rápido de hacer... y ¡tan divertido! ¡No volverá a comprar helados de las tiendas!

Guarde el cilindro Donvier™ en el congelador para provocar/preparar/tentar/congelar en un santiamén.

CONOZCA SU HELADERA O DONVIER™



CÓMO CUIDAR SU DONVIER™

Para limpiar su heladera Donvier™, lave el cilindro Chillfast Retire el cilindro metálico Chillfast en agua tibia y jabonosa, con un paño o una esponja suave. Enjuáguelo y séquelo con un paño de secar. No emplee esponjillas metálicas o plásticas, ni productos de limpieza abrasivos.

No coloque nunca el cilindro congelador en el lavaplatos.

Para preparar helados en un santiamén, ponga el cilindro en el congelador, en posición vertical.

Déjelo congelar durante al menos siete horas, o de un día para el otro. Para mejores resultados, el congelador debe estar a una temperatura de al menos 0 grados Fahrenheit (18 grados centígrados). Es posible que sea necesario graduar el regulador de temperatura del congelador.

No congele las piezas de plástico de la heladera.

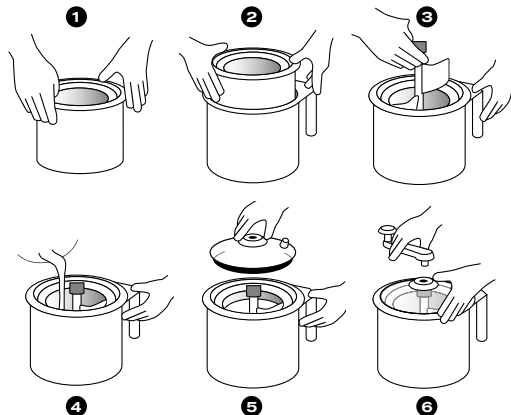
No agarre el cilindro congelado con las manos mojadas, ni permita que los niños usen la máquina sin la debida supervisión.

El refrigerante Chillfast empleado en el cilindro Donvier es completamente inocuo y no tóxico.

CÓMO PREPARAR HELADO CON LA DONVIER™

Retire el cilindro metálico Chillfast del congelador.

- 1 Coloque el aro de plástico flexible sobre el borde del cilindro y presione con los dedos hacia abajo, parte por parte



- 2 Alinee las flechas ubicadas en el borde del cilindro y en la caja exterior; y coloque el cilindro dentro de la caja. Debe encajar bien.
- 3 Acomode el fondo de la hoja en el orificio poco profundo del cilindro.
- 4 Vierta la mezcla de helado en el cilindro Chillfast.
- 5 Coloque la tapa del cilindro, alineando la flecha del aro del cilindro con la lengüeta "lock" (trabar) de la tapa.
- 6 Trabe la tapa en su lugar, girándola en sentido contrario a las agujas del reloj. Instale inmediatamente la manivela y gírela lentamente unas 3 o 4 veces, en sentido de las agujas del reloj.

Deje que la mezcla se asiente durante unos 2 o 3 minutos; luego, gire nuevamente la manivela unas 2 o 3 veces en sentido de las agujas del reloj. Repita este paso durante unos 16 o 20 minutos, hasta que sea difícil girar la manivela.

Si no va a servir inmediatamente el helado, retire la manivela y la hoja y taponee la abertura de la tapa con el tapón de plástico, que encaja en la parte superior de la manivela. No deje que los niños jueguen con el tapón.

En este punto del proceso, el helado debe estar blando. Para obtener un helado más duro, deje el tapón puesto hasta por 30 minutos. Para obtener un helado compacto, transfíralo a otro envase, tápelo y congélelo durante una hora.

Coloque los restos de helado en otro envase y guárdelo en el congelador.

SUGERENCIAS PRÁCTICAS

El cilindro metálico Chillfast debe estar completamente congelado.

Una vez que lo haya retirado del congelador, úselo dentro de los 10 minutos siguientes.

Para obtener un máximo volumen, congele previamente las mezclas de helado. Prepare las mezclas cocinadas al menos con un día de anticipación.

Para obtener un helado más rico y cremoso, use más crema y menos leche.

El alcohol le da al helado una textura más blanda. Es mejor añadirlo después en el proceso de congelación.

Al verter la base del helado en el cilindro congelado, deje al menos unos 3/16" (0.5 cm) de espacio libre para la expansión de la mezcla durante la congelación.

No use utensilios de metal para remover el helado ni para servirlo, pues pueden dañar el cilindro.

Para preparar delicias heladas a base de agua, como sorbetes, gire la hoja con mayor frecuencia cada uno o dos minutos.

HELADO – La base para un helado suave y cremoso es leche o crema mezclada con edulcorantes y saborizantes, batida a máquina.

SORBERTE – Este refrescante postre congelado de agua no contiene leche ni crema.

SORBETE DE LECHE – Sorbete lácteo, por lo general de menor contenido de grasa y más dulce que el helado.

YOGUR CONGELADO – Las marcas comerciales suelen contener más azúcar que yogur. Prepare sus propias delicias congeladas y saludables.

GELATO – Este helado italiano de intenso sabor tiene una consistencia más suave que el helado, y un sabor bien definido y refrescante.

NO LÁCTEOS – Postres helados deliciosos y cremosos que se preparan fácilmente con agua o leche de soja.

HELADO DE VAINILLA SENCILLO

Ingredientes

2 huevos

$\frac{2}{3}$ de taza (150 ml) de azúcar

$1\frac{3}{4}$ tazas (425 ml) de leche

2 tazas (500 ml) de crema

2 cdtas. (10 ml) de vainilla

Instrucciones

Bata huevos y azúcar con un batidor eléctrico hasta que quede espeso y de color crema. Añada la leche, la crema y la vainilla. Mézclelos bien. ¡Este helado se puede refrigerar o servir de inmediato! (Rinde para un cuarto de galón o 1 litro)

CHOCOLATE HELADO

Ingredientes

2 huevos, batidos ligeramente

$\frac{3}{4}$ de taza (175 ml) de cacao en polvo, sin endulzar

$\frac{3}{4}$ de taza (175 ml) de azúcar

1 taza (250 ml) de leche

$1\frac{1}{2}$ tazas (375 ml) de crema para batir

Instrucciones

En una cacerola, mezcle el cacao y el azúcar. Remuévalos hasta que queden bien mezclados. Agregue gradualmente la leche, hasta que se forme una pasta. Añada los huevos mientras bate la mezcla. Coloque la mezcla sobre la hornilla a fuego mediano y cocine mientras la remueve constantemente hasta que empiece a humear, unos 8 o 10 minutos. Vierta la crema mientras remueve la mezcla. Déjela enfriar bien. Rinde para 1 cuarto de galón (1 litro).

HELADO DE FRESAS

Ingredientes

$2\frac{1}{2}$ tazas (625 ml) de fresas enteras, frescas o congeladas sin azúcar, descongeladas

$\frac{1}{2}$ taza (125 ml) de leche

2 huevos

$\frac{2}{3}$ de taza (150 ml) de azúcar

1 taza (250 ml)

de crema para batir

1 cdta. (5 ml)

de extracto de vainilla

Instrucciones

Si está empleando fruta congelada, mídala mientras esté congelada, luego déjela descongelar. En una licuadora o en un procesador, mezcle las fresas, la leche y los huevos, hasta que se haga puré. Vierta removiendo el azúcar, la crema y la vainilla. Rinde para 1 cuarto de galón (1 litro).

HELADO DE CAFÉ

Ingredientes

Use una pequeña cantidad de cualquiera de estas bases para hacer variaciones: (podría reducir la cantidad de vainilla a ½ cda. (2 ml))

Vainilla básica

1½ cdtas. (25 ml)
de café instantáneo

Instrucciones

Aumente la cantidad de azúcar a ½ taza (125 ml). Disuelva 1½ cdtas. (25 ml) de café instantáneo en una pequeña cantidad de agua muy tibia. Agréguelo a la base.

SORBETE DE LIMÓN

Ingredientes

2 claras de huevo

3 o 4 tazas (de 500 a 750 ml)
de limonada

endulzar al gusto

Instrucciones

Bata clara de huevos en un pequeño tazón, hasta que quede espumosa. Eche la limonada y el edulcorante, y viértalos en la heladera Donvier. Congélela hasta que obtenga la consistencia deseada.

HELADO DE PASAS Y RON

Ingredientes

Use una pequeña cantidad de cualquiera de estas bases para hacer variaciones: (podría reducir la cantidad de vainilla a ½ cda. (2 ml))

Vainilla básica

2 cdtas. (30 ml) de pasas
2 cdtas. (30 ml) de ron

Instrucciones

Remoje 2 cdtas. (30 ml) de pasas en 2 cdtas. (30 ml) de ron durante 30 minutos. Pique las pasas y devuélvalas al ron para que sigan en remojo. Añádalas hacia la mitad del proceso de congelado.

GARANTÍA LIMITADA POR UN AÑO PARA USO DOMÉSTICO

Este producto Donvier™ cuenta con una garantía contra defectos en los materiales o de fabricación por un período de un (1) año completos a partir de la fecha de compra si el producto se usa con fines familiares o domésticos. Repararemos o reemplazaremos, a nuestro criterio, cualquier producto o pieza que presente defectos en los materiales o de fabricación, sin cargo, si nos devuelve el producto dentro del período de garantía de un (1) año. Para solicitar reparaciones cubiertas por la garantía, devuelva el producto completo, con el franqueo prepago, directamente a nuestra oficina. Asegúrese de incluir una copia de su recibo de compra para demostrar que tiene derecho al beneficio de la garantía.

Todas las garantías implícitas, incluidas las garantías implícitas de idoneidad para la comercialización y para un fin específico, están expresamente limitadas al período de un (1) año a partir de la fecha de compra. Browne & Co. no será responsable de daños y perjuicios incidentales o resultantes de ninguna índole. Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de los daños y perjuicios incidentales o resultantes, por lo cual la limitación precedente puede no aplicarse en su caso. Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y usted puede tener otros derechos, que varían de un estado a otro.

ESTA GARANTÍA SE APLICA SÓLO AL USO DOMÉSTICO NORMAL Y ES NULA PARA EL USO INDUSTRIAL O COMERCIAL.

Envíe las consultas y solicitudes de servicio por productos Donvier™ directamente a nuestra oficina.

Cuisipro.

Una división de Browne & Co.

Markham, Ontario, Canada L3R 1E3

www.cuisipro.com

donvier®

SPEISEEISBEREITER



ANWEISUNGEN



WILLKOMMEN BEI DONVIER™

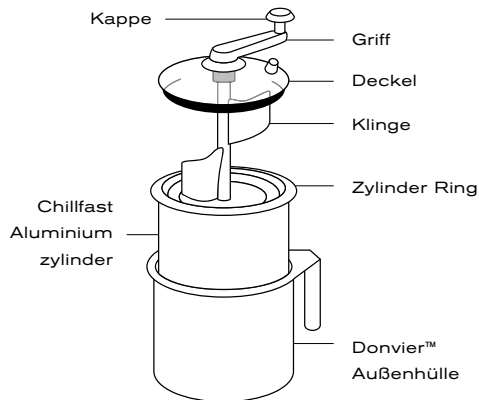
Stellen Sie mit dem Donvier™ Speiseeisbereiter ganz natürliches Speiseeis und elegante Sorbets in weniger als 20 Minuten her. Legen Sie den Chillfast-Zylinder über Nacht ins Gefrierfach, geben Sie Ihre Lieblingszutaten hinzu und drehen Sie gelegentlich am Griff - kein Salz, Eis, oder Strom nötig.

Stellen Sie selbst gefrorene Desserts her - leicht und gesund oder sahnig und dekadent - Sie haben die Wahl. Versuchen Sie unsere küchenerprobten Rezepte und experimentieren Sie dann selbst. Wählen Sie sonnengereifte Früchte, Joghurt, bittersüße Schokoladenstückchen, geröstete Nüsse und mehr. Lassen Sie die Kinder Süßigkeiten oder Schokoriegelstückchen hinzufügen.

Noch nie waren Desserts so schnell und leicht zuzubereiten und machten so viel Spaß wie mit einem Donvier™ Speiseeisbereiter. Sie werden nie wieder Fertigspeiseeis kaufen!

Bewahren Sie den Donvier™ Zylinder im Gefrierfach auf, um gefrorene Leckereien jederzeit hinzuzubereiten zu können.

LERNEN SIE IHREN DONVIER™



DIE PFLEGE IHRES DONVIER™

Um Ihren Donvier™ zu reinigen, waschen Sie den Chillfast-Metallzylinder in warmer Seifenlauge mit einem weichen Tuch oder Schwamm. Spülen Sie ihn und trocknen Sie ihn ab. Verwenden Sie keine Scheuerpads oder Scheuermittel.

Legen Sie den Gefrierzylinder nie in die Spülmaschine.

Um jederzeit Speiseeis zubereiten zu können, bewahren Sie den Zylinder aufrecht im Gefrierfach auf.

Frieren Sie den Zylinder mindestens sieben Stunden oder über Nacht ein. Beste Ergebnisse erzielen Sie bei einer Gefriertemperatur von mindestens 0 F (-18 C). Sie müssen Ihr Gefrierfach eventuell kälter einstellen.

Legen Sie die Plastikteile des Donvier nicht ins Gefrierfach.

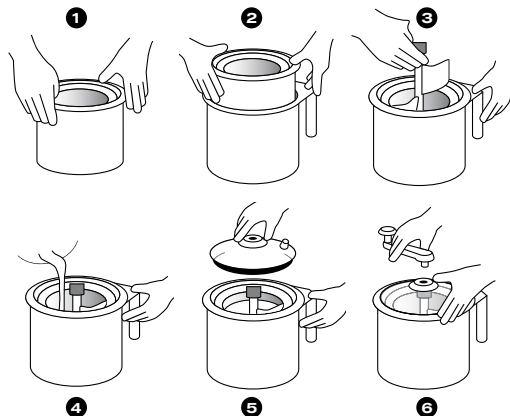
Fassen Sie den gefrorenen Zylinder nicht mit nassen Händen an und lassen Sie Kinder das Gerät nicht ohne Aufsicht verwenden.

Das Chillfast-Kühlmittel im Donvier-Zylinder ist völlig sicher und ungiftig.

HERSTELLUNG VON DONVIER™ SPEISEEIS

Nehmen Sie den Chillfast-Metallzylinder aus dem Gefrierfach.

- 1 Legen Sie den flexiblen Plastikring über den Zylinderrand und drücken Sie ihn Stück für Stück mit den Fingern nach unten.



- 2 Gleichens Sie die Pfeile auf dem Zylinderrand und der Außenhülle ab und stellen Sie den gekühlten Zylinder in die Hülle. Er sollte gut hineinpassen.
- 3 Setzen Sie den Boden der Klinge in das flache Loch im Zylinder.
- 4 Gießen Sie gekühlte Speiseismischung in den Chillfast-Zylinder.
- 5 Legen Sie den Deckel auf den Zylinder, gleichen Sie dabei den Pfeil am Zylinderring mit dem "Lock"-Etikett auf dem Deckel ab.
- 6 Verschließen Sie den Deckel, indem Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn in Position drehen. Befestigen Sie sofort den Griff und drehen Sie ihn langsam 3-4 Mal im Uhrzeigersinn.

Lassen Sie die Mischung 2-3 Minuten ruhen und drehen dann wieder den Griff 2-3 Mal im Uhrzeigersinn. Wiederholen Sie dies 15-20 Minuten, bis der Griff schwer zu drehen ist.

Wenn Sie nicht sofort servieren möchten, entfernen Sie den Griff und die Klinge und versperrn Sie die Deckelöffnung mit der Plastikkappe, die am oberen Ende des Griffs einschnappt. Lassen Sie Kinder nicht mit der Kappe spielen.

An diesem Punkt ist Ihr Speiseeis weich. Wenn Sie härteres Speiseeis möchten, lassen Sie die Kappe bis zu 30 Minuten darauf. Für richtig hartes Speiseeis füllen Sie das Speiseeis in einen anderen Behälter um, schließen Sie ihn und gefrieren Sie ihn eine Stunden lang.

Füllen Sie übriggebliebenes Speiseeis in einen anderen Behälter und bewahren Sie es im Gefrierfach auf.

HILFREICHE TIPPS

Der Chillfast-Metallzylinder muss vollständig gefroren sein.

Nach Entnahme aus dem Gefrierfach muss der Zylinder innerhalb von 10 Minuten verwendet werden.

Kühlen Sie Speiseeismischungen vor, um ein maximales Volumen zu erhalten. Bereiten Sie gekochte Mischungen mindestens einen Tag im Voraus zu.

Geben Sie mehr Sahne und weniger Milch hinzu, wenn Sie sahnigeres, cremigeres Speiseeis haben wollen.

Alkohol gibt Speiseeis eine weichere Konsistenz. Er wird am besten später im Gefriervorgang hinzugegeben.

Wenn Sie Speiseeismischungen in den gefrorenen Zylinder füllen, lassen Sie mindestens 3/16" (0,5 cm) Platz, damit sich die Mischung während des Gefrierens ausdehnen kann.

Verwenden Sie keine Metallutensilien, um Ihr Speiseeis umzurühren oder heraus zu löffeln - sie könnten den Zylinder beschädigen.

Drehen Sie die Klinge häufiger - alle ein bis zwei Minuten - wenn Sie wasserbasierte Leckereien wie Sorbets herstellen.

SPEISEEIS – Milch oder Sahne gemischt mit Süßungsmitteln und Aromastoffen, in einer Maschine gerührt, ist die Basis für sahnig-weiches Speiseeis.

SORBET – Dieses erfrischende wasserbasierte Eisdessert enthält keine Milch oder Sahne.

MILCH-SORBET – Milchbasiertes Sorbet hat generell weniger Fett und Zucker als Speiseeis.

GEFRORENER JOGHURT – Handelsübliche Marken enthalten oft mehr Zucker als Joghurt. Stellen Sie Ihre eigenen gesunden Leckereien her.

GELATO – Dieses geschmacklich sehr ausgeprägte italienische Speiseeis ist von weicherer Konsistenz als Speiseeis und hat einen klaren erfrischenden Geschmack.

MILCHERSATZ – Köstliche cremige Eisdesserts können leicht auch mit Wasser oder Sojamilch hergestellt werden.

EINFACHE VANILLE-EISCREME

Zutaten

2 Eier
 $\frac{2}{3}$ Tasse (150 ml) Zucker
 $1\frac{3}{4}$ Tassen (425 ml) Milch
2 Tassen (500 ml) Sahne
2 TL (10 ml) Vanille

Anleitung

Eier und Zucker mit einem elektrischen Mixer schlagen, bis die Mischung cremefarben und dick ist. Milch, Sahne und Vanille hinzugeben. Gut mixen. Entweder in den Kühlschrank oder sofort verwenden! (Für einen Quart bzw. 1 Liter)

SCHOKOLADENEISCREME

Zutaten

2 Eier, leicht geschlagen
 $\frac{3}{4}$ Tasse (175 ml) ungesüßtes Kakaopulver
 $\frac{3}{4}$ Tasse (175 ml) Zucker
1 Tasse (250 ml) Milch
 $1\frac{1}{2}$ Tassen (375 ml) Schlagsahne

Anleitung

Kakao und Zucker in einem Topf vermischen. Gut vermischen. Milch allmählich hinzugeben, um eine Paste herzustellen. Eier unterschlagen. Über mittlerer Hitze kochen und ständig rühren, bis die Mischung anfängt zu dampfen, ungefähr 8 bis 10 Minuten. Sahne unterrühren. Gründlich abkühlen lassen. Für ungefähr 1 Quart/0,9 Liter.

ERDBEEREISCREME

Zutaten

$2\frac{1}{2}$ Tassen (625 ml) ganze Erdbeeren, frisch oder gefroren (aufgetaut) ohne Zucker
 $\frac{1}{2}$ Tasse (125 ml) Milch
2 Eier
 $\frac{2}{3}$ Tasse (150 ml) Zucker
1 Tasse (250 ml) Schlagsahne
1 TL (5 ml) Vanilleextrakt

Anleitung

Bei der Verwendungen von gefrorenen Früchten, in gefrorenem Zustand messen und dann auftauen lassen. Beeren, Milch und Eier in einem Mixer bzw. einer Küchenmaschine vermengen. Pürieren. Zucker, Sahne und Vanille unterrühren. Für ungefähr 1 Quart/0,9 Liter.

KAFFEE-EISCREME

Zutaten

Zur Abänderung der angegebenen Mengen sollte 1/2 l (2 Tassen) als Grundeinheit dienen: (falls gewünscht, kann die Vanille auf 1/2 TL (2 ml) reduziert werden)

Einfache Vanille

1½ EL (25 ml) löslichen Kaffee

Anleitung

Zuckermenge um 1/2 Tasse (125 ml) erhöhen. 1½ EL (25 ml) löslichen Kaffee in einer sehr kleinen Menge warmen Wasser lösen. Der Mischung hinzugeben.

ZITRONENSORBET

Zutaten

2 Eiweiß

3-4 Tassen (500-750 ml)

Limonade

Nach Geschmack süßen

Anleitung

Eiweiß schlagen, bis es schaumig, jedoch nicht trocken ist. Limonade und Süßstoff untermischen und in das Donvier-Gerät geben. Bis zur gewünschten Konsistenz frieren.

RUM-ROSINEN-EISCREME

Zutaten

Zur Abänderung der angegebenen Mengen sollte 1/2 l (2 Tassen) als Grundeinheit dienen: (falls gewünscht, kann die Vanille auf 1/2 TL (2 ml) reduziert werden)

Einfache Vanille

2 EL (30 ml) Rosinen

2 EL (30 ml) Rum

Anleitung

2 EL (30 ml) Rosinen in 2 EL (30 ml) Rum für 30 Minuten einweichen. Rosinen haken und dann wieder zum Einweichen in den Rum geben. Bis zur Hälfte des Gefrierprozesses hinzugeben.

EIN JAHR BEGRENZTE GARANTIE FÜR DEN HAUSGEBRAUCH

Dieses Produkt von Donvier™ steht für einen Zeitraum von ein (1) vollen Jahr ab dem Kaufdatum unter Garantie gegen fehlerhaftes Material bzw. mangelhafte Ausführung, vorausgesetzt, das Produkt wird zu Familien- bzw. Haushaltszwecken verwendet. Wir werden jedes Produkt bzw. jeden Teil davon, beim dem fehlerhaftes Material bzw. mangelhafte Ausführung vorliegen, nach unserer Wahl kostenlos reparieren oder ersetzen, vorausgesetzt, das Produkt wird innerhalb des Garantiezeitraums von ein (1) Jahr an uns zurückgeschickt. Zwecks Reparaturen unter Garantie schicken Sie bitte das vollständige Produkt direkt an unsere Firma, Porto im Voraus bezahlt. Legen Sie bitte unbedingt eine Kopie Ihres Kaufbelegs als Nachweis des Garantieanspruchs bei.

Sämtliche stillschweigenden Gewährleistungen, u.a. bezüglich der allgemeinen Gebrauchstauglichkeit und Eignung für einen bestimmten Zweck werden ausdrücklich auf einen Zeitraum von ein (1) Jahr ab dem Kaufdatum begrenzt. Browne & Co. tragen keinerlei Haftung für Neben- oder Folgeschäden. In manchen Staaten sind Haftungsausschlüsse bzw. Beschränkungen für Neben- oder Folgeschäden gesetzlich nicht erlaubt. In solchen Fällen sind Sie von den genannten Beschränkungen nicht betroffen. Diese Garantie verleiht Ihnen bestimmte gesetzliche Rechte. Möglicherweise haben Sie auch weitere Rechte, die je nach Heimatstaat verschieden sind.

DIESE GARANTIE GILT NUR FÜR DEN NORMALEN HAUSGEBRAUCH UND NICHT FÜR INDUSTRIELLE ODER GEWERBLICHE NUTZUNG.

Schicken Sie bitte alle Anfragen und wartungsbedürftigen Produkte von Donvier™ direkt an unsere Firma.

Cuisipro.

Ein Unternehmen von Browne & Co.
Markham, Ontario, Canada L3R 1E3
www.cuisipro.com