NOSTALGIA™

FROZEN DESSERT MACHINE | RECIPE BOOK

TABLE OF CONTENTS

INTRODUCTION 4

QUICK START GUIDE 5

HELPFUL TIPS 7

ICE CREAM RECIPES

Pre-Packaged Ice Cream Mix Soft Serve 9
Simple Vanilla Soft Serve 10
Soda Pop Float Soft Serve 11
Cappuccino Soft Serve 12
Strawberry Soft Serve 13
Matcha Milkshake 14
Mango Frozen Yogurt 15
Sicilian-Style Gelato 16

SLUSH DRINK RECIPES

Pomegranate Cooler Slush 18
Watermelon Slush 19
Soda Pop Slush 20
Party Punch Slush 21
Refreshing Sherbet Slush 22

ICED DRINK RECIPES

Hibiscus Mocktail 24
Cranberry Spritzer 25
Strawberry Lemonade Refresher 26
Grapefruit & Rosemary Mocktail 27
Peppermint Iced Tea 28

ALCOHOLIC BEVERAGE RECIPES

Grasshopper Ice Cream Cocktail 30
Strawberry Daiquiri Slush 31
Margarita Slush 32
Bourbon & Blood Orange Icy Blast 33
Cosmopolitan Slush 34

CLEANING & MAINTENANCE 33

INTRODUCTION

Delight your friends and family with this large assortment of delicious dessert recipes! This recipe book is all about sharing a tasty treat with your favorite people. Birthdays, pool parties, barbecues and 'just because' are all great reasons to whip together a few batches of soft serve ice cream, milkshakes, slush drinks, adult beverages and more!

QUICK START GUIDE

Before operating, be sure you read and understand all steps outlined within the Quick Start Guide.

FREEZE MODE : Make a dessert.

1. Choose and prepare your recipe as per the directions. See the included RECIPE BOOK for a number of fun recipes and ideas!
2. Turn the unit ON by toggling the ON/OFF Power Switch located underneath the side of the unit. The Control Panel will display "☰☰".
3. Press the UP or DOWN arrow on the Control Panel to correspond with the suggested Dessert Code number below based on the type of dessert.

Dessert Type	Setting	Recommended Setting	Max Recipe Capacity
Ice Cream	13 to 18 min	17 min	750 mL (26 oz.)
Slush Drink	8 to 12 min	9 min	1000 mL (34 oz.)
Alcoholic Beverage	12 to 14 min	14 min	1000 mL (34 oz.)
Iced Drink	4 to 6 min	5 min	1000 mL (34 oz.)

4. Pour your liquid mix into the unit via the Ingredient Funnel. **NOTE**: Do not add chunks of food, such as fruit, nuts or candies, into the Ingredient Funnel or Freezing Cylinder. Food chunks may become lodged in the Auger and damage the unit.
5. To start the freezing process, press the START/STOP (▶/■) button. This will turn on the compressor and the Auger will begin to stir. The Control Panel will count down in 1 minute intervals from the time entered until the display shows 00. **NOTE**: If the Freezing Cylinder is warmer or colder than average, the Control Panel will automatically increase or decrease the time needed to make the dessert.
6. When your dessert is ready for dispensing, the unit will beep 15 times.

DISPENSE MODE : Enjoy your dessert now.

1. When ready to dispense, the Control Panel will display "☰☰". Hold a cup under the Dispenser Spout. This will activate the Dispensing Sensor located beneath the Dispenser Spout,

which turns on the compressor and allows the Auger to begin stirring your frozen dessert.
NOTE: Your hand or a solid color cup is required to activate the sensor before dispensing. Clear cups may not activate the Dispensing Sensor.
PRO TIP: Remove the Dispensing Swirl Cap for better dispensing of slush drinks!

2. Pull the Dispensing Handle downward to dispense the final product into your cup. Once dispensed, push the Dispensing Handle back into the original upright position and remove your hand from in front of the Dispensing Sensor.
NOTE: If your dessert is too liquidy and needs more time to freeze, hold the START/STOP (▶/■) button for two seconds to add 2 minutes of time.

KEEP FRESH MODE : Enjoy your dessert later.

KEEP FRESH MODE keeps the finished product ready for dispensing. When your frozen dessert is ready, the unit automatically goes into KEEP FRESH MODE. In this mode, the compressor turns on for 1 minute, then turns off for 5 minutes.

NOTE: If your dessert is too liquidy and needs more time to refreeze, hold the START/STOP (▶/■) button for two seconds to add 2 minutes of time.

For cleaning directions, proceed to the CLEANING & MAINTENANCE section of this manual.

HELPFUL TIPS

SOFT SERVE ICE CREAM RECIPES

Keep in mind that custard-based recipes, as well as recipes that call for heavy cream or whipping cream, tend to yield a thick, creamy ice cream texture that may make dispensing difficult with this soft serve machine. For this reason, recipes with heavy cream or whipping cream are not recommended for use in this machine. However, you may substitute heavy cream or whipping cream with whole milk or half and half to produce a more easily dispensable soft serve dessert.

In addition, recipes calling for heavy cream or whipping cream may require two or more cleaning cycles due to the thick, dense consistency produced by these recipes.

Ice cream mix will expand as it freezes. To ensure you do not overfill, do not pour more than 26 oz. (750 ml) of ice cream mix into the unit at one time.

SLUSH RECIPES

Slush recipes must include sugar in order to freeze. For this reason, diet sodas, sugar-free juices, and the like may not be used with this unit.

ALCOHOLIC RECIPES

Alcohol may be added to almost any recipe. However, keep in mind that alcohol does not freeze and a recipe may require additional time to create the right consistency.

LARGE GROUPS & PARTIES

When serving a large group or party, it can be best to prepare a large amount of your dessert recipe ahead of time. When the first batch is gone, simply pour another measure of your mix into the unit.

DISPENSING

When dispensing, clear cups will not activate the infrared sensor. Use your hand or a solid color cup to activate the sensor before dispensing.

ICE CREAM

PREPACKAGED ICE CREAM MIX SOFT SERVE

(Makes: 2 Quarts)

INGREDIENTS:

1 packet ice cream powder mix (any flavor)
whole milk or half & half*

* If using a pre-packaged mix that calls for heavy cream, simply substitute the heavy cream with whole milk or half & half to create a delicious and dispensable soft serve dessert.

DIRECTIONS:

1. Combine the ice cream starter, whole milk or half & half in a medium bowl. Whisk mixture until mix has dissolved.
2. Press the UP or DOWN arrow on the Control Panel until the display reads “17”.
3. Pour 26 oz. of the mixture into the unit using the ingredient funnel.
4. To start the freezing process, press the START/STOP (▶/■) button. The Control Panel will count down in 1 minute intervals from the time entered until the display reads “00”.
5. When your dessert is ready for dispensing, the unit will beep 15 times.
6. When ready to dispense, hold a cup under the dispensing spout. This will activate the infrared sensor, which turns on the compressor and allows the Dasher to begin stirring.
7. Pull the dispenser lever downward to dispense the final product, then push the lever back into the original upright position and remove your hand from in front of the infrared sensor.
8. Enjoy!

SIMPLE VANILLA SOFT SERVE

(Makes: 1 Quart)

INGREDIENTS:

2 1/2 cups whole milk
1/2 cup granulated sugar
1 tbsp pure vanilla extract
pinch salt (optional)

DIRECTIONS:

1. Combine the milk, sugar, vanilla extract and salt in a medium bowl. Whisk mixture until sugar has dissolved.
2. Press the UP or DOWN arrow on the Control Panel until the display reads “17”.
3. Pour the mixture into the unit using the ingredient funnel.
4. To start the freezing process, press the START/STOP (▶/■) button. The Control Panel will count down in 1 minute intervals from the time entered until the display reads “00”.
5. When your dessert is ready for dispensing, the unit will beep 15 times.
6. To dispense, hold a cup under the dispensing spout. This will activate the infrared sensor, which turns on the compressor and allows the Dasher to begin stirring.
7. Pull the dispenser lever downward to dispense the final product, then push the lever back into the original upright position and remove your hand from in front of the infrared sensor.
8. Enjoy!

SODA POP FLOAT SOFT SERVE

(Makes: 1 Quart)

INGREDIENTS:

1 2/3 cups whole milk
1/3 cup granulated sugar
1 tbsp pure vanilla extract
1 cup soda pop (any flavor)
pinch salt (optional)

DIRECTIONS:

1. Combine the milk, sugar, vanilla extract, soda pop and salt in a medium bowl. Whisk mixture until sugar has dissolved.
2. Press the UP or DOWN arrow on the Control Panel until the display reads “17”.
3. Pour the mixture into the unit using the ingredient funnel.
4. To start the freezing process, press the START/STOP (▶/■) button. The Control Panel will count down in 1 minute intervals from the time entered until the display reads “00”.
5. When your dessert is ready for dispensing, the unit will beep 15 times.
6. To dispense, hold a cup under the dispensing spout. This will activate the infrared sensor, which turns on the compressor and allows the Dasher to begin stirring.
7. Pull the dispenser lever downward to dispense the final product, then push the lever back into the original upright position and remove your hand from in front of the infrared sensor.
8. Enjoy!

CAPPUCCINO SOFT SERVE

(Makes: 1 Quart)

INGREDIENTS:

2 cups whole milk
1/2 cup granulated sugar
1/2 tsp vanilla extract
3 tbsp instant coffee powder
3 tbsp cocoa powder

DIRECTIONS:

1. Combine the milk, sugar, vanilla extract, instant coffee and cocoa powder in a medium bowl. Whisk mixture until all dry ingredients have dissolved.
2. Press the UP or DOWN arrow on the Control Panel until the display reads “17”.
3. Pour the mixture into the unit using the ingredient funnel.
4. To start the freezing process, press the START/STOP (▶/■) button. The Control Panel will count down in 1 minute intervals from the time entered until the display reads “00”.
5. When your dessert is ready for dispensing, the unit will beep 15 times.
6. To dispense, hold a cup under the dispensing spout. This will activate the infrared sensor, which turns on the compressor and allows the Dasher to begin stirring.
7. Pull the dispenser lever downward to dispense the final product, then push the lever back into the original upright position and remove your hand from in front of the infrared sensor.
8. Enjoy!

STRAWBERRY SOFT SERVE

(Makes: 1 Quart)

INGREDIENTS:

2 cups whole milk
1/2 cup granulated sugar
1 tsp. lemon juice
1 cup pureed fresh strawberries

DIRECTIONS:

1. Combine the milk, sugar, lemon juice, and pureed strawberries in a medium bowl. Whisk mixture until all dry ingredients have dissolved.
2. Press the UP or DOWN arrow on the Control Panel until the display reads “17”.
3. Pour 26 oz. of the mixture into the unit using the ingredient funnel.
4. To start the freezing process, press the START/STOP (▶/■) button. The Control Panel will count down in 1 minute intervals from the time entered until the display reads “00”.
5. When your dessert is ready for dispensing, the unit will beep 15 times.
6. To dispense, hold a cup under the dispensing spout. This will activate the infrared sensor, which turns on the compressor and allows the Dasher to begin stirring.
7. Pull the dispenser lever downward to dispense the final product, then push the lever back into the original upright position and remove your hand from in front of the infrared sensor.
8. Enjoy!

MATCHA MILKSHAKE

(Makes: 1 Quart)

INGREDIENTS:

3 tablespoon matcha powder
3 tablespoon honey
3 cups milk

DIRECTIONS:

1. Combine the matcha powder, honey and milk in a medium bowl. Whisk mixture until well mixed.
2. Press the UP or DOWN arrow on the Control Panel until the display reads “9”.
3. Pour the mixture into the unit using the ingredient funnel.
4. To start the freezing process, press the START/STOP (▶/■) button. The Control Panel will count down in 1 minute intervals from the time entered until the display reads “00”.
5. When your dessert is ready for dispensing, the unit will beep 15 times.
6. When ready to dispense, hold a cup under the dispensing spout. This will activate the infrared sensor, which turns on the compressor and allows the Dasher to begin stirring.
7. Pull the dispenser lever downward to dispense the final product, then push the lever back into the original upright position and remove your hand from in front of the infrared sensor.
8. Enjoy!

MANGO FROZEN YOGURT

(Makes: 2 Quarts)

INGREDIENTS:

3½ cups plain yogurt
⅓ cup granulated sugar
2½ cups mango puree
1 tsp. fresh lime juice

DIRECTIONS:

1. Combine the yogurt, sugar, mango puree and lime juice in a large bowl. Whisk mixture until well mixed.
2. Press the UP or DOWN arrow on the Control Panel until the display reads “17”.
3. Pour half of the mixture into the unit using the ingredient funnel.
4. To start the freezing process, press the START/STOP (▶/■) button. The Control Panel will count down in 1 minute intervals from the time entered until the display reads “00”.
5. When your dessert is ready for dispensing, the unit will beep 15 times.
6. When ready to dispense, hold a cup under the dispensing spout. This will activate the infrared sensor, which turns on the compressor and allows the Dasher to begin stirring.
7. Pull the dispenser lever downward to dispense the final product, then push the lever back into the original upright position and remove your hand from in front of the infrared sensor.
8. Enjoy!

SICILIAN-STYLE GELATO

(Makes: 1 Quart)

INGREDIENTS:

2½ cups whole milk
⅓ cup granulated sugar
2 tbsp. corn starch
1 tsp. vanilla extract
pinch of salt

DIRECTIONS:

1. Whisk together ¾ cup of milk and corn starch, making sure there are no remaining lumps.
2. Blend the remaining milk, sugar, salt and vanilla extract in a sauce pan. Warm until steaming hot (not boiling) on medium heat. Add corn starch mixture to ingredients in the sauce pan, and stir until mixture begins to thicken.
3. Press the UP or DOWN arrow on the Control Panel until the display reads “17”.
4. Pour the mixture into the unit using the ingredient funnel.
5. To start the freezing process, press the START/STOP (▶/■) button. The Control Panel will count down in 1 minute intervals from the time entered until the display reads “00”.
6. When your dessert is ready for dispensing, the unit will beep 15 times.
7. When ready to dispense, hold a cup under the dispensing spout. This will activate the infrared sensor, which turns on the compressor and allows the Dasher to begin stirring.
8. Pull the dispenser lever downward to dispense the final product, then push the lever back into the original upright position and remove your hand from in front of the infrared sensor.
9. Enjoy!

SLUSH DRINKS

POMEGRANATE COOLER SLUSH

(Makes: 1 Quart)

INGREDIENTS:

12 oz. pomegranate juice
6 oz. pineapple juice
12 oz. lemon-lime carbonated beverage

DIRECTIONS:

1. Combine all liquids into a bowl or pitcher.
2. Press the UP or DOWN arrow on the Control Panel until the display reads "**9**".
3. Pour the mixture into the unit using the ingredient funnel.
4. To start the freezing process, press the START/STOP (▶/■) button. The Control Panel will count down in 1 minute intervals from the time entered until the display reads "00".
5. When your dessert is ready for dispensing, the unit will beep 15 times.
6. To dispense, hold a cup under the dispensing spout. This will activate the infrared sensor, which turns on the compressor and allows the Dasher to begin stirring.
7. Pull the dispenser lever downward to dispense the final product, then push the lever back into the original upright position and remove your hand from in front of the infrared sensor.
   PRO TIP: To dispense slush drinks more freely, remove the dispensing swirl cap before dispensing.
8. Enjoy!

WATERMELON SLUSH

(Makes: 1 Quart)

INGREDIENTS:

26 oz. pureed watermelon
1/2 cup fresh lime juice
1/2 cup granulated sugar
1/2 tsp. salt

DIRECTIONS:

1. Combine all liquids into a bowl or pitcher.
2. Press the UP or DOWN arrow on the Control Panel until the display reads "**9**".
3. Pour the mixture into the unit using the ingredient funnel.
4. To start the freezing process, press the START/STOP (▶/■) button. The Control Panel will count down in 1 minute intervals from the time entered until the display reads "00".
5. When your dessert is ready for dispensing, the unit will beep 15 times.
6. To dispense, hold a cup under the dispensing spout. This will activate the infrared sensor, which turns on the compressor and allows the Dasher to begin stirring.
7. Pull the dispenser lever downward to dispense the final product, then push the lever back into the original upright position and remove your hand from in front of the infrared sensor.
   PRO TIP: To dispense slush drinks more freely, remove the dispensing swirl cap before dispensing.
8. Enjoy!

SODA POP SLUSH

(Makes: 1 Quart)

INGREDIENTS:

32 oz. soda pop (any flavor)

DIRECTIONS:

1. Press the UP or DOWN arrow on the Control Panel until the display reads "**9**".
2. Pour the soda pop into the unit using the ingredient funnel.
   NOTE: In order to freeze, soda pop must contain sugar. Diet or zero-sugar sodas will not work with this machine.
3. To start the freezing process, press the START/STOP (▶/■) button. The Control Panel will count down in 1 minute intervals from the time entered until the display reads "00".
4. When your dessert is ready for dispensing, the unit will beep 15 times.
5. To dispense, hold a cup under the dispensing spout. This will activate the infrared sensor, which turns on the compressor and allows the Dasher to begin stirring.
6. Pull the dispenser lever downward to dispense the final product, then push the lever back into the original upright position and remove your hand from in front of the infrared sensor.
   PRO TIP: To dispense slush drinks more freely, remove the dispensing swirl cap before dispensing.
7. Enjoy!

PARTY PUNCH SLUSH

(Makes: 1 Quart)

INGREDIENTS:

16 oz. fruit punch
8 oz. pineapple juice
8 oz. ginger ale

DIRECTIONS:

1. Combine all liquids into a bowl or pitcher.
2. Press the UP or DOWN arrow on the Control Panel until the display reads "**9**".
3. Pour the mixture into the unit using the ingredient funnel.
4. To start the freezing process, press the START/STOP (▶/■) button. The Control Panel will count down in 1 minute intervals from the time entered until the display reads "00".
5. When your dessert is ready for dispensing, the unit will beep 15 times.
6. To dispense, hold a cup under the dispensing spout. This will activate the infrared sensor, which turns on the compressor and allows the Dasher to begin stirring.
7. Pull the dispenser lever downward to dispense the final product, then push the lever back into the original upright position and remove your hand from in front of the infrared sensor.
   PRO TIP: To dispense slush drinks more freely, remove the dispensing swirl cap before dispensing.
8. Enjoy!

REFRESHING SHERBET SLUSH

(Makes: 1 Quart)

INGREDIENTS:

2 cups ginger ale
3 tbsp. grenadine
3 tbsp. orange juice
1 cup orange sherbet

DIRECTIONS:

1. Combine all ingredients into a blender and blend until sherbet has liquified.
2. Press the UP or DOWN arrow on the Control Panel until the display reads "**9**".
3. Pour the mixture into the unit using the ingredient funnel.
4. To start the freezing process, press the START/STOP (▶/■) button. The Control Panel will count down in 1 minute intervals from the time entered until the display reads "00".
5. When your dessert is ready for dispensing, the unit will beep 15 times.
6. To dispense, hold a cup under the dispensing spout. This will activate the infrared sensor, which turns on the compressor and allows the Dasher to begin stirring.
7. Pull the dispenser lever downward to dispense the final product, then push the lever back into the original upright position and remove your hand from in front of the infrared sensor.
   PRO TIP: To dispense drink more freely, remove the dispensing swirl cap before dispensing.
8. Enjoy!

ICED DRINKS

HIBISCUS MOCKTINI

(Makes: 1 Quart)

INGREDIENTS:

2 cups hibiscus tea
2 cups ginger ale
pineapple spears for garnish

DIRECTIONS:

1. Combine hibiscus tea and ginger ale into a pitcher.
2. Press the UP or DOWN arrow on the Control Panel until the display reads "**4**".
3. Pour the mixture into the unit using the ingredient funnel.
4. To chill the drink, press the START/STOP (▶/■) button. The Control Panel will count down in 1 minute intervals from the time entered until the display reads "00".
5. When your dessert is ready for dispensing, the unit will beep 15 times.
6. To dispense, hold a cup under the dispensing spout. This will activate the infrared sensor, which turns on the compressor and allows the Dasher to begin stirring.
7. Pull the dispenser lever downward to dispense the final product, then push the lever back into the original upright position and remove your hand from in front of the infrared sensor.
8. Garnish iced drink with a pineapple spear and enjoy!

CRANBERRY SPRITZER

(Makes: 1 Quart)

INGREDIENTS:

2 cups cranberry juice cocktail
2 cups sparkling apple cider
6 strawberries
2 packages strawberry-flavored popping sugar candy crystals (optional)

DIRECTIONS:

1. Combine cranberry juice and apple cider into a pitcher.
2. Press the UP or DOWN arrow on the Control Panel until the display reads "**4**".
3. Pour the mixture into the unit using the ingredient funnel.
4. To chill the drink, press the START/STOP (▶/■) button. The Control Panel will count down in 1 minute intervals from the time entered until the display reads "00".
5. When your dessert is ready for dispensing, the unit will beep 15 times.
6. Cut 1 strawberry in half and rub the rim of the glass with the strawberry.
7. Dip the rim of the glass into the popping sugar candy crystals.
8. To dispense, hold the cup under the dispensing spout. This will activate the infrared sensor, which turns on the compressor and allows the Dasher to begin stirring.
9. Pull the dispenser lever downward to dispense the final product, then push the lever back into the original upright position and remove your hand from in front of the infrared sensor.
10. Enjoy!

STRAWBERRY LEMONADE REFRESHER

(Makes: 2 Quarts)

INGREDIENTS:

12 oz. can frozen lemonade concentrate
6 cups sparkling water
8 pureed strawberries
lemon slices (optional)

DIRECTIONS:

1. Place the frozen concentrate into a pitcher and mix with the sparkling water.
2. Mix the strawberry puree into the lemonade.
3. Press the UP or DOWN arrow on the Control Panel until the display reads "**4**".
4. Pour half of the mixture into the unit using the ingredient funnel.
5. To chill the drink, press the START/STOP (▶/■) button. The Control Panel will count down in 1 minute intervals from the time entered until the display reads "00".
6. When your dessert is ready for dispensing, the unit will beep 15 times.
7. To dispense, hold a cup under the dispensing spout. This will activate the infrared sensor, which turns on the compressor and allows the Dasher to begin stirring.
8. Pull the dispenser lever downward to dispense the final product, then push the lever back into the original upright position and remove your hand from in front of the infrared sensor.
9. Garnish iced drink with a lemon slice and enjoy!

GRAPEFRUIT & ROSEMARY MOCKTAIL

(Makes: 2 Quarts)

INGREDIENTS:

16 oz. fresh grapefruit juice
2 oz. rosemary simple syrup
32 oz. sparkling water
sprigs of rosemary for garnish

DIRECTIONS:

1. Combine all liquids into a bowl or pitcher.
2. Press the UP or DOWN arrow on the Control Panel until the display reads "**4**".
3. Pour half of the mixture into the unit using the ingredient funnel.
4. To start the freezing process, press the START/STOP (▶/■) button. The Control Panel will count down in 1 minute intervals from the time entered until the display reads "00".
5. When your dessert is ready for dispensing, the unit will beep 15 times.
6. To dispense, hold a cup under the dispensing spout. This will activate the infrared sensor, which turns on the compressor and allows the Dasher to begin stirring.
7. Pull the dispenser lever downward to dispense the final product, then push the lever back into the original upright position and remove your hand from in front of the infrared sensor.
8. Garnish with a sprig of rosemary and enjoy!

PEPPERMINT ICED TEA

(Makes: 1 Quart)

INGREDIENTS:

28 oz. brewed black tea
1/2 cup sugar
1/8 tsp. peppermint extract
lemon slices and mint leaves for garnish

DIRECTIONS:

1. Combine the black tea, sugar and peppermint extract into a pitcher and mix until sugar has dissolved.
2. Press the UP or DOWN arrow on the Control Panel until the display reads "**4**".
3. Pour the mixture into the unit using the ingredient funnel.
4. To start the freezing process, press the START/STOP (▶/■) button. The Control Panel will count down in 1 minute intervals from the time entered until the display reads "00".
5. When your dessert is ready for dispensing, the unit will beep 15 times.
6. To dispense, hold a cup under the dispensing spout. This will activate the infrared sensor, which turns on the compressor and allows the Dasher to begin stirring.
7. Pull the dispenser lever downward to dispense the final product, then push the lever back into the original upright position and remove your hand from in front of the infrared sensor.
8. Garnish with a lemon slice and mint leaves.
9. Enjoy!

ALCOHOLIC BEVERAGES

GRASSHOPPER ICE CREAM COCKTAIL

(Makes: 1 Quart)

INGREDIENTS:

2 cups whole milk
1/2 cup granulated sugar
1 tbsp pure vanilla extract
2 1/2 oz. green creme de menthe
2 1/2 oz. white creme de cacao
pinch salt

DIRECTIONS:

1. Combine the milk, sugar, vanilla extract, creme de menthe, creme de cacao and salt in a medium bowl. Whisk mixture until sugar has dissolved.
2. Press the UP or DOWN arrow on the Control Panel until the display reads “17”.
3. Pour the mixture into the unit using the ingredient funnel.
4. To start the freezing process, press the START/STOP (▶/■) button. The Control Panel will count down in 1 minute intervals from the time entered until the display reads “00”.
5. When your dessert is ready for dispensing, the unit will beep 15 times.
6. To dispense, hold a cup under the dispensing spout. This will activate the infrared sensor, which turns on the compressor and allows the Dasher to begin stirring.
7. Pull the dispenser lever downward to dispense the final product, then push the lever back into the original upright position and remove your hand from in front of the infrared sensor.
8. Enjoy!

STRAWBERRY DAIQUIRI SLUSH

(Makes: 1 Quart)

INGREDIENTS:

26 oz. daiquiri mix
6 oz. white rum

DIRECTIONS:

1. Combine dairquiri mix and white rum into a bowl or pitcher.
2. Press the UP or DOWN arrow on the Control Panel until the display reads “12”.
3. Pour the mixture into the unit using the ingredient funnel.
4. To start the freezing process, press the START/STOP (▶/■) button. The Control Panel will count down in 1 minute intervals from the time entered until the display reads “00”.
5. When your dessert is ready for dispensing, the unit will beep 15 times.
6. To dispense, hold a cup under the dispensing spout. This will activate the infrared sensor, which turns on the compressor and allows the Dasher to begin stirring.
7. Pull the dispenser lever downward to dispense the final product, then push the lever back into the original upright position and remove your hand from in front of the infrared sensor.
   PRO TIP: To dispense slush drinks more freely, remove the dispensing swirl cap before dispensing.
8. Enjoy!

MARGARITA SLUSH

(Makes: 1 Quart)

INGREDIENTS:

26 oz. margarita mix (any flavor)
6 oz. tequila

DIRECTIONS:

1. Combine margarita mix and tequila into a bowl or pitcher.
2. Press the UP or DOWN arrow on the Control Panel until the display reads "**12**".
3. Pour the mixture into the unit using the ingredient funnel.
4. To start the freezing process, press the START/STOP (▶/■) button. The Control Panel will count down in 1 minute intervals from the time entered until the display reads "00".
5. When your dessert is ready for dispensing, the unit will beep 15 times.
6. To dispense, hold a cup under the dispensing spout. This will activate the infrared sensor, which turns on the compressor and allows the Dasher to begin stirring.
7. Pull the dispenser lever downward to dispense the final product, then push the lever back into the original upright position and remove your hand from in front of the infrared sensor.
   PRO TIP: To dispense slush drinks more freely, remove the decorator cap before dispensing.
8. Enjoy!

BOURBON & BLOOD ORANGE ICY BLAST

(Makes: 1 Quart)

INGREDIENTS:

26 oz. blood orange juice
6 oz. bourbon
fresh mint leaves

DIRECTIONS:

1. Combine blood orange juice and bourbon in a bowl or pitcher.
2. Press the UP or DOWN arrow on the Control Panel until the display reads "**4**".
3. Pour the mixture into the unit using the ingredient funnel.
4. To start the freezing process, press the START/STOP (▶/■) button. The Control Panel will count down in 1 minute intervals from the time entered until the display reads "00".
5. When your dessert is ready for dispensing, the unit will beep 15 times.
6. To dispense, hold a cup under the dispensing spout. This will activate the infrared sensor, which turns on the compressor and allows the Dasher to begin stirring.
7. Pull the dispenser lever downward to dispense the final product, then push the lever back into the original upright position and remove your hand from in front of the infrared sensor.
8. Garnish with a few mint leaves and enjoy!

COSMOPOLITAN SLUSH

(Makes: 1 Quart)

INGREDIENTS:

18 oz. cranberry juice
4 oz. lime juice
10 oz. citrus-flavored vodka

DIRECTIONS:

1. Combine cranberry juice, lime juice and vodka into a bowl or pitcher.
2. Press the UP or DOWN arrow on the Control Panel until the display reads “12”.
3. Pour the mixture into the unit using the ingredient funnel.
4. To start the freezing process, press the START/STOP (▶/■) button. The Control Panel will count down in 1 minute intervals from the time entered until the display reads “00”.
5. When your dessert is ready for dispensing, the unit will beep 15 times.
6. To dispense, hold a cup under the dispensing spout. This will activate the infrared sensor, which turns on the compressor and allows the Dasher to begin stirring.
7. Pull the dispenser lever downward to dispense the final product, then push the lever back into the original upright position and remove your hand from in front of the infrared sensor.
   PRO TIP: To dispense slush drinks more freely, remove the decorator cap before dispensing.
8. Enjoy!

CLEANING & MAINTENANCE

After each use, be sure to dispense any remaining dessert from the Freezing Cylinder before disassembling the unit for further cleaning. Know that all dessert has been dispensed when pulling the Dispensing Handle no longer produces dessert.

The CLEANING MODE has two cycles.

Cleaning Cycle 1:

1. To place the unit in CLEANING MODE, press the START/STOP (▶/■) button on the control panel, then press the UP or DOWN arrow on the Control Panel until the Control Panel displays "☰☰".
2. Pour 500 to 800 ml (2 to 3 cups) of fresh water into the Freezing Cylinder via the Ingredient Funnel.
3. Press the START/STOP (▶/■) button to begin the short cleaning process. The Freezing Cylinder will begin to warm, while the Control Panel begins counting down from "03" to "☰".
4. Allow the unit to run for about 30 seconds, then empty the water from the Freezing Cylinder into a bowl or bucket, and dispose of the old water.
5. While the unit is still running, add 500 to 800 ml (2 to 3 cups) of hot, soapy water into the Freezing Cylinder via the Ingredient Funnel, then allow the unit to run for about 30 seconds.
6. Empty the soapy water from the Freezing Cylinder into a bowl or bucket, and dispose of the old water.
7. When Cleaning Cycle 1 is complete, the unit will beep 15 times to indicate the end of the cycle.

Cleaning Cycle 2:

1. Pour 500 to 800 ml (2 to 3 cups) of fresh water into the Freezing Cylinder via the Ingredient Funnel. Press the START/STOP (▶/■) button, and the Control Panel will begin counting down from "01" to "00".
2. Allow the water to stir for several seconds, then empty the water into a bowl or bucket, and dispose of the old water.
3. Continue cycling fresh water through the unit until all soap has been rinsed from the Freezing Cylinder.

4. When Cleaning Cycle 2 is complete, the unit will beep 15 times to indicate the end of the cycle.
5. Toggle the ON/OFF Power Switch to turn off the unit.

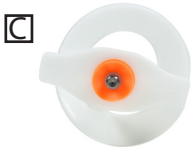
   NOTE: Due to the high fat content, recipes calling for heavy cream or whipping cream may require two or more cleaning cycles due to the thick, dense consistency produced by these recipes.

CLEANING REMOVABLE PARTS

1. Disconnect the unit from the electrical outlet.
2. Remove the Ingredient Funnel, Dispenser Cover, and Auger from the unit.
   NOTE: Excess water may remain in the Freezing Cylinder after cleaning cycle. To prevent water spills, place a bowl under the Dispenser Cover before removing.
3. Dismantle the Auger for cleaning.
4. Remove the Auger from the Freezing Cynlinder and then dismantle for cleaning.

Pull the ends of the Auger to remove the inner pole from the Auger.

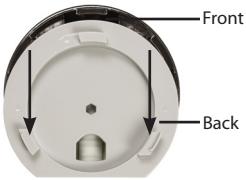
Separate the inner pole from the Auger.



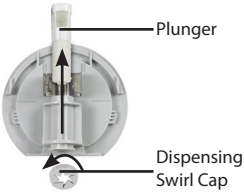
Pull the bright orange Silicone Gasket off the Auger end.

5. Turn the Locking Pin clockwise to unlock and remove the Dispensing Handle from the Dispenser Cover.

6. Dismantle the Dispenser Cover.



Separate the back of the Dispenser Cover by sliding downward, then lifting away from the front.



Twist off the Dispensing Swirl Cap, then pull the plunger out of the Dispenser Spout.

7. Wash all parts with warm, soapy water, and then dry with a soft, non-abrasive cloth.
8. Use the included Cleaning Brushes to clean hard to reach areas, like the Ingredient Chute and Dispenser Spout.
9. Wipe dry the Freezing Cylinder interior with a soft, non-abrasive cloth or paper towel.
10. As needed, use a damp, non-abrasive cloth to wipe the exterior of the unit, and then dry thoroughly.
11. **IMPORTANT!** Never immerse the base of the unit in water.

    Now your FROZEN DESSERT MACHINE is clean and ready to make another delicious batch of your favorite frozen dessert!

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN 39
GUÍA DE INICIO RÁPIDO 40
CONSEJOS ÚTILES 42
RECETAS DE HELADO
Paquet de mezcla de helado 44
Helado de mezcla suave de vainilla simple 45
Helado de mezcla suave de gaseosa flotante 46
Helado de mezcla suave de Cappuccino 47
Helado de mezcla suave de fresa 48
Batido de leche Matcha 49
Yogur helado de mango 50
Gelato de estilo Sicilian 51
RECETAS DE GRANIZADO
Granizado refrescante de granada 53
Granizado de sandía 54
Granizado de gaseosa 55
Granizado de ponche de fiesta 56
Granizado de sorbete refrescante 57
RECETAS DE BEBIDA HELADA
Hibiscus Mocktail 59
Cranberry Spritzer 60
Refresco de limonada y fresa 61
Mocktail de uva y romero 62
Té helado de menta 63
RECETAS DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS
Cóctel de helado Grasshopper 65
Granizado de daiquiri de fresa 66
Granizado Margarita 67
Bourbon & Blood Orange Icy Blast 68
Granizado Cosmopolitan 69
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO 70

INTRODUCCIÓN

¡Deleite a sus amigos y familiares con esta gran variedad de deliciosas recetas de postres! Este libro de recetas está destinado a compartir un postre sabroso con sus personas favoritas. ¡Los cumpleaños, fiestas en la piscina, barbacoas y 'porque sí' son todas excelentes razones para mezclar unos lotes de helado de mezcla suvae, batidos de leche, granizados, bebidas para adultos y más!

GUÍA DE INICIO RÁPIDO

Antes de usar, asegúrese de leer y comprender todos los pasos que se describen en la Guía de Inicio Rápido.

MODO DE CONGELAMIENTO : Prepare un postre.

1. Seleccione y prepare su receta de acuerdo con las instrucciones. ¡Vea el LIBRO DE RECETAS incluido para una gran cantidad de recetas e ideas divertidas!
2. ENCIENDA la unidad girando el interruptor de ENCENDIDO/APAGADO ubicado debajo del lateral de la unidad. El Panel de Control mostrará "≡≡".
3. Presione la flecha hacia ARRIBA o ABAJO en el Panel de Control para que corresponda con el número de código de postre a continuación, de acuerdo con el tipo de postre.

Tipo de postre	Ajuste	Recomendado Ajuste	Capacidad máx. de la receta
Helado	13 a 18 min	17 min	750 mL (26 oz.)
Bebida granizada	8 a 12 min	9 min	1000 mL (34 oz.)
Bebida alcohólica	12 a 14 min	14 min	1000 mL (34 oz.)
Bebida helada	4 a 6 min	5 min	1000 mL (34 oz.)

4. Vierta la mezcla líquida en la unidad por la chimenea de ingredientes. NOTA: No agregue trozos de alimentos, como frutas, nueces o dulces, en la chimenea de ingredientes ni en el cilindro de congelamiento. Los trozos de alimentos pueden trabarse en la barrena y dañar la unidad.
5. Para comenzar el proceso de congelamiento, presione el botón INICIO/DETENCIÓN (▶/■). De esta forma se encenderá el compresor y la barrena comenzará a girar. El Panel de Control realizará conteos descendentes en intervalos de 1 minuto a partir del tiempo ingresado hasta que la pantalla muestre 00. NOTA: Si el cilindro de congelamiento está más caliente o más frío que el promedio, el Panel de Control aumentará o reducirá automáticamente el tiempo necesario para preparar el postre.
6. Cuando su postre esté listo para dispensar, la unidad emitirá 15 tonos.

MODO DE DISPENSADO : Disfrute su postre ahora.

1. Cuando esté listo para dispensar, el Panel de Control mostrará “00”. Sostenga una taza debajo del pico del dispensador. Esto activará el sensor de dispensado ubicado debajo del pico de dispensado, que enciende el compresor y permite que la barrena comience a mezclar su postre helado.
   NOTA: Se requiere la mano o una taza de color sólido para activar el sensor antes de dispensar. Las tazas transparentes no activan el sensor de dispensado.
   SUGERENCIA PROFESIONAL: Retire la tapa giratoria de dispensado para dispensar mejor bebidas granizadas!

2. Tire de la manija de dispensado hacia abajo para dispensar el producto final en la taza. Una vez dispensado, presione la manija de dispensado nuevamente a la posición vertical original y retire la mano de adelante del sensor de dispensado.
   NOTA: Si el postre es demasiado líquido y necesita más tiempo para congelarse, mantenga presionado el botón de INICIO/DETENCIÓN (▶/■) por dos segundos para agregar 2 minutos de tiempo.

MODO PARA MANTENER FRÍO : Disfrute su postre más tarde.

El MODO PARA MANTENER FRÍO mantiene el producto terminado listo para dispensar. Cuando su postre helado esté listo, la unidad automáticamente pasa al MODO PARA MANTENER FRÍO. En este modo, el compresor se enciende por 1 minuto, luego se apaga por 5 minutos.

NOTA : Si el postre es demasiado líquido y necesita más tiempo para congelarse, mantenga presionado el botón de INICIO/DETENCIÓN (▶/■) por dos segundos para agregar 2 minutos de tiempo.

Para ver instrucciones de limpieza, consulte la sección de LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO de este manual.

CONSEJOS ÚTILES

RECETAS DE HELADO DE MEZCLA SUAVE

Recuerde que las recetas basadas en crema pastelera, así como las recetas que requieren crema espesa o crema batida, tienden a producir una textura de helado espeso y cremoso que puede dificultar el dispensado con esta máquina para servir mezclas suaves. Por este motivo, no se recomiendan recetas con crema espesa o crema batida para usar en esta máquina. Sin embargo, puede reemplazar la crema espesa o la crema batida por leche entera o leche con crema para preparar un postre de mezcla suave más fácil de dispensar.

Asimismo, las recetas que requieren crema espesa o crema batida pueden requerir dos o más ciclos de limpieza debido a la consistencia espesa y densa producida por estas recetas.

La mezcla de helado se expandirá cuando se congele. Para asegurarse de no llenar en exceso, no vierta más de 26 oz. (750 ml) de mezcla de helado en la unidad a la vez.

RECETAS DE GRANIZADO

Las recetas de granizado deben incluir azúcar para congelarse. Por este motivo, las gaseosas de dieta, jugos sin azúcar y bebidas similares no pueden usarse con esta unidad.

RECETAS CON ALCOHOL

Se puede agregar alcohol a casi cualquier receta. Sin embargo, recuerde que el alcohol no se congela y una receta puede requerir tiempo adicional para crear la consistencia adecuada.

GRUPOS GRANDES Y FIESTAS

Al servir a un grupo grande o en una fiesta, puede ser mejor preparar una gran cantidad de receta del postre con anticipación. Cuando termina el primer lote, simplemente vierta otra medida de su mezcla en la unidad.

DISPENSING

When dispensing, clear cups will not activate the infrared sensor. Use your hand or a solid color cup to activate the sensor before dispensing.

HELADO

PAQUETE DE MEZCLA DE HELADO

(Rinde: 2 Cuartos)

INGREDIENTES:

1 paquete de polvo para helado (cualquier sabor)
leche entera o half-and-half *

* Si está usando una mezcla preenvasada que pide crema pesada, simplemente substituya la crema pesada con la leche entera o la mitad y la mitad para crear un postre delicioso y dispensable del servicio suave.

INDICACIONES:

1. Combine el polvo para helado, leche entera o half and half en un contenedor mediano. Mezcle hasta que se disuelva el polvo.
2. Presione la flecha hacia ARRIBA o ABAJO en el Panel de Control hasta que la pantalla indique “17”.
3. Vierta 26 oz. de la mezcla en la unidad usando la chimenea para ingredientes.
4. Para comenzar el proceso de congelamiento, presione el botón INICIO/DETENCIÓN (▶/■). El Panel de Control realizará conteos descendentes en intervalos de 1 minuto a partir del tiempo ingresado hasta que la pantalla muestre “00”.
5. Cuando su postre esté listo para dispensar, la unidad emitirá 15 tonos.
6. Cuando esté listo para dispensar, sostenga una taza debajo del pico de dispensado. Esto activará el sensor infrarrojo, que enciende el compresor y permite que la paquina comience a dispensar.
7. Tire de la palanca del dispensador hacia abajo para dispensar el producto final, luego vuelva a empujar la palanca a la posición vertical original y retire la mano de delante del sensor infrarrojo.
8. ¡A disfrutar!

HELADO DE MEZCLA SUAVE DE VAINILLA SIMPLE

(Rinde: 1 Cuarto)

INGREDIENTES:

2 1/2 tazas de leche entera
1/2 taza de azúcar granulada
1 cucharada de extracto de vainilla
una pizca de sal (opcional)

INDICACIONES:

1. Combine la leche, azúcar, extracto de vainilla y sal en un contenedor mediano. Mezcle hasta que se disuelva el azúcar.
2. Presione la flecha hacia ARRIBA o ABAJO en el Panel de Control hasta que la pantalla indique “17”.
3. Vierta la mezcla en la unidad usando la chimenea para ingredientes.
4. Para comenzar el proceso de congelamiento, presione el botón INICIO/DETENCIÓN (▶/■). El Panel de Control realizará conteos descendentes en intervalos de 1 minuto a partir del tiempo ingresado hasta que la pantalla muestre “00”.
5. Cuando su postre esté listo para dispensar, la unidad emitirá 15 tonos.
6. Para dispensar, sostenga una taza debajo del pico de dispensado. Esto activará el sensor infrarrojo, que enciende el compresor y permite que la mpaquina comience a dispensar.
7. Tire de la palanca del dispensador hacia abajo para dispensar el producto final, luego vuelva a empujar la palanca a la posición vertical original y retire la mano de delante del sensor infrarrojo.
8. ¡A disfrutar!

HELADO DE MEZCLA SUAVE DE GASEOSA FLOTANTE

(Rinde: 1 Cuarto)

INGREDIENTES:

1 2/3 taza de leche entera
1/3 taza de azúcar granulada
1 cucharada de extracto de vainilla
1 taza de gaseosa (cualquier sabor)
una pizca de sal (opcional)

INDICACIONES:

1. Combine la leche, azúcar, extracto de vainilla, la gaseosa y sal en un contenedor mediano. Mezcle hasta que se disuelva el azúcar.
2. Presione la flecha hacia ARRIBA o ABAJO en el Panel de Control hasta que la pantalla indique “17”.
3. Vierta la mezcla en la unidad usando la chimenea para ingredientes.
4. Para comenzar el proceso de congelamiento, presione el botón INICIO/DETENCIÓN (▶/■). El Panel de Control realizará conteos descendentes en intervalos de 1 minuto a partir del tiempo ingresado hasta que la pantalla muestre “00”.
5. Cuando su postre esté listo para dispensar, la unidad emitirá 15 tonos.
6. Para dispensar, sostenga una taza debajo del pico de dispensado. Esto activará el sensor infrarrojo, que enciende el compresor y permite que la mpaquina comience a dispensar.
7. Tire de la palanca del dispensador hacia abajo para dispensar el producto final, luego vuelva a empujar la palanca a la posición vertical original y retire la mano de delante del sensor infrarrojo.
8. ¡A disfrutar!

HELADO DE MEZCLA SUAVE DE CAPPUCCINO

(Rinde: 1 Cuarto)

INGREDIENTES:

2 tazas de leche entera
1/2 taza de azúcar granulada
1/2 cucharadita de extracto de vainilla
3 cucharadas de café instantáneo
3 cucharadas de cacao en polvo

INDICACIONES:

1. Combine la leche, azúcar, extracto de vainilla, café instantáneo y cacao en polvo en un contenedor mediano. Mezcle hasta que se disuelvan todos los ingredientes secos.
2. Presione la flecha hacia ARRIBA o ABAJO en el Panel de Control hasta que la pantalla indique “17”.
3. Vierta la mezcla en la unidad usando la chimenea para ingredientes.
4. Para comenzar el proceso de congelamiento, prrsione el botón INICIO/DETENCIÓN (▶/■). El Panel de Control realizará conteos descendentes en intervalos de 1 minuto a partir del tiempo ingresado hasta que la pantalla muestre “00”.
5. Cuando su postre esté listo para dispensar, la unidad emitirá 15 tonos.
6. Para dispensar, sostenga una taza debajo del pico de dispensado. Esto activará el sensor infrarrojo, que enciende el compresor y permite que la mpaquina comience a dispensar.
7. Tire de la palanca del dispensador hacia abajo para dispensar el producto final, luego vuelva a empujar la palanca a la posición vertical original y retire la mano de delante del sensor infrarrojo.
8. ¡A disfrutar!

HELADO DE MEZCLA SUAVE DE FRESA

(Rinde: 1 Cuarto)

INGREDIENTES:

2 tazas de leche entera
1/2 taza de azúcar granulada
1 cucharadita de jugo de limón
1 taza de fresas frescas en puré

INDICACIONES:

1. Combine la leche, azúcar, el jugo de limón y las fresas en puré en un contenedor mediano. Mezcle hasta que se disuelvan todos los ingredientes secos.
2. Presione la flecha hacia ARRIBA o ABAJO en el Panel de Control hasta que la pantalla indique “17”.
3. Vierta 26 oz. de la mezcla en la unidad usando la chimenea para ingredientes.
4. Para comenzar el proceso de congelamiento, presione el botón INICIO/DETENCIÓN (▶/■). El Panel de Control realizará conteos descendentes en intervalos de 1 minuto a partir del tiempo ingresado hasta que la pantalla muestre “00”.
5. Cuando su postre esté listo para dispensar, la unidad emitirá 15 tonos.
6. Para dispensar, sostenga una taza debajo del pico de dispensado. Esto activará el sensor infrarrojo, que enciende el compresor y permite que la mpaquina comience a dispensar.
7. Tire de la palanca del dispensador hacia abajo para dispensar el producto final, luego vuelva a empujar la palanca a la posición vertical original y retire la mano de delante del sensor infrarrojo.
8. ¡A disfrutar!

BATIDO DE LECHE MATCHA

(Rinde: 1 Cuarto)

INGREDIENTES:

3 cucharadas de polvo marcha
3 cucharadas de miel
3 tazas de leche

INDICACIONES:

1. Combine el polvo matcha, la miel y la leche en un contenedor mediano. Revuelva hasta mezclar bien.
2. Presione la flecha hacia ARRIBA o ABAJO en el Panel de Control hasta que la pantalla indique “9”.
3. Vierta la mezcla en la unidad usando la chimenea para ingredientes.
4. Para comenzar el proceso de congelamiento, presione el botón INICIO/DETENCIÓN (▶/■). El Panel de Control realizará conteos descendentes en intervalos de 1 minuto a partir del tiempo ingresado hasta que la pantalla muestre “00”.
5. Cuando su postre esté listo para dispensar, la unidad emitirá 15 tonos.
6. Cuando esté listo para dispensar, sostenga una taza debajo del pico de dispensado. Esto activará el sensor infrarrojo, que enciende el compresor y permite que la mpaquina comience a dispensar.
7. Tire de la palanca del dispensador hacia abajo para dispensar el producto final, luego vuelva a empujar la palanca a la posición vertical original y retire la mano de delante del sensor infrarrojo.
8. ¡A disfrutar!

YOGUR HELADO DE MANGO

(Rinde: 2 Cuartos)

INGREDIENTES:

3½ tazas yogurt natural
⅓ taza azúcar granulada
2½ taza puré de mango
1 cucharadita jugo de lima

INDICACIONES:

1. Combine el yogurt, azúcar, mango and jugo de lima en un contenedor largo. Revuelva hasta mezclar bien.
2. Presione la flecha hacia ARRIBA o ABAJO en el Panel de Control hasta que la pantalla indique “17”.
3. Vierta la mezcla en la unidad usando la chimenea para ingredientes.
4. Para comenzar el proceso de congelamiento, presione el botón INICIO/DETENCIÓN (▶/■). El Panel de Control realizará conteos descendentes en intervalos de 1 minuto a partir del tiempo ingresado hasta que la pantalla muestre “00”.
5. Cuando su postre esté listo para dispensar, la unidad emitirá 15 tonos.
6. Cuando esté listo para dispensar, sostenga una taza debajo del pico de dispensado. Esto activará el sensor infrarrojo, que enciende el compresor y permite que la mpaquina comience a dispensar.
7. Tire de la palanca del dispensador hacia abajo para dispensar el producto final, luego vuelva a empujar la palanca a la posición vertical original y retire la mano de delante del sensor infrarrojo.
8. ¡A disfrutar!

GELATO DE ESTILO SICILIANO

(Rinde: 1 Cuarto)

INGREDIENTES:

2½ tazas de leche
⅓ taza azúcar granulada
2 cucharada maicena
1 cucharadita extracto de vainilla
una pizca de sal

INDICACIONES:

1. Batir ¾ taza de la leche y el maicena hasta que no haya mas grumos.
2. Mezcle la leche restante, el azúcar, la sal y la vainilla en una sartén. Caliente hasta que caliente (no hirviendo). Agregue la maicena a los otros ingredientes y agitar hasta que la mezcla comience a espesar.
3. Presione la flecha hacia ARRIBA o ABAJO en el Panel de Control hasta que la pantalla indique “17”.
4. Vierta la mezcla en la unidad usando la chimenea para ingredientes.
5. Para comenzar el proceso de congelamiento, presione el botón INICIO/DETENCIÓN (▶/■). El Panel de Control realizará conteos descendentes en intervalos de 1 minuto a partir del tiempo ingresado hasta que la pantalla muestre “00”.
6. Cuando su postre esté listo para dispensar, la unidad emitirá 15 tonos.
7. Cuando esté listo para dispensar, sostenga una taza debajo del pico de dispensado. Esto activará el sensor infrarrojo, que enciende el compresor y permite que la mpaquina comience a dispensar.
8. Tire de la palanca del dispensador hacia abajo para dispensar el producto final, luego vuelva a empujar la palanca a la posición vertical original y retire la mano de delante del sensor infrarrojo.
9. ¡A disfrutar

BEBIDAS GRANIZADAS

GRANIZADO REFRESCANTE DE GRANADA

(Rinde: 1 Cuarto)

INGREDIENTES:

12 oz. de jugo de granada
6 oz. de jugo de ananá
12 oz. de bebida carbonatada de lima-limón

INDICACIONES:

1. Combine todos los líquidos en un contenedor o jarra.
2. Presione la flecha hacia ARRIBA o ABAJO en el Panel de Control hasta que la pantalla indique “9”.
3. Vierta la mezcla en la unidad usando la chimenea para ingredientes.
4. Para comenzar el proceso de congelamiento, presione el botón INICIO/DETENCIÓN (▶/■). El Panel de Control realizará conteos descendentes en intervalos de 1 minuto a partir del tiempo ingresado hasta que la pantalla muestre “00”.
5. Cuando su postre esté listo para dispensar, la unidad emitirá 15 tonos.
6. Para dispensar, sostenga una taza debajo del pico de dispensado. Esto activará el sensor infrarrojo, que enciende el compresor y permite que la mpaquina comience a dispensar.
7. Tire de la palanca del dispensador hacia abajo para dispensar el producto final, luego vuelva a empujar la palanca a la posición vertical original y retire la mano de delante del sensor infrarrojo.
   SUGERENCIA PROFESIONAL: Para dispensar granizados con mayor facilidad, retire la tapa giratoria de dispensado antes de dispensar.
8. ¡A disfrutar!

GRANIZADO DE SANDÍA

(Rinde: 1 Cuarto)

INGREDIENTES:

26 oz. de puré de sandía
1/2 taza de jugo de lima fresco
1/2 taza de azúcar granulada
1/2 cdita. sal

INDICACIONES:

1. Combine todos los líquidos en un contenedor o jarra.
2. Presione la flecha hacia ARRIBA o ABAJO en el Panel de Control hasta que la pantalla indique “9”.
3. Vierta la mezcla en la unidad usando la chimenea para ingredientes.
4. Para comenzar el proceso de congelamiento, presione el botón INICIO/DETENCIÓN (▶/■). El Panel de Control realizará conteos descendentes en intervalos de 1 minuto a partir del tiempo ingresado hasta que la pantalla muestre “00”.
5. Cuando su postre esté listo para dispensar, la unidad emitirá 15 tonos.
6. Para dispensar, sostenga una taza debajo del pico de dispensado. Esto activará el sensor infrarrojo, que enciende el compresor y permite que la mpaquina comience a dispensar.
7. Tire de la palanca del dispensador hacia abajo para dispensar el producto final, luego vuelva a empujar la palanca a la posición vertical original y retire la mano de delante del sensor infrarrojo.
   SUGERENCIA PROFESIONAL: Para dispensar granizados con mayor facilidad, retire la tapa giratoria de dispensado antes de dispensar.
8. ¡A disfrutar!

GRANIZADO DE GASEOSA

(Rinde: 1 Cuarto)

INGREDIENTES:

32 oz. de gaseosa (cualquier sabor)

INDICACIONES:

1. Presione la flecha hacia ARRIBA o ABAJO en el Panel de Control hasta que la pantalla indique “9”.
2. Vierta la gaseosa en la unidad usando la chimenea para ingredientes.
   NOTA: Para congelarse, la gaseosa debe contener azúcar. Las gaseosas de dieta o con cero azúcar no funcionan con esta máquina.
3. Para comenzar el proceso de congelamiento, presione el botón INICIO/DETENCIÓN (▶/■). El Panel de Control realizará conteos descendentes en intervalos de 1 minuto a partir del tiempo ingresado hasta que la pantalla muestre “00”.
4. Cuando su postre esté listo para dispensar, la unidad emitirá 15 tonos.
5. Para dispensar, sostenga una taza debajo del pico de dispensado. Esto activará el sensor infrarrojo, que enciende el compresor y permite que la mpaquina comience a dispensar.
6. Tire de la palanca del dispensador hacia abajo para dispensar el producto final, luego vuelva a empujar la palanca a la posición vertical original y retire la mano de delante del sensor infrarrojo.
   SUGERENCIA PROFESIONAL: Para dispensar granizados con mayor facilidad, retire la tapa giratoria de dispensado antes de dispensar.
7. ¡A disfrutar!

GRANIZADO DE PONCHE DE FIESTA

(Rinde: 1 Cuarto)

INGREDIENTES:

16 oz. de ponche de frutas
8 oz. de jugo de ananá
8 oz. de ginger ale

INDICACIONES:

1. Combine todos los líquidos en un contenedor o jarra.
2. Presione la flecha hacia ARRIBA o ABAJO en el Panel de Control hasta que la pantalla indique “9”.
3. Vierta la mezcla en la unidad usando la chimenea para ingredientes.
4. Para comenzar el proceso de congelamiento, presione el botón INICIO/DETENCIÓN (▶/■). El Panel de Control realizará conteos descendentes en intervalos de 1 minuto a partir del tiempo ingresado hasta que la pantalla muestre “00”.
5. Cuando su postre esté listo para dispensar, la unidad emitirá 15 tonos.
6. Para dispensar, sostenga una taza debajo del pico de dispensado. Esto activará el sensor infrarrojo, que enciende el compresor y permite que la mpaquina comience a dispensar.
7. Tire de la palanca del dispensador hacia abajo para dispensar el producto final, luego vuelva a empujar la palanca a la posición vertical original y retire la mano de delante del sensor infrarrojo.
   SUGERENCIA PROFESIONAL: Para dispensar granizados con mayor facilidad, retire la tapa giratoria de dispensado antes de dispensar.
8. ¡A disfrutar!

GRANIZADO DE SORBETE REFRESCANTE

(Rinde: 1 Cuarto)

INGREDIENTES:

2 tazas de ginger ale
3 cdas. de granadina
3 cdas. de jugo de naranja
1 taza de sorbete de naranja

INDICACIONES:

1. Combine todos los ingredientes en una licuadora y mézclelos hasta que se licúe el sorbete.
2. Presione la flecha hacia ARRIBA o ABAJO en el Panel de Control hasta que la pantalla indique “9”.
3. Vierta la mezcla en la unidad usando la chimenea para ingredientes.
4. Para comenzar el proceso de congelamiento, presione el botón INICIO/DETENCIÓN (▶/■). El Panel de Control realizará conteos descendentes en intervalos de 1 minuto a partir del tiempo ingresado hasta que la pantalla muestre “00”.
5. Cuando su postre esté listo para dispensar, la unidad emitirá 15 tonos.
6. Para dispensar, sostenga una taza debajo del pico de dispensado. Esto activará el sensor infrarrojo, que enciende el compresor y permite que la mpaquina comience a dispensar.
7. Tire de la palanca del dispensador hacia abajo para dispensar el producto final, luego vuelva a empujar la palanca a la posición vertical original y retire la mano de delante del sensor infrarrojo.
   SUGERENCIA PROFESIONAL: Para dispensar granizados con mayor facilidad, retire la tapa giratoria de dispensado antes de dispensar.
8. ¡A disfrutar!

BEBIDAS HELADAS

HIBISCUS MOCKTINI

(Rinde: 1 Cuarto)

INGREDIENTES:

2 tazas de te de hisbiscus
2 tazas de ginger ale
hojas de ananá para decorar

INDICACIONES:

1. Combine el te de hisbiscus y el ginger ale en una jarra.
2. Presione la flecha hacia ARRIBA o ABAJO en el Panel de Control hasta que la pantalla indique “4”.
3. Vierta la mezcla en la unidad usando la chimenea para ingredientes.
4. Para enfriar la bebida, presione el botón INICIO/DETENCIÓN (▶/■). El Panel de Control realizará conteos descendentes en intervalos de 1 minuto a partir del tiempo ingresado hasta que la pantalla muestre “00”.
5. Cuando su postre esté listo para dispensar, la unidad emitirá 15 tonos.
6. Para dispensar, sostenga una taza debajo del pico de dispensado. Esto activará el sensor infrarrojo, que enciende el compresor y permite que la mpaquina comience a dispensar.
7. Tire de la palanca del dispensador hacia abajo para dispensar el producto final, luego vuelva a empujar la palanca a la posición vertical original y retire la mano de delante del sensor infrarrojo.
8. ¡Decore la bebida congelada con una hoja de ananá y disfrute!

CRANBERRY SPRITZER

(Rinde: 1 Cuarto)

INGREDIENTES:

2 tazas de cóctel de jugo de arándano
2 tazas de sidra de manzana con gas
6 fresas
2 paquetes de cristales de caramelo azúcar con sabor a fresa (opcional)

INDICACIONES:

1. Combine el jugo de arándano y la sidra de manzana en una jarra.
2. Presione la flecha hacia ARRIBA o ABAJO en el Panel de Control hasta que la pantalla indique “4”.
3. Vierta la mezcla en la unidad usando la chimenea para ingredientes.
4. Para enfriar la bebida, presione el botón INICIO/DETENCIÓN (▶/■). El Panel de Control realizará conteos descendentes en intervalos de 1 minuto a partir del tiempo ingresado hasta que la pantalla muestre “00”.
5. Cuando su postre esté listo para dispensar, la unidad emitirá 15 tonos.
6. Corte 1 fresa al medio y frote el borde del vaso con la fresa.
7. Sumerja el corde del vaso en los cristales de caramelo de azúcar.
8. Para dispensar, sostenga la taza debajo del pico de dispensado. Esto activará el sensor infrarrojo, que enciende el compresor y permite que la mpaquina comience a dispensar.
9. Tire de la palanca del dispensador hacia abajo para dispensar el producto final, luego vuelva a empujar la palanca a la posición vertical original y retire la mano de delante del sensor infrarrojo.
10. ¡A disfrutar!

REFRESCO DE LIMONADA Y FRESA

(Rinde: 2 Cuartos)

INGREDIENTES:

12 oz. concentrado de limonada congelado
6 tazas de agua con gas
8 frutillas en puré
rebanadas de limón (opcional)

INDICACIONES:

1. Coloque el concentrado congelado en una jarra y mezcle con el agua con gas,
2. Mezcle el puré de fresa en la limonada.
3. Presione la flecha hacia ARRIBA o ABAJO en el Panel de Control hasta que la pantalla indique “4”.
4. Vierta la mezcla en la unidad usando la chimenea para ingredientes.
5. Para enfriar la bebida, presione el botón INICIO/DETENCIÓN (▶/■). El Panel de Control realizará conteos descendentes en intervalos de 1 minuto a partir del tiempo ingresado hasta que la pantalla muestre “00”.
6. Cuando su postre esté listo para dispensar, la unidad emitirá 15 tonos.
7. Para dispensar, sostenga una taza debajo del pico de dispensado. Esto activará el sensor infrarrojo, que enciende el compresor y permite que la mpaquina comience a dispensar.
8. Tire de la palanca del dispensador hacia abajo para dispensar el producto final, luego vuelva a empujar la palanca a la posición vertical original y retire la mano de delante del sensor infrarrojo.
9. ¡Decore la bebida congelada con una rebanada de limón y disfrute!

MOCKTAIL DE UVA Y ROMERO

(Rinde: 2 Cuartos)

INGREDIENTES:

16 oz. de jugo de uva fresco
2 oz. de jarabe de romero simple
32 oz. de agua con gas
ramilletes de romero para decorar

INDICACIONES:

1. Combine todos los líquidos en un contenedor o jarra.
2. Presione la flecha hacia ARRIBA o ABAJO en el Panel de Control hasta que la pantalla indique “4”.
3. Vierta la mezcla en la unidad usando la chimenea para ingredientes.
4. Para comenzar el proceso de congelamiento, presione el botón INICIO/DETENCIÓN (▶/■). El Panel de Control realizará conteos descendentes en intervalos de 1 minuto a partir del tiempo ingresado hasta que la pantalla muestre “00”.
5. Cuando su postre esté listo para dispensar, la unidad emitirá 15 tonos.
6. Para dispensar, sostenga una taza debajo del pico de dispensado. Esto activará el sensor infrarrojo, que enciende el compresor y permite que la mpaquina comience a dispensar.
7. Tire de la palanca del dispensador hacia abajo para dispensar el producto final, luego vuelva a empujar la palanca a la posición vertical original y retire la mano de delante del sensor infrarrojo.
8. ¡Decore con un ramillete de romero y disfrute!

TÉ FRÍO DE MENTA

(Rinde: 1 Cuarto)

INGREDIENTES:

28 oz. de té negro
1/2 taza de azúcar
1/8 cucharadita de extracto de menta
rebanadas de limón y hojas de menta para decorar

INDICACIONES:

1. Combine el té negro, el azúcar y el extracto de menta en una jarra y mezcle hasta que se haya disuelto el azúcar.
2. Presione la flecha hacia ARRIBA o ABAJO en el Panel de Control hasta que la pantalla indique “4”.
3. Vierta la mezcla en la unidad usando la chimenea para ingredientes.
4. Para comenzar el proceso de congelamiento, presione el botón INICIO/DETENCIÓN (▶/■). El Panel de Control realizará conteos descendentes en intervalos de 1 minuto a partir del tiempo ingresado hasta que la pantalla muestre “00”.
5. Cuando su postre esté listo para dispensar, la unidad emitirá 15 tonos.
6. Para dispensar, sostenga una taza debajo del pico de dispensado. Esto activará el sensor infrarrojo, que enciende el compresor y permite que la mpaquina comience a dispensar.
7. Tire de la palanca del dispensador hacia abajo para dispensar el producto final, luego vuelva a empujar la palanca a la posición vertical original y retire la mano de delante del sensor infrarrojo.
8. Decore con una rebanada de limón y hojas de menta.
9. ¡A disfrutar!

BEBIDAS ALCOHÓLICAS

CÓCTEL DE HELADO GRASSHOPPER

(Rinde: 1 Cuarto)

INGREDIENTES:

2 tazas de leche entera
1/2 taza de azúcar granulada
1 cucharada de extracto de vainilla
2 1/2 oz. crema de menta verde
2 1/2 oz. crema de cacao blanca
una pizca de sal

INDICACIONES:

1. Combine la leche, azúcar, extracto de vainilla, la crema de menta, la crema de cacao y la sal en un contenedor mediano. Mezcle hasta que se disuelva el azúcar.
2. Presione la flecha hacia ARRIBA o ABAJO en el Panel de Control hasta que la pantalla indique “17”.
3. Vierta la mezcla en la unidad usando la chimenea para ingredientes.
4. Para comenzar el proceso de congelamiento, presione el botón INICIO/DETENCIÓN (▶/■). El Panel de Control realizará conteos descendentes en intervalos de 1 minuto a partir del tiempo ingresado hasta que la pantalla muestre “00”.
5. Cuando su postre esté listo para dispensar, la unidad emitirá 15 tonos.
6. Para dispensar, sostenga una taza debajo del pico de dispensado. Esto activará el sensor infrarrojo, que enciende el compresor y permite que la mpaquina comience a dispensar.
7. Tire de la palanca del dispensador hacia abajo para dispensar el producto final, luego vuelva a empujar la palanca a la posición vertical original y retire la mano de delante del sensor infrarrojo.
8. ¡A disfrutar!

GRANIZADO DE DAIQUIRI DE FRESA

(Rinde: 1 Cuarto)

INGREDIENTES:

26 oz. de mezcla de daiquiri
6 oz. de ron blanco

INDICACIONES:

1. Combine la mezcla de daiquiri y ron blanco en un contenedor o jarra.
2. Presione la flecha hacia ARRIBA o ABAJO en el Panel de Control hasta que la pantalla indique “12”.
3. Vierta la mezcla en la unidad usando la chimenea para ingredientes.
4. Para comenzar el proceso de congelamiento, presione el botón INICIO/DETENCIÓN (▶/■). El Panel de Control realizará conteos descendentes en intervalos de 1 minuto a partir del tiempo ingresado hasta que la pantalla muestre “00”.
5. Cuando su postre esté listo para dispensar, la unidad emitirá 15 tonos.
6. Para dispensar, sostenga una taza debajo del pico de dispensado. Esto activará el sensor infrarrojo, que enciende el compresor y permite que la mpaquina comience a dispensar.
7. Tire de la palanca del dispensador hacia abajo para dispensar el producto final, luego vuelva a empujar la palanca a la posición vertical original y retire la mano de delante del sensor infrarrojo.
   SUGERENCIA PROFESIONAL: Para dispensar granizados con mayor facilidad, retire la tapa giratoria de dispensado antes de dispensar.
8. ¡A disfrutar!

GRANIZADO DE MARGARITA

(Rinde: 1 Cuarto)

INGREDIENTES:

26 oz. de mezcla de margarita (cualquier sabor)
6 oz. tequila

INDICACIONES:

1. Combine la mezcla de margarita y tequila en un contenedor o jarra.
2. Presione la flecha hacia ARRIBA o ABAJO en el Panel de Control hasta que la pantalla indique “12”.
3. Vierta la mezcla en la unidad usando la chimenea para ingredientes.
4. Para comenzar el proceso de congelamiento, presione el botón INICIO/DETENCIÓN (▶/■). El Panel de Control realizará conteos descendentes en intervalos de 1 minuto a partir del tiempo ingresado hasta que la pantalla muestre “00”.
5. Cuando su postre esté listo para dispensar, la unidad emitirá 15 tonos.
6. Para dispensar, sostenga una taza debajo del pico de dispensado. Esto activará el sensor infrarrojo, que enciende el compresor y permite que la mpaquina comience a dispensar.
7. Tire de la palanca del dispensador hacia abajo para dispensar el producto final, luego vuelva a empujar la palanca a la posición vertical original y retire la mano de delante del sensor infrarrojo.
   SUGERENCIA PROFESIONAL: Para dispensar granizados con mayor facilidad, retire la tapa decoradora antes de dispensar.
8. ¡A disfrutar!

BOURBON & BLOOD ORANGE ICY BLAST

(Rinde: 1 Cuarto)

INGREDIENTES:

26 oz. de jugo de naranja
6 oz. bourbon
hojas de menta frescas

INDICACIONES:

1. Combine el jugo de naranja y el bourbon en un contenedor o jarra.
2. Presione la flecha hacia ARRIBA o ABAJO en el Panel de Control hasta que la pantalla indique “4”.
3. Vierta la mezcla en la unidad usando la chimenea para ingredientes.
4. Para comenzar el proceso de congelamiento, presione el botón INICIO/DETENCIÓN (▶/■). El Panel de Control realizará conteos descendentes en intervalos de 1 minuto a partir del tiempo ingresado hasta que la pantalla muestre “00”.
5. Cuando su postre esté listo para dispensar, la unidad emitirá 15 tonos.
6. Para dispensar, sostenga una taza debajo del pico de dispensado. Esto activará el sensor infrarrojo, que enciende el compresor y permite que la mpaquina comience a dispensar.
7. Tire de la palanca del dispensador hacia abajo para dispensar el producto final, luego vuelva a empujar la palanca a la posición vertical original y retire la mano de delante del sensor infrarrojo.
8. ¡Decore con hojas de menta frescas y disfrute!

GRANIZADO COSMOPOLITAN

(Rinde: 1 Cuarto)

INGREDIENTES:

18 oz. de jugo de arándano
4 oz. de jugo de lima
10 oz. vodka con sabor cítrico

INDICACIONES:

1. Combine el jugo de arándano, el jugo de lima y el vodka en un contenedor o jarra.
2. Presione la flecha hacia ARRIBA o ABAJO en el Panel de Control hasta que la pantalla indique “12”.
3. Vierta la mezcla en la unidad usando la chimenea para ingredientes.
4. Para comenzar el proceso de congelamiento, presione el botón INICIO/DETENCIÓN (▶/■). El Panel de Control realizará conteos descendentes en intervalos de 1 minuto a partir del tiempo ingresado hasta que la pantalla muestre “00”.
5. Cuando su postre esté listo para dispensar, la unidad emitirá 15 tonos.
6. Para dispensar, sostenga una taza debajo del pico de dispensado. Esto activará el sensor infrarrojo, que enciende el compresor y permite que la mpaquina comience a dispensar.
7. Tire de la palanca del dispensador hacia abajo para dispensar el producto final, luego vuelva a empujar la palanca a la posición vertical original y retire la mano de delante del sensor infrarrojo.
   SUGERENCIA PROFESIONAL: Para dispensar granizados con mayor facilidad, retire la tapa decoradora antes de dispensar.
8. ¡A disfrutar!

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Después de cada uso, asegúrese de dispensar el postre restante del cilindro de congelamiento antes de desensamblar la unidad para su limpieza. Verifique que se haya dispensado todo el postre presionando la manija de dipensado sin que salga postre.

El MODO DE LIMPIEZAA tiene dos ciclos.

Ciclo de limpieza 1:

1. Para colocar la unidad en el MODO DE LIMPIEZA, presione el botón INICIO/DETENCIÓN (▶/■) en el panel de control, luego presione la flecha hacia ARRIBA o ABAJO en el Panel del Control hasta que el Panel de Control muestre "☰☰".
2. Vierta 500 a 800 ml (2 a 3 tazas) de agua limpia en el cilindro de congelamiento a través de la chimenea para ingredientes.
3. Presione el botón INICIO/DETENCIÓN (▶/■) para comenzar el proceso corto de limpieza. El cilindro de congelamiento comenzará a calentarse, mientras que el Panel de Control comienza el conteo desdendente de "03" a "☰".
4. Deje funcionar la unidad por unos 30 segundos, luego vacíe el agua del cilindro de congelamiento en un recipiente o balde, y deseche el agua usada.
5. Mientras la unidad aún funciona, agregue 500 a 800 ml (2 a 3 tazas) de agua jabonosa caliente en el cilindro de congelamiento a través de la chimenea de ingredientes, luego deje funcionar la unidad por unos 30 segundos.
6. Vacíe el agua jabonosa del cilindro de congelamiento en un recipiente o balde y deseche el agua usada.
7. Cuando el ciclo 1 de limpieza se ha completado, la unidad emitirá 15 tonos para indicar el final del ciclo.

Ciclo de limpieza 2:

1. Vierta 500 a 800 ml (2 a 3 tazas) de agua limpia en el cilindro de congelamiento a través de la chimenea para ingredientes. Presione el botón INICIO/DETENCIÓN (▶/■) y el Panel de Control comenzará el conteo descendente de "01" a "00".
2. Deje que el agua se mezcle por varios segundos, luego vacíe el agua del cilindro de congelamiento en un recipiente o balde, y deseche el agua usada.

3. Continúe circulando agua fresca por la unidad hasta que se enjuague todo el jabón del cilindro de congelamiento.
4. Cuando el ciclo 2 de limpieza se ha completado, la unidad emitirá 15 tonos para indicar el final del ciclo.
5. Accione el interruptor de ENCENDIDO/APAGADO para apagar la unidad.

   NOTA: Debido al alto contenido de grasa, las recetas que requieren crema espesa o crema batida pueden requerir dos o más ciclos de limpieza debido a la consistencia espesa y densa producida por estas recetas.

LIMPIEZA DE PARTES REMOVIBLES

1. Desconecte la unidad del tomacorriente eléctrico.
2. Retire la chimenea de ingredientes, la barrena y la cubierta del dispensador de la unidad.
   NOTA: El exceso de agua puede permanecer en el Cilindro de Congelación después del ciclo de limpieza. Para evitar derrames de agua, coloque un recipiente debajo de la cubierta del dispensador antes de quitarlo.
3. Desmonte la barrena para limpiarla.

A

Tire de los extremos de la barrena para retirar el eje

B

Separe el eje interno de la barrena.

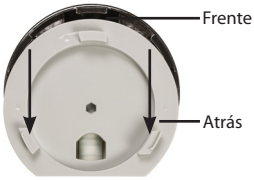
C

Tire de la junta de silicona naranja brillante del extremo de la barrena.

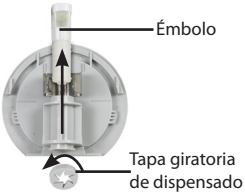
ESPAÑOL

4. Turn the Locking Pin clockwise to unlock and remove the Dispensing Handle from the Dispenser Cover.

5. Desmantele la cubierta del dispensador.



Separe la parte posterior de la cubierta del dispensador deslizando hacia abajo, luego levante alejando del frente.



Gire la tapa giratoria de dispensado, luego tire del émbolo para retirarlo del pico del dispensador.

6. Lave todas las partes con agua tibia jabonosa y luego seque con un paño suave, no abrasivo.
7. Use los cepillos de limpieza incluidos para limpiar áreas difíciles de alcanzar, como la chimenea para ingredientes y el pico del dispensador.
8. Seque el interior del cilindro de congelamiento con un paño suave, no abrasivo, o una toalla de papel.
9. Cuando sea necesario, utilice un paño húmedo, que no sea abrasivo para limpiar el exterior de la unidad y luego seque bien.
10. **¡IMPORTANTE!** Nunca sumerja la base de la unidad en agua.

¡Ahora su MÁQUINA PARA POSTRES HELADOS está limpia y lista para preparar otro lote delicioso de su postre helado favorito!

TABLE DES MATIÈRES

INTRODUCTION 74
GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE 75
CONSEILS UTILES 77
RECETTES DE CRÈME GLACÉS
Créme Glacée Paquet de Mélange 79
Simple Vanille Soft Serve 80
Flotteur de boissons gazeuses à la sorbetière 81
Cappuccino à la sorbetière 82
Fraise à la sorbetière 83
Matcha Milkshake 84
Mango yogourt glacé 85
Gelato de style Sicilian 86
RECETTES DE BOISSONS À LA GLACE FONDUE
Soda alcoolisé à la grenade et glace fondante 88
Pastèque à la glace fondante 89
Boissons gazeuses à la glace fondante 90
Cocktail à la glace fondante 91
Sorbet rafraîchissante à la glace fondante 92
RECETTES DE BOISSONS GLACÉES
Cocktail sans alcool à l'hibiscus 94
Un vin et soda aux canneberges 95
Limonade rafraîchissante à la fraise 96
Mocktail à la pamplemousse et au romarin 97
Thé glacé à la menthe poivrée 98
RECETTES DE BOISSONS ALCOOLISÉES
Cocktail à la crème glacée aux sauterelles 100
Daiquiri de glace fondante aux fraises 101
Glace fondante Margarita 102
Explosion glacée de Bourbon et orange sanguine 103
Glace fondante cosmopolite 104
NETTOYAGE ET ENTRETIEN 105

INTRODUCTION

Délectez vos amis et famille avec ce grand assortiment de recettes de dessert délicieuses ! Ce livre de recettes concerne le partage d'un régal goûteux avec vos personnes préférées. Les anniversaires, fêtes de piscine, barbecues et « juste parce que » sont toutes des raisons géniales pour préparer quelques lots de glaces molles, lait fouetté, boissons sucrées à la glace fondante, boissons pour adultes et plus encore !

GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE

Avant utilisation, s'assurer de lire et comprendre toutes les étapes décrites dans le Guide de démarrage rapide.

EN MODE CONGÉLATION : Faire un dessert.

1. Choisir et préparer votre recette selon les indications. Voir le LIVRE DE RECETTES pour un certain nombre de recettes et d'idées amusantes !
2. Mettre l'appareil sous tension en basculant le commutateur d'alimentation ON / OFF situé sous le côté de l'appareil. Le panneau de commande affichera « ☰☰ » .
3. Appuyer la flèche HAUT ou BAS du panneau de contrôle pour correspondre au numéro de code de dessert suggéré ci-dessous en fonction du type de dessert.

Type de dessert	Position	Recommandé Position	Capacité maximale de recettes
Crème glacée	13 à 18 min.	17 min	750 ml (26 on.)
Boisson de glace fondante	8 à 12 min.	9 min	1000 ml (34 on.)
Boissons alcooliques	12 à 14 min.	14 min	1000 ml (34 on.)
Boisson glacée	4 à 6 min.	5 min	1000 ml (34 on.)

4. Verser votre mélange liquide dans l'unité via l'entonnoir pour les ingrédients. REMARQUE : Ne pas ajouter des morceaux de nourriture, tels fruits, noix ou bonbons dans l'entonnoir ou le cylindre de congélation. Des morceaux de nourriture peuvent se loger dans la vrille et endommager l'unité.
5. Pour démarrer le processus de congélation, appuyer sur le bouton MARCHE/ARRÊT (▶/■). Cela allumera le compresseur et la vrille commencera à remuer. Le panneau de contrôle décomptera par intervalles de 1 minute, à partir de l'heure entrée jusqu'à ce que l'affichage indique 00. REMARQUE : Si le cylindre de congélation est plus chaud ou plus froid que la moyenne, le panneau de contrôle automatiquement augmente ou diminue le temps nécessaire pour faire le dessert.
6. Lorsque votre dessert est prêt pour la distribution, l'appareil émettra un bip 15 fois.

MODE DE DISTRIBUTION : Profiter de votre dessert maintenant.

1. Lorsque vous êtes prêt à distribuer, le panneau de contrôle affichera « 00 ». Tenir une tasse sous le bec distributeur. Cela activera le capteur de distribution situé sous le bec distributeur, ce qui allume le compresseur et permet à la vrille de commencer à remuer votre dessert surgelé.
   REMARQUE : Votre main ou une tasse à couleur unie est nécessaire pour activer le capteur avant la distribution. Des tasses claires peuvent ne pas activer le capteur de distribution.
   CONSEIL DE PRO : Retirer le bouchon du tourbillon de distribution pour un meilleur partage des boissons à la glace fondante !
2. Tirer la poignée de distribution vers le bas pour distribuer le produit final dans votre tasse. Une fois distribuée, pousser la manette de distribution dans la position verticale d'origine et retirer votre main devant le capteur de distribution.
   REMARQUE : Si votre dessert est trop liquide et nécessite plus de temps de congélation, maintenir le bouton MARCHE / ARRÊT (/) pendant deux secondes pour ajouter 2 minutes de temps.

MODE GARDER FRAIS : Profiter de votre dessert plus tard.

Le MODE GARDEZ LA FRAÎCHEUR conserve le produit final prêt pour la distribution. Lorsque votre dessert glacé est prêt, l'appareil passe automatiquement en MODE GARDEZ LA FRAÎCHEUR. Dans ce mode, le compresseur se met en marche pendant 1 minute, puis s'éteint pendant 5 minutes.

REMARQUE : Si votre dessert est d'une texture trop liquide et nécessite plus de temps de congélation, tenez la touche MARCHE/ARRÊT (▶/■) pendant deux secondes pour ajouter 2 minutes de temps.

Pour les instructions de nettoyage, passer à la section NETTOYAGE ET ENTRETIEN de ce manuel.

CONSEILS UTILES

RECETTES DE CRÈME GLACÉE MOLLE

Garder à l'esprit que les recettes à base de crème anglaise ainsi que les recettes qui exigent une crème épaisse ou une crème fouettée ont tendance à donner une texture épaisse et crémeuse de crème glacée, ce qui peut rendre la distribution difficile avec cet appareil à service de crème glacée molle. Pour cette raison, les recettes avec de la crème épaisse ou de la crème fouettée ne sont pas recommandées pour cet appareil. Cependant, vous pouvez substituer la crème épaisse ou la crème fouettée avec du lait entier ou moitié - moitié pour produire un dessert glacé doux.

De plus, les recettes demandant une crème épaisse ou crème à fouetter peuvent exiger deux cycles ou plus de nettoyage en raison de la consistance épaisse et dense produites par ces recettes.

Le mélange de crème glacée se gonflera au fur et à mesure de la congélation. Pour vous assurer que vous ne remplissez pas trop, ne pas verser plus de 26 oz. (750 ml) de mélange à crème glacée dans l'appareil en même temps.

RECETTES DE GLACE FONDANTE

Les recettes de glace fondante doivent inclure du sucre pour se figer. Pour cette raison, les boissons gazeuses diète, jus de fruits sans sucre et ainsi de suite ne peuvent pas être utilisés avec cet appareil.

RECETTES ALCOOLISÉES

L'alcool peut être ajouté à presque n'importe quelle recette. Cependant, garder à l'esprit que l'alcool ne gèle pas et qu'une recette peut nécessiter un temps supplémentaire pour créer la bonne consistance.

GRANDS GROUPES ET GROUPES DE FÊTE

Lorsque l'on sert un grand groupe ou un groupe de fête, il est préférable de préparer une grande partie de votre recette de dessert à l'avance. Lorsque la première portion est distribuée, il suffit de verser une autre mesure de votre mélange dans l'appareil.

DISTRIBUTION

Lors de la distribution, les tasses claires n'activent pas le capteur infrarouge. Utiliser votre main ou une tasse à couleur unie pour activer le capteur avant la distribution.

CRÈME GLACÉE

CRÈME GLACÉE PAQUET DE MÉLANGE

(Fait : 2 Quart)

INGRÉDIENTS :

1 paquet mélange de poudre de crème glacée (n'importe quelle saveur)
lait entier ou lait moitié-moitié *

* Si vous utilisez un mélange préemballé qui appelle à la crème épaisse, remplacer simplement la crème avec du lait entier ou demi et demi pour créer un dessert délicieux et servir dispensable doux.

INSTRUCTIONS :

1. Combiner le paquet de poudre de crème glacée, le lait entier ou lait moitié-moitié dans un bol moyen. Fouetter le mélange jusqu'à ce qu'il soit dilué.
2. Appuyer sur la flèche HAUT ou BAS du Panneau de contrôle jusqu'à ce que l'affichage indique « 17 ».
3. Verser 26 on. de mélange dans l'appareil à l'aide de l'entonnoir à ingrédients.
4. Pour démarrer le processus de congélation, appuyer sur le bouton MARCHE / ARRÊT (▶/■). Le panneau de contrôle décomptera par intervalles de 1 minute à partir de l'heure entrée jusqu'à ce que l'affichage indique « 00 ».
5. Lorsque votre dessert est prêt pour la distribution, l'appareil émettra un bip 15 fois.
6. Lorsqu'il est prêt à être distribué, tenir une tasse sous le bec de distribution. Cela activera le capteur infrarouge, qui allume le compresseur et permet au baratteur de commencer à remuer.
7. Tirer le levier du distributeur vers le bas pour faire couler le produit final, puis remettre le levier dans la position verticale d'origine et retirer votre main devant le capteur infrarouge.
8. Profitez-en !

VANILLE SIMPLE MOLLE

(Fait : 1 Quart)

INGRÉDIENTS :

2 1/2 tasses de lait entier
1/2 tasse de sucre granulé
1 cuillère à table d'extrait de vanille pure
Pincée de sel, (facultatif)

INSTRUCTIONS :

1. Mélanger le lait, le sucre, la vanille et le sel dans un bol moyen. Fouetter le mélange jusqu'à ce que le sucre soit dissout.
2. Appuyer sur la flèche HAUT ou BAS du Panneau de contrôle jusqu'à ce que l'affichage indique « 17 ».
3. Verser le mélange à l'aide de l'entonnoir dans l'appareil.
4. Pour démarrer le processus de congélation, appuyer sur le bouton MARCHE / ARRÊT (▶/■). Le panneau de commande débutera le compte à rebours par intervalles d'1 minute de l'heure entrée, jusqu'à ce que l'afficheur indique « 00 ».
5. Lorsque votre dessert est prêt pour la distribution, l'appareil émettra un bip sonore 15 fois.
6. Lorsqu'il est prêt à être distribué, tenir une tasse sous le bec de distribution. Cela activera le capteur infrarouge, qui allume le compresseur et permet au baratteur de commencer à remuer.
7. Tirer le levier du distributeur vers le bas pour faire couler le produit final, puis remettre le levier dans la position verticale d'origine et retirer votre main devant le capteur infrarouge.
8. Profitez-en !

FLOTTEUR À LA CRÈME GLACÉE À LA BOISSON GAZEUSE

(Fait : 1 Quart)

INGRÉDIENTS :

1 2/3 tasses de lait entier
1/3 tasse de sucre granulé
1 cuillère à table d'extrait de vanille pure
1 tasse de boissons gazeuses (n'importe quelle saveur)
Pincée de sel, (facultatif)

INSTRUCTIONS :

1. Mélanger le lait, le sucre, la vanille, la boisson gazeuse et le sel dans un bol moyen. Fouetter le mélange jusqu'à ce que le sucre soit dissout.
2. Appuyer sur la flèche HAUT ou BAS du Panneau de contrôle jusqu'à ce que l'affichage indique « 17 ».
3. Verser le mélange à l'aide de l'entonnoir dans l'appareil.
4. Pour démarrer le processus de congélation, appuyer sur le bouton MARCHE / ARRÊT (▶/■). Le panneau de contrôle décomptera par intervalles de 1 minute à partir de l'heure entrée jusqu'à ce que l'affichage indique « 00 ».
5. Lorsque votre dessert est prêt pour la distribution, l'appareil émettra un bip sonore 15 fois.
6. Lorsqu'il est prêt à être distribué, tenir une tasse sous le bec de distribution. Cela activera le capteur infrarouge, qui allume le compresseur et permet au baratteur de commencer à remuer.
7. Tirer le levier du distributeur vers le bas pour faire couler le produit final, puis remettre le levier dans la position verticale d'origine et retirer votre main devant le capteur infrarouge.
8. Profitez-en !

CRÈME GLACÉE MOLLE AU CAPPUCCINO

(Fait : 1 Quart)

INGRÉDIENTS :

2 tasses de lait entier
1/2 tasse de sucre granulé
1/2 cuillère à thé Extrait de vanille
3 cuillères à table de poudre de café instant
3 c. à soupe de poudre de cacao

INSTRUCTIONS :

1. Combiner le lait, l'extrait de vanille, le sucre, le café instantané et le cacao en poudre dans un bol moyen. Fouetter le mélange jusqu'à ce que tous les ingrédients secs soient dissous.
2. Appuyer sur la flèche HAUT ou BAS du Panneau de contrôle jusqu'à ce que l'affichage indique « 17 ».
3. Verser le mélange à l'aide de l'entonnoir dans l'appareil.
4. Pour démarrer le processus de congélation, appuyer sur le bouton MARCHE / ARRÊT (▶/■). Le panneau de contrôle décomptera par intervalles de 1 minute à partir de l'heure entrée jusqu'à ce que l'affichage indique « 00 ».
5. Lorsque votre dessert est prêt pour la distribution, l'appareil émettra un bip sonore 15 fois.
6. Lorsqu'il est prêt à être distribué, tenir une tasse sous le bec de distribution. Cela activera le capteur infrarouge, qui allume le compresseur et permet au baratteur de commencer à remuer.
7. Tirer le levier du distributeur vers le bas pour faire couler le produit final, puis remettre le levier dans la position verticale d'origine et retirer votre main devant le capteur infrarouge.
8. Profitez-en !

CRÈME GLACÉE MOLLE AUX FRAISES

(Fait : 1 Quart)

INGRÉDIENTS :

2 tasses de lait entier
1/2 tasse de sucre granulé
1 c. à thé de jus de citron
1 tasse de fraises fraîches en purée

INSTRUCTIONS :

1. Combiner le lait, le sucre, le jus de citron et la purée de fraises dans un bol moyen. Fouetter le mélange jusqu'à ce que tous les ingrédients secs soient dissous.
2. Appuyer sur la flèche HAUT ou BAS du Panneau de contrôle jusqu'à ce que l'affichage indique « 17 ».
3. Verser 26 on. de mélange dans l'appareil à l'aide de l'entonnoir à ingrédients.
4. Pour démarrer le processus de congélation, appuyer sur le bouton MARCHE / ARRÊT (▶/■). Le panneau de contrôle décomptera par intervalles de 1 minute à partir de l'heure entrée jusqu'à ce que l'affichage indique « 00 ».
5. Lorsque votre dessert est prêt pour la distribution, l'appareil émettra un bip sonore 15 fois.
6. Lorsqu'il est prêt à être distribué, tenir une tasse sous le bec de distribution. Cela activera le capteur infrarouge, qui allume le compresseur et permet au baratteur de commencer à remuer.
7. Tirer le levier du distributeur vers le bas pour faire couler le produit final, puis remettre le levier dans la position verticale d'origine et retirer votre main devant le capteur infrarouge.
8. Profitez-en !

LAIT FOUTTÉ AU MATCHA

(Fait : 1 Quart)

INGRÉDIENTS :

3 c. à soupe poudre de matcha
3 c. à soupe de miel
3 tasses de lait

INSTRUCTIONS :

1. Combiner la poudre de matcha, le miel et le lait dans un bol moyen. Fouetter le mélange jusqu'à ce que bien mélangé.
2. Appuyer sur la flèche HAUT ou BAS du Panneau de contrôle jusqu'à ce que l'affichage indique « 9 ».
3. Verser le mélange à l'aide de l'entonnoir dans l'appareil.
4. Pour démarrer le processus de congélation, appuyer sur le bouton MARCHE / ARRÊT (▶/■). Le panneau de contrôle décomptera par intervalles de 1 minute à partir de l'heure entrée jusqu'à ce que l'affichage indique « 00 ».
5. Lorsque votre dessert est prêt pour la distribution, l'appareil émettra un bip sonore 15 fois.
6. Lorsqu'il est prêt à être distribué, tenir une tasse sous le bec de distribution. Cela activera le capteur infrarouge, qui allume le compresseur et permet au baratteur de commencer à remuer.
7. Tirer le levier du distributeur vers le bas pour faire couler le produit final, puis remettre le levier dans la position verticale d'origine et retirer votre main devant le capteur infrarouge.
8. Profitez-en !

MANGO YOGOURT GLACÉ

(Fait: 2 Quarts)

INGRÉDIENTS:

3½ tasses yaourt nature
⅓ tasse de sucre granulé
2½ tasses purée de mangues
1 Tsp. jus de citron vert frais

INSTRUCTIONS:

1. Combiner la yaourt, sucre, mangues et jus de citron dans un bol moyen. Fouetter le mélange jusqu'à ce que bien mélangé.
2. Appuyer sur la flèche HAUT ou BAS du Panneau de contrôle jusqu'à ce que l'affichage indique « 17 ».
3. Verser le mélange à l'aide de l'entonnoir dans l'appareil.
4. Pour démarrer le processus de congélation, appuyer sur le bouton MARCHE / ARRÊT (▶/■). Le panneau de contrôle décomptera par intervalles de 1 minute à partir de l'heure entrée jusqu'à ce que l'affichage indique « 00 ».
5. Lorsque votre dessert est prêt pour la distribution, l'appareil émettra un bip sonore 15 fois.
6. Lorsqu'il est prêt à être distribué, tenir une tasse sous le bec de distribution. Cela activera le capteur infrarouge, qui allume le compresseur et permet au baratteur de commencer à remuer.
7. Tirer le levier du distributeur vers le bas pour faire couler le produit final, puis remettre le levier dans la position verticale d'origine et retirer votre main devant le capteur infrarouge.
8. Profitez-en !

GELATO DE STYLE SICILIAN

(Fait: 1 Quart)

INGRÉDIENTS :

2½ tasses lait entier
⅓ tasse sucre en poudre
2 c. à soupe fécule de maïs
1 Tsp. extrait de vanille
Pincée de sel

INSTRUCTIONS :

1. Fouetter ensemble ¾ tasse lait et de la fécule de maïs jusqu'à ce qu'il n'y ait pas de grumeaux.
2. Mélanger le reste du lait, du sucre et de l'extrait de vanille dans une casserole. Chauffer jusqu'à ce qu'il soit chaud (pas bouillant). Ajouter le mélange de fécule de maïs à d'autres ingrédients jusqu'à ce que le mélange commence à épaissir.
3. Appuyer sur la flèche HAUT ou BAS du Panneau de contrôle jusqu'à ce que l'affichage indique « 17 ».
4. Verser le mélange à l'aide de l'entonnoir dans l'appareil.
5. Pour démarrer le processus de congélation, appuyer sur le bouton MARCHE / ARRÊT (▶/■). Le panneau de contrôle décomptera par intervalles de 1 minute à partir de l'heure entrée jusqu'à ce que l'affichage indique « 00 ».
6. Lorsque votre dessert est prêt pour la distribution, l'appareil émettra un bip sonore 15 fois.
7. Lorsqu'il est prêt à être distribué, tenir une tasse sous le bec de distribution. Cela activera le capteur infrarouge, qui allume le compresseur et permet au baratteur de commencer à remuer.
8. Tirer le levier du distributeur vers le bas pour faire couler le produit final, puis remettre le levier dans la position verticale d'origine et retirer votre main devant le capteur infrarouge.
9. Profitez-en !

BOISSONS BARBOTINES

BARBOTINE REFROÎDISSANTE À LA GRENADE

(Fait : 1 Quart)

INGRÉDIENTS :

12 on. jus de grenade
6 on. de jus d'ananas
boisson gazeuse de citron-lime 12 on.

INSTRUCTIONS :

1. Combiner tous les liquides dans un bol ou un pichet.
2. Appuyer sur la flèche HAUT ou BAS du Panneau de contrôle jusqu'à ce que l'affichage indique « 9 ».
3. Verser le mélange à l'aide de l'entonnoir dans l'appareil.
4. Pour démarrer le processus de congélation, appuyer sur le bouton MARCHE / ARRÊT (▶/■). Le panneau de contrôle décomptera par intervalles de 1 minute à partir de l'heure entrée jusqu'à ce que l'affichage indique « 00 ».
5. Lorsque votre dessert est prêt pour la distribution, l'appareil émettra un bip sonore 15 fois.
6. Lorsqu'il est prêt à être distribué, tenir une tasse sous le bec de distribution. Cela activera le capteur infrarouge, qui allume le compresseur et permet au baratteur de commencer à remuer.
7. Tirer le levier du distributeur vers le bas pour faire couler le produit final, puis remettre le levier dans la position verticale d'origine et retirer votre main devant le capteur infrarouge.
   CONSEIL DE PRO : Pour distribuer des boissons de neige fondante plus facilement, retirez le capuchon de tourbillon distribution avant la distribution.
8. Profitez-en !

BARBOTINE À LA PASTÈQUE

(Fait : 1 Quart)

INGRÉDIENTS :

26 on. de pastèque en purée
1/2 tasse de jus de lime frais
1/2 tasse de sucre granulé
1/2 c. à thé de sel

INSTRUCTIONS :

1. Combiner tous les liquides dans un bol ou un pichet.
2. Appuyer sur la flèche HAUT ou BAS du Panneau de contrôle jusqu'à ce que l'affichage indique « 9 ».
3. Verser le mélange à l'aide de l'entonnoir dans l'appareil.
4. Pour démarrer le processus de congélation, appuyer sur le bouton MARCHE / ARRÊT (▶/■). Le panneau de contrôle décomptera par intervalles de 1 minute à partir de l'heure entrée jusqu'à ce que l'affichage indique « 00 ».
5. Lorsque votre dessert est prêt pour la distribution, l'appareil émettra un bip sonore 15 fois.
6. Lorsqu'il est prêt à être distribué, tenir une tasse sous le bec de distribution. Cela activera le capteur infrarouge, qui allume le compresseur et permet au baratteur de commencer à remuer.
7. Tirer le levier du distributeur vers le bas pour faire couler le produit final, puis remettre le levier dans la position verticale d'origine et retirer votre main devant le capteur infrarouge.
   CONSEIL DE PRO : Pour distribuer des boissons de neige fondante plus facilement, retirez le capuchon de tourbillon distribution avant la distribution.
8. Profitez-en !

BARBOTINE À LA BOISSON GAZEUSE

(Fait : 1 Quart)

INGRÉDIENTS :

32 on. de boisson gazeuse (n'importe quelle saveur)

INSTRUCTIONS :

1. Appuyer sur la flèche HAUT ou BAS du Panneau de contrôle jusqu'à ce que l'affichage indique « 9 ».
2. Verser la boisson gazeuse dans l'appareil à l'aide de l'entonnoir à ingrédient.
   REMARQUE : Afin de pouvoir congeler, la boisson gazeuse doit contenir un certain taux de sucre. Les boissons gazeuses diètes ou réduites en sucre ne fonctionneront pas pour ces recettes dans cet appareil.
3. Pour démarrer le processus de congélation, appuyer sur le bouton MARCHE / ARRÊT (▶/■). Le panneau de contrôle décomptera par intervalles de 1 minute à partir de l'heure entrée jusqu'à ce que l'affichage indique « 00 ».
4. Lorsque votre dessert est prêt pour la distribution, l'appareil émettra un bip sonore 15 fois.
5. Lorsqu'il est prêt à être distribué, tenir une tasse sous le bec de distribution. Cela activera le capteur infrarouge, qui allume le compresseur et permet au baratteur de commencer à remuer.
6. Tirer le levier du distributeur vers le bas pour faire couler le produit final, puis remettre le levier dans la position verticale d'origine et retirer votre main devant le capteur infrarouge.
   CONSEIL DE PRO : Pour distribuer des boissons de neige fondante plus facilement, retirez le capuchon de tourbillon distribution avant la distribution.
7. Profitez-en !

BARBOTINE AU PUNCH AUX FRUITS

(Fait: 1 Quart)

INGREDIENTS:

16 on. de punch aux fruits
8 on. de jus d'ananas
8 on. de bière de gingembre

INSTRUCTIONS :

1. Combiner tous les liquides dans un bol ou un pichet.
2. Appuyer sur la flèche HAUT ou BAS du Panneau de contrôle jusqu'à ce que l'affichage indique « 9 ».
3. Verser le mélange à l'aide de l'entonnoir dans l'appareil.
4. Pour démarrer le processus de congélation, appuyer sur le bouton MARCHE / ARRÊT (▶/■). Le panneau de contrôle décomptera par intervalles de 1 minute à partir de l'heure entrée jusqu'à ce que l'affichage indique « 00 ».
5. Lorsque votre dessert est prêt pour la distribution, l'appareil émettra un bip sonore 15 fois.
6. Lorsqu'il est prêt à être distribué, tenir une tasse sous le bec de distribution. Cela activera le capteur infrarouge, qui allume le compresseur et permet au baratteur de commencer à remuer.
7. Tirer le levier du distributeur vers le bas pour faire couler le produit final, puis remettre le levier dans la position verticale d'origine et retirer votre main devant le capteur infrarouge.
   CONSEIL DE PRO : Pour distribuer des boissons de neige fondante plus facilement, retirez le capuchon de tourbillon distribution avant la distribution.
8. Profitez-en !

BARBOTINE EN GUISE DE SORBET RAFRAÎCHISSANT

(Fait : 1 Quart)

INGRÉDIENTS :

2 tasses de bière de gingembre
3 c. à table de grenadine
3 c. à table de jus d'orange
1 tasse de sorbet à l'orange

INSTRUCTIONS :

1. Combinez tous les ingrédients dans un mélangeur et mélangez jusqu'à ce que le sorbet soit liquéfié.
2. Appuyer sur la flèche HAUT ou BAS du Panneau de contrôle jusqu'à ce que l'affichage indique « 9 ».
3. Verser le mélange à l'aide de l'entonnoir dans l'appareil.
4. Pour démarrer le processus de congélation, appuyer sur le bouton MARCHE / ARRÊT (▶/■). Le panneau de contrôle décomptera par intervalles de 1 minute à partir de l'heure entrée jusqu'à ce que l'affichage indique « 00 ».
5. Lorsque votre dessert est prêt pour la distribution, l'appareil émettra un bip sonore 15 fois.
6. Lorsqu'il est prêt à être distribué, tenir une tasse sous le bec de distribution. Cela activera le capteur infrarouge, qui allume le compresseur et permet au baratteur de commencer à remuer.
7. Tirer le levier du distributeur vers le bas pour faire couler le produit final, puis remettre le levier dans la position verticale d'origine et retirer votre main devant le capteur infrarouge.
   CONSEIL DE PRO : Pour distribuer des boissons de neige fondante plus facilement, retirez le capuchon de tourbillon distribution avant la distribution.
8. Profitez-en !

BOISSONS GLACÉES

COCKTAIL SANS ALCOOL À L'HIBISCUS

(Fait : 1 Quart)

INGRÉDIENTS :

2 tasses de thé d'hibiscus
2 tasses de bière de gingembre
tranches d'ananas pour décoration

INSTRUCTIONS :

1. Combiner le thé d'hibiscus et de gingembre dans un pichet.
2. Appuyer sur la flèche HAUT ou BAS du Panneau de contrôle jusqu'à ce que l'affichage indique « 4 ».
3. Verser le mélange à l'aide de l'entonnoir dans l'appareil.
4. pour refroidir la boisson, appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT (▶/■). Le panneau de contrôle décomptera par intervalles de 1 minute à partir de l'heure entrée jusqu'à ce que l'affichage indique « 00 ».
5. Lorsque votre dessert est prêt pour la distribution, l'appareil émettra un bip sonore 15 fois.
6. Lorsqu'il est prêt à être distribué, tenir une tasse sous le bec de distribution. Cela activera le capteur infrarouge, qui allume le compresseur et permet au baratteur de commencer à remuer.
7. Tirer le levier du distributeur vers le bas pour faire couler le produit final, puis remettre le levier dans la position verticale d'origine et retirer votre main devant le capteur infrarouge.
8. Garnissez la boisson glacée avec une tranche d'ananas et appréciez !

VIN BLANC PANACHÉ À LA CANNEBERGE

(Fait : 1 Quart)

INGRÉDIENTS :

2 tasses de cocktail de jus de canneberges
2 tasses de cidre de pommes pétillant
6 fraises
2 sachets de sucre fraise-assaisonnés ééclatants (facultatifs)

INSTRUCTIONS :

1. Combinez le jus de canneberges et le cidre de pommes dans un pichet.
2. Appuyer sur la flèche HAUT ou BAS du Panneau de contrôle jusqu'à ce que l'affichage indique « 4 ».
3. Verser le mélange à l'aide de l'entonnoir dans l'appareil.
4. Pour refroidir la boisson, appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT (▶/■). Le panneau de contrôle décomptera par intervalles de 1 minute à partir de l'heure entrée jusqu'à ce que l'affichage indique « 00 ».
5. Lorsque votre dessert est prêt pour la distribution, l'appareil émettra un bip sonore 15 fois.
6. Coupez la fraise en deux puis enduire le pourtour du verre avec le jus de la fraise.
7. Plongez le col du verre dans les cristaux de sucre éclatants.
8. Lorsqu'il est prêt à être distribué, tenir une tasse sous le bec de distribution. Cela activera le capteur infrarouge, qui allume le compresseur et permet au baratteur de commencer à remuer.
9. Tirer le levier du distributeur vers le bas pour faire couler le produit final, puis remettre le levier dans la position verticale d'origine et retirer votre main devant le capteur infrarouge.
10. Profitez-en !

LIMONADE RAFRAÎCHISSANTE À LA FRAISE

(Fait : 2 Quarts)

INGRÉDIENTS :

12 onces. de limonade concentrée congelée
6 tasses d'eau pétillante
8 fraises mises en purée
tranches de citron (facultatif)

INSTRUCTIONS :

1. Placez le concentré congelé dans un pichet et mélangez avec de l'eau pétillante.
2. Mélangez la purée de fraises dans la limonade.
3. Appuyer sur la flèche HAUT ou BAS du Panneau de contrôle jusqu'à ce que l'affichage indique « 4 ».
4. Verser le mélange à l'aide de l'entonnoir dans l'appareil.
5. pour refroidir la boisson, appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT (▶/■). Le panneau de contrôle décomptera par intervalles de 1 minute à partir de l'heure entrée jusqu'à ce que l'affichage indique « 00 ».
6. Lorsque votre dessert est prêt pour la distribution, l'appareil émettra un bip sonore 15 fois.
7. Lorsqu'il est prêt à être distribué, tenir une tasse sous le bec de distribution. Cela activera le capteur infrarouge, qui allume le compresseur et permet au baratteur de commencer à remuer.
8. Tirer le levier du distributeur vers le bas pour faire couler le produit final, puis remettre le levier dans la position verticale d'origine et retirer votre main devant le capteur infrarouge.
9. Garnir de verre glacé avec une tranche de citron et savourez !

COCKTAIL SANS ALCOOL AU PAMPLEMOUSSE ET ROMARIN

(Fait : 2 Quarts)

INGRÉDIENTS :

16 on. de jus de pamplemousse frais
2 on. de sirop simple au romarin
32 on. d'eau pétillante
brins de romarin pour décorer

INSTRUCTIONS :

1. Combiner tous les liquides dans un bol ou un pichet.
2. Appuyer sur la flèche HAUT ou BAS du Panneau de contrôle jusqu'à ce que l'affichage indique « 4 ».
3. Verser le mélange à l'aide de l'entonnoir dans l'appareil.
4. Pour démarrer le processus de congélation, appuyer sur le bouton MARCHE / ARRÊT (▶/■). Le panneau de contrôle décomptera par intervalles de 1 minute à partir de l'heure entrée jusqu'à ce que l'affichage indique « 00 ».
5. Lorsque votre dessert est prêt pour la distribution, l'appareil émettra un bip sonore 15 fois.
6. Lorsqu'il est prêt à être distribué, tenir une tasse sous le bec de distribution. Cela activera le capteur infrarouge, qui allume le compresseur et permet au baratteur de commencer à remuer.
7. Tirer le levier du distributeur vers le bas pour faire couler le produit final, puis remettre le levier dans la position verticale d'origine et retirer votre main devant le capteur infrarouge.
8. Garnir d'une branche de romarin et savourez !

THÉ GLACÉ À LA MENTHE POIVRÉE

(Fait : 1 Quart)

INGRÉDIENTS :

28 on. de thé noir
1/2 tasse de sucre
1/8 c. à thé d'extrait de menthe
tranches de citron et les feuilles de menthe pour décorer

INSTRUCTIONS :

1. Mélanger le thé noir, le sucre et la menthe poivrée dans un récipient et mélanger jusqu'à ce que le sucre soit dissout.
2. Appuyer sur la flèche HAUT ou BAS du Panneau de contrôle jusqu'à ce que l'affichage indique « 4 ».
3. Verser le mélange à l'aide de l'entonnoir dans l'appareil.
4. Pour démarrer le processus de congélation, appuyer sur le bouton MARCHE / ARRÊT (▶/■). Le panneau de contrôle décomptera par intervalles de 1 minute à partir de l'heure entrée jusqu'à ce que l'affichage indique « 00 ».
5. Lorsque votre dessert est prêt pour la distribution, l'appareil émettra un bip sonore 15 fois.
6. Lorsqu'il est prêt à être distribué, tenir une tasse sous le bec de distribution. Cela activera le capteur infrarouge, qui allume le compresseur et permet au baratteur de commencer à remuer.
7. Tirer le levier du distributeur vers le bas pour faire couler le produit final, puis remettre le levier dans la position verticale d'origine et retirer votre main devant le capteur infrarouge.
8. Décorez de tranches de citron et des feuilles de menthe.
9. Profitez-en !

BOISSONS ALCOOLISÉES

COCKTAIL GRASSHOPPER À LA CRÈME GLACÉE

(Fait : 1 Quart)

INGRÉDIENTS :

2 tasses de lait entier
1/2 tasse de sucre granulé
1 cuillère à table d'extrait de vanille pure
2 1/2 on. crème de menthe
2 1/2 on. crème de cacao blanche
Une pincée de sel

INSTRUCTIONS :

1. Mélanger le lait, le sucre, la vanille, la crème de menthe, la crème de cacao blanche et le sel dans un bol moyen. Fouetter le mélange jusqu'à ce que le sucre soit dissout.
2. Appuyer sur la flèche HAUT ou BAS du Panneau de contrôle jusqu'à ce que l'affichage indique « 17 ».
3. Verser le mélange à l'aide de l'entonnoir dans l'appareil.
4. Pour démarrer le processus de congélation, appuyer sur le bouton MARCHE / ARRÊT (▶/■). Le panneau de contrôle décomptera par intervalles de 1 minute à partir de l'heure entrée jusqu'à ce que l'affichage indique « 00 ».
5. Lorsque votre dessert est prêt pour la distribution, l'appareil émettra un bip sonore 15 fois.
6. Lorsqu'il est prêt à être distribué, tenir une tasse sous le bec de distribution. Cela activera le capteur infrarouge, qui allume le compresseur et permet au baratteur de commencer à remuer.
7. Tirer le levier du distributeur vers le bas pour faire couler le produit final, puis remettre le levier dans la position verticale d'origine et retirer votre main devant le capteur infrarouge.
8. Profitez-en !

BARBOTINE AU DAIQUIRI AUX FRAISES

(Fait : 1 Quart)

INGRÉDIENTS :

26 on. de mélange pour daiquiri
6 on. de rhum blanc

INSTRUCTIONS :

1. Combiner le mélange de daiquiri et de rhum blanc dans un bol ou un pichet.
2. Appuyer sur la flèche HAUT ou BAS du Panneau de contrôle jusqu'à ce que l'affichage indique « 12 ».
3. Verser le mélange à l'aide de l'entonnoir dans l'appareil.
4. Pour démarrer le processus de congélation, appuyer sur le bouton MARCHE / ARRÊT (▶/■). Le panneau de contrôle décomptera par intervalles de 1 minute à partir de l'heure entrée jusqu'à ce que l'affichage indique « 00 ».
5. Lorsque votre dessert est prêt pour la distribution, l'appareil émettra un bip sonore 15 fois.
6. Lorsqu'il est prêt à être distribué, tenir une tasse sous le bec de distribution. Cela activera le capteur infrarouge, qui allume le compresseur et permet au baratteur de commencer à remuer.
7. Tirer le levier du distributeur vers le bas pour faire couler le produit final, puis remettre le levier dans la position verticale d'origine et retirer votre main devant le capteur infrarouge.
   CONSEIL DE PRO: Pour distribuer des boissons de neige fondante plus facilement, retirez le capuchon de tourbillon distribution avant la distribution.
8. Profitez-en !

BARBOTINE À LA MARGARITA

(Fait : 1 Quart)

INGRÉDIENTS :

26 on. de mélange pour Margarita (n'importe quelle saveur)
6 on. de téquila

INSTRUCTIONS :

1. Combiner le mélange de Margarita et de téquila dans un bol ou un pichet.
2. Appuyer sur la flèche HAUT ou BAS du Panneau de contrôle jusqu'à ce que l'affichage indique « 12 ».
3. Verser le mélange à l'aide de l'entonnoir dans l'appareil.
4. Pour démarrer le processus de congélation, appuyer sur le bouton MARCHE / ARRÊT (▶/■). Le panneau de contrôle décomptera par intervalles de 1 minute à partir de l'heure entrée jusqu'à ce que l'affichage indique « 00 ».
5. Lorsque votre dessert est prêt pour la distribution, l'appareil émettra un bip sonore 15 fois.
6. Lorsqu'il est prêt à être distribué, tenir une tasse sous le bec de distribution. Cela activera le capteur infrarouge, qui allume le compresseur et permet au baratteur de commencer à remuer.
7. Tirer le levier du distributeur vers le bas pour faire couler le produit final, puis remettre le levier dans la position verticale d'origine et retirer votre main devant le capteur infrarouge.
   CONSEIL DE PRO : Pour distribuer des boissons de neige fondante plus facilement, retirez le capuchon décoratif avant la distribution.
8. Profitez-en !

FOUETTÉE GLACÉE AU BOURBON ET ORANGES SANGUINES

(Fait : 1 Quart)

INGRÉDIENTS :

26 on. de jus d'oranges sanguines
6 on. de bourbon
feuilles de menthe fraîche

INSTRUCTIONS :

1. Mélanger le jus d'oranges sanguines et bourbon dans un bol ou un pichet.
2. Appuyer sur la flèche HAUT ou BAS du Panneau de contrôle jusqu'à ce que l'affichage indique « 4 ».
3. Verser le mélange à l'aide de l'entonnoir dans l'appareil.
4. Pour démarrer le processus de congélation, appuyer sur le bouton MARCHE / ARRÊT (▶/■). Le panneau de contrôle décomptera par intervalles de 1 minute à partir de l'heure entrée jusqu'à ce que l'affichage indique « 00 ».
5. Lorsque votre dessert est prêt pour la distribution, l'appareil émettra un bip sonore 15 fois.
6. Lorsqu'il est prêt à être distribué, tenir une tasse sous le bec de distribution. Cela activera le capteur infrarouge, qui allume le compresseur et permet au baratteur de commencer à remuer.
7. Tirer le levier du distributeur vers le bas pour faire couler le produit final, puis remettre le levier dans la position verticale d'origine et retirer votre main devant le capteur infrarouge.
8. Garnir de quelques feuilles de menthe et savourez !

BARBOTINE COSMOPOLITAINE

(Fait : 1 Quart)

INGRÉDIENTS :

18 on. de jus de canneberges
4 on. de jus de lime
10 on. de vodka à la saveur de citron

INSTRUCTIONS :

1. Dans un bol ou un pichet, mélanger jus de canneberges, jus de citron vert et vodka.
2. Appuyer sur la flèche HAUT ou BAS du Panneau de contrôle jusqu'à ce que l'affichage indique « 12 ».
3. Verser le mélange à l'aide de l'entonnoir dans l'appareil.
4. Pour démarrer le processus de congélation, appuyer sur le bouton MARCHE / ARRÊT (▶/■). Le panneau de contrôle décomptera par intervalles de 1 minute à partir de l'heure entrée jusqu'à ce que l'affichage indique « 00 ».
5. Lorsque votre dessert est prêt pour la distribution, l'appareil émettra un bip sonore 15 fois.
6. Lorsqu'il est prêt à être distribué, tenir une tasse sous le bec de distribution. Cela activera le capteur infrarouge, qui allume le compresseur et permet au baratteur de commencer à remuer.
7. Tirer le levier du distributeur vers le bas pour faire couler le produit final, puis remettre le levier dans la position verticale d'origine et retirer votre main devant le capteur infrarouge.
   CONSEIL DE PRO : Pour distribuer des boissons de neige fondante plus facilement, retirez le capuchon décoratif avant la distribution.
8. Profitez-en !

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Après chaque utilisation, assurez-vous de distribuer toute la quantité de dessert restante du cylindre de réfrigération avant de démonter l'appareil pour un nettoyage en profondeur. Sachez que toute la quantité de dessert a été distribuée lorsque vous tirez sur la poignée de distribution et que plus de dessert n'en sort.

Le MODE NETTOYAGE comporte deux cycles.

Cycle de nettoyage 1:

1. Pour mettre l'appareil en MODE NETTOYAGE, appuyez sur la touche MARCHE/ARRÊT (▶/■) sur le panneau de commande, puis appuyez sur la flèche HAUT ou BAS jusqu'à ce que le panneau affiche "☰".
2. Versez entre 500 à 800 ml (2 à 3 tasses) d'eau dans le cylindre de réfrigération via l'entonnoir à ingrédients.
3. Appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT (▶/■) pour commencer le processus de nettoyage rapide. Le cylindre de réfrigération commencera à réchauffer, tandis que le panneau de commande débutera la compte à rebours de « 03 » à « 00 ».
4. Laisser l'appareil fonctionner pendant environ 30 secondes, puis vider l'eau du cylindre de réfrigération dans un bol ou un seau et jeter l'ancienne eau.
5. Lorsque l'appareil est toujours en fonction, ajoutez de 500 à 800 ml (2 à 3 tasses) d'eau chaude et savonneuse dans le cylindre de réfrigération via l'entonnoir à ingrédients, puis laissez l'appareil fonctionner encore une 30 de secondes.
6. Videz l'eau savonneuse du cylindre de réfrigération dans un bol ou un seau puis jetez l'ancienne eau.
7. Lorsque le Cycle de nettoyage 1 est terminé, l'appareil émet un bip sonore 15 fois pour indiquer la fin du cycle.

Cycle de nettoyage 2:

1. Versez entre 500 à 800 ml (2 à 3 tasses) d'eau dans le cylindre de réfrigération via l'entonnoir à ingrédients. Appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT (▶/■) et le panneau de contrôle commencera le compte à rebours de « 01 » à « 00 ».

2. Laisser l'appareil baratter pour quelques secondes, puis vider l'eau du cylindre de réfrigération dans un bol ou un seau et jeter l'ancienne eau.
3. Continuer le cyclisme d'eau douce à l'intérieur de l'appareil jusqu'à ce que tout le savon soit rincé du cylindre de réfrigération.
4. Lorsque le Cycle de nettoyage 2 est terminé, l'appareil émet un bip sonore 15 fois pour indiquer la fin du cycle.
5. Maintenant vous êtes prêt à essayer une autre recette délicieuse !

   REMARQUE: En outre, les recettes riches en gras, appelant pour une crème grasse ou crème à fouetter peuvent exiger deux ou plusieurs cycles de nettoyage en raison de la consistance épaisse et dense produites par ces recettes.

NETTOYAGE DE PIÈCES AMOVIBLES

1. Débranchez l'appareil de la prise électrique.
2. Retirez l'entonnoir à ingrédients, la vis sans fin et le couvercle du distributeur de l'appareil.
   REMARQUE: Un excès d'eau peut rester dans le cylindre de congélation après le cycle de nettoyage. Pour éviter les déversements d'eau, placez un bol sous le couvercle du distributeur avant de le retirer.
3. Démonter l'Auger pour le nettoyage.

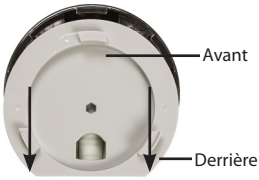
Tirer sur les extrémités de la vis sans fin pour enlever le pôle interne de la vis.

Séparer le pôle interne de la vis.

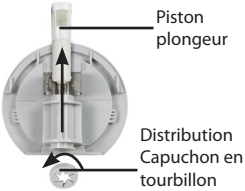
Tirer le joint de Silicone orange éclatant à l'extrémité de la vis sans fin.

4. Tournez la goupille de verrouillage vers la droite pour déverrouiller et retirer la poignée de distribution du couvercle de distribution.

5. Démonter le couvercle du distributeur.



Séparer l'endos du couvercle du distributeur en le glissant vers le bas, puis le soulevant loin de l'avant.



Dévisser le capuchon en tourbillon, puis retirer le piston plongeur hors du bec de distribution.

6. Lavez toutes les pièces avec de l'eau chaude savonneuse et sécher avec un chiffon doux et non abrasif.
7. Utiliser les brosses de nettoyage incluses pour nettoyer aux endroits difficiles à atteindre, tels la Chute à ingrédients et le bec de distribution.
8. Essuyez l'intérieur du cylindre de réfrigération avec un chiffon doux et non abrasif ou du papier essuie-tout.
9. En cas de besoin, utiliser un chiffon humide non abrasif pour essuyer l'extérieur, ensuite le sécher soigneusement.
10. **IMPORTANT !** Ne plongez jamais la base de l'appareil dans l'eau.

    Votre MACHINE POUR FAIRE DES DESSERTS GLACÉS est maintenant prête pour faire une autre coulée délicieuse de votre dessert glacé favori !

NOSTALGIA™

1471 Partnership Drive Green Bay, WI 54304

•

sales@nostalgiaelectrics.com

920.337.9800

•

Visit Us Online at www.nostalgiaproducts.com