

SIMÉO

NOTICE D'UTILISATION
GEBRUIKSAANWIJZING



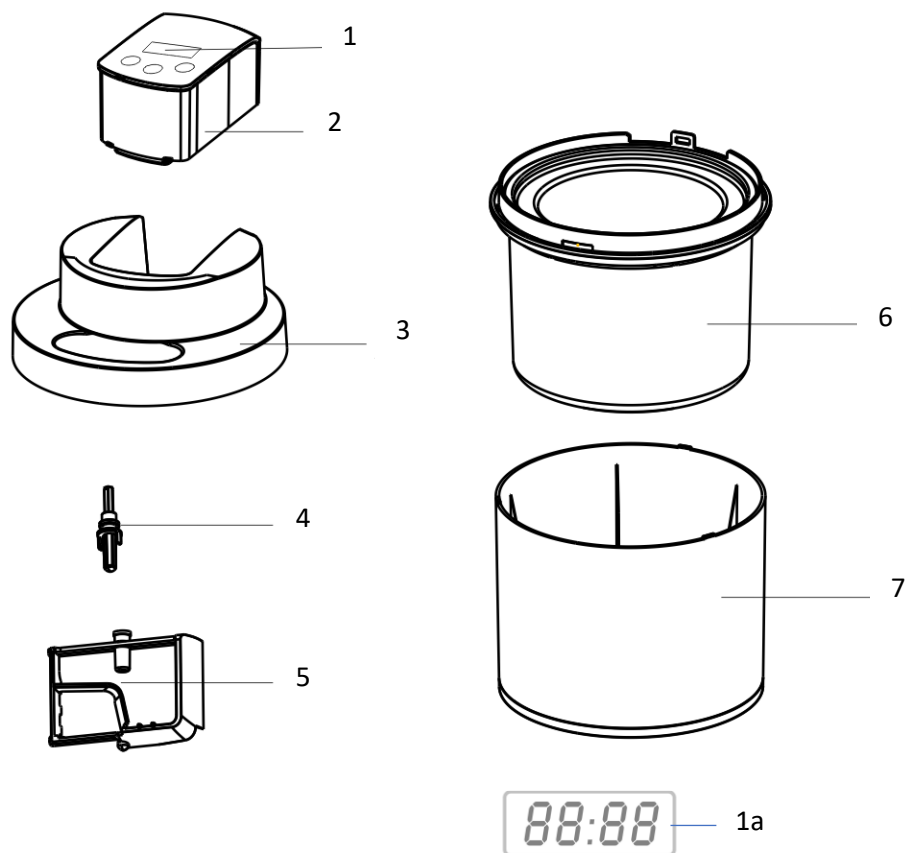
Sorbetière SOP260
Roomijsmachine SOP260

Vous venez d'acquérir un produit de la marque Siméo. Ce dernier a été conçu avec soin et a été soumis à de nombreux tests de contrôle.

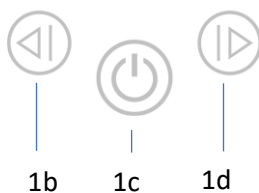
Nous vous remercions de la confiance portée à notre marque et souhaitons que cet appareil vous apporte entière satisfaction.

Nous vous demandons de lire attentivement cette notice dans son intégralité avant d'utiliser votre appareil. Conservez-la, vous pourriez avoir besoin de vous y référer dans le futur.

Descriptif technique



1. Panneau de commandes
2. Bloc-moteur
3. Couvercle
4. Axe
5. Pale
6. Bol réfrigérant
7. Corps de l'appareil



- 1a. Ecran LCD
- 1b. Avance de 5 minutes
- 1c. Marche/Arrêt
- 1d. Recule de 5 minutes

RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

• Respecter impérativement les consignes de sécurité, d'utilisation et de nettoyage de la présente notice. Tout non-respect de celles-ci annule la garantie.

• Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique. Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :

- dans les coins-cuisine réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
- dans les fermes ;
- par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
- dans les environnements de type chambres d'hôtes.

• Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils en comprennent bien les dangers encourus. Conserver l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.

- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'elles bénéficient d'une surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles en comprennent bien les dangers potentiels.
- L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie extérieure ou un système de commande à distance séparé.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme jouet.
- Prendre garde aux dangers potentiels en cas de mauvaise utilisation de l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte.
- L'appareil ne doit pas être immergé dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- Pour éviter tout danger, ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation, la fiche électrique ou l'appareil est endommagé. Dans ce cas l'appareil doit immédiatement être apporté à un professionnel d'un Centre Services Agréé SIMÉO

pour contrôle et réparation ou remplacement des pièces endommagées.

• En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, l'appareil doit être réparé par un professionnel d'un Centre Services Agréé SIMÉO. Vous trouverez les coordonnées du Centre Services Agréé SIMÉO le plus proche de chez vous sur :

www.simeo.tm.fr

• Débrancher impérativement le cordon d'alimentation de l'appareil dans les cas suivants :

- En cas de non-utilisation prolongée
- Avant tout nettoyage ou entretien
- En cas de mauvais fonctionnement.

• Ne brancher l'appareil que sur une prise avec mise à la terre répondant aux prescriptions de sécurité électrique actuellement en vigueur. Dans le cas où une rallonge serait nécessaire, utiliser une rallonge avec prise de terre incorporée et d'une intensité nominale suffisante pour supporter l'alimentation de l'appareil.

- S'assurer que la tension du secteur corresponde bien à celle mentionnée sur l'étiquette signalétique de l'appareil.
- Dérouler entièrement le cordon d'alimentation.
- Afin d'éviter toute surcharge du réseau électrique, ne pas brancher d'autres appareils sur le même circuit.
- Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation ou sur l'appareil lui-même pour le débrancher.
- Ne pas manipuler l'appareil les mains mouillées.
- Placer l'appareil sur une surface plane, horizontale, sèche et non glissante.
- Veiller à ne pas mettre l'appareil au bord de la table ou du plan de travail pour éviter qu'il ne bascule.
- S'assurer que le cordon d'alimentation et toute éventuelle rallonge électrique ne soient pas disposés aux endroits de passage pour éviter tout basculement.
- Ne jamais déplacer l'appareil lorsqu'il est en fonction.
- Ne jamais utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas utiliser l'appareil près d'un point d'eau.

- Ne pas placer l'appareil près d'une source de chaleur et éviter que le cordon d'alimentation touche une surface chaude.
- L'appareil doit être protégé du gel. Ne jamais le laisser dans une voiture en hiver, ou dans tout autre lieu soumis au gel, pour éviter tout endommagement.

RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ PARTICULIÈRES

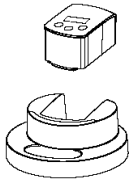
- Laissez le couvercle transparent en place lorsque l'appareil fonctionne.
- Vérifiez que rien d'indésirable ne se trouve dans le bol réfrigérant avant de faire fonctionner votre appareil.
- Ne jamais utiliser des aliments hors dimension ou des aliments emballés. Retirer au préalable tous les papiers d'emballage, aluminium ou film alimentaire susceptibles de se trouver autour des aliments.
- Ne pas placer de préparations fermes dans le bol réfrigérant (Ex. : glace déjà prête), y verser uniquement des préparations liquides.
- Ne pas recongeler une glace/un sorbet qui a été décongelé, même partiellement.
- Ne pas utiliser d'accessoires autres que ceux fournis avec le produit, au risque d'endommager l'appareil.
- Vérifier que tous les éléments sont correctement mis en place avant de mettre la sorbetière en marche. Pour ce faire, se référer au paragraphe "Montage" de cette notice.
- Toujours attendre l'arrêt complet du moteur avant d'ôter le corps supérieur.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.
- Ne pas verser la préparation dans le bol réfrigérant si la pale ne tourne pas.
- Ne pas utiliser l'appareil si vous avez remarqué des craquelures, fissures... sur le bol.
- Toujours congeler le bol en position verticale.
- Sécher parfaitement l'intérieur du bol réfrigérant avant de le mettre au congélateur.
- Ne pas placer l'appareil sur une plaque de cuisson allumée ou dans un four.
- Ne pas faire fonctionner la sorbetière à l'intérieur du congélateur ou du réfrigérateur.
- Ne pas placer les mains ou un ustensile de cuisine dans le bol lorsque l'appareil fonctionne.
- Toujours utiliser des ustensiles en plastique souple ou en bois pour vider le contenu du bol réfrigérant, afin de ne pas l'endommager.
- Ne jamais déplacer l'appareil quand il fonctionne.
- Ne pas ranger l'appareil tant que le bloc-moteur est encore chaud.
- Débrancher le cordon d'alimentation de l'appareil dans les cas suivants :
 - Avant toute manipulation d'accessoires
 - Avant tout nettoyage
 - En cas de dérangement ou de mauvais fonctionnement
 - En cas de non-utilisation prolongée

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

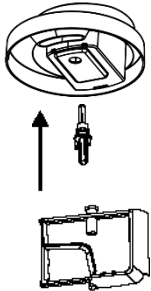
- Déballez l'appareil.
- Retirez tous les sachets plastiques, cartons et papiers qui protègent les différentes parties de la sorbetière.
- Lavez l'ensemble des pièces (à l'exception du bloc-moteur) à l'eau tiède savonneuse et rincez-les.
- Essuyez le bloc-moteur avec un linge doux et humide.
- Assurez-vous que les pièces soient bien sèches avant de procéder au montage de l'appareil.

MONTAGE

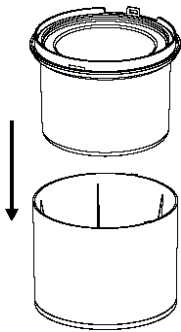
1. Insérez et enclenchez le bloc-moteur dans le couvercle.



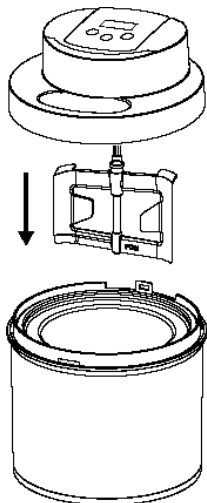
2. Positionnez l'axe et la pale dans le bloc-moteur.



3. Insérez le bol réfrigérant, préalablement placé au congélateur, dans le corps de l'appareil.



4. Placez l'ensemble couvercle/bloc-moteur/pale dans le bol réfrigérant et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.



UTILISATION

- Placez le bol réfrigérant au congélateur pendant **au moins 8 heures** avant de réaliser la glace.
- Choisissez votre recette et préparez le mélange. Il est conseillé de placer votre préparation au réfrigérateur environ 1 heure avant de commencer.

1. Sortez le bol du congélateur et placez l'ensemble couvercle transparent/bloc-moteur/pale dans le bol réfrigérant.
2. Branchez votre appareil et appuyez sur le bouton Marche/arrêt.
3. Ajustez la durée de fonctionnement souhaitée à l'aide des flèches. A chaque pression, la durée de fonctionnement est diminuée ou augmentée selon qu'il s'agisse de la flèche de gauche ou de la flèche de droite.




Moins 5 minutes




Plus 5 minutes

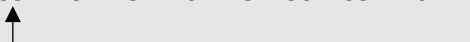
Notes :

- La durée maximum du cycle est de 45 minutes
- La durée minimum du cycle est de 5 minutes

- A chaque pression sur la touche , la durée de fonctionnement est augmentée de 5 minutes. Lorsque la durée de 45 minutes est atteinte, l'écran affiche « 5 minutes » lors d'un nouvel appui.

Et vice versa, à chaque pression sur la touche , la durée de fonctionnement est diminuée de 5 minutes. Lorsque la durée de 5 minutes est atteinte, le décompte repart à 45 minutes lors d'un nouvel appui.

05 > 10 > 15 > 20 > 25 > 30 > 35 > 40 > 45



4. Après 3 secondes, la durée sélectionnée est enregistrée par la sorbetière. Le cycle débute et la pale commence à tourner.
5. Versez doucement votre préparation par l'ouverture située dans le couvercle. Veillez à ne pas dépasser le niveau du rebord de la pale.

Notes :

- Le procédé de congélation peut prendre de 20 à 40 minutes selon les recettes et quantités.
- Votre appareil ne doit en aucun cas être coupé durant la congélation.

6. Lorsque la glace commence à prendre, il est alors possible d'ajouter, par l'ouverture située dans le couvercle : des morceaux de fruits, des pépites de chocolats, noix de pécan et autres ingrédients selon la recette souhaitée. N'arrêtez pas le fonctionnement de la pale pour autant !

Notes :

- Pour protéger le moteur, l'appareil change automatiquement le sens de rotation de la pale lorsque la consistance devient trop dure.
- Si l'appareil change sans cesse de sens, il est temps de l'arrêter !

7. Lorsque la consistance souhaitée est obtenue, éteignez l'appareil.

Note : assurez-vous que l'appareil soit débranché avant d'enlever le bloc-moteur puis le couvercle.

8. Retirez le bloc-moteur et le couvercle.
9. Sortez la glace à l'aide d'une spatule puis déposez-la dans un récipient ou servez-la directement dans des coupes, un cornet...

Important : placez votre glace au congélateur si vous ne souhaitez pas la déguster immédiatement.

QUELQUES CONSEILS

- Vous pouvez préparer dans votre sorbetière Siméo des crèmes glacées et des sorbets. Notez toutefois qu'un sorbet aura toujours une consistance plus liquide que les crèmes glacées.
- Il est possible que la glace devienne suffisamment solide pour empêcher la pale de tourner, arrêtez alors tout de suite le moteur, sans quoi vous risquez de l'endommager.
- Rangez votre bol au congélateur ainsi il est toujours prêt à l'emploi.
- Les préparations contenant une forte proportion de sucre, de matières grasses ou d'alcool demandent plus de temps pour se solidifier et peuvent, dans certains cas, ne pas devenir totalement fermes.
- Si nécessaire à votre recette, ajoutez de l'alcool uniquement lorsque l'appareil est en marche et que la préparation a commencé à se solidifier.
- Veillez à préparer intégralement votre recette avant de sortir le bol du congélateur, il est primordial que le bol soit aussi froid que possible.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

IMPORTANT

- Avant tout nettoyage ou entretien, l'appareil doit être débranché.
- N'immergez en aucun cas le bloc-moteur et le cordon d'alimentation dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- Ne lavez jamais le bloc-moteur à l'eau courante.
- Le bloc-moteur et le bol réfrigérant ne sont pas compatibles lave-vaisselle.

- N'utilisez pas de produits chimiques ou de nettoyeurs abrasifs ou de laine d'acier pour nettoyer les différentes pièces de l'appareil.
- Avant de remonter votre appareil, assurez-vous que toutes les pièces soient entièrement sèches et que son cordon d'alimentation soit débranché.

Nettoyage avant la première mise en service

1. Lavez l'ensemble des pièces, sauf le bloc-moteur, avec de l'eau savonneuse ; rincez et séchez-les.
2. Nettoyez le bloc-moteur avec un chiffon doux et légèrement humide.

Nettoyage après utilisation

1. Après le démontage de la sorbetière, rincez immédiatement toutes les pièces démontées et les accessoires utilisés, sauf le bloc-moteur.
2. Lavez l'ensemble des pièces avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce. Rincez et séchez correctement.
4. Nettoyez le bloc-moteur avec un chiffon doux et légèrement humide.
5. Veillez à bien sécher toutes les pièces de l'appareil avant de les remonter.

Notes :

- La glace est très sensible aux bactéries, il est donc primordial que la sorbetière ainsi que les accessoires soient parfaitement propres.
- Le bol doit être à la température ambiante avant de le nettoyer. Laver ensuite l'intérieur du récipient et bien essuyer. NE PAS immerger complètement le bol dans l'eau. NE PAS congeler le bol s'il est mouillé.

RANGEMENT

Après nettoyage de l'appareil, assurez-vous que toutes les pièces soient complètement sèches et rangez votre sorbetière dans un endroit propre et sec.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Ce guide de dépannage est donné à titre indicatif. En cas de doute, portez votre appareil à réparer dans un Centre Service Agréé, dont vous obtiendrez les coordonnées au dos de cette notice.

ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Votre glace est trop liquide ?	Avez-vous placé le bol réfrigérant dans un congélateur **** ?	Les réfrigérateurs, conservateurs, freezers, congélateurs autres que **** ne sont pas assez puissants pour permettre au bol de restituer le froid nécessaire à la réalisation de glaces parfaites.
	Avez-vous placé la préparation dans un réfrigérateur ?	Placez votre préparation au minimum une heure dans un réfrigérateur avant de faire votre glace.
	Avez-vous mis votre sorbetière en marche avant de verser la préparation ?	La pale doit tourner lorsque vous y versez votre préparation.
	Avez-vous utilisé plus de lait que la recette le prévoit ?	Il est préférable d'augmenter la quantité de crème plutôt que la quantité de lait.
	Avez-vous utilisé suffisamment de crème ?	La crème est l'un des ingrédients les plus importants dans la préparation. Il est recommandé de ne pas réduire la quantité de crème indiquée par la recette.
	Avez-vous servi votre glace dans une coupe en métal/aluminium ou avec des couverts en métal/aluminium ?	Évitez autant que possible de mettre la glace au contact du métal ou de l'aluminium.
	Avez-vous laissé le bol réfrigérant assez longtemps au congélateur ?	Laissez le bol au minimum 8h au congélateur ****
	Avez-vous stocké le bol couché ?	Placez le bol réfrigérant verticalement, sans quoi le

		liquide de congélation ne sera pas réparti uniformément, ce qui nuit à la bonne réalisation de la glace.
	Avez-vous versé trop de préparation dans le bol réfrigérant ?	Veillez à respecter le niveau figurant sur la pale.
La pale se bloque.	Les recettes de crème glacée qui incluent des ingrédients durs comme des noix ou de pépites de chocolats peuvent bloquer la pale dans le récipient.	N'ajoutez pas d'ingrédients durs avant la fin du brassage.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Puissance : 12 W

Tension d'utilisation : 220-240 V~ 50 Hz

ACCESSOIRES

Vous trouverez l'ensemble des accessoires de nos produits sur notre site :

www.accessoires-electromenager.fr

Toute utilisation de produits non recommandés par Siméo entraîne l'annulation de la garantie.

DESTRUCTION DE L'APPAREIL

Merci de respecter les recommandations ci-dessous :

Vous ne devez pas vous débarrasser de cet appareil avec vos déchets ménagers.

Un système de collecte sélective pour ce type de produit est mis en place par les communes, vous devez vous renseigner auprès de votre mairie afin d'en connaître les emplacements. En effet, les produits électriques et électroniques contiennent des substances dangereuses qui ont des effets néfastes sur l'environnement ou la santé humaine et qui doivent être recyclées.



Document et visuels non contractuels. Dans un souci d'amélioration constante du produit, certaines caractéristiques sont susceptibles d'être modifiées sans préavis. Les illustrations du produit de cette notice peuvent varier quelque peu du produit actuel.

GARANTIE

- La garantie générale de l'appareil est de 2 ans et ne couvre que l'utilisation domestique de l'appareil.
- Sont exclus de la garantie :
 - les pièces d'usure telles que les joints,
 - les pièces amovibles ou mobiles endommagées suite à une mauvaise manipulation, telles que le couvercle transparent, la pale et le bol réfrigérant,
 - l'appareil suite à une chute ou un choc lors de sa manipulation,
 - les appareils utilisés autrement qu'en fonctionnement normal dans la sphère privée.
- Le fabricant ne pourra être tenu responsable des dommages éventuels causés par un usage incorrect de l'appareil, non conforme au mode d'emploi ou par des réparations effectuées par un personnel non qualifié.
- Les réparations doivent être uniquement effectuées dans un des Centres Services Agréés de la marque.
- Pour tout renseignement :
 - pour la France : contactez le Service Relations Clientèles au +33 3 88 18 66 18 ou par email à customer-support@lavafields.com
 - pour la Belgique et le Luxembourg : contactez le Service Relations Clientèles au +32 71 12 14 88 ou par email à support-be@lavafields.com
 - visitez également le site internet de Siméo : www.simeo.tm.fr
- Les pièces d'usure et dommages exclus de la garantie sont remplacés ou réparés contre remboursement des frais.
- La durée de la garantie débute à partir de la date d'achat d'origine. Il peut y être fait recours uniquement avec la présentation de l'appareil défectueux accompagné de la facture ou preuve d'achat.
- La disponibilité des pièces de rechange, prévues pour un produit réparable est de 3 ans à partir de sa date de fabrication (information mentionnée sur le produit : numéro de lot ou de série).
- **Rappel** : pour toute intervention, il vous sera demandé de retourner le produit sous son conditionnement initial afin d'éviter tout dommage supplémentaire lié au transport. Nous vous invitons donc à conserver l'emballage d'origine dans son intégralité.
- Lieu de juridiction : Strasbourg.
- Les dispositions de la garantie ne sont pas exclusives du bénéfice au profit de l'acheteur de la garantie légale pour défauts et vices cachés qui s'applique en tout état de cause dans les conditions des articles 1641 et suivants du Code Civil.

Glace à la fraise

- 375 g de fraises
 - 100 ml de lait
 - 250 ml de crème fraîche liquide
 - 300 g de sucre
 - 1 c. à café d'essence de vanille
 - 2 c. à café de jus de citron
 - 1 pincée de sel
1. Mixez les fraises.
 2. Ajoutez le reste des ingrédients et mélangez jusqu'à l'obtention d'une mousse.
 3. Recouvrez la préparation et placez là au réfrigérateur.
 4. Une fois réfrigéré remixez la préparation et versez la dans la sorbetière.

Glace à la vanille

- 6 jaunes d'œufs
 - 100 g de sucre
 - 400 ml de lait
 - 300 ml de crème fraîche épaisse
 - 2 gousses de vanille
1. Fendez les gousses de vanille dans le sens de la longueur.
 2. Faites bouillir le lait avec la vanille.
 3. Dans un bol, battez les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
 4. Versez le lait dans le bol, bien mélanger.
 5. Reversez la préparation dans la casserole et faites chauffer en remuant jusqu'à ce que le mélange forme une pellicule sur le dos de la cuillère en bois (attention : il ne faut pas que le mélange atteigne l'ébullition).
 6. Incorporez la crème fraîche, réfrigérez puis versez dans la sorbetière.

Glace au miel

- 4 jaunes d'œufs
 - 50 g de sucre
 - 60 g de miel
 - 400 ml de lait
 - 200 ml de crème fraîche épaisse
1. Faites bouillir le lait.
 2. Dans un bol, battez les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
 3. Versez le lait dans le bol, bien mélanger.
 4. Reversez la préparation dans la casserole, faites chauffer en remuant jusqu'à ce que le mélange forme une pellicule sur le dos de la cuillère en bois (attention il ne faut pas que le mélange atteigne l'ébullition).
 5. Incorporez le miel, puis la crème fraîche.
 6. Réfrigérez la préparation puis versez dans l'appareil.

Glace au chocolat

- 6 jaunes d'œufs
 - 200 g de sucre
 - 1/2 l de lait
 - 300 ml de crème fraîche liquide
 - 100 g de cacao non sucré
1. Faites bouillir le lait.
 2. Battez les jaunes d'œufs et 150 g de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
 3. Ajoutez le cacao et mélangez.
 4. Versez le lait doucement en remuant pour obtenir une préparation bien liquide.
 5. Refaites chauffer l'ensemble à feu doux pour qu'il épaississe (sans le faire bouillir).
 6. Laissez refroidir et battez énergiquement la crème et le reste de sucre.
 7. Mélangez le tout.
 8. Réfrigérez la préparation puis versez dans la sorbetière.

Glace à la banane

- 3 bananes bien mûres
 - 100 g de sucre
 - 350 ml de lait
 - 100 ml de crème fraîche liquide
1. Mixez le tout.
 2. Réfrigérez la préparation puis incorporez là dans la sorbetière.

Glace au pain d'épices

- 150 g de pain d'épices
 - 600 ml de lait entier
 - 100 g de sucre
 - 1 grosse cuillère à soupe de miel
 - 6 jaunes d'œufs
 - 1/2 cuillère à café de Pastis
1. Faites bouillir le lait.
 2. Hors du feu, ajoutez le pain d'épices coupé en morceaux.
 3. Laissez reposer quelques minutes dans un saladier.
 4. Battez les jaunes d'œufs, le sucre, et le miel jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
 5. Ajoutez le lait au pain d'épices.
 6. Remettez le tout dans la casserole et faites prendre légèrement, à feu doux.
 7. Réfrigérez la préparation puis ajoutez le pastis avant de verser dans la sorbetière.

Glace à la lavande

- 2 c. à café de fleurs de lavande
- 250 ml d'eau
- 250 ml de lait

- 250 ml de crème fraîche
 - 150 g de sucre
1. Faites bouillir l'eau et le lait avec le sucre dans une casserole.
 2. Retirez du feu et ajoutez les fleurs de lavande.
 3. Laissez infuser à couvert durant 12 heures.
 4. Montez la crème en chantilly puis ajoutez le lait de lavande filtré.
 5. Réfrigérez la préparation puis incorporez-la dans la sorbetière.

Glace noix de Macadamia et caramel

- 2 œufs
 - 60 g de sucre
 - 400 ml de lait
 - 100 ml de crème fraîche
 - 200 g de noix de Macadamia
 - Caramel liquide
1. Battez les jaunes d'œufs avec la moitié du sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
 2. Montez les blancs d'œufs en neige.
 3. Incorporez les blancs d'œufs aux jaunes d'œufs avec le lait et la crème. Mélangez.
 4. Dans un bol, mélangez les noix préalablement concassées et le caramel.
 5. Rajoutez-les à la préparation.
 6. Réfrigérez le tout avant de verser dans la sorbetière.

Glace rhum raisin

- 2 œufs
 - 120 g de sucre
 - 400 ml de lait
 - 100 ml de crème fraîche
 - 100 g de raisins secs
 - 40 ml de rhum
1. Dans un bol, laissez mariner les raisins dans le rhum.
 2. Battez les jaunes d'œufs avec la moitié du sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
 3. Montez les blancs d'œufs en neige.
 4. Incorporez les blancs d'œufs aux jaunes d'œufs.
 5. Rajoutez le lait et la crème, mélangez, puis ajoutez le sucre restant.
 6. Réfrigérez la préparation puis incorporez là dans la sorbetière.
 7. Lorsque la glace commence à être ferme, incorporez les raisins.

Glace au caramel au beurre salé

Pour le caramel au beurre salé :

- 100 g de sucre
- 50 g de beurre demi-sel
- 60 ml de lait

Pour la crème anglaise :

- 5 jaunes d'œufs
 - 1/2 l de lait
 - 100 g de sucre
 - 1 cuillère à café de Maïzena
1. Préparez le caramel en mettant les ingrédients dans une casserole. Faites chauffer doucement en mélangeant.
 2. Huilez un moule à tarte. Quand le caramel est bien blond, versez-le sur le moule à tarte et étalez-le finement avec le dos de la cuiller en bois. Laissez refroidir.
 3. Préparez la crème anglaise en faisant tout d'abord bouillir le lait. Mélangez au fouet les jaunes d'œufs, le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et incorporez la Maïzena.
 4. Versez le lait bouillant sur ce mélange en fouettant et remettez le tout dans la casserole à feu doux. Mélangez jusqu'à léger épaississement. Attention à ne pas laisser bouillir.
 5. Cassez la moitié du caramel en gros morceaux et les ajoutez dans la crème anglaise très chaude. Mélangez jusqu'à dissolution du caramel.
 6. Réfrigérez la préparation puis incorporez la dans la sorbetière.
 7. Cassez le reste du caramel en petits morceaux et les ajouter à la glace quand celle-ci est presque prise.

IDÉES RECETTES : LES SORBETS

Sorbet fruits des bois

- 500 g fruits rouges
 - 300 g sucre
 - 250 g d'eau
 - 2 blancs d'œuf
1. Chauffez 50 g de sucre avec 500 g de fruits rouges.
 2. Mixez puis passez au tamis pour éliminer les pépins.
 3. Faites un sirop avec 250 g de sucre et 250 g d'eau.
 4. Laissez bouillir 5 min puis mélangez avec la pulpe de fruits et le blanc d'œufs.
 5. Réfrigérez la préparation puis incorporez-la dans la sorbetière.

Sorbet melon

- 750 ml de chair de melon (environ 3 melons)
 - 200 g à 300 g de sucre
 - 1 jus de citron
1. Récoltez la chair des melons et mixez.
 2. Ajoutez le citron et 200 g de sucre.
 3. Mixez de nouveau pour faire fondre le sucre.
 4. Goûtez et ajoutez du sucre si besoin.
 5. Réfrigérez la préparation puis incorporez la dans la sorbetière.

Sorbet mandarine

- 750 ml de jus de mandarine
- 200 g à 300 g de sucre

- 1 jus de citron
- 2 c. à soupe d'alcool (Cointreau, Grand Marnier, Cognac*)

1. Pressez des mandarines pour obtenir 750 ml de jus.
2. Ajoutez le citron, l'alcool et 200 g de sucre.
3. Remuez pour faire fondre le sucre, goûtez et ajoutez du sucre si besoin.
4. Passez soigneusement le jus au chinois.
5. Réfrigérez la préparation puis incorporez la dans la sorbetière

* Attention l'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération !

Sorbet citron-anis

- 500 g de sucre
- 500 ml d'eau
- 375 ml de Perrier
- 5 citrons
- 3 blancs d'œufs
- 1 anis étoilé

1. Préparez un sirop en faisant bouillir l'eau et le sucre.
2. Faites infuser l'anis étoilé dans le sirop bouillant.
3. Passez le sirop au chinois.
4. Rajoutez le Perrier, le jus des 5 citrons ainsi que le blanc d'œuf.
5. Réfrigérez la préparation puis incorporez la dans la sorbetière.

Sorbet pomme

- 500 g de pommes Granny
- Le jus de 2 citrons
- 300 g de sucre
- 300 ml d'eau

1. Coupez les pommes non épluchées, mais équeutées et épépinées en très fines lamelles.
2. Mettez au congélateur arrosé du jus de citron durant une nuit.
3. Le lendemain, faites bouillir l'eau et le sucre.
4. Versez le sirop refroidi sur les pommes congelées.
5. Mixez le tout.
6. Incorporez la préparation dans la sorbetière.

Sorbet tomate-basilic

- 2 kg de tomates
- 60 g de sucre
- 2 blancs d'œufs
- ½ bouquet de basilic
- Sel

1. Plongez les tomates dans de l'eau bouillante quelques secondes. Pelez, épépinez et mixez les tomates. Réservez au frais.

2. Dans une casserole, faites chauffer le sucre avec 600 ml d'eau. Retirez du feu au premier bouillon et laissez tiédir.
3. Montez les blancs d'œufs en neige ferme avec une pincée de sel. Hachez 10 feuilles de basilic.
4. Incorporez la pulpe de tomate, les blancs en neige et le basilic haché au sirop. Mélangez.
5. Réfrigérez la préparation puis versez dans la sorbetière.

Sorbet potiron à la menthe

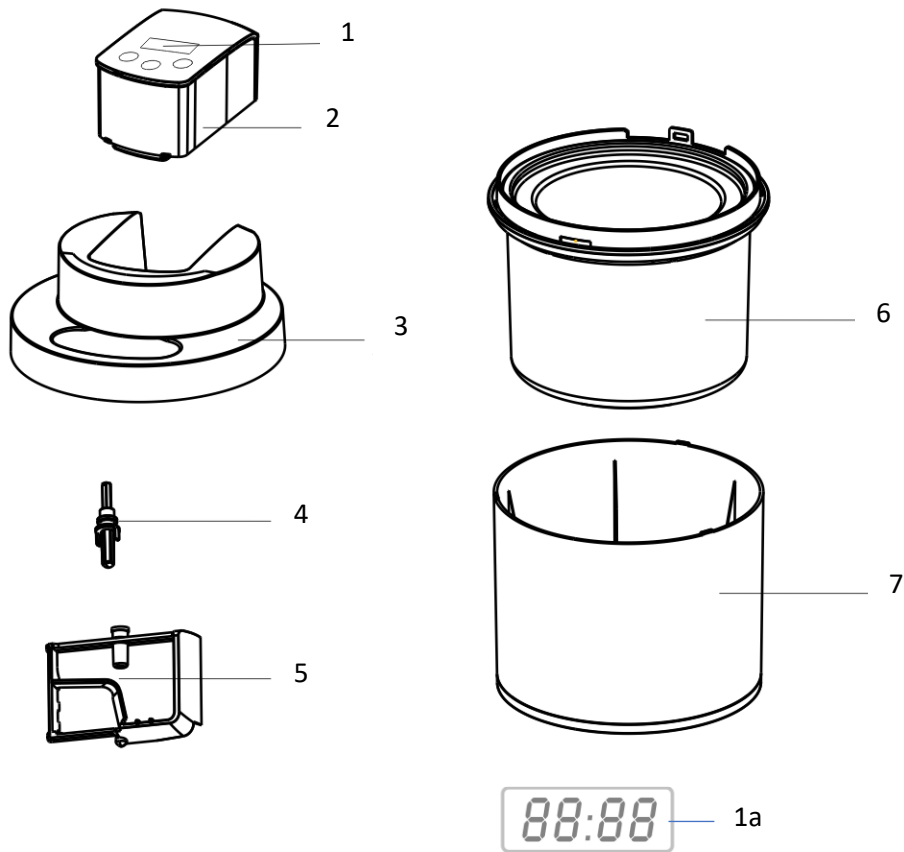
- 500 g de potiron
 - 1 feuille de gélatine
 - 1 c. à soupe de crème fraîche
 - ½ c. à café de 4 épices
 - 1 pointe de sel
 - 4 ou 5 feuilles de menthe fraîche ciselée
1. Faites cuire à la vapeur le potiron coupé en dés.
 2. Laissez bien égoutter après la cuisson.
 3. Faites ramollir la feuille de gélatine dans de l'eau tiède.
 4. Placez au mixer l'ensemble des ingrédients et mixer jusqu'à ce que ce soit homogène.
 5. Réfrigérez la préparation puis versez dans la sorbetière.

U hebt net een product aangeschaft van het merk Siméo. Het werd met zorg ontwikkeld en heeft diepgaande controletesten ondergaan.

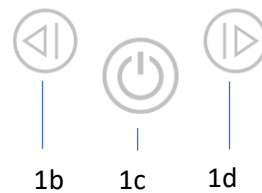
Wij danken u voor het getoonde vertrouwen in ons merk en hopen dat dit toestel u volledig kan bekoren.

Lees aandachtig de gebruiksaanwijzing voordat u het toestel gaat gebruiken en bewaar deze zorgvuldig om later te raadplegen indien nodig.

Technische omschrijving



- 8. Bedieningspaneel
- 9. Motorblok
- 10. Deksel
- 11. As
- 12. Mengspatel
- 13. Koelkom
- 14. Behuizing van het toestel



1a. LCD display

1b. 5 minuten erbij

1c. Aan/Uit

1d. 5 minuten ervan

ALGEMENE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- Houd u aan de veiligheids-, gebruiks- en reinigingsvoorschriften van deze gebruiksaanwijzing. Bij niet naleven hiervan vervalt de garantie.
- Dit toestel is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Het werd niet ontworpen om gebruikt te worden in volgende gevallen, die niet gedekt worden door de garantie:
 - o Personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
 - o Boerderijen;
 - o Klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen;
 - o Bed & breakfast omgevingen.
- Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar, op voorwaarde dat ze onder toezicht staan of dat ze instructies hebben ontvangen aangaande het veilig gebruik van het toestel en dat ze de betreffende gevaren begrijpen. Houd het toestel en het elektriciteits snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Dit toestel mag gebruikt worden door personen met verminderde fysieke, motorische of geestelijke capaciteiten of door personen met een gebrek aan ervaring en kennis, op voorwaarde dat

zij onder toezicht staan of instructies ontvangen aangaande het gebruik van het toestel op een veilige manier en op voorwaarde dat zij de betreffende gevaren begrijpen.

- Het toestel mag niet worden gebruikt met een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Kinderen mogen het toestel niet als speelgoed gebruiken.
- Hoed u voor potentiële gevaren bij een verkeerd gebruik van het toestel.
- Reiniging en onderhoud mogen niet uitgevoerd worden door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en dat ze onder toezicht staan van een volwassene.
- Het toestel mag niet worden ondergedompeld in water of enig andere vloeistof.
- Om alle gevaar te vermijden, gebruik het toestel niet indien het elektriciteits snoer, de stekker of het toestel beschadigd zijn. In dit geval moet het toestel naar een professioneel Erkend Service Center van SIMÉO worden gebracht voor inspectie en herstelling of vervanging van de beschadigde onderdelen.
- Bij storing of defect moet het toestel worden hersteld door een vakman van een erkend Service

Center van SIMÉO. U vindt de contactgegevens van het dichtstbijzijnde erkende Service Center van SIMÉO op: www.simeo.tm.fr

- Trek steeds de stekker van het toestel uit het stopcontact in volgende gevallen:
 - Bij langdurig niet-gebruik
 - Vóór reiniging of onderhoud
 - In geval van storing.
- Sluit het toestel alleen aan op een geaard stopcontact dat voldoet aan de huidige elektrische veiligheidsvoorschriften. Als een verlengsnoer nodig is, gebruik dan een verlengsnoer met geïntegreerde aarding en met een nominale sterkte voldoende hoog om het vermogen van het toestel aan te kunnen.

- Zorg dat de netspanning overeenkomt met de netspanning aangegeven op het typeplaatje van het toestel.
- Rol steeds het elektriciteits snoer volledig uit.
- Sluit geen ander toestel aan op dezelfde kring om overbelasting van het elektriciteitsnet te vermijden.
- Trek niet aan het elektriciteits snoer of aan het toestel zelf om de stekker uit het stopcontact te trekken.
- Hanteer het toestel niet met natte handen.
- Plaats het toestel op een vlak, horizontaal, droog en niet glad oppervlak.
- Plaats het toestel niet op de rand van een tafel of werkblad om te vermijden dat het zou omvallen.
- Zorg dat het elektriciteits snoer en eventuele verlengsnoeren niet in doorgangen ligt om te vermijden dat het toestel zou omvallen.
- Verplaats het toestel nooit terwijl het in werking is.
- Gebruik het toestel nooit buitenshuis.
- Gebruik het toestel niet in de nabijheid van een waterbron.
- Plaats het toestel niet in de nabijheid van een warmtebron en vermijd dat het elektriciteits snoer in contact komt met een warm oppervlak.
- Het toestel mag niet blootgesteld worden aan vorst. Laat het toestel 's winters nooit in de auto of op een andere vorstgevoelige plaats liggen om schade te voorkomen.

SPECIFIEKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- Laat het doorzichtig deksel op zijn plaats wanneer het toestel in werking is.
- Zorg dat er niets ongewenst in de koelkom zit voordat u het toestel laat werken.

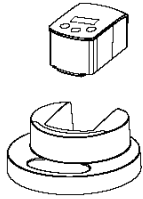
- Gebruik nooit te groot of verpakt voedsel. Verwijder van tevoren eventueel inpakpapier, aluminiumfolie of huishoudfolie rond het voedsel.
- Plaats geen vaste bereidingen in de koelkom (bijv. kant-en-klaar ijs), giet er alleen vloeibare bereidingen in.
- Vries ijs of sorbetijs dat ontdooid is niet opnieuw in, zelfs niet gedeeltelijk.
- Gebruik geen andere accessoires dan die bij het product zijn geleverd, want hierdoor kan het toestel beschadigd raken.
- Controleer of alle onderdelen goed op hun plaats zitten voordat u de ijsmachine start. Raadpleeg hiervoor het gedeelte "Montage" van deze gebruiksaanwijzing.
- Wacht altijd tot de motor volledig gestopt is voordat u het bovenste deel verwijdert.
- Laat het toestel niet leeg werken.
- Giet het mengsel niet in de koelkom als de mengspatel niet draait.
- Gebruik het toestel niet als u scheuren, barsten, enz. in de kom ziet.
- Vries de kom altijd rechtop in.
- Droog de binnenkant van de koelkom goed af voordat u hem in de vriezer zet.
- Plaats het toestel niet op een kookplaat in werking of in een oven.
- Gebruik de roomijsmachine niet in de vriezer of koelkast.
- Plaats uw handen of kookgerei niet in de kom wanneer het toestel draait.
- Gebruik altijd zacht plastic of houten gereedschap om de inhoud van de koelkom te legen, om beschadiging te voorkomen.
- Verplaats het toestel nooit als het in werking is.
- Berg het toestel niet op als het motorblok nog warm is.
- Trek in de volgende gevallen de stekker uit het stopcontact:
 - Voordat u accessoires gebruikt
 - Voor het schoonmaken
 - Bij een storing of defect
 - Bij langdurig niet-gebruik

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

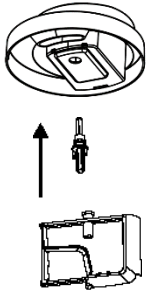
- Pak het toestel uit.
- Verwijder alle plastic zakken, karton en papier die de verschillende onderdelen van de ijsmachine beschermen.
- Reinig alle onderdelen (behalve het motorblok) in een lauw zeepsopje en spoel ze af.
- Veeg het motorblok met een zachte, vochtige doek.
- Zorg dat alle onderdelen volledig droog zijn voordat u het toestel in elkaar zet.

MONTAGE

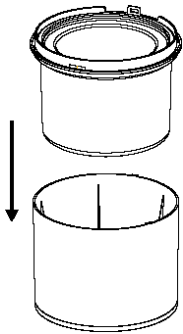
1. Plaats het motorblok in het deksel en klik het vast.



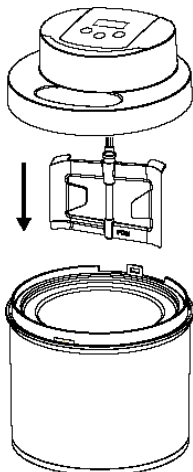
2. Plaats de as en de mengspatel in het motorblok.



3. Plaats de koelkom, die vooraf in de vriezer werd geplaatst, in de behuizing van het toestel.



4. Plaats het deksel/het motorblok/de mengspatel in de koelkom en draai met de klok mee om te vergrendelen.



GEBRUIK


- Zet de kom **minstens 8 uur** in de vriezer voordat u het ijs gaat maken.
- Kies uw recept en maak het mengsel klaar. Het is aan te raden om uw mengsel ongeveer 1 uur in de koelkast te zetten voordat u begint.


10. Haal de kom uit de vriezer en plaats het transparante deksel/het motorblok/de mengspatel in de koelkom.
11. Sluit het toestel aan en druk op de Aan/Uit knop.
12. Gebruik de pijltjes om de gewenste werkingstijd in te stellen. Bij elke druk op de pijl wordt de werkingstijd verhoogd of verlaagd, afhankelijk van of de pijl naar links of naar rechts wordt ingedrukt.

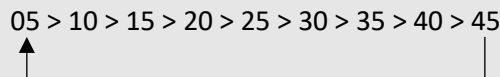


Opmerkingen :

- De maximale cyclustijd is 45 minuten
- De minimale cyclustijd is 5 minuten

- Elke keer dat de knop  wordt ingedrukt, wordt de werkingstijd met 5 minuten verlengd. Wanneer 45 minuten zijn bereikt, verschijnt "5 minuten" op het display wanneer u nogmaals op de knop drukt.

En omgekeerd, elke keer dat de knop  wordt ingedrukt, wordt de werkingstijd met 5 minuten verminderd. Wanneer 5 minuten zijn bereikt, begint het aftellen opnieuw bij 45 minuten wanneer u opnieuw op de knop drukt.



13. Na 3 seconden wordt de geselecteerde tijd geregistreerd door de ijsmachine. De cyclus start en de mengspatel begint te draaien.
14. Giet het mengsel voorzichtig door de opening in het deksel. Zorg dat u de rand van de mengspatel niet overschrijdt.

Opmerkingen :

- Het bevroeringsproces kan 20 tot 40 minuten duren, afhankelijk van het recept en de hoeveelheid.
- Schakel uw toestel in geen geval uit tijdens de bevroeringsfase.

15. Wanneer het ijs begint op te stijven kunt u stukjes fruit, chocoladeschilfers, pecannoten en andere ingrediënten toevoegen door de opening in het deksel, volgens uw recept. Maar stop de mengspatel niet!

Opmerkingen :

- Om de motor te beschermen, verandert het toestel automatisch de draairichting van de mengspatel als de consistentie te hard wordt.
- Als het toestel van richting blijft veranderen, is het tijd om het uit te zetten!

16. Schakel het toestel uit wanneer de gewenste consistentie is bereikt.

Opmerking: zorg dat de stekker van het toestel uit het stopcontact is getrokken voordat u het motorblok en vervolgens het deksel verwijdert.

17. Verwijder het motorblok en het deksel.

18. Verwijder het ijs met een spatel en doe het in een kom of serveer direct in bekers, hoorntjes...

Belangrijk: zet uw ijs in de vriezer als u het niet meteen wilt nuttigen.

TIPS

- U kunt uw Siméo ijsmachine gebruiken om zowel roomijs als sorbet te maken. Houd er wel rekening mee dat sorbet altijd vloeibaarder is dan roomijs.
- Het is mogelijk dat het ijs zo hard wordt dat de mengspatel niet meer kan draaien, stop de motor dan onmiddellijk, anders riskeert u hem te beschadigen.
- Bewaar uw kom in de vriezer zodat u deze altijd kunt gebruiken.
- Bereidingen met een hoog gehalte aan suiker, vet of alcohol hebben meer tijd nodig om op te stijven en kunnen in sommige gevallen niet helemaal stevig worden.
- Als uw recept dit vereist, voeg dan pas alcohol toe als de machine draait en de bereiding begint op te stijven.
- Zorg dat u uw hele recept klaarmaakt voordat u de kom uit de vriezer haalt, het is essentieel dat de kom zo koud mogelijk is.

REINIGING EN ONDERHOUD

BELANGRIJK

- Voor elke reiniging of elk onderhoud van het toestel, moet de stekker uit het stopcontact worden getrokken.
- Dompel het motorblok of het elektriciteits snoer nooit onder in water of enig andere vloeistof.
- Reinig het motorblok nooit onder stromend water.
- Het motorblok en de koelkom zijn niet vaatwasser bestendig.

- Gebruik geen chemicaliën, schuurmiddelen of staalwol om onderdelen van het toestel te reinigen.
- Voordat u het toestel weer in elkaar zet, moet u ervoor zorgen dat alle onderdelen volledig droog zijn en dat de stekker uit het stopcontact getrokken is.

Reinigen voor het eerste gebruik

1. Reinig alle onderdelen, behalve het motorblok, met een zeepsopje; spoel en droog.
2. Reinig het motorblok met een zachte, licht vochtige doek.

Reinigen na gebruik

1. Spoel na het demonteren van de ijsmachine onmiddellijk alle gedemonteerde onderdelen en gebruikte accessoires af, behalve het motorblok.
2. Reinig alle onderdelen met een warm zeepsopje en een zachte spons. Spoel en droog grondig.
4. Reinig het motorblok met een zachte, licht vochtige doek.
5. Zorg dat alle onderdelen van het toestel goed droog zijn voordat u ze weer in elkaar zet.

Opmerkingen :

- Ijs is zeer gevoelig voor bacteriën, dus het is van vitaal belang dat de ijsmachine en accessoires perfect schoon zijn.
- De kom moet op kamertemperatuur zijn voordat u hem reinigt. Reinig vervolgens de binnenkant van de kom en veeg hem droog. Dompel de kom NIET helemaal onder in water. Vries de kom NIET in als hij nat is.

Opslag

Zorg na het reinigen dat alle onderdelen volledig droog zijn en berg de ijsmachine op in een schone, droge ruimte.

Trouble shooting

Deze gids voor het oplossen van problemen is alleen bedoeld als leidraad. Breng uw toestel in geval van twijfel naar een erkend Service Center, waarvan u de contactgegevens op de achterkant van deze gebruiksaanwijzing vindt.

STORING	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
Is uw ijs te vloeibaar?	Heeft u de koelkom in een ****vriezer geplaatst?	Koelkasten, vriezers en diepvriezers anders dan **** zijn niet krachtig genoeg om de kom de koude te laten leveren die nodig is om perfect ijs te maken.
	Heeft u de bereiding in de koelkast gezet?	Zet de bereiding minstens een uur in de koelkast voordat u uw ijs gaat maken.
	Heeft u uw ijsmachine aangezet voordat u het mengsel goot?	De koelkom moet draaien wanneer u het mengsel erin giet.
	Heeft u meer melk gebruikt dan in het recept staat?	Het is beter om de hoeveelheid room te verhogen in plaats van melk.
	Heeft u genoeg room gebruikt?	De room is een van de belangrijkste ingrediënten in de bereiding. Het wordt aanbevolen om de hoeveelheid room die in het recept staat niet te verminderen.
	Heeft u uw ijs geserveerd in een metalen/aluminium kom of met metalen/aluminium bestek?	Vermijd zoveel mogelijk dat ijs in contact komt met metaal of aluminium.
	Heeft u de koelkom lang genoeg in de vriezer gelaten?	Laat de kom minstens 8 uur in de vriezer staan ****
	Heeft u de kom liggend bewaard?	Plaats de koelkom verticaal, anders wordt de vriesvloeistof niet gelijkmatig verdeeld, waardoor het moeilijk wordt om ijs te maken.

Is uw ijs te vloeibaar?	Heeft u te veel mengsel in de koelkom gegoten?	Zorg ervoor dat u het niveau aanhoudt dat op de mengspatel staat aangegeven.
De mengspatel loopt vast.	Ijsrecepten met harde ingrediënten zoals noten of chocoladeschilfers kunnen de mengspatel in de kom blokkeren.	Voeg pas harde ingrediënten toe als het mengproces klaar is.

TECHNISCHE GEGEVENS

Vermogen: 12 W

Bedrijfsspanning: 220-240 V~ 50 Hz

ACCESSOIRES

U vindt alle accessoires voor onze producten op onze website:

www.accessoires-electromenager.fr

Bij gebruik van producten die niet door Siméo worden aanbevolen, vervalt de garantie.

VERNIETIGING VAN HET TOESTEL

Volg de onderstaande aanbevelingen op:

Gooi dit toestel niet weg met het huishoudelijk afval.

Er is een selectief inzamelsysteem voor dit soort producten opgezet door de lokale autoriteiten en u moet contact opnemen met uw gemeente om te weten te komen waar dit systeem zich bevindt.

Elektrische en elektronische producten bevatten gevaarlijke stoffen die schadelijk zijn voor het milieu en de menselijke gezondheid en moeten worden gerecycled.



Niet-contractueel document en afbeeldingen. Met het oog op voortdurende productverbetering kunnen sommige functies zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd. De productillustraties in deze handleiding kunnen licht afwijken van het daadwerkelijke product.

GARANTIE

- De algemene garantie van het toestel bedraagt 2 jaar en geldt alleen voor huishoudelijk gebruik.
- Worden niet door de garantie gedekt:
 - slijtgevoelige onderdelen zoals afdichtingen,
 - verwijderbare of bewegende onderdelen die beschadigd zijn door verkeerd gebruik, zoals het transparante deksel, de mengspatel en de koelkom,
 - het toestel na val of schok,
 - toestellen die anders dan bij normaal gebruik in de privésfeer wordt gebruikt.
- De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade veroorzaakt door onjuist gebruik van het toestel, gebruik dat niet in overeenstemming is met de gebruiksaanwijzing of herstellingen die zijn uitgevoerd door niet-gekwalificeerd personeel.
- Herstellingen mogen alleen worden uitgevoerd bij één van de erkende Service Centers van het merk.
- Voor meer informatie kunt u contact opnemen met
 - voor Frankrijk: neem contact op met de Klantendienst op +33 3 88 18 66 18 of per e-mail op customer-support@lavafields.com
 - voor België en Luxemburg: neem contact op met de Klantendienst op +32 71 12 14 88 of per e-mail naar support-be@lavafields.com
 - bezoek ook de website van Siméo: www.simeo.tm.fr
- De onderdelen aan slijtage onderhevig en beschadigingen die niet door de garantie gedekt zijn worden vervangen of hersteld tegen betaling van de kosten.
- De garantieperiode gaat in op de datum van de oorspronkelijke aankoop. De garantie kan alleen worden ingeroepen op vertoon van het defecte toestel en de factuur of het aankoopbewijs.
- De beschikbaarheid van reserveonderdelen voor een herstelbaar product is 3 jaar vanaf de productiedatum (informatie aangegeven op het product: lot- of serienummer).
- Herinnering: voor elke tussenkomst wordt u gevraagd het product in de originele verpakking terug te sturen om extra transportschade te voorkomen. Bewaar de originele verpakking.
- Bevoegde rechtbank: Straatsburg.
- De bepalingen van de garantie sluiten het voordeel voor de koper van de wettelijke garantie voor gebreken en verborgen gebreken niet uit, die in elk geval van toepassing is onder de voorwaarden van de artikelen 1641 en volgende van het Franse Burgerlijk Wetboek.

RECEPTIDEEËN: IJS

Aardbeienijs

- 375 g aardbeien
 - 100 ml melk
 - 250 ml vloeibare room
 - 300 g suiker
 - 1 tl vanille-extract
 - 2 tl citroensap
 - 1 snuifje zout
5. Mix de aardbeien.
 6. Voeg de overige ingrediënten toe en mix tot het schuimig is.
 7. Dek het mengsel af en zet het in de koelkast.
 8. Eenmaal gekoeld meng het mengsel opnieuw en giet het in de ijsmachine.

Vanille-ijs

- 6 eierdooiers
 - 100 g suiker
 - 400 ml melk
 - 300 ml dikke room
 - 2 vanillestokjes
7. Splijt de vanillestokjes in de lengte.
 8. Breng de melk en de vanille aan de kook.
 9. Klop in een kom de eierdooiers en de suiker tot het mengsel wit wordt.
 10. Giet de melk in de kom en meng goed.
 11. Doe het mengsel terug in de pan en verwarm al roerend tot het mengsel een film vormt op de houten lepel (let op: het mengsel mag niet koken).
 12. Roer de room erdoor, koel in de koelkast en giet in de ijsmachine.

Honingijs

- 4 eierdooiers
 - 50 g suiker
 - 60 g honing
 - 400 ml melk
 - 200 ml dikke room
7. Breng de melk aan de kook.
 8. Klop in een kom de eierdooiers en suiker tot het mengsel wit wordt.
 9. Giet de melk in de kom en meng goed.
 10. Giet het mengsel terug in de pan en verwarm al roerend tot het mengsel een film vormt op de houten lepel (let op: het mengsel mag niet koken).
 11. Roer de honing erdoor en vervolgens de room.
 12. Koel het mengsel in de koelkast en giet het in de machine.

Chocolade-ijs

- 6 eierdooiers
 - 200 g suiker
 - 1/2 l melk
 - 300 ml vloeibare room
 - 100 g ongezoete cacao
9. Breng de melk aan de kook.
 10. Klop de eierdooiers en 150 g suiker tot het mengsel wit wordt.
 11. Voeg de cacao toe en roer.
 12. Giet de melk er langzaam bij en roer tot een vloeibaar mengsel.
 13. Verwarm het mengsel opnieuw op een laag vuur tot het dikker wordt (zonder te koken).
 14. Laat afkoelen en klop de room en de resterende suiker krachtig op.
 15. Meng alles door elkaar.
 16. Koel het mengsel in de koelkast en giet het in de ijsmachine.

Bananenijs

- 3 rijpe bananen
 - 100 g suiker
 - 350 ml melk
 - 100 ml vloeibare room
3. Meng alle ingrediënten.
 4. Koel het mengsel in de koelkast en voeg het dan toe aan de ijsmachine.

Peperkoekijs

- 150 g peperkoek
 - 600 ml volle melk
 - 100 g suiker
 - 1 grote el honing
 - 6 eierdooiers
 - 1/2 tl Pastis
8. Breng de melk aan de kook.
 9. Haal van het vuur en voeg de gehakte peperkoek toe.
 10. Laat een paar minuten staan in een kom.
 11. Klop de eierdooiers, suiker en honing tot het mengsel wit wordt.
 12. Voeg de melk met peperkoek toe.
 13. Doe het mengsel terug in de pan en laat op een laag vuur iets opstijven.
 14. Koel het mengsel in de koelkast en voeg dan de pastis toe voordat u het in de ijsmachine giet.

Lavendelijs

- 2 tl lavendelbloemen
- 250 ml water
- 250 ml melk
- 250 ml room
- 150 g suiker

6. Breng het water, de melk en de suiker in een pan aan de kook.
7. Haal van het vuur en voeg de lavendelbloemen toe.
8. Laat 12 uur afgedekt trekken.
9. Klop de room stijf en voeg dan de gezeefde lavendelmelk toe.
10. Koel het mengsel in de koelkast en voeg het dan toe aan de ijsmachine.

Karamelijs met macadamianoten

- 2 eieren
 - 60 g suiker
 - 400 ml melk
 - 100 ml room
 - 200 g macadamianoten
 - Vloeibare toffee
7. Klop de eierdooiers met de helft van de suiker tot het mengsel wit wordt.
 8. Klop de eiwitten stijf.
 9. Spatel de eiwitten door de eierdooiers met de melk en de room. Meng goed.
 10. Meng in een kom de gehakte noten en de karamel.
 11. Voeg ze toe aan het mengsel.
 12. Laat afkoelen in de koelkast voordat u het in de ijsmachine giet.

Rum en rozijnenijs

- 2 eieren
 - 120 g suiker
 - 400 ml melk
 - 100 ml room
 - 100 g rozijnen
 - 40 ml rum
8. Marineer de rozijnen in de rum in een kom.
 9. Klop de eierdooiers met de helft van de suiker tot het mengsel wit wordt.
 10. Klop de eiwitten stijf.
 11. Spatel de eiwitten door de eierdooiers.
 12. Voeg de melk en room toe, roer en voeg dan de resterende suiker toe.
 13. Koel het mengsel in de koelkast en voeg het dan toe aan de ijsmachine.
 14. Roer de rozijnen erdoor wanneer het ijs stevig begint te worden.

Gezouten boter-karamelijs

Voor de gezouten boter-karamel :

- 100 g suiker
- 50 g halfgezouten boter
- 60 ml melk

Voor de custard :

- 5 eierdooiers
- 1/2 l melk

- 100 g suiker
 - 1 tl maïzena
8. Bereid de karamel door de ingrediënten in een pan te doen. Verwarm zachtjes terwijl u roert.
 9. Olie een taartvorm in. Wanneer de karamel goudbruin is, giet hem in de taartvorm en smeer hem dun uit met de achterkant van een houten lepel. Laat afkoelen.
 10. Bereid de custard door eerst de melk te koken. Klop de eierdooiers en suiker samen tot het mengsel wit wordt en roer er dan de maïzena door.
 11. Klop de kokende melk door het mengsel en zet terug in de pan op een laag vuur. Roer tot het licht is ingedikt. Laat het niet koken.
 12. Breek de helft van de karamel in grote stukken en voeg toe aan de warme custard. Roer tot de karamel is opgelost.
 13. Koel het mengsel in de koelkast en voeg het dan toe aan de ijsmachine.
 14. Breek de overgebleven karamel in kleine stukjes en voeg toe aan het ijs als het bijna gestold is.

RECEPTIDEEËN: SORBETS

Bosvruchtensorbet

- 500 g rood fruit
 - 300 g suiker
 - 250 g water
 - 2 eiwitten
6. Verwarm 50 g suiker met 500 g rood fruit.
 7. Mix en zeef om de zaden te verwijderen.
 8. Maak een siroop van 250 g suiker en 250 g water.
 9. Kook 5 minuten en meng dan met de vruchtenpulp en eiwitten.
 10. Koel het mengsel in de koelkast en voeg het dan toe aan de ijsmachine.

Meloensorbet

- 750 ml meloenvruchtvlees (ongeveer 3 meloenen)
 - 200 g tot 300 g suiker
 - 1 citroensap
6. Verwijder het vruchtvlees van de meloenen en meng.
 7. Voeg de citroen en 200 g suiker toe.
 8. Mix nogmaals om de suiker te laten smelten.
 9. Proef en voeg suiker toe indien nodig.
 10. Koel het mengsel in de koelkast en voeg het dan toe aan de ijsmachine.

Mandarijnsorbet

- 750 ml mandarijn sap
- 200 g tot 300 g suiker
- 1 citroensap
- 2 el alcohol (Cointreau, Grand Marnier, Cognac*)

- Pers de mandarijnen uit tot 750 ml sap.
- Voeg de citroen, alcohol en 200 g suiker toe.
- Roer om de suiker te laten smelten, proef en voeg indien nodig meer suiker toe.
- Zeef het sap door een fijne zeef.
- Koel het mengsel in de koelkast en voeg het dan toe aan de ijsmachine.

* Alcoholmisbruik is gevaarlijk voor de gezondheid. Drink met mate!

Citroen-anijssorbet

- 500 g suiker
 - 500 ml water
 - 375 ml Perrier
 - 5 citroenen
 - 3 eiwitten
 - 1 steranijs
- Maak een siroop door het water en de suiker te koken.
 - Laat de steranijs trekken in de kokende siroop.
 - Zeef de siroop.
 - Voeg de Perrier, het sap van de 5 citroenen en het eiwit toe.
 - Koel het mengsel in de koelkast en voeg het dan toe aan de ijsmachine.

Appelsorbet

- 500 g Granny appels
 - Het sap van 2 citroenen
 - 300 g suiker
 - 300 ml water
- Snijd de ongeschilde appels, zonder steeltjes en pitjes, in heel dunne reepjes.
 - Zet met het citroensap een nacht in de vriezer.
 - Breng de volgende dag het water en de suiker aan de kook.
 - Giet de afgekoelde siroop over de bevroren appels.
 - Meng alles door elkaar.
 - Roer het mengsel in de ijsmachine.

Sorbet van tomaat en basilicum

- 2 kg tomaten
 - 60 g suiker
 - 2 eiwitten
 - ½ bosje basilicum
 - Zout
- Dompel de tomaten enkele seconden in kokend water. Pel de tomaten, ontpit ze en mix ze. Bewaar koel.
 - Verwarm in een pan de suiker met 600 ml water. Haal van het vuur bij de eerste kook en laat afkoelen.
 - Klop de eiwitten stijf met een snuifje zout. Hak 10 basilicumblaadjes fijn.
 - Roer de tomatenpulp, eiwitten en gehakte basilicum door de siroop. Meng goed.

10. Koel het mengsel in de koelkast en giet het in de ijsmachine.

Pompoensorbet met munt

- 500 g pompoen
 - 1 blaadje gelatine
 - 1 el verse room
 - ½ tl piment
 - 1 snuifje zout
 - 4 of 5 gehakte verse muntblaadjes
6. Stoom de pompoenblokjes.
7. Laat vervolgens goed uitlekken.
8. Week de gelatine in warm water.
9. Doe alle ingrediënten in een blender en mix tot een gladde massa.
10. Koel het mengsel in de koelkast en giet het in de ijsmachine.

SIMÉO

DALCQ SAS
Rue de Hainaut 86
6180 COURCELLES – BELGIË

Tel : +32 71 12 14 88
Email : support-be@lavafields.com
Website : www.simeo.tm.fr
Avril 2024

ARB SAS
8 rue Thomas Edison
67450 MUNDOLSHEIM – FRANCE

Tel : +33 3 88 18 66 18
Email : customer-support@lavafields.com
Website : www.simeo.tm.fr

Données et visuels non contractuels. Dans un souci d'amélioration constante du produit, certaines caractéristiques sont susceptibles d'être modifiées sans préavis.
Avril 2024