

**EURO** Cuisine®  
ITALIAN INSPIRED DESIGN

## Automatic Ice Cream, Sorbet & Frozen Yogurt Maker

Sorbetière et yaourtière automatique  
Máquina para hacer helado, nieve y yogurt congelado



4 Glass Ice  
Cream Cups  
Included

Home-Made  
Ice Cream in  
Less than  
30 minutes

Model: ICM26GR & ICM26RD

Thank you for choosing our product. We hope you will enjoy using it.

**READ CAREFULLY BEFORE USE**  
**SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE**  
**FOR HOUSEHOLD USE**

## IMPORTANT SAFEGUARDS

When using your electrical appliances, basic safety precautions should always be taken to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury, including the following:

1. **Read all instructions before using.**
2. To protect against the risk of electric shock, do not place cord, plug, or motor unit of appliance in water or in any other liquids.
3. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed on the use of the appliance by a person responsible for their safety. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. **Always unplug the appliance from the outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.**
5. Avoid contact with moving parts. Keep hands, hair and clothing, as well as spatulas and other utensils, away during operation to reduce the risk of injury and/or damage to the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to Euro Cuisine Inc. Consumer Service Department for examination, repair, and electrical or mechanical adjustment.
7. The use of attachments not recommended by Euro Cuisine Inc. may cause fire, electric shock or injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let the cord hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces.

10. To reduce the risk of injury to persons or to the appliance itself, keep hands and utensils out of the freezing bowl while in use. **DO NOT USE SHARP OBJECTS OR UTENSILS INSIDE THE FREEZING BOWL!** Sharp objects will scratch and damage the inside of the freezing bowl. A rubber spatula or wooden spoon may be used when the appliance is in the OFF position.
11. This appliance is for household use. Any service other than cleaning and user maintenance should be done only by the Euro Cuisine Inc. Consumer Service Department.
12. Do not use the freezing bowl near flames, hot plates or stoves. Do not expose to a heat source. Do not wash in a dishwasher; doing so may cause risk of fire, electric shock or injury.
13. While the appliance is not in use, before assembling or disassembling parts, and before cleaning, turn the appliance OFF and unplug it from the outlet. To unplug, grasp the plug and pull it from the outlet. Never pull from the power cord.

### **NOTICE**

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug fits in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to disable this safety feature.

### **SPECIAL ELECTRICAL CORD INSTRUCTIONS**

A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Longer extension cords may be used if care is exercised in their use.

If a long, polarized extension cord is used, the marked electrical rating of the extension cord should be at least that of the appliance, and the longer cord should be placed so that it will not hang from the countertop or tabletop, where it could be pulled on by children or animals, or tripped over.

### **CAUTION**

- Do not immerse the motor unit in water.
- To reduce the risk of fire or electric shock, do not disassemble the motor unit. NOTE: The motor unit does not contain any user-serviceable parts.
- Repairs should be made only by the Euro Cuisine Inc. Consumer Service Department.
- Check the voltage to be sure that the voltage indicated on the rating label corresponds to your voltage.
- Never clean the motor unit with scouring powders or hard metal implements.

## SPECIFICATIONS:

**Power supply:** 120 VAC, 60 Hz **Power consumption:** 15 W

1. Motor unit with On/Off indicator
2. See-through lid with spout
3. Mixing paddle
4. Freezing bowl
5. On/Off switch
6. 4 glass ice cream cups
7. All parts that come in contact with food are BPA free



With your new Euro Cuisine's Ice Cream, Sorbet & Frozen Yogurt Maker you can create unlimited ice cream flavors, whip up luscious sorbets, frozen yogurt - even your favorite frozen drink, in just 20-30 minutes!

## The Euro Cuisine's Ice Cream, Sorbet & Frozen Yogurt Maker has the following features:

- **Double Insulated Freezing Bowl**

Double walls keep the freezing bowl colder longer, for better results. Liquid between the walls assures thorough and even freezing. Anti-slip rubber feet prevent movement during use.

- **See-Through Lid with Spout**

Allows you to conveniently keep an eye on the freezing process. The spout permits you to add ingredients without disturbing the freezing process.

- **“On/Off” Switch**

Easy to use and fully automatic. Takes all the guesswork out of preparing frozen desserts.

## BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

**DO NOT** immerse the motor unit in water. Wipe it with a moist cloth. Wash the see-through lid, freezing bowl and mixing paddle in warm, soapy water to remove any dust or residues from the manufacturing and shipping processes.

**DO NOT** clean any parts with abrasive cleaners or hard metal implements.

### PREPARING THE FREEZING BOWL

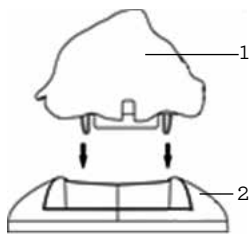
The most important step in making frozen desserts is to make sure that the freezing bowl is properly frozen. Euro Cuisine Inc. features a double insulated freezing bowl that requires thorough freezing. For best results, make sure that the freezing bowl is washed and thoroughly dried. Wrap the freezing bowl in a plastic bag and place it in the back of the freezer or where the freezer compartment is the coldest. Wrapping your freezing bowl in a plastic bag will prevent freezer burn. The time necessary to properly freeze the freezing bowl will depend on the temperature of the freezer. Generally, freezing time is between 16 and 24 hours when the freezer temperature is set at 0°F (-18°C) or less.

As there is liquid between the freezing bowl walls, shake it to verify if it is completely frozen. You should not hear any liquid moving between the walls.

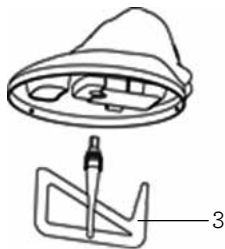
**NOTE:** Storing continuously the freezing bowl in the freezer gives you the flexibility to make your favorite frozen dessert at a moment's notice.

## MAKING ICE CREAM

Prepare ice cream mixture according to the recipe (see Recipes). Any recipe can be used for ice cream, sorbet, frozen yogurt, etc., so long as the recipe does not yield more than  $\frac{1}{2}$  quart (500 ml).

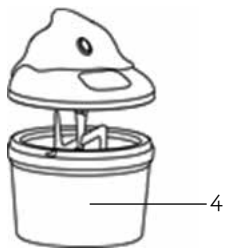


**A.** Place the motor unit (1) on the see-through lid with spout (2), aligning the two brackets on the motor unit with the holes on the see-through lid. Press down firmly to engage the motor unit on the see-through lid; you should hear a click

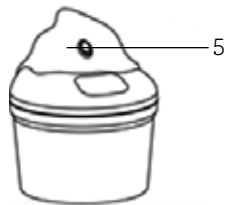


**B.** Insert the mixing paddle (3) into the motor unit (1).

**C.** Remove the frozen freezing bowl (4) from the freezer. As there is liquid between the freezing bowl walls, shake it to verify if it is completely frozen; you should not hear any liquid moving between the walls. (Note: Make sure your recipe is already prepared prior to removing the freezing bowl from your freezer.)



**D.** Place the assembled see-through lid (2) with motor unit (1) and mixing paddle (3) into the freezing bowl (4), and turn the see-through lid clockwise to lock it into position.



**E.** Turn the On/Off indicator (5) to the On position. The mixing paddle should start.

**NOTE:** It is extremely important that the freezing bowl be used immediately after it is removed from the freezer, as it begins to thaw once removed. First make sure that the recipe mixture is ready to be used.

The appliance must be switched “On” before adding the ice cream or sorbet recipe to prevent the mix from immediately freezing on the inside of the freezing bowl.

Only use rubber, plastic or wooden utensils to serve directly from the freezing bowl. Metal spoons may damage the surface of the freezing bowl.

**F.** Immediately pour mixture through the spout into the freezing bowl.

Frozen desserts will be done in less than 30 minutes. The time will depend on the recipe and volume you are preparing. When the mixture has thickened to your liking, it is done. If you desire a firmer consistency, transfer the dessert to an airtight container and store it in the freezer for two or more hours.

**NOTE:** Do not store frozen desserts in the freezing bowl as they will stick to the sides of the freezing bowl and may damage it. Store only in a freezer-safe, airtight container. If you choose to store the ice cream in the freezing bowl, **make sure you only use rubber, plastic or wooden utensils to serve directly from the freezing bowl. Metal spoons will damage the surface of the freezing bowl.**

## ADDITIONAL INGREDIENTS

Ingredients such as chocolate chips, candy and nuts should be added about 5 minutes before the process is complete. Once the dessert has begun to thicken, add the ingredients through the spout. Nuts and other ingredients should be no larger than a chocolate chip (½-inch or smaller in diameter).

## SAFETY FEATURES

The appliance is equipped with a safety device that stops it automatically if it overheats. Overheating may occur if the recipe you are preparing is very thick, if the ice cream maker runs for too long, or if the ingredients added (e.g. walnuts, etc.) are not chopped finely enough. To start the ice cream maker again, press the On/Off button, and let it cool down. After a few minutes you can start it up again.

Do not run the ice cream maker longer than necessary.

**CAUTION:** Do not run the ice cream maker inside the freezer or the refrigerator.

## CLEANING

The freezing bowl, mixing paddle and see-through lid can be cleaned in warm water and mild detergent. The motor unit can be cleaned with a damp cloth. Never immerse the motor unit in water. Make sure all parts are dried thoroughly, and never place the freezing bowl in the freezer while it is still wet. Never store any plastic parts in the freezer. Never clean the parts with abrasive products, as this could damage them.

## HELPFUL HINTS

- Some recipes require the mixture to be pre-cooked. Make the recipe at least one day ahead. This will allow the mixture to cool completely and expand. Pre-chilling the base mixture is strongly recommended.
- Uncooked recipes will yield best results when an electric mixer is used to beat the eggs and sugar. This helps the mixture to expand.



## HELPFUL HINTS

- Most ice cream recipes are a combination of cream, milk, eggs and sugar. You can use any type of cream you like, but the type you use will have a big impact on the rich flavor and creamy texture. The higher percentage of fat, the richer the ice cream. For example, heavy cream has at least 36% fat, followed by whipping cream (35%), coffee or light cream (18%) and half & half (10%). Any combination can be used, just make sure the liquid volume remains the same. For example, lighter ice cream can be made by using more milk than cream, or by eliminating the cream altogether. Skim milk will work, but there will be a noticeable difference in texture.
  - Ice cream mixtures will stay fresh in the refrigerator for several days. Be sure to shake well before adding to the freezing bowl.
  - When pouring mixture into the freezing bowl, be sure to stop 1.5 inches from the top, as mixture will expand during the freezing process.
  - Alcohol inhibits the freezing process. To add alcohol to a recipe, do so during the last minutes of the process.
  - The result in the taste of a sorbet will depend greatly on the ripeness and sweetness of the fruit and juice. Taste the fruit before adding it to the recipe. If it is too tart add sugar; if is very ripe, decrease or omit the sugar.
- Keep in mind that freezing subdues sweetness, so the recipe will not be quite as sweet when frozen.
- For those who are diet-conscious, artificial sweeteners can be used as substitutes for sugar. NOTE: Only add artificial sweeteners to mixtures that are cold or have cooled completely. When a recipe calls for heated liquid to dilute the sugar, omit the heating process and simply stir in the sweetener until it is well dissolved.
    - 1 packet of sweetener = 2 teaspoons of sugar
    - 6 packets of sweetener =  $\frac{1}{4}$  cup of sugar
    - 8 packets of sweetener =  $\frac{1}{3}$  cup of sugar
    - 12 packets of sweetener =  $\frac{1}{2}$  cup of sugar

## RECIPES:

### **VANILLA ICE CREAM**

250 ml whole milk (3.5% fat), 100 g superfine sugar, 2 medium eggs, 450 ml whipping cream (35% fat), 1 teaspoon vanilla extract.

- Gently heat the milk in a small saucepan until hot, but not boiling. Meanwhile beat the eggs and sugar in a mixing bowl using a whisk.
- Slowly pour the hot milk into the egg and sugar mixture, while stirring.
- Pour the mixture into a saucepan and heat gently, without boiling, stirring constantly until it thickens slightly and coats the back of a spoon.
- Allow the mixture to cool to room temperature, and then add the unwhipped cream and vanilla extract and mix.
- Put the mixture in the refrigerator for at least 12 hours before preparing in the ice cream maker.

### **CHOCOLATE ICE CREAM**

250 ml whole milk (3.5% fat), 100 g superfine sugar, 25 g unsweetened cocoa powder, 1 medium egg, 450 ml whipping cream (35% fat), 1 teaspoon vanilla extract.

- Beat the egg and sugar in a mixing bowl, then whisk in the milk.
- Pour the mixture into a saucepan and heat gently, without boiling, stirring constantly until it thickens slightly and coats the back of a spoon.
- Sieve the cocoa powder to add it to the mix, stirring until the mix turns smooth. If there are lumps left, process the mix in a blender to remove them.
- Allow the final mix to cool at room temperature.
- Stir in the unwhipped cream and vanilla extract.
- Put the mixture in the refrigerator for at least 12 hours before preparing in the ice cream maker.

---

For more recipes please visit [www.eurocuisine.net](http://www.eurocuisine.net)

**EURO Cuisine**  
ITALIAN INSPIRED DESIGN

## Automatic Ice Cream, Sorbet & Frozen Yogurt Maker

Sorbetière et yaourtière  
automatique

Máquina para hacer helado,  
nieve y yogurt congelado



Model: ICM26GR & ICM26RD

## LIMITED 3-YEAR WARRANTY



Euro Cuisine is proud to back this appliance with a limited 3-year warranty. Euro-Cuisine warrants that this product will be free from defects in workmanship or materials under normal home use for three years from the date of the original purchase.

**It is suggested that you complete and return the enclosed product registration promptly to facilitate verification of the date of original purchase.**

---

Should you experience any defects as described above in this three-year period, contact Euro-Cuisine at: 888-343-5554, or write us at P.O. box 351208, Los Angeles, CA 90035. When you call, please have the following information available:

- Product Name
- Product Model Number
- Purchase Date
- Proof of Purchase
- Description of Defect

This warranty excludes:

- Damage caused by accident, misuse, or shipment
- Any defects or damages caused by accessories, replacement parts or repair service other than those authorized by Euro-Cuisine
- Retailers or other use for commercial purposes
- Damages caused by failure to follow safeguards section of instruction book

Merci d'avoir choisi notre produit. Nous espérons que vous aimerez l'utiliser.

**LISEZ AVEC ATTENTION AVANT UTILISATION  
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS  
POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE  
POUR UTILISATION DOMESTIQUE SEULEMENT**

## MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, particulièrement en présence d'enfants, vous devez toujours suivre les mesures de sécurité de base afin de réduire le risque d'incendie, de choc électrique et de lésions corporelles, y compris ce qui suit :

- 1. LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION.**
2. Pour protéger contre le risque de choc électrique, n'immergez pas le cordon, la fiche ou le bloc moteur de l'appareil dans de l'eau ou dans un liquide quelconque.
3. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (enfants inclus) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou ayant un manque d'expérience et de connaissances, sauf si elles sont supervisées de près et reçoivent des instructions relatives à l'appareil prodiguées par une personne responsable pour leur sécurité. Une supervision étroite est nécessaire lorsqu'un appareil quelconque est utilisé par des enfants ou à proximité d'enfants. Les enfants doivent être supervisés afin d'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- 4. Débranchez toujours l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'ajouter ou de retirer des pièces, et avant le nettoyage.**
5. Évitez d'entrer en contact avec des pièces mobiles. Gardez les mains, les cheveux et les vêtements ainsi que les spatules et d'autres ustensiles éloignés pendant le fonctionnement de l'appareil afin de réduire le risque de lésions corporelles et/ou d'endommagement de l'appareil.

6. N'utilisez aucun appareil avec un cordon ou une fiche endommagés ou après un mauvais fonctionnement, ou s'il est tombé ou a été endommagé de quelque manière que ce soit. Retournez l'appareil au service technique pour les consommateurs de Euro Cuisine Inc. pour le faire examiner ou réparer, ou pour un réglage électrique ou mécanique.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par Euro Cuisine Inc. peut être la cause d'un incendie ou d'un choc électrique, ou crée des risques de lésions corporelles.
8. N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre par-dessus le bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes.
10. Pour réduire le risque de lésions corporelles ou de dommages pour l'appareil même, gardez les mains et les ustensiles hors du bol de congélation lors de l'utilisation de l'appareil.  
**N'UTILISEZ PAS DES OBJETS OU DES USTENSILES TRANCHANTS À L'INTÉRIEUR DU BOL DE CONGÉLATION!** Les objets tranchants rayeront et endommageront l'intérieur du bol de congélation. Une spatule en caoutchouc ou une cuillère en bois peuvent être utilisées lorsque l'appareil est en position d'arrêt.
11. Cet appareil est destiné à un usage domestique. Tout autre entretien à part du nettoyage et de l'entretien par l'utilisateur doit uniquement être effectué par le service technique pour les consommateurs d'Euro Cuisine Inc.
12. N'utilisez pas le bol de congélation à proximité de flammes, des plaques chauffantes ou des poêles. N'exposez pas l'appareil à une source de chaleur. Ne lavez pas l'appareil dans un lave-vaisselle; cela pourrait créer un risque d'incendie, de choc électrique ou de lésion corporelle.
13. Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, éteignez-le et débranchez-le de la prise avant d'assembler ou de désassembler des pièces et avant de le nettoyer. Pour le débrancher, saisissez la fiche et tirez pour la retirer de la prise. Ne tirez jamais à partir du cordon d'alimentation.

## **AVIS**

Cet appareil est muni d'une prise polarisée (une broche est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche s'adapte dans une prise polarisée dans un seul sens seulement. Si la fiche ne s'adapte pas complètement dans la prise, inversez la fiche. Si elle ne s'adapte toujours pas, adressez-vous à un électricien qualifié. N'essayez pas de désactiver cette caractéristique de sécurité.

## **INSTRUCTIONS POUR CORDON ÉLECTRIQUE SPÉCIAL**

Un cordon d'alimentation électrique court est fourni pour réduire les risques de s'y enchevêtrer, et empêcher un trébuchement si le cordon était plus long. Des rallonges plus longues peuvent être utilisées si l'on procède avec soin quand on les utilise.

Si une longue rallonge polarisée est utilisée, le courant électrique nominal indiqué de la rallonge doit correspondre à celui de l'appareil au moins, et la rallonge plus longue doit être placée de manière à ce qu'elle ne soit pas suspendue à partir du comptoir ou du dessus de table, d'où elle pourrait être tirée par des enfants ou des animaux, et où l'on pourrait trébucher dessus.

## **ATTENTION**

- N'immergez pas le bloc moteur dans de l'eau.
- Pour réduire le risque d'incendie ou de choc électrique, ne désassemblez pas le bloc moteur.  
REMARQUE : Le bloc moteur ne comprend aucune pièce pouvant être réparée par l'utilisateur.
- Les réparations doivent uniquement être effectuées par le service technique pour les consommateurs de Euro Cuisine Inc.
- Vérifiez la tension pour vous assurer que la tension indiquée sur l'étiquette de courant nominal correspond à votre tension.
- Ne nettoyez jamais le bloc moteur avec des poudres à récurer ou des outils en métal dur.

## SPÉCIFICATIONS :

**Alimentation électrique :** 120 V c.a., 60 Hz **Consommation électrique :** 15 W

1. Bloc moteur avec indicateur Marche/Arrêt
2. Couvercle transparent avec bec
3. Palette à mélanger
4. Bol de congélation
5. Interrupteur Marche/Arrêt
6. 4 tasses pour crème glacée en verre
7. Toutes les pièces entrant en contact avec des denrées alimentaires sont exemptes de BPA



Avec votre nouvelle sorbetière et yaourtière d'Euro Cuisine, vous pouvez créer des arômes de crème glacée sans limites, fouetter des sorbets ou des yogourts glacés exquis, et même créer votre boisson glacée préférée, en l'espace de 20 à 30 minutes seulement!



## La sorbetière et yaourtière d'Euro Cuisine est dotée des caractéristiques suivantes :

- **Bol de congélation doublement isolé**

Des parois doubles gardent le bol de congélation froid plus longtemps, pour obtenir des meilleurs résultats. Le liquide entre les parois assure une congélation profonde et uniforme. Des pattes en caoutchouc antidérapantes empêchent le déplacement pendant l'utilisation.

- **Couvercle transparent avec bec**

Permet de commodément garder un œil sur le processus de congélation. Le bec permet d'ajouter des ingrédients sans déranger le processus de congélation.

- **Interrupteur « Marche/Arrêt »**

Facile à utiliser et entièrement automatique. Élimine toutes les estimations lors de la préparation de desserts congelés

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

N'immergez PAS le bloc moteur dans de l'eau. Essuyez-le avec un chiffon humide. Lavez le couvercle transparent, le bol de congélation et la palette de malaxage dans de l'eau chaude et savonneuse pour éliminer toute poussière et tous résidus des processus de fabrication et d'expédition. Ne nettoyez PAS les pièces avec des nettoyants abrasifs ou des outils en métal dur.

## PRÉPARATION DU BOL DE CONGÉLATION

L'étape la plus importante de la préparation de desserts congelés est d'assurer que le bol de congélation est congelé de manière adéquate. Euro Cuisine Inc. offre un bol de congélation doublement isolé qui exige une congélation approfondie. Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, assurez-vous que le bol de congélation est lavé et entièrement séché. Enveloppez le bol de congélation dans un sac en plastique et mettez-le dans l'arrière du congélateur ou à l'emplacement où le compartiment du congélateur est le plus froid. Le fait d'envelopper le bol de congélation dans un sac en plastique empêche une brûlure de congélation. La durée nécessaire pour congeler le bol de congélation de manière adéquate dépend de la température du congélateur.

En général, la durée de congélation est de 16 à 24 heures lorsque la température du congélateur est réglée à  $-18^{\circ}\text{C}$  ( $0^{\circ}\text{F}$ ) ou moins.

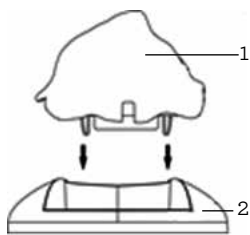
Étant donné que du liquide est présent entre les parois du bol de congélation, secouez le bol pour vérifier qu'il est entièrement congelé. Vous ne devriez pas entendre de liquide se déplacer entre les parois.

### REMARQUE :

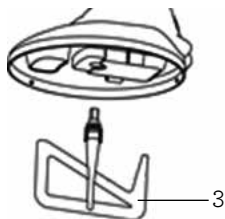
Le fait de conserver continuellement le bol de congélation dans le congélateur vous donne la flexibilité de préparer votre dessert congelé préféré à tout moment.

## PRÉPARATION DE CRÈME GLACÉE

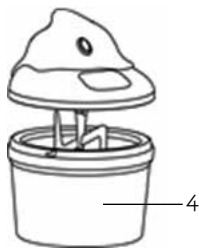
Préparez le mélange de crème glacée selon la recette (voir Recettes). N'importe quelle recette peut être utilisée pour préparer de la crème glacée, des sorbets, du yogourt glacé, etc. tant que la recette ne demande pas plus de 500 ml (1/2 quart US).



**A.** Placez le bloc moteur (1) sur le couvercle transparent avec le bec (2), en alignant les deux supports du bloc moteur avec les trous situés sur le couvercle transparent. Appuyez fermement pour engager le bloc moteur sur le couvercle transparent; vous devriez entendre un clic.



**B.** Insérer la palette de malaxage (3) dans le bloc moteur (1).  
**C.** Retirez le bol de congélation congelé (4) du congélateur. Étant donné que du liquide est présent entre les parois du bol de congélation, secouez le bol pour vérifier qu'il est entièrement congelé; vous ne devriez pas entendre un déplacement de liquide entre les parois. (Remarque : Assurez-vous que la recette est déjà préparée avant de retirer le bol de congélation de votre congélateur.)



**D.** Placez le couvercle transparent assemblé (2) avec le bloc moteur (1) et la palette de malaxage (3) dans le bol de congélation (4), et tournez le couvercle transparent dans le sens horaire pour le verrouiller en position.



**E.** Tournez l'indicateur Marche/Arrêt (5) à la position Marche. La palette de malaxage devrait commencer à fonctionner.

#### REMARQUE :

Il est **extrêmement important** d'utiliser le bol de congélation immédiatement après son retrait du congélateur, étant donné qu'il commence à se décongeler une fois qu'il est retiré. Commencez par vous assurer que le mélange de la recette est prêt à être utilisé.

L'appareil doit être mis à la position « Marche » avant d'ajouter la recette de crème glacée ou de sorbet afin d'empêcher une congélation immédiate du mélange sur l'intérieur du bol de congélation.

Utilisez **uniquement** des ustensiles en caoutchouc, en plastique ou en bois pour servir directement à partir du bol de congélation. Les cuillères en métal pourraient endommager la surface du bol de congélation.

**F.** Versez immédiatement le mélange par le bec dans le bol de congélation.

Les desserts congelés seront prêts dans moins de 30 minutes. La durée dépend de la recette et du volume que vous préparez. Lorsque le mélange s'est épaissi à votre goût, il est prêt. Si vous souhaitez obtenir une consistance plus ferme, transférez le dessert dans un récipient étanche à l'air et conservez-le dans le congélateur pendant deux heures ou plus.

**REMARQUE :** Ne conservez pas les desserts congelés dans le bol de congélation, étant donné qu'ils se colleront sur les côtés du bol de congélation et pourraient endommager ce dernier. Conservez-les uniquement dans un récipient étanche à l'air et pouvant être mis dans un congélateur. Si vous choisissez de conserver de la crème glacée dans le bol de congélation, **assurez-vous de seulement utiliser des ustensiles en caoutchouc, en plastique ou en bois pour servir directement à partir du bol de congélation. Les cuillères en métal endommageront la surface du bol de congélation.**

## INGRÉDIENTS SUPPLÉMENTAIRES

Les ingrédients comme des copeaux de chocolat, des bonbons et des noix devraient être ajoutés 5 minutes environ avant la fin du processus. Lorsque le dessert a commencé à s'épaissir, ajoutez les ingrédients à travers le bec. Les noix et autres ingrédients ne doivent pas être plus grands qu'un copeau de chocolat (diamètre de 13 mm/1/2 po ou moins).

## DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

L'appareil est muni d'un dispositif de sécurité qui l'arrête automatiquement lorsqu'il surchauffe. Une surchauffe peut avoir lieu si la recette que vous préparez est très épaisse, si la sorbetière fonctionne pendant trop longtemps, ou si les ingrédients ajoutés (par ex. noix, etc.) ne sont pas hachés assez fin. Pour redémarrer la sorbetière, appuyez sur le bouton Marche/Arrêt et laissez-la refroidir. Vous pouvez la redémarrer au bout de quelques minutes.

Ne faites pas fonctionner la sorbetière plus longtemps que nécessaire.

**ATTENTION :** Ne faites pas fonctionner la sorbetière à l'intérieur du congélateur ou du frigidaire.

## NETTOYAGE

Le bol de congélation, la palette de malaxage et le couvercle transparent peuvent être nettoyés dans de l'eau chaude et un détergent doux. Le bloc moteur peut être nettoyé avec un chiffon humide. N'immergez jamais le bloc moteur dans de l'eau. Assurez-vous que toutes les pièces sont bien séchées et ne mettez jamais le bol de congélation dans le congélateur alors qu'il est encore mouillé. Ne conservez jamais des pièces en plastique dans le congélateur. Ne nettoyez jamais les pièces avec des produits abrasifs, étant donné que cela pourrait les endommager.

## CONSEILS UTILES

- Certaines recettes exigent que le mélange soit précuit. Préparez la recette au moins un jour en avance. Cela permettra au mélange de se refroidir entièrement et de se dilater. Il est fortement recommandé de prérefroidir le mélange de base.
- Les recettes non cuites produiront les meilleurs résultats lorsqu'un batteur électrique est utilisé pour battre les œufs et le sucre. Cela permet la dilatation du mélange.
- La plupart des recettes de crème glacée sont une combinaison de crème, de lait, d'œufs et de sucre. Vous pouvez utiliser n'importe quel type de crème que vous souhaitez, mais le type que vous utilisez aura un grand impact sur la richesse de la saveur et l'onctuosité de la texture. Plus le pourcentage de matières grasses est élevé, plus la crème glacée sera riche. La crème épaisse a, par exemple, au moins 36 % de matières grasses, et est suivie par la crème fouettée (35 %), la crème à café ou légère (18 %) et la crème demi-grasse (10 %). N'importe quelle combinaison peut être utilisée, assurez-vous simplement que le volume de liquide reste le même. Par exemple, la crème glacée plus légère peut être préparée en utilisant plus de lait que de crème, ou en éliminant entièrement la crème. Du lait écrémé marche, mais on remarquera une différence dans la texture.
- Les mélanges de crème glacée restent frais pendant plusieurs jours dans le réfrigérateur. Assurez-vous de bien secouer avant de les ajouter dans le bol de congélation.
- Lorsque vous versez le mélange dans le bol de congélation, assurez-vous de vous arrêter à 3,8 cm (1,5 po) du haut, étant donné que le mélange se dilatera pendant le processus de congélation.
- L'alcool bloque le processus de congélation. Pour ajouter de l'alcool à une recette, faites-le au cours des dernières minutes du processus.
- Le résultat du goût d'un sorbet dépend grandement de la maturité et du taux de sucre des fruits ou des jus. Goûtez le fruit avant de l'ajouter à la recette. S'il est trop acide, ajoutez du sucre; s'il est très mûr, réduisez la quantité de sucre ou n'en mettez pas du tout.

N'oubliez pas que la congélation estompe le goût sucré, et la recette ne sera donc pas aussi sucrée après congélation.

- Pour les personnes qui font attention au régime alimentaire, il est possible d'utiliser des édulcorants de synthèse comme substituts du sucre. **REMARQUE :** Ajoutez uniquement des édulcorants de synthèse qui sont froids ou qui sont entièrement refroidis. Lorsqu'une recette demande d'utiliser un liquide chauffé pour diluer le sucre, ignorez le processus de réchauffement et mélangez simplement l'édulcorant en remuant jusqu'à ce qu'il soit bien dissous.  
1 paquet d'édulcorant = 2 cuillères à thé de sucre  
6 paquets d'édulcorant = ¼ de tasse de sucre  
8 paquets d'édulcorant = 1/3 de tasse de sucre  
12 paquets d'édulcorant = 1/2 tasse de sucre

## RECETTES :

### CRÈME GLACÉE À LA VANILLE

250 ml de lait entier (3,5 % de matières grasses), 100 g de sucre super fin, 2 œufs de taille moyenne, 450 ml de crème à fouetter (35 % de matières grasses), 1 cuillère à thé d'extrait de vanille.

- Chauffez doucement le lait dans une petite casserole jusqu'à ce qu'il soit chaud, mais pas bouillant. Pendant ce temps, battez les œufs avec le sucre dans un bol à mélanger avec un fouet.
- Versez lentement le lait chaud dans le mélange d'œufs et de sucre, tout en remuant.
- Versez le mélange dans une casserole et chauffez doucement, sans faire bouillir, en remuant constamment jusqu'à ce qu'il s'épaississe légèrement et recouvre l'arrière d'une cuillère.
- Laissez le mélange refroidir à la température ambiante, puis ajoutez la crème non fouettée et l'extrait de vanille, et mélangez.
- Mettez le mélange dans le réfrigérateur pendant 12 heures au moins avant de le préparer dans la sorbetière.

## CRÈME GLACÉE AU CHOCOLAT

250 ml de lait entier (3,5 % de matières grasses), 100 g de sucre super fin, 25 g de poudre de cacao non sucrée, 1 œuf de taille moyenne, 450 ml de crème à fouetter (35 % de matières grasses), 1 cuillère à thé d'extrait de vanille.

- Battez l'œuf et le sucre dans un bol à mélanger, puis ajoutez le lait.
- Versez le mélange dans une casserole et chauffez doucement, sans faire bouillir, en remuant constamment jusqu'à ce qu'il s'épaississe légèrement et recouvre l'arrière d'une cuillère.
- Passez la poudre de cacao au tamis pour l'ajouter au mélange, en remuant jusqu'à ce que ce dernier devienne lisse. S'il reste des grumeaux, passez le mélangeur dans un mélangeur pour les éliminer.
- Laissez refroidir le mélange final à la température ambiante.
- Ajoutez la crème non fouettée et l'extrait de vanille.
- Mettez le mélange dans le réfrigérateur pendant 12 heures au moins avant de le préparer dans la sorbetière.

**EURO Cuisine®**  
ITALIAN INSPIRED DESIGN

## Automatic Ice Cream, Sorbet & Frozen Yogurt Maker

Sorbetière et yaourtière  
automatique

Máquina para hacer helado,  
nieve y yogurt congelado



Modèle numéro : ICM26GR & ICM26RD



## Limite de garantie de 3 ans



Euro-Cuisine est fier de vous offrir cet électroménager avec une garantie limitée de 3 ans, Euro-Cuisine garantie que ce produit est exempt de défauts dans la fabrication et le matériel lorsque utiliser normalement à la maison et cela du début de la date d'achat originale jusqu'à une limite de 3 ans. Nous vous suggérons de compléter et de retourner dans les plus brefs délais la garantie afin de faciliter la vérification de la date de l'achat originale.

---

Si vous expérimentez n'importe quelles des déficiences décrites ci haut, durant la période de trois ans de garantie vous communiquerez avec nous, ayez en mains les informations suivantes :

- Nom du produit
- Numéro de modèle du produit
- Date d'achat
- Preuve d'achat
- Description de la déficience

Cette garantie exclue :

- Dommages causés par accident, utilisation abusive, transport.
- Toutes déficiences causés par des accessoires, pièces de remplacement ou service de réparation autres que ceux autorisés par Euro Cuisine.
- Revente et toute autre utilisation commerciale.
- Les dommages encourus suite à l'omission d'avoir respecter les mises en garde du livret d'instruction.

Gracias por elegir nuestro producto. Esperamos que lo disfruten.

**LEA CON ATENCIÓN ANTES DE USAR.**  
**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES COMO**  
**REFERENCIA FUTURA.**  
**PARA USO DOMÉSTICO**

## PRECAUCIONES IMPORTANTES

Para reducir el riesgo de incendio, descargas eléctricas y lesiones a personas, al usar sus aparatos electrodomésticos, especialmente cuando haya niños presentes, siempre cumpla las precauciones básicas de seguridad, como las siguientes.

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR.**
2. Como protección contra una descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe ni la unidad del motor en agua ni en ningún otro líquido.
3. Este aparato electrodoméstico no está diseñado para ser usado por personas (entre estas, niños) con capacidad física, sensorial o mental reducida, o sin experiencia o conocimientos, a menos que sean supervisadas de cerca o reciban instrucción con respecto al uso del aparato electrodoméstico de una persona responsable de su seguridad. Es necesario supervisar de cerca cuando un aparato electrodoméstico sea usado por niños o cerca de ellos. Es necesario supervisar a los niños para asegurar que no jueguen con el aparato electrodoméstico.
4. **Siempre desenchufe el aparato electrodoméstico cuando no esté en uso, antes de ponerle o quitarle piezas, y antes de limpiarlo.**
5. Evite el contacto con piezas en movimiento. Para reducir el riesgo de causar lesiones a personas y daños al aparato, no acerque las manos, el cabello o la ropa, así como espátulas u otros utensilios, mientras el aparato electrodoméstico esté funcionando.
6. No use ningún aparato electrodoméstico que tenga el cable o el enchufe dañado, o después de que funcione mal, o se haya caído o dañado de alguna manera. Devuélvalo al Departamento de Servicio al Cliente de Euro Cuisine Inc. para que sea examinado, reparado o ajustado eléctrica o mecánicamente.

7. El uso de accesorios no recomendados por Euro Cuisine Inc. podría ocasionar incendios, des cargas eléctricas o lesiones.
8. Este aparato no se debe usar al aire libre.
9. No deje el cable colgando del borde de una mesa o cubierta, ni en contacto con superficies calientes.
10. Para reducir el riesgo de lesiones a personas o al aparato electrodoméstico en sí, no acer que las manos ni utensilios al tazón de congelación mientras esté en uso. **INO USE OBJETOS NI UTENSILIOS FILOSOS DENTRO DEL TAZÓN DE CONGELACIÓN!** Los objetos filosos pueden raspar y dañar el interior del tazón de congelación. Se puede usar una espátula de hule o una cuchara de madera cuando el aparato electrodoméstico está apagado.
11. Este aparato es para uso doméstico. Cualquier servicio que no sea limpieza o mantenimiento por parte del usuario solo puede ser realizado por el Departamento de Servicio al Cliente de Euro Cuisine Inc.
12. No use el tazón de congelación cerca de flamas, hornillas o estufas. No lo exponga a fuentes de calor. No lo lave en lavadora automática de vajilla, ya que si lo hace podría ocasionar el riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones.
13. Mientras el aparato electrodoméstico no esté en uso, antes de ensamblar o desensamblar piezas, y antes de limpiarlo, apáguelo y desconéctelo del tomacorriente. Para desenchufar, sostenga el enchufe y sáquelo del tomacorriente. Nunca tire del cable para desenchufar.

## **AVISO**

Este aparato electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de sufrir una descarga eléctrica, este enchufe solo entra en una posición en un tomacorriente polarizado. Si el enchufe no entra bien en el tomacorriente, invierta la posición del enchufe. Si incluso así no entra, comuníquese con un electricista capacitado. No intente inhabilitar esta función de seguridad.

## **INSTRUCCIONES ESPECIALES ACERCA DEL CABLE**

Se incluye un cable de suministro corto para reducir el riesgo de enredarse en él o de tropezarse con un cable largo. Se pueden usar cables de extensión más largos si se tiene cuidado al usarlos. Si se usa un cable de extensión polarizado y largo, la clasificación nominal eléctrica del cable de extensión debe ser por lo menos igual a la del aparato electrodoméstico, y el cable más largo se debe colocar de forma que no cuelgue de la cubierta de la cocina o de una mesa, donde los niños o animales pudieran tirar de él, o alguien pudiera tropezarse con él.

## PRECAUCIÓN

- No sumerja en agua la unidad del motor.
- Para reducir el riesgo de un incendio o de causar una descarga eléctrica, no desensamble la unidad del motor. NOTA: La unidad del motor no contiene piezas a las que el usuario pueda dar servicio.
- Las reparaciones solo las debe hacer el Departamento de Servicio al Cliente de Euro Cuisine Inc.
- Verifique que el voltaje indicado en la etiqueta de clasificación nominal corresponda al voltaje en su hogar.
- Nunca limpie la unidad del motor con limpiador en polvo o con instrumentos de metales duros.

## Especificaciones:

**Suministro de energía:** 120 VCA, 60 Hz **Consumo de energía:** 15 W

1. Unidad del motor con indicador de encendido/apagado
2. Tapa transparente con boquilla
3. Paleta mezcladora
4. Tazón de congelación
5. Interruptor de encendido/apagado
6. 4 vasos de vidrio para helado
7. Ninguna pieza que entra en contacto con alimentos contiene Bisfenol A



Con su nueva máquina de Euro Cuisine para hacer helado y nieve se puede crear un número ilimitado de sabores de helado de crema, nieve y yogurt congelado - incluso su bebida congelada favorita ¡en solo 20 a 30 minutos!

## La máquina para hacer helado y nieve de Euro Cuisine Inc. tiene las siguientes características:

- **Tazón de congelación doblemente aislado**  
Las paredes dobles mantienen el tazón de congelación frío durante más tiempo, para dar mejores resultados. El líquido entre las paredes asegura que el tazón congele por completo y de manera uniforme. Patas de goma antiderrapantes evitan que el aparato se mueva durante el uso.
- **Tapa transparente con boquilla**  
Le permite observar convenientemente el proceso de congelación. La boquilla le permite agregar ingredientes sin afectar el proceso de congelación.
- **Interruptor de encendido/apagado**  
Fácil de usar y totalmente automático. Elimina las especulaciones al preparar postres congelados.

## ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

NO sumerja la unidad del motor en agua. Límpiela con un trapo húmedo. Lave la tapa transparente, el tazón de congelación y la paleta mezcladora en agua tibia jabonosa para eliminar polvo o residuos de los procesos de fabricación y envío. NO limpie ninguna pieza con limpiadores abrasivos ni con instrumentos de metales duros.

### PREPARACIÓN DEL TAZÓN DE CONGELACIÓN

El paso más importante al preparar postres congelados es asegurarse de que el tazón de congelación esté bien congelado. Euro Cuisine Inc. tiene un tazón de congelación doblemente aislado que debe ser congelado por completo. Para obtener los mejores resultados, asegúrese de que el tazón de congelación esté lavado y completamente seco. Envuelva el tazón de congelación en una bolsa de plástico y colóquelo en la parte posterior del congelador o donde el congelador esté más frío. Al envolver su tazón de congelación en una bolsa de plástico se evitan las quemaduras por hielo. El tiempo necesario para congelar bien el tazón de congelación depende de

la temperatura del congelador. Generalmente, el tiempo de congelación es entre 16 y 24 horas cuando la temperatura del congelador es 0°F (-18°C) o más baja.

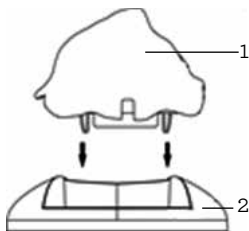
Ya que hay líquido entre las paredes del tazón de congelación, sacuda el tazón para verificar que el líquido está bien congelado. No debe escuchar líquido en movimiento entre las paredes.

**NOTA:**

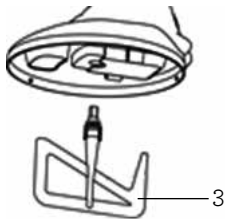
Si mantiene el tazón de congelación continuamente en el congelador, tendrá la flexibilidad de preparar su postre congelado favorito cuando lo desee.

## PREPARACIÓN DE HELADO DE CREMA

Prepare la mezcla para el helado de crema de acuerdo a la receta (vea Recetas). Se puede usar cualquier receta para helado de crema, nieve, yogurt congelado, etc., siempre que la receta no produzca más de 1/8 de galón (500 ml).

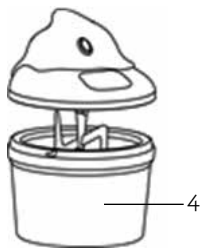


**A.** Coloque la unidad del motor (1) sobre la tapa transparente con boquilla (2), y alinee los dos soportes de la unidad del motor con los orificios en la tapa transparente. Oprima hacia abajo con firmeza para enganchar la unidad del motor en la tapa transparente; debe escuchar un chasquido.



**B.** Introduzca la paleta mezcladora (3) en la unidad del motor (1).

**C.** Saque del congelador el tazón de congelación (4) ya congelado. Ya que hay líquido entre las paredes del tazón de congelación, sacuda el tazón para verificar que está bien congelado; no debe escuchar líquido en movimiento entre las paredes. (Nota: Antes de sacar el tazón de congelación del congelador, asegúrese de que su receta esté lista para ser usada.)



**D.** Coloque la tapa transparente (2) en el tazón de congelación (4), con la unidad del motor (1) y la paleta mezcladora (3) ya ensambladas, y gire la tapa transparente hacia la derecha para fijarla en su lugar.



**E.** Coloque el indicador de encendido/apagado (5) en la posición de encendido. La paleta mezcladora debe comenzar a girar.

**NOTA:**

Es extremadamente importante que el tazón de congelación sea usado de inmediato después de sacarlo del congelador, ya que comienza a descongelarse en cuanto se saca. Primero asegúrese de que la mezcla de la receta esté lista para usarse.

Para evitar que la mezcla se congele de inmediato en el interior del tazón de congelación, el aparato debe colocarse en la posición de encendido antes de agregar la mezcla para el helado de crema o la nieve.

Solo use utensilios de hule, plástico o madera para servir directamente del tazón de congelación. Las cucharas de metal pueden dañar la superficie del tazón de congelación.

**F.** Vierta de inmediato la mezcla por la boquilla hacia el tazón de congelación.

Los postres congelados están listos en menos de 30 minutos. El tiempo depende de la receta y del volumen del postre que esté preparando. Cuando la mezcla haya espesado lo deseado, está lista. Si desea una consistencia más firme, transfiera el postre a un envase hermético y guárdelo en el congelador durante dos o más horas.

**NOTA:** No guarde postres congelados en el tazón de congelación, ya que se pegan a los lados del tazón de congelación y podrían dañarlo. Solo guárdelos en un envase hermético adecuado para el congelador. Si desea guardar el helado de crema en el tazón de congelación, asegúrese de solo usar utensilios de hule, plástico o madera para servir directamente del tazón de congelación. Las cucharas de metal pueden dañar la superficie del tazón de congelación.

## INGREDIENTES ADICIONALES

Los ingredientes como trocitos de chocolate, de dulces o de nueces deben agregarse unos 5 minutos antes de que termine el proceso de preparación. Una vez que el postre haya comenzado a espesar, agregue estos ingredientes por la boquilla. Las nueces y otros ingredientes no deben ser más grandes que un trocito de chocolate (diámetro de 1/2 pulgada (1 cm) o menos).

## FUNCIONES DE SEGURIDAD

El aparato electrodoméstico está equipado con un dispositivo de seguridad que detiene su funcionamiento si se sobrecalienta. El sobrecalentamiento puede suceder si la receta es muy espesa, si la máquina para hacer helado funciona durante mucho tiempo, o si los ingredientes adicionales (por ej. nueces, etc.) no son lo suficientemente pequeños. Para volver a encender la máquina para hacer helados, primero oprima el botón de encendido y apagado para apagarla, y deje que se enfríe. Después de unos minutos puede volver a poner a funcionar la máquina.

No haga funcionar la máquina para hacer helado más tiempo del necesario.

### **PRECAUCIÓN:**

No haga funcionar la máquina para hacer helado dentro del congelador o del refrigerador.

## LIMPIEZA

El tazón de congelación, la paleta mezcladora y la tapa transparente pueden lavarse en agua tibia y una ligera solución de detergente, La unidad del motor puede limpiarse con un trapo húmedo. Nunca sumerja la unidad del motor en agua. Asegúrese de que todas las piezas estén completamente secas, y nunca ponga el tazón de congelación en el congelador si está húmedo. Nunca almacene piezas de plástico en el congelador. Nunca limpie las piezas con productos abrasivos, ya que podrían dañar las piezas.



## CONSEJOS ÚTILES

- Algunas recetas requieren cocinar la mezcla con anticipación. Prepare la receta por lo menos el día anterior. Así la mezcla podrá enfriarse por completo y expandirse. Recomendamos mucho enfriar la mezcla con anticipación.
- Las recetas que no requieren cocinarse con anticipación dan mejores resultados cuando se usa una mezcladora eléctrica para batir los huevos y el azúcar. Así es más fácil que la mezcla se expanda.
- La mayor parte de las recetas de helado de crema son una combinación de crema, leche, huevos y azúcar. Puede usar cualquier tipo de crema que desee, pero el tipo de crema tendrá un gran impacto en el sabor y la textura. A mayor porcentaje de grasa, más rico será el helado de crema. Por ejemplo, la crema espesa contiene por lo menos 36 % de grasa, la crema para batir (35 %), la crema ligera (18%) y la crema para café (10 %). Puede usar cualquier combinación, solo asegúrese de que el volumen de líquido sea el mismo. Por ejemplo, para preparar helado de crema más ligero puede usar más leche que crema, o eliminar la crema por completo. La leche descremada funciona, pero habrá una notable diferencia en textura.
- Las mezclas de helado de crema se mantienen frescas en el refrigerador durante varios días. Asegúrese de agitar la mezcla bien antes de agregarla al tazón de congelación.
- Cuando vacíe la mezcla en el tazón de congelación, asegúrese de detenerse a 1.5 pulgadas (4 cm) de la parte superior, ya que la mezcla se expande durante el proceso de congelación.
- El alcohol inhibe el proceso de congelación. Para agregar alcohol a una receta, hágalo durante los últimos minutos del proceso.
- El sabor de la nieve depende en mucho de la madurez y la dulzura de la fruta y del jugo. Pruebe la fruta antes de agregarla a la receta. Si la fruta está demasiado ácida agregue azúcar, si está muy madura, disminuya el azúcar, u omítala.

Tenga en mente que el proceso de congelación modera la dulzura, de manera que la receta no será tan dulce después de congelarla.

- Para quienes están pendientes de su dieta, se pueden usar edulcorantes artificiales en vez de azúcar. **NOTA:** Solo agregue edulcorantes artificiales a mezclas frías o que se han dejado enfriar por completo. Cuando una receta requiera algún líquido caliente para diluir el azúcar, omita el proceso de calentamiento y simplemente mezcle el edulcorante hasta que se disuelva.
  - 1 paquete de edulcorante = 2 cucharaditas de azúcar
  - 6 paquetes de edulcorante = 1/4 de taza de azúcar (60 ml)
  - 8 paquetes de edulcorante = 1/3 de taza de azúcar (80 ml)
  - 12 paquetes de edulcorante = 1/2 de taza de azúcar (120 ml)

## RECETAS:

### HELADO DE CREMA DE VAINILLA

250 ml de leche entera (3.5 % de grasa), 100 g de azúcar superfina, 2 huevos medianos, 450 ml de crema para batir (35 % de grasa), 1 cucharadita de extracto de vainilla.

- Caliente poco a poco la leche en una pequeña cacerola hasta que esté caliente, pero no permita que hierva. Mientras tanto, bata los huevos y el azúcar con un batidor manual en un tazón para mezclar.
- Vacíe lentamente la leche caliente en la mezcla de huevos y azúcar, al tiempo que mezcla.
- Vacíe la mezcla en una sartén y caliente lentamente, sin que hierva, agitando constantemente hasta que espese ligeramente y recubra la parte posterior de una cuchara.
- Permita que la mezcla se enfríe a llegar a la temperatura ambiente, agregue la crema sin batir y el extracto de vainilla, y mezcle.
- Coloque la mezcla en el refrigerador por lo menos 12 horas antes de preparar el helado en la máquina para hacer helados.

## HELADO DE CREMA DE CHOCOLATE

250 ml de leche entera (3.5 % de grasa), 100 g de azúcar superfina, 25 g de cocoa en polvo sin endulzar, 1 huevo mediano, 450 ml de crema para batir (35 % de grasa), 1 cucharadita de extracto de vainilla

- Bata el huevo y el azúcar en un tazón para mezclar, y luego bata la leche con un batidor manual.
- Vacíe la mezcla en una sartén y caliente lentamente, sin que hierva, agitando constantemente hasta que espese ligeramente y recubra la parte posterior de una cuchara.
- Tamice la cocoa en polvo para agregarla a la mezcla, y mezcle hasta eliminar todos los grumos. Si quedan grumos, procese la mezcla en una licuadora para eliminar los grumos
- Deje enfriar la mezcla a que llegue a la temperatura ambiente.
- Agregue la crema sin batir y el extracto de vainilla.
- Coloque la mezcla en el refrigerador por lo menos 12 horas antes de preparar el helado en la máquina para hacer helados.

**EURO Cuisine®**  
ITALIAN INSPIRED DESIGN

## Automatic Ice Cream, Sorbet & Frozen Yogurt Maker

Sorbetière et yaourtière  
automatique

Máquina para hacer helado,  
nieve y yogurt congelado



Modelo número: ICM26GR & ICM26RD

## Limite de garantie de 3 ans



En Euro Cuisine estamos orgullosos de respaldar este aparato electrodoméstico con una garantía limitada de 3 años. Euro-Cuisine garantiza que este producto estará libre de defectos en mano de obra y materiales bajo uso normal en el hogar durante 3 años a partir de la fecha de compra original. Le sugerimos que llene y devuelva sin demora el registro de producto que incluimos para facilitar la verificación de la fecha de compra original.

---

Si llegara a encontrar defectos, como se describe arriba, en este periodo de 3 años, comuníquese con Euro-Cuisine at: 888-343-5554, or write us at P.O. box 351208, Los Angeles, CA 90035.

Cuando nos llame, tenga a la mano la siguiente información:

- Nombre del producto
- Número del modelo del producto
- Fecha de compra
- Comprobante de compra
- Descripción del defecto

This warranty excludes:

- Daños causados por accidentes, mal uso o envío;
- Todos los defectos causados por accesorios, piezas de repuesto o servicios de reparación distintos a los autorizados por Euro-Cuisine;
- Minoristas o uso con propósitos comerciales; y
- Daños causados por no cumplir las precauciones de seguridad del manual de instrucciones.







**EURO Cuisine**  
ITALIAN INSPIRED DESIGN

## Automatic Ice Cream, Sorbet & Frozen Yogurt Maker

### Sorbetière et yaourtière automatique

### Máquina para hacer helado, nieve y yogurt congelado

**www.eurocuisine.net**

**Euro-Cuisine, Inc P.O. Box 351208 Los Angeles, CA 90035**

**Tel (562) 659-7810 Fax (562) 659-7804 info@eurocuisine.net**

**The Euro Cuisine name and logo are registered trademarks of Euro-Cuisine, Inc. ©2021 All rights reserved.**

The artwork and design of this package are protected by US copyright law and may not be reproduced, distributed, displayed, published or used for any purpose without prior written permission. It is not permitted to alter, remove or reproduce any trademarks or copyright notice from this package.

**Le nom Euro Cuisine et le logo sont des marques de commerce déposées d'Euro-Cuisine, Inc. ©2021 Tous droits réservés.**

Les illustrations et la conception de cet emballage sont protégées par la loi sur le droit d'auteur des É.U. et ne peuvent pas être reproduites, distribuées, affichées, publiées ou utilisées pour un objectif quelconque sans permission préalable par écrit. Il est interdit d'altérer, de retirer ou de reproduire des marques de commerce ou des avis de droit d'auteur de cet emballage.

**El nombre Euro Cuisine y su logotipo son marcas registradas de Euro-Cuisine, Inc. ©2021 Todos los derechos reservados.**

El arte y el diseño de este paquete están protegidos por la ley de derechos de autor de EE.UU. y no pueden ser reproducidos, distribuidos, mostrados, publicados o usados con ningún propósito sin permiso por escrito con anticipación. No se permite alterar, retirar o reproducir ningún aviso de marca registrada o de derechos de autor de este paquete.

Model: ICM26GR & ICM26RD

0921-v1