

Soft Serve

Ice Cream Maker

Model #5540

IMPORTANT!

Please keep these instructions and
your original box packaging.

www.deni.com

deni®



INSTRUCTIONS
FOR PROPER USE AND CARE

Soft Serve Ice Cream Maker

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using this appliance, safety precautions should always be observed, including the following:

- **Read all of the instructions.**
- Do not let the cord hang over the edge of the work space or touch any hot surfaces.
- Place the ice cream maker securely in the center of the counter or work space.
- Close supervision is necessary when this appliance is used by or near children and disabled persons.
- Avoid any contact with moving parts. Fingers, hair, clothing, etc. should be kept away during operation.
- Using attachments not recommended or sold by Keystone Manufacturing Co., Inc. may cause hazards.
- Remove plug from outlet when the appliance is not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- For indoor use only.
- Do not place near hot gas or electric burner.
- Keep utensils out of the canister while in use to reduce the risk of harm to persons or to the ice cream maker.
- **SHARP OR METAL UTENSILS OR OBJECTS SHOULD NOT BE USED ON THE INSIDE OF THE CANISTER.**
- They can scratch or damage it. Rubber or wooden utensils may be used when the ice cream maker is off.
- Do not clean with metal scrubbing pads. Pieces can break off

the pad and short-circuit electrical parts, creating a possibility of an electrical shock.

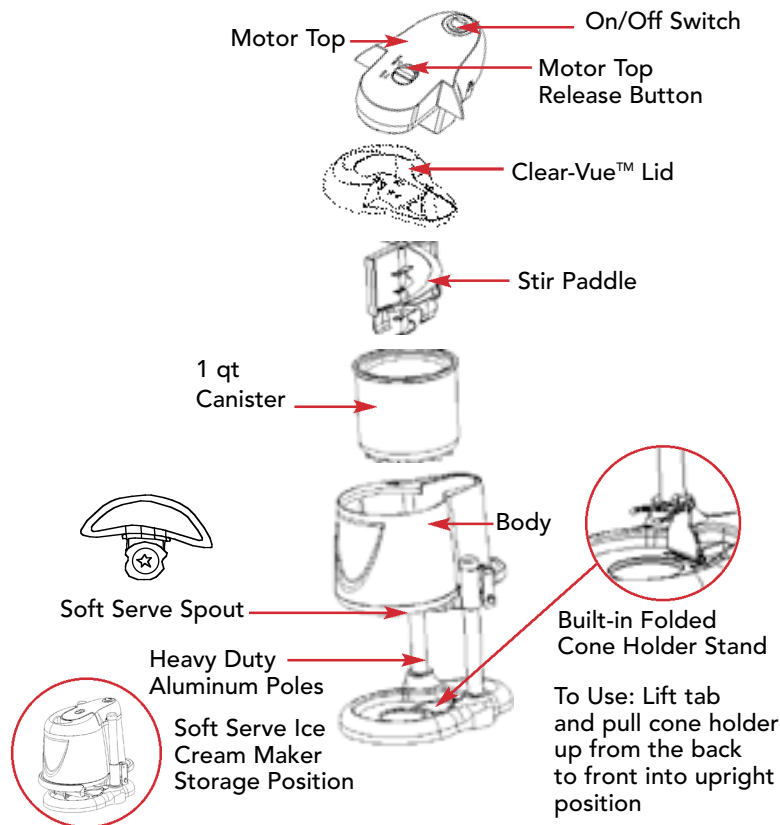
- To protect against electrical shock, do not rinse or immerse plug, cord or motor top in water or any other liquid.
- Do not use an extension cord with this ice cream maker.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
- The ice cream maker should always be in the off position before inserting or removing plug from a wall outlet.
- Do not leave unattended while the unit is on.
- Do not use ice cream maker with wet or moist hands.
- This ice cream maker is for household use only.
- This ice cream maker should not be used for other than the intended use.
- Don't continue to operate more than 40 minutes.
- The Deni Soft Serve Ice Cream Maker has a polarized plug (one blade is wider than the other). This plug will fit in a polarized outlet only one way, as a safety feature. Reverse the plug if the plug does not fit fully in the outlet. Contact a qualified electrician if it still does not fit. Do not attempt to defeat this safety feature.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

FEATURES

Your new Deni Soft Serve Ice Cream Maker allows you to create a variety of frozen treats: several ice cream flavors, sorbets, sherbet, frozen yogurt, margaritas, even your favorite frozen drink in less than 20-30 minutes! The following features come with your Deni Soft Serve Ice Cream Maker:

- **Collapsible Motor Top with on/off switch**
Compact 16 watt motor is easy to operate.
- **Clear-View™ Lid**
Easily add ingredients by pouring them through the opening of the lid without turning the machine off.
- **1 qt Canister**
The double liquid filled walls keep the cylinder bowl cold longer, for best freezing results.
- **Stir Paddle**
Turns ingredients into ice cream.
- **Soft Serve Spout**
Push down when ready to dispense for ice cream cones and sundaes.
- **Body**
Sturdy base provides room for large sundae bowls.
- **Built-in Folded Cone Holder Stand**
Lift the cone holder upright to hold cone.



Soft Serve Ice Cream Maker

BEFORE USING

1. Remove all packing materials and literature from inside the ice cream maker.
2. Wash the canister, Clear-Vue lid, body base and stir paddle in warm soapy water. Rinse and dry all parts thoroughly. **NEVER** immerse motor in water.

FREEZING THE CANISTER

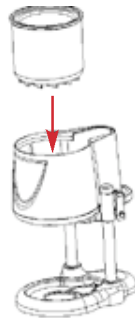
- Before making frozen desserts, it is very important that the canister be properly frozen. The Deni Soft Serve Ice Cream Maker features a double insulated bowl that requires thorough freezing. We recommend placing the canister upright in the back of your freezer where the temperature is the coldest. Canister must be on a flat surface.
- Make sure the canister is washed and thoroughly dried. For best results, wrap canister in a plastic bag.
- The length of time necessary to properly freeze the canister depends on the temperature in your freezer. Freezing time can vary from 8 –24 hours, depending on freezer temperatures ranging from -30°C/-22°F to -10°C/+3°F.
- Shake the canister to ensure a properly frozen bowl.

The canister should have no liquid moving inside. If you hear liquid, it is not frozen.

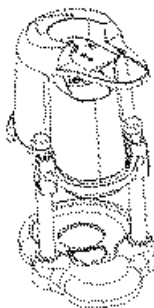
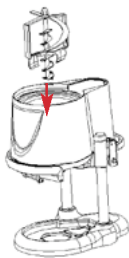
- Keep your canister in the freezer when not in use so you can create frozen desserts anytime.

HOW TO OPERATE

1. Place the canister in the freezer overnight.
2. Follow the recipes in our instruction booklet. Almost any frozen dessert recipe can be used providing it does not make more than 1 quart. Note: Do not use hard ingredients or candies, they will not pass through the soft serve spout!!!!!!
3. Prepare the ingredients. Note: For best results, leave the mixture in the refrigerator for at least 4 hours until chilled.
4. To position the unit for use, hold the Base with one hand and lift the Body up until it locks into position.
5. Take the canister out of freezer and place into body. **The canister should be used immediately after removal from freezer because it will begin to thaw.**



6. Place the stir paddle into the opening in the motor. Place the spiral-shaped piece of the paddle into the bottom hole of the canister.
7. Lock the Clear-Vue™ lid onto the body. Turn the unit so the back is facing you, place the lid to the right and turn clockwise to lock in place. You can use the tabs as a guide.
8. Place the Motor Top on top of the Clear-Vue Lid. Press down to lock into place.
9. Place the soft serve spout into the bottom of the body. Place the handle to the left side and twist counter clockwise. The soft serve spout handle should always be up, until you are ready to dispense.
10. Plug the unit in.
11. Press the **ON** button. It is very important to turn the unit on first before pouring the mixture in. The paddle will move while the canister remains stationary.



12. Immediately pour the chilled mixture in the top opening of the Clear-Vue lid to begin the freezing process.
13. Leave the machine on for about 20-30 minutes until mixture becomes the desired thickness. Your result should be a soft ice cream that can be dispensed into a cone (or bowl) using the soft serve spout.
14. To serve: place a cone in the cone holder or place a bowl under the soft serve spout. Push down on the soft serve spout handle to distribute the ice cream. Pull the handle back up when you reach the desired amount of ice cream. Turn the unit off when complete. Any remaining amount of ice cream you do not wish to eat at that time should be placed in a freezer-safe airtight container. Do not use metal utensils or objects in the canister. Do not leave the ice cream in the canister for any great period of time (more than 30 minutes) or it will freeze to the sides.

NOTE: The soft serve spout is not intended for frozen desserts with nuts, candies, or other hard ingredients, these ingredients will not pass through the soft serve spout, risking damage and/or failure to ice cream making.

Soft Serve Ice Cream Maker

TO DISASSEMBLE UNIT

1. Make sure the switch at the top of the motor top is in the "OFF" position.
2. Unplug the unit.
3. Press the release button to remove motor and lift off. Turn the Clear-View lid to the unlock position and lift lid off the body.
4. Lift the paddle out of the canister.
5. Do NOT immerse the motor in water. Contact with water can result in damage and/or failure of the motor. The motor can be wiped with a damp cloth.
6. Remove all ice cream from the canister before removing the soft serve spout. To remove the soft serve spout turn clockwise.
7. Lift the canister to clean. Do NOT use metal utensils or objects in the canister.
8. Do NOT place any parts in the dishwasher. Instead, wash with warm water and a mild soap. Do NOT use abrasive detergents or metal objects to clean the parts of the ice cream maker.

NOTE: When storing the unit, move the Built-in Folded Cone Holder Stand to storage



position, folded down, and lift up on the bar to lower the Deni Soft Serve Ice Cream Maker to the collapsed position.

TROUBLESHOOTING

■ ICE CREAM DID NOT BECOME A SOFT CUSTARD

The canister must be frozen properly. Check the temperature in your freezer. Make sure it is $-10^{\circ}\text{C}/+3^{\circ}\text{F}$ or below. If the freezer is above this temperature and cannot be changed, ingredients should be as cold as possible. Put mixture in the freezer for at least 4 hours until the mixture starts to crystallize.

■ UNIT STARTED THEN STOPPED

The motor of the unit may be overheated. Give the machine 15 minutes to cool down then turn the motor top back on.

Placing the canister in a deep freezer may cause the ingredients to become too firm for the motor to work properly. It may be helpful to leave the canister out for 5 minutes before pouring in the ingredients.

Placing ingredients in the canister before turning the unit on, may cause ingredients to freeze to the bottom of the canister and stop the machine.

Always turn the machine on before pouring in ingredients.

HINTS AND TIPS

- Read all the instructions and save for future reference.
- Chill all recipes before pouring in the ice cream maker.
- Flavors should be more pronounced before freezing.
- For better results drain your yogurt.
- We do not recommend adding chopped or chunky ingredients into the soft serve dessert until after dispensed, because it may clog the machine.
- For pre-cooked recipes, make the mixture one day before. This will allow it to cool completely and increase in volume.
- Recipes that do not require cooking are best made with an electric mixer to increase the mixture's volume.
- Cream, sugar, eggs, and milk are the most common ingredients in ice cream. Substitutions with similar ingredients may be used depending upon your preference. For example, any type of cream can be used, however, there will be a difference in color, texture and flavor. The richer the cream you use, the richer the results. Heavy cream contains about 36% fat, which is the richest. Whipping cream, coffee (light) cream and half-and-half contain approximately 30%, 18%, and 10% of fat respectively.
- 4 oz. of egg substitute is equivalent to two eggs. When adding or using eggs in any of our recipes we recommend heating or cooking the recipe mixture.
- Artificial sweeteners can be used in place of sugar; however, they should be added when the mixture is cool, at most, room temperature. If sugar is dissolved by heat in a recipe, omit this process when using a sugar substitute. Instead, mix sweetener in until thoroughly dissolved.
- Adding one small egg white will volumize most mixes.
- If a recipe calls for alcohol, add it last, only minutes before complete freezing. Otherwise, the alcohol may impede the freezing process.
- The taste of sorbets is largely affected by the ripeness and sweetness of fruit or juice. For tart fruit, add sugar or omit sugar if fruit is very ripe. Once frozen, the ice cream will taste less sweet than the mixture.

Soft Serve Ice Cream Maker

- Storage of homemade ice cream in the freezer should be done in airtight containers.
- Ice cream mixtures stay fresh in the refrigerator for several days. They should be mixed well before adding to the canister.
- Mixture will increase in volume during the freezing process; therefore, be sure to stop at the MAX line when pouring mixture into the cylinder.

FROZEN DESSERT RECIPES

The following recipes are for 1 qt.

Banana Orange Frozen Yogurt

Ingredients:

- 1½ cups vanilla yogurt
- ¼ cup milk
- ½ cup orange juice
- ¼ cup light corn syrup
- 1 cup mashed banana

Method:

1. In a mixing bowl, combine all ingredients and mix well.
2. Follow standard instructions on pg. 3.

Blackberry Sorbet

Ingredients:

- 2 cups fresh blackberries
- ½ cup orange juice
- ½ cup water
- 2 egg whites
- ⅔ cup sugar

Method:

1. On medium heat, in a saucepan, combine blackberries, water and sugar.
2. Stir until sugar is dissolved.
3. Puree, then chill thoroughly.
4. Beat egg whites until soft peaks form.
5. Add orange juice to the blackberries.
6. Whisk in egg whites.
7. Follow standard instructions on pg. 3.

For those who are concerned about eggs, egg substitutes can be added to a mix without cooking. You may also eliminate the eggs. If any recipes in this book are to be used by diabetics or persons with other afflictions, please consult your doctor before using.

Cappuccino Ice Milk

Ingredients:

- ⅓ cup + 2 tbsp. sugar
- 2 tbsp. water
- ¼ cup instant espresso powder
- ¼ tsp. ground cinnamon or nutmeg
- 3 cups whole milk

Method:

1. In medium saucepan, combine sugar and water.
2. Cook without stirring, over medium heat, until sugar turns a deep caramel color.
3. In another bowl, stir espresso powder and cinnamon.
4. Add milk and stir to dissolve espresso.
5. Whisk in remaining milk.
6. Pour milk mixture into cooked sugar mixture.
7. Whisk mixture over low heat until fully dissolved.
8. Allow mixture to stand and cool, then refrigerate overnight.
9. Follow standard instructions on pg. 3.

Soft Serve Ice Cream Maker

Chocolate Frozen Yogurt

Ingredients:

- 1½ cups plain or vanilla flavored yogurt
- ½ cup sour cream
- ¼ cup light corn syrup
- ¾ cup sugar
- ⅓ to ½ cup baking cocoa (to taste)

Method:

1. Combine all ingredients in a mixing bowl.
2. Beat well.
3. Chill thoroughly.
4. Follow standard instructions on pg. 3.

Chocolate Chip Frozen Yogurt

Ingredients:

- 1½ cups plain or vanilla flavored yogurt
- ½ cup sour cream
- ¼ cup light corn syrup
- ¾ cup sugar
- 1 tsp. vanilla
- 1 cup mini chocolate chips

Method:

1. Combine first five ingredients in a mixing bowl and beat well.
2. Chill thoroughly.
3. Follow standard instructions on pg. 3.
4. Top with chocolate chips after dispensing.

Chocolate Ice Cream

Ingredients:

- 2 cups of heavy cream
- 1 cup half and half or milk
- 1 cup sugar
- 4 oz. egg substitute
- 1½ teaspoon vanilla
- ½ to ⅔ cup baking cocoa (to taste)

Method:

1. Combine cocoa and sugar in a mixing bowl, processor, or blender and mix.
2. Add eggs and vanilla to the mixture and blend well.
3. Add cream.
4. Beat well and chill thoroughly.
5. Follow standard instructions on pg. 3.

Chocolate Peanut Butter Ice Cream

Ingredients:

- 1 cup of heavy cream
- 1 cup half and half or milk
- ¾ cup sugar
- 4 oz. egg substitute
- 1½ teaspoon vanilla
- ½ to ⅔ cups baking cocoa (to taste)
- ½ cup peanut butter

Method:

1. Combine cocoa and sugar in a mixing bowl, processor, or blender and mix.
2. Blend in peanut butter and eggs.
3. Add cream, half and half and vanilla.
4. Beat well and chill thoroughly.
5. Follow standard instructions on pg. 3.

Soft Serve Ice Cream Maker

Espresso Ice

Ingredients:

- 3 tbsp. instant espresso
- 2 ½ cups boiling water
- 1 tbsp. vanilla extract
- ¾ cup sugar

Method:

1. Dissolve coffee in boiling water.
2. Stir sugar into coffee until dissolved.
3. Chill thoroughly.
4. Stir in vanilla extract.
5. Follow standard instructions on pg. 3.
6. Serve with a dollop of whipped cream and a sprinkle of cocoa.

Fat Free Cheesy Peach Ice Cream

Ingredients:

- 1½ cups evaporated skim milk
- ¾ cup sugar
- 1½ tsp. plain gelatin
- 3 oz. fat-free cream cheese
- ¾ cup pureed ripe peaches
- ½ tsp. cinnamon
- 4 oz. egg substitute
- ¼ tsp. ground cloves
- 1 tsp. vanilla
- ¼ tsp. grated nutmeg
- ¼ tsp. ground all spice

Method:

1. To soften gelatin, place 1½ cups of milk in a small saucepan and sprinkle the gelatin over the surface. Allow 3 minutes for gelatin to absorb into the mixture, warm the milk and stir the mixture to completely dissolve.
2. Combine remaining ingredients in a blender or food processor. Mix well. add the milk/gelatin and continue processing to ensure proper mixing.
3. Chill thoroughly and follow standard instructions on pg. 3.

Fat Free Chocolate Ice Cream

Ingredients:

- 2 ½ cups evaporated skim milk
- 1½ tsp. plain gelatin
- 1 tsp. vanilla extract
- ¾ cup sugar
- 4 oz. egg substitute
- ½ to ¾ cup baking cocoa (to taste)

Note: Combine cocoa and sugar before adding to recipe to facilitate easy mixing of the cocoa.

Method:

1. To soften gelatin, place 1½ cups of milk in a small saucepan and sprinkle the gelatin over the surface. Allow 3 minutes for gelatin to absorb into the mixture, warm the milk and stir the mixture to completely dissolve.
2. Combine remaining ingredients in a blender or food processor. Mix well. Add the milk/gelatin and continue processing to ensure proper mixing.
3. Chill thoroughly.
4. Follow standard instructions on pg.3.

Fat Free Orange Frozen Yogurt

Ingredients:

- ¾ cup evaporated skim milk
- 1½ tsp. plain gelatin
- 4 tbs. orange juice
- 4 oz. egg substitute
- 1½ cups vanilla flavored fat-free yogurt
- 1 tbs. orange zest
- 1 cup sugar
- dash salt

Method:

1. To soften gelatin, place ¾ cups of milk in a small saucepan and sprinkle the gelatin over the surface. Allow 3 minutes for gelatin to absorb into the mixture, warm the milk and stir the mixture to completely dissolve.
2. Combine remaining ingredients in a blender or food processor. Mix well. Add the milk/gelatin and continue processing to ensure proper mixing.
3. Chill thoroughly.
4. Follow standard instructions on pg. 3.

Soft Serve Ice Cream Maker

French Chocolate Mint Ice Cream

Ingredients:

- 3 egg yolks
- 1 cup sugar
- $\frac{1}{3}$ cup cocoa
- 3 cups cream
- 1 tsp. vanilla
- $1\frac{1}{2}$ tbsp. mint extract

Method:

1. Beat egg yolks and cream together.
2. Blend in sugar.
3. Cook over medium heat, stirring constantly, until thick enough to coat the spoon.
4. Remove from heat and gently sift cocoa into the mixture.
5. Beat well until blended.
6. Cool, then add vanilla and mint extract.
7. Mix well and refrigerate overnight.
8. Follow standard instructions on pg. 3.

French Vanilla Ice Cream

Ingredients:

- 3 egg yolks
- 1 cup sugar
- 2 cups cream
- 2 tsp. vanilla

Method:

1. Beat eggs and cream together in a large saucepan.
2. Add sugar and cook over low heat, stirring constantly until thickened (approx. 10 minutes).
3. Mixture should coat the spoon.
4. Cool, then add vanilla.
5. Mix well and refrigerate overnight.
6. Follow standard instructions on pg. 3.

Frozen Margaritas

Ingredients:

- 1 $\frac{3}{4}$ cups of water
- $\frac{1}{2}$ cup lime juice
- $\frac{3}{4}$ cup triple sec
- $\frac{2}{3}$ cup tequila

Method:

1. Combine first three ingredients.
2. Follow standard instructions on pg. 3.
3. When complete, add tequila and serve.

Frozen Piña Coladas

Ingredients:

- 1 8-oz can cream of coconut
- 2 cups sweetened pineapple juice
- $\frac{1}{2}$ cup dark rum

Method:

1. Combine first two ingredients.
2. Follow standard instructions on pg.
3. When complete, add rum and serve.

Fruit Sorbet

Ingredients:

- 3 cups fruit (such as strawberries, raspberries, blueberries or fresh pineapple)
- $\frac{1}{2}$ cup sugar

Method:

1. Combine ingredients in a processor to puree the fruit.
2. Follow standard instructions on pg. 3.

Lemon Ice

Ingredients:

- 1 12-oz. can frozen lemonade concentrate
- 2 cups of water
- 1 $\frac{1}{2}$ cups of sugar

Method:

1. Combine water and sugar in a small saucepan. Simmer to dissolve sugar, cool.
2. Mix ingredients in a mixing bowl, processor, or blender.

Soft Serve Ice Cream Maker

3. Follow standard instructions on pg. 3.

Lemon Sherbet

Ingredients:

- 1 cup frozen lemonade concentrate
- 2 cups milk
- $\frac{1}{2}$ cup sugar
- 2 tbsp. grated lemon rind
- 1 egg white

Method:

1. Combine all ingredients and stir until sugar dissolves & mixture appears curdled.
2. Follow standard instructions on page 3.

Low Fat Non-Dairy Mango Freeze

Ingredients:

- 2 cups non-dairy creamer
- $1\frac{1}{2}$ tsp. plain gelatin
- 4 oz. egg substitute
- $1\frac{1}{2}$ cups very ripe mango puree
- $\frac{3}{4}$ cup sugar
- 1 tsp. vanilla

Method:

1. In a small saucepan, sprinkle the gelatin over $1\frac{1}{2}$ cups of non-dairy creamer. Warm the mixture (do not allow to boil) to dissolve the gelatin, stirring if necessary.
2. Add remaining ingredients and mix well in a blender or food processor.
3. Chill thoroughly.
4. Follow standard instructions on pg. 3.

Low Fat Non-Dairy Strawberry Freeze

Ingredients:

- 2 cups non-dairy creamer
- 1½ tsp. plain gelatin
- 4 oz. egg substitute
- 1½ cups pureed strawberries
- ¾ cup sugar
- 1 tsp. vanilla

Method:

1. In a small saucepan, sprinkle the gelatin over 1½ cups of non-dairy creamer. Warm the mixture (do not allow to boil) to dissolve the gelatin, stirring if necessary.
2. Add remaining ingredients and mix well in a blender or food processor.
3. Chill thoroughly.
4. Follow standard instructions on pg. 3.

Piña Colada Sherbet

Ingredients:

- ½ cup milk
- 1 cup crushed pineapple
- 2 tbs. non-fat dry milk
- 2 tbs. dark rum
- 1 cup coconut milk
- dash salt
- 1 can (10 oz.) piña colada mix, partially defrosted

Method:

1. In a blender or food processor, combine ingredients until milk is dissolved.
2. Cover and chill thoroughly.
3. Follow standard instructions on pg. 3.

Soft Serve Ice Cream Maker

Pineapple Ice

Ingredients:

- 12 oz. can frozen pineapple concentrate
- 1½ cups water
- 1 cup of sugar

Method:

1. Combine sugar and water in a small saucepan. Simmer to dissolve the sugar. Cool.
2. Mix all ingredients in a mixing bowl, blender or food processor.
3. Follow standard instructions on pg. 3.

Pistachio Ice Cream

Ingredients:

- ⅔ cup unsalted, shelled pistachios
- 4 oz. egg substitute
- ¾ cup sugar
- 2 cups whipping cream
- ¼ tsp. almond extract
- 1 tsp. vanilla extract

Method:

1. In a blender or processor, combine nuts, egg substitute and cream.
2. Blend until nuts are finely chopped.
3. Mix in remaining ingredients.
4. Follow standard instructions on pg.3.

Variation:

1. Substitute pecans or walnuts for pistachios.
2. Substitute ¾ cup maple syrup for sugar.

Raspberry Ice Cream

Ingredients

- 2 cups heavy cream
- 1 cup sugar
- 4 oz. egg substitute
- 1 tsp. vanilla
- 1 cup raspberry puree'

Method:

1. Combine eggs, sugar, and vanilla in a mixing bowl and beat well.
2. Beat raspberry puree'.
3. Add cream.
4. Beat well and chill thoroughly.
5. Follow standard instructions on pg. 3.

NOTE: Strawberries, blueberries, or blackberries can substitute for raspberries.

Rich Coffee Ice Cream

Ingredients:

- 2 cups heavy cream
- 1 cup half & half
- pinch salt
- $\frac{2}{3}$ cup sugar
- 3 tbs. instant espresso coffee powder
- 1 tsp. vanilla extract
- 3 egg yolks, lightly beaten

Method:

1. Heat half & half in a small sauce pan until bubbles form along the inside of the pan. Add sugar, espresso and salt. Mix until dissolved. Remove from heat.
2. Add 1-2 tbsp. of hot mixture to egg yolks, bringing it to the milk temp.
3. Slowly add warmed yolks to hot mixture. Continue to cook over low heat. Keep stirring until the mixture reaches 160° on a candy thermometer and begins to thicken.
4. Remove saucepan from heat and place the saucepan in a larger bowl filled with ice or cold water. Stir until the mixture becomes a cool custard.

Soft Serve Ice Cream Maker

5. Pour mixture through a strainer and into a bowl. Stir in vanilla and cream.
6. Cover and chill thoroughly. Follow standard instructions on pg. 3.

Strawberry Cheesecake Ice Cream

Ingredients:

- 6 oz. cream cheese
- 2 cups heavy cream
- 1½ tsp. vanilla
- 4 oz. egg substitute
- ¾ cup pureed strawberries
- 1 cup sugar

Method:

1. Beat eggs and sugar in a mixer, blender or processor until thick and cream colored.
2. Add cream, vanilla and cream cheese. Mix thoroughly.
3. Add strawberries and mix well.
4. Follow standard instructions on pg. 3.

Sugar Free Black Walnut Ice Cream

Ingredients:

- 2 cups heavy cream
- dash salt
- 1 cup half & half
- 4 oz. egg substitute
- 5 tsp. sweetener (or to taste)
- 1 tbs. vanilla
- ½ cup finely chopped black walnuts*
- ½ tsp. black walnut extract or 2-3 drops almond extract

Method:

1. Mix all ingredients in a food processor or blender, except for nuts.
2. Mix thoroughly.
3. Cover and chill thoroughly.
4. Follow instructions on page 3.
5. Add nuts after dispensing.

* Toasted almonds, pecans, hazelnuts and macadamia nuts can be substituted.

Sugar Free Raspberry Sherbet

Ingredients:

- 1 cup milk
- 2 cups raspberry puree
- $\frac{1}{3}$ cup non-fat dry milk
- 2 tsp. artificial sweetener
- $1\frac{1}{2}$ tsp. plain gelatin
- 2 tbs. triple sec or grand marnier or
- 1 tbs. orange zest + 3 tbs. orange juice

Method:

1. In a small saucepan, add milk, sprinkle gelatin over surface to soften. Warm slightly until gelatin is dissolved, stirring if necessary.
2. Add dry milk and mix thoroughly. Add remaining ingredients. Mix completely.
3. Chill thoroughly.
4. Follow standard instructions on page 3.

Note: Because of the addition of the alcohol, it is necessary to be sure the mix is well chilled before placing in the Scoop Factory, and freezing canister is as close to -20°F as possible.

Vanilla Ice Cream

Ingredients:

- 4 oz. egg substitute
- 1 cup of sugar
- 2 cups heavy cream
- $1\frac{1}{2}$ tsp. vanilla

Method:

1. Combine eggs, sugar, and vanilla in a mixing bowl, processor, or blender.
2. Add cream.
3. Mix well and chill thoroughly.
4. Follow standard instructions on pg. 3.

CUSTOMER SERVICE

If you have any questions or problems regarding the operation of your Deni Soft Serve Ice Cream Maker, call our customer service department toll free:

Monday through Friday
8:30 a.m. to 5:00 p.m.
(Eastern Standard Time)
1-800-DENI-822
or email us at
custserv@deni.com

Visit our website at
www.deni.com

Deni by Keystone Manufacturing Company, Inc.®

ONE-YEAR LIMITED WARRANTY

Your Deni Soft Serve Ice Cream Maker is warranted for one year from date of purchase or receipt against all defects in material and workmanship. Should your appliance prove defective within one year from date of purchase or receipt, return the unit, freight prepaid, along with an explanation of the claim. If purchased in the U.S.A. or other country, please send to: Keystone Manufacturing Company, Inc., 33 Norris Street, Buffalo, NY 14207. If purchased in Canada, please send to: Keystone Manufacturing Company, Inc., 151 Cushman Road, St. Catharines, Ontario L2M 6T4. (Please package your appliance carefully in its original box and packing material to avoid damage in transit. Keystone is not responsible for any damage caused to the appliance in return shipment.) Under this warranty, Keystone Manufacturing Company, Inc. undertakes to repair or replace any parts found to be defective.

This warranty is only valid if the appliance is used solely for household purposes in accordance with the instructions. This warranty is invalid if the unit is connected to an unsuitable electrical supply, or dismantled or interfered with in any way or damaged through misuse.

We ask that you kindly fill in the details on your warranty card and return it within one week from date of purchase or receipt.

This warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights which vary from state to state or province to province.

Soft Serve

Ice Cream Maker

deni®

Modèle #5540

IMPORTANT!

Veuillez garder ces instructions
et l'emballage original.

www.deni.com



INSTRUCTIONS **D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN**

Soft Serve Ice Cream Maker

MISES EN GARDE IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, il faut toujours observer certaines précautions de sécurité, y compris ce qui suit:

- **Lisez toutes les instructions.**
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation électrique pendre sur le bord d'une surface de travail ni toucher des surfaces chaudes.
- Placez la sorbetière en toute sécurité au centre du comptoir ou de la surface de travail.
- Il faut constamment qu'un adulte supervise les activités lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité de ces derniers.
- Évitez tout contact avec les pièces mobiles. Les doigts, les cheveux, les vêtements, etc. doivent être tenus loin de l'appareil pendant qu'on l'utilise.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par la société Keystone Manufacturing Co. Inc. risque de présenter des dangers.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation électrique et la prise sont endommagés, si l'appareil a mal fonctionné, si l'appareil a été échappé ou s'il est endommagé. Renvoyez la sorbetière à la société Keystone Manufacturing Co. Inc. pour le faire examiner ou réparer ou pour y faire des ajustement électriques ou mécaniques.
- Débranchez la prise de courant de l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'installer ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer.
- L'appareil ne doit être utilisé qu'à l'intérieur.
- Il ne faut pas placer l'appareil à proximité de brûleurs au gaz ou électriques chauds.
- Pour réduire les risques de blessures ou de dommages de la sorbetière, il ne faut pas installer d'ustensiles dans le contenant lorsqu'on utilise l'appareil. **LES USTENSILES OU LES OBJETS ACÉRÉS OU EN MÉTAL NE DOIVENT PAS ÊTRE UTILISÉS À L'INTÉRIEUR DU CONTENANT**, parce qu'ils risquent de l'érafler ou de l'endommager. Les ustensiles en caoutchouc ou en bois peuvent être utilisés lorsque la sorbetière est éteinte.

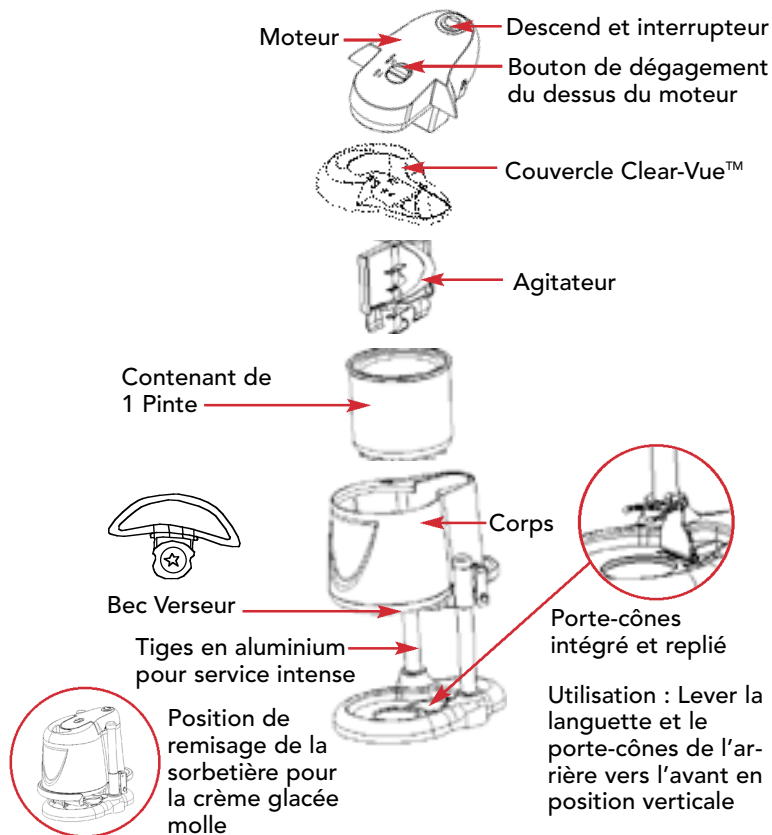
- Il ne faut pas nettoyer l'appareil à l'aide d'un tampon en métal. Les composants du tampon pourraient se détacher de ce dernier et provoquer un court-circuit avec les composants électriques, créant ainsi un risque de choc électrique.
- Pour protéger contre les chocs électriques, ne rincez pas et n'immergez pas la prise de courant, le cordon d'alimentation électrique ni le dessus du moteur dans l'eau ou dans un autre liquide.
- N'utilisez pas l'appareil si la prise ou le cordon d'alimentation électrique est endommagé; n'utilisez pas l'appareil s'il y a eu des problèmes de fonctionnement, s'il a été échappé ou endommagé. Rapportez l'appareil à l'installation de service la plus proche pour le faire examiner, réparer ou ajuster au plan électrique ou mécanique.
- La sorbetière doit toujours être en position « OFF » avant l'insertion ou le retrait de la prise de courant de la prise murale.
- Il ne faut pas laisser la sorbetière sans surveillance lorsque l'appareil est en marche.
- La sorbetière ne doit pas être utilisée lorsque les mains sont humides ou trempes.
- La sorbetière ne doit être utilisée que pour les applications domestiques.
- La sorbetière ne doit pas être utilisée à des fins autres que celles pour lesquelles l'appareil a été conçu.
- La sorbetière ne doit pas être utilisée à des fins de 40 minutes.
- La sorbetière pour crème glacée molle de Deni a une prise de courant polarisée (l'une des lames est plus large que l'autre). La prise ne peut être insérée que d'une seule manière dans la prise murale, par mesure de sécurité. Inversez la prise si vous ne pouvez pas l'insérer dans la prise murale. Communiquez avec un électricien qualifié si vous ne pouvez toujours pas insérer la prise de courant dans la prise murale. N'essayez pas de contourner les dispositifs de sécurité.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CARACTERIQUES

La sorbetière pour crème glacée molle de Deni vous permet de créer un régal gelé de toutes sortes : des crèmes glacées à différentes saveurs, des sorbets, des yogourts glacés, des margaritas, même des boissons favorites gelées en moins de 20-30 minutes. Les caractéristiques suivantes sont englobées dans votre sorbetière pour crème glacée molle Deni:

- **Dessus du moteur qui se descend et interrupteur**
Le moteur compact de 20 watts est facile à utiliser.
- **Couvercle Clear-View^{mc}**
Ajoutez facilement les ingrédients en les versant par l'ouverture du couvercle sans arrêter la machine.
- **Contenant à double paroi isolé Speedee Freeze^{mc}**
Les parois doubles remplies de liquide conserve le bol froid plus longtemps pour obtenir une meilleure congélation.
- **Plaque d'agitation**
Convertit les ingrédients en crème glacée.
- **Bec de versement**
Descendre le bec pour verser la crème glacée et les sundaes.
- **Corps**
Base solide fournissant la place nécessaire pour les grands bols de sundaes.
- **Porte-cônes intégré et replié**
Levez le porte-cônes à la verticale pour tenir les cônes



Soft Serve Ice Cream Maker

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois

1. Retirez tous les matériaux d'emballage et tous les documents de l'intérieur de la sorbetière.
2. Lavez le contenant, le couvercle Clear-View, la base du corps et l'agitateur avec de l'eau chaude savonneuse. Rincez tous les composants et séchez-les à fond. N'IMMERGEZ JAMAIS le moteur dans l'eau.

Congélation du contenant

- Avant de préparer des desserts glacés, le contenant doit être bien gelé. La sorbetière pour crème glacée molle Deni a un bol à double paroi isolée qui doit être gelé. Nous vous recommandons de placer le contenant debout à l'arrière de votre congélateur, l'endroit où la température est la plus froide.
- Assurez-vous que le contenant est lavé et très bien séché. Pour obtenir les meilleurs résultats possible, enveloppez le contenant dans un sac en plastique.
- Le temps nécessaire pour bien geler le contenant est fonction de la température de votre congélateur. Le temps de congélation peut varier entre 8-24 heures suivant la gamme des températures du congélateur (-30 °C/-22 °F à -10 °C/+3 °F).
- Secouez le contenant pour vous assurer que le bol est bien gelé. Le contenant ne devrait comporter aucun liquide libre. Si vous entendez un mouvement de liquide, le contenant n'est pas gelé.
- Conservez votre contenant dans le congélateur lorsque vous ne l'utilisez pas; ainsi, le contenant sera toujours prêt.

MODE D'UTILISATION

1. Placez le contenant dans le congélateur pour toute la nuit.

2. Suivez les recettes contenues dans votre livret d'instructions. Presque toutes les recettes de dessert congelé peuvent être utilisées à condition de ne pas représenter plus d'une pinte. Nota : N'utilisez pas d'ingrédients durs ni de bon bons; le bec verseur ne les laissera pas passer.
3. Préparez les ingrédients. Nota : Pour obtenir les meilleurs résultats possible, laissez le mélange dans le réfrigérateur pendant au moins 4 heures pour les laisser refroidir.
4. Pour mettre l'appareil en position d'utilisation, placer une main sur la base et placer l'autre main sur la barre arrière; appuyer sur la barre pour dégager et lever l'appareil.
5. Sortez le contenant et placez-le sur le corps. Le contenant devrait être utilisé immédiatement après être sorti du congélateur, sans quoi il commencera à dégeler.
6. Placez les plaques d'agitation dans l'ouverture du moteur. Placez la pièce spiralée de l'agitateur dans l'orifice inférieur du contenant.
7. Verrouiller le couvercle Clear-View™ dans le corps. Verrouillez le couvercle en suivant les étiquettes « lock » (verrouiller) et « unlock » (déverrouiller) situées sur le dessus du corps.
8. Placez le bec verseur dans le bas du corps. Placez la poignée du côté gauche et tournez en sens anti-horaire. La poignée du bec verseur devrait toujours être orientée vers le haut jusqu'à ce que vous soyez prêt à utiliser le contenu.



9. Branchez l'appareil.
10. Appuyez sur le bouton « ON ». Il est très important de mettre l'appareil en marche avant d'y verser les ingrédients. L'agitateur se déplace alors que le contenant reste stationnaire.11. Versez immédiatement le mélange refroidi dans l'ouverture pratiquée dans le couvercle Clear-View pour amorcer le processus de congélation
12. Laissez la machine en marche pendant 20-30 minutes environ, soit jusqu'à ce que le mélange soit parvenu à l'épaisseur voulue. Vous devriez avoir une crème glacée douce qui peut être servie dans un cône (ou un bol) à l'aide du bec verseur.
13. Service : Placez un cône ou un bol sous le bec verseur. Appuyez sur la poignée du bec verseur pour faire sortir la crème glacée. Remontez la poignée lorsque vous parvenez à la quantité voulue de crème glacée. Arrêtez votre appareil lorsque vous avez terminé. Toute crème glacée résiduelle que vous ne désirez pas consommer immédiatement devrait être placée dans un contenant étanche qui peut être mis au congélateur. N'utilisez pas d'ustensiles ni d'objet en métal dans le contenant. Ne laissez pas la crème glacée dans le contenant pendant une période de plus de 30 minutes sans quoi la crème glacée gèlera sur les parois.

NOTA : Le bec verseur n'est pas conçu pour être utilisé avec les desserts gelés, avec des noix, des bonbons ou d'autres ingrédients durs; ces ingrédients ne passeraient pas par le bec verseur, ce qui risque d'endommager et (ou) de nuire au processus de fabrication de la crème glacée.

DÉMONTAGE DE L'APPAREIL

1. Assurez-vous que l'interrupteur situé sur le dessus du moteur est en position « OFF ».
 2. Débranchez l'appareil.
 3. Tourner le moteur et le couvercle en position déverrouillée et enlevez le moteur et le couvercle du corps de l'appareil.
 4. Sortez l'agitateur du contenant.
 5. **N'IMMERGEZ PAS** le moteur dans l'eau. Tout contact avec l'eau peut entraîner des dommages et (ou) des pannes du moteur. Le moteur peut être essuyé à l'aide d'un chiffon humide.
 6. Retirez toute la crème glacée du contenant avant de retirer le bec verseur. Pour retirer le bec verseur, tournez en sens horaire.
 7. Enlevez le contenant pour le nettoyer. **N'UTILISEZ PAS** d'ustensiles ni d'autres objets en métal du contenant.
 8. **NE PLACEZ PAS** de pièce dans le lave-vaisselle. Lavez plutôt les composants avec de l'eau chaude et d'un savon doux. **N'UTILISEZ PAS** de détergent abrasif ni d'autres objets en métal pour nettoyer les composants de la sorbetière.
- NOTA : Pour remiser la sorbetière, placer le porte-cônes intégré en position de remisage; replier et abaisser la sorbetière pour la crème glacée molle de Deni en position descendue.



PROBLÈMES ET SOLUTIONS

■ LA CRÈME GLACÉE N'EST PAS DEVENUE LISSE

Le contenant doit être bien gelé. Assurez-vous que la température de votre congélateur se situe entre -10 °C/+3 °F ou moins. Si le congélateur se trouve à une température plus élevée et que cette tempéra-

Soft Serve Ice Cream Maker

ture ne peut pas être modifiée, les ingrédients doivent être aussi froids que possible. Placez le mélange dans le congélateur pendant 1-2 heures au moins, jusqu'à ce que le mélange commence à se cristalliser.

■ L'APPAREIL S'EST MIS EN MARCHÉ PUIS S'EST ARRÊTÉ

Le moteur de l'appareil peut avoir surchauffé. Laissez refroidir la machine pendant 15 minutes puis remettez le dessus du moteur en marche.

Si le contenant est placé dans un congélateur trop froid, les ingrédients peuvent devenir trop fermes pour que le moteur fonctionne correctement. Il serait sage de laisser le contenant sorti pendant 5 minutes avant d'y verser les ingrédients.

Si vous versez les ingrédients dans le contenant avant de mettre l'appareil en marche, les ingrédients peuvent geler au fond du contenant et arrêter la machine. Mettez toujours l'appareil en marche avant d'y verser les ingrédients.

CONSEILS ET PETITS TRUCS

- Lisez toutes les instructions et conservez-les pour pouvoir vous y référer.
- Refroidissez toutes les préparations avant de les verser dans la sorbetière.
- Les saveurs devraient être plus prononcées avant la congélation.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, passez le yogourt dans une passoire.
- Il n'est pas recommandé d'ajouter des ingrédients hachés ou en morceaux dans le dessert lisse avant de le verser; autrement, ces ingrédients pourraient bloquer l'appareil.

- Dans le cas des recettes cuites d'avance, préparez les ingrédients une journée d'avance. Cela permettra de les laisser refroidir complètement et d'en augmenter le volume.
- La meilleure façon de préparer les recettes qui ne nécessitent pas de cuisson est d'utiliser un batteur électrique pour augmenter le volume du mélange.
- La crème, le sucre, les œufs et le lait sont les ingrédients les plus utilisés dans la crème glacée. Vous pouvez remplacer ces ingrédients par d'autres ingrédients de votre choix. Par exemple, vous pouvez utiliser n'importe quelle sorte de crème; mais il y aura une différence de couleur, de texture et de saveur. Plus la crème que vous utilisez est riche, plus les résultats seront riches. La crème épaisse contient 36 % de matières grasses; elle est la crème la plus riche. La crème fouettée, la crème (légère) pour le café et la crème moitié-moitié contiennent environ 30 %, 18 % et 10 % de crème respectivement.
- Un substitut de 4 onces d'œufs contient l'équivalent de deux œufs.
- Lorsque vous ajoutez ou utilisez des œufs dans nos recettes, nous vous recommandons de chauffer ou de cuire le mélange de la recette.
- Les succédanés du sucre peuvent être utilisés à la place du sucre; il faut faire cet ajout alors que le mélange est refroidi et que sa température est au plus la température ambiante. Le sucre est dissout par la chaleur dans une recette mais cela ne se produit pas lorsque vous utilisez du succédané. Mélangez plutôt le succédané dans la préparation jusqu'à ce qu'il soit bien dissout.
- L'ajout d'un petit blanc d'œuf ajoutera du volume à la plupart des mélanges.
- Si une recette demande un ajout d'alcool, ajoutez l'alcool comme

dernier ingrédient, quelques minutes seulement avant de terminer la congélation. Autrement, l'alcool pourrait nuire à la congélation.

- Le goût du sorbet dépend en grande partie du degré de mûrissement des fruits ou des jus et de leur teneur en sucre. Dans le cas de fruits acidulés, ajoutez ou omettez le sucre si le fruit est très mûr. Lorsqu'elle est gelée, la crème glacée aura un goût moins sucré que le mélange.
- L'entreposage dans le congélateur de la crème glacée faite à la maison devrait être fait dans des conteneurs étanches.
- Les mélanges de crème glacée restent frais pendant plusieurs jours lorsqu'ils sont au réfrigérateur. Il faut bien les mélanger avant de les verser dans un contenant.
- Le mélange prendra du volume pendant la congélation; par conséquent, vous devez arrêter à la ligne « MAX » lorsque vous versez le mélange dans le cylindre.

RECETTES DE DESSERTS GLACÉS

Les recettes suivantes sont conçues pour 1 pinte

Yaourt glacé à la banane et à l'orange

Ingrédients:

1 fi tasse de yaourt à la vanille	1/4 tasse de lait
fi tasse de jus d'orange	1/4 tasse de sirop de maïs léger
1 tasse de compote de banane	

Marche à suivre:

1. Dans un bol à mélanger, combinez tous les ingrédients et mélangez

bien.

2. Observez la marche à suivre standard de la p. 25.

Sorbet aux mûres sauvages

Ingrédients:

2 tasses de mûres sauvages	2/3 tasse de sucre
fi tasse d'eau	fi tasse de jus d'orange
1/2 cup water	2 blancs d'œufs

Marche à suivre:

1. À feu moyen, dans une casserole, mélangez les mûres sauvages à l'eau et au sucre.
2. Remuez jusqu'à dissolution du sucre.
3. Réduisez en compote, puis refroidissez bien.
4. Battez les blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils fassent des pointes.
5. Ajoutez le jus d'orange aux mûres sauvages.
6. Incorporez les blancs d'œufs en fouettant.
7. Observez la marche à suivre standard de la p. 25.

Soft Serve Ice Cream Maker

Lait glacé au cappuccino

Ingrédients:

- 1/3 tasse + 2 c. à table de sucre
- 2 cuillerées à table d'eau
- 1/4 tasse de poudre à espresso instantané
- 1/4 c. à thé de cannelle ou de muscade moulue
- 3 tasses de lait entier

Marche à suivre:

1. Dans une casserole de taille moyenne, mélangez le sucre et l'eau.
2. Cuisez sans remuer, à feu moyen, jusqu'à ce que le sucre prenne une coloration de caramel foncée.
3. Dans un autre bol, remuez la poudre d'espresso et la cannelle.
4. Ajoutez le lait et remuez pour dissoudre l'espresso.
5. Incorporez le reste du lait en fouettant.
6. Versez le mélange à base de lait dans le mélange de sucre cuit.
7. Fouettez le mélange à feu modéré jusqu'à dissolution complète.
8. Laissez reposer le mélange pour qu'il se refroidisse, puis mettez au réfrigéra-teur pour la nuit.
9. Observez la marche à suivre standard de la p. 25.

Yaourt glacé au chocolat

Ingrédients:

- 1 fi tasse de yaourt nature ou à la vanille
- fi tasse de crème fraîche

1/4 tasse de sirop de maïs léger

3/4 fl tasse de sucre

1/3 à fi tasse de cacao à pâtisserie (au goût)

Marche à suivre:

1. Combinez tous les ingrédients dans un bol à mélanger.
2. Battez bien.
3. Refroidissez bien.

On peut ajouter des succédanés d'œufs à un mélange sans cuisson, pour les personnes qui suivent un régime sans œufs. Vous pouvez également supprimer les œufs. En cas d'utilisation de toute recette tirée du présent ouvrage par des diabétiques ou des personnes souffrant d'autres états, il est indiqué de consulter son médecin au préalable.

Yaourt gelé aux pépites de chocolat

Ingrédients:

- | | |
|---|---------------------------|
| 1 fi tasse de yaourt nature ou à la vanille | fi tasse de crème fraîche |
| 1/4 tasse de sirop de maïs léger | fl tasse de sucre |
| 1 tasse de mini pépites de chocolat | 1 c. à thé de vanille |

Marche à suivre:

1. Combinez les cinq premiers éléments dans un bol à mélanger et battez bien.
2. Refroidissez bien.
3. Observez la marche à suivre standard de la p. 25.
4. Incorporez les pépites de chocolat à la fin du processus de

congélation.

Crème glacée au chocolat

Ingrédients:

- 2 tasses de crème épaisse
- 1 tasse de sucre
- 4 oz de succédané d'œuf
- 1 fi c. à thé de vanille
- fi à $\frac{2}{3}$ tasse de cacao à pâtisserie (au goût)

Marche à suivre:

1. Combinez le cacao et le sucre dans un bol à mélanger, un robot culinaire ou un mélangeur, et mélangez.
2. Ajoutez les œufs et la vanille au mélange et mélangez bien.
3. Ajoutez la crème.
4. Battez bien et refroidissez bien.
5. Observez la marche à suivre standard de la p. 25.

Crème glacée au chocolat et au beurre d'arachide

Ingrédients:

- 1 tasse de crème épaisse
- 1 tasse de demi-crème ou de lait
- fi tasse de sucre
- 4 oz de succédané d'œuf
- 1 fi c. à thé de vanille
- fi à $\frac{2}{3}$ tasse de cacao à pâtisserie (au goût)
- fi tasse de beurre d'arachide

Marche à suivre:

1. Combinez le cacao et le sucre dans un bol à mélanger, un robot culinaire ou un mélangeur, et mélangez.
2. Incorporez le beurre d'arachide et les œufs.
3. Ajoutez la crème, la demi-crème et la vanille.
4. Battez bien et refroidissez bien.
5. Observez la marche à suivre standard de la p. 25.

Crème glacée à la pêche au goût de fromage sans gras

Ingrédients:

- 1 fi tasse de lait écrémé évaporé
- 1 fi c. à thé de gélatine nature
- fi tasse de compote de pêches mûres
- 4 oz de succédané d'œuf
- 3 oz de fromage à la crème sans gras
- 1 c. à thé de vanille
- fi tasse de sucre
- fi c. à thé de cannelle
- $\frac{1}{4}$ c. à thé de mouture toutes épices
- $\frac{1}{4}$ c. à thé de clous de girofle moulus
- $\frac{1}{4}$ c. à thé de muscade râpée

Marche à suivre:

1. Pour assouplir la gélatine, mettez 1 fi tasse de lait dans une petite casserole et saupoudrez la gélatine à la surface. Laissez la gélatine s'absorber dans le mélange pendant trois minutes, chauffez le lait et remuez le mélange jusqu'à dissolution complète.
2. Combinez le reste des ingrédients dans un mélangeur ou un robot culinaire. Mélangez bien. Ajoutez le lait/gélatine et poursuivez le processus pour obtenir un bon mélange.

Soft Serve Ice Cream Maker

3. Refroidissez bien et observez les con signes standard de la p. 25.

Glace espresso

Ingrédients:

3 c. à table d'espresso instantané

2 1/2 tasses d'eau bouillante

1 c. à table d'extrait de vanille

fl tasse de sucre

Marche à suivre:

1. Dissolvez le café dans l'eau bouillante.
2. Remuez le sucre dans le café jusqu'à dissolution.
3. Refroidissez bien.
4. Incorporez l'extrait de vanille.
5. Observez la marche à suivre standard de la p. 25.
6. Servez coiffé de crème fouettée et saupoudré de cacao.

Crème glacée au chocolat sans gras

Ingrédients:

2 fi tasses de lait écrémé évaporé

1 fi c. à thé de gélatine nature

1 c. à thé d'extrait de vanille

fl tasse de sucre

4 oz de succédané d'œuf

fi à fl tasse de cacao à pâtisserie (au goût)

Nota : Combinez le cacao et le sucre avant de les ajouter à la recette pour faciliter l'incorporation du cacao.

Marche à suivre:

1. Pour assouplir la gélatine, mettez 1 fi tasse de lait dans une petite casserole et saupoudrez la gélatine à la surface. Laissez la gélatine s'ab sorber dans le mélange pendant trois minutes, chauffez le lait et remuez le mélange jusqu'à dissolution complète.
2. Combinez le reste des ingrédients dans un mélangeur ou un robot culinaire. Mélangez bien. Ajoutez le lait/gélatine et poursuivez le processus pour obtenir un bon mélange.
3. Refroidissez bien.
4. Observez la marche à suivre standard de la p. 25.

Yaourt glacé à l'orange sans gras

Ingrédients:

fl tasse de lait écrémé évaporé

1 fi c. à thé de gélatine nature

4 c. à table de jus d'orange

4 oz de succédané d'œuf

1 fi tasse de yaourt sans gras à la vanille

1 c. à table de zest d'orange

1 tasse de sucre

pincée de sel

Marche à suivre:

1. Pour assouplir la gélatine, mettez fl tasse de lait dans une petite casserole et saupoudrez la gélatine sur la surf face. Laissez la gélatine s'absorber pendant trois minutes dans le mélange, chauffez le lait et remuez le mélange jusqu'à dissolution complète.
2. Combinez le reste des ingrédients dans un mélangeur ou un robot culinaire. Mélangez bien. Ajoutez le lait/gélatine et poursuivez le proces sus jusqu'à obtention d'un bon mélange.
3. Refroidissez bien.
4. Observez la marche à suivre standard de la p. 25.

Crème glacée au chocolat à la menthe français

Ingrédients:

- 3 jaunes d'œufs
- 1 tasse de sucre
- 1/3 tasse de cacao
- 3 tasses de crème
- 1 c. à thé de vanille
- 1 fi c. à table d'extrait de menthe

Marche à suivre:

1. Battez ensemble les jaunes d'œuf et la crème.
2. Incorporez le sucre.
3. Cuisez à feu moyen, en remuant constamment, jusqu'à obtention d'une consistance suffisamment épaisse pour adhérer la cuillère.
4. Retirez du feu et saupoudrez délicatement le cacao dans le mélange.
5. Battez bien jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé.
6. Refroidissez, puis ajoutez la vanille et l'extrait de menthe.
7. Mélangez bien et mettez au réfrigérateur pour la nuit.
8. Observez la marche à suivre standard de la p. 25.

Crème glacée à la vanille française

Ingrédients:

- 3 jaunes d'œufs
- 1 tasse de sucre
- 3 tasses de crème
- 2 c. à thé de vanille

Marche à suivre:

1. Battez ensemble les œufs et la crème dans une grande casserole.
2. Ajoutez le sucre et cuisez à feu doux, en remuant constamment jusqu'à ce que le contenu épaississe (environ 10 minutes).
3. Le mélange doit adhérer à la cuillère.
4. Refroidissez, puis ajoutez la vanille.
5. Mélangez bien et réfrigérez pendant la nuit.
6. Observez la marche à suivre standard de la p. 25.

Margaritas gelés

Ingrédients:

- 1 fl tasse d'eau
- fi tasse de jus de limette
- fl tasse de triple sec
- 2/3 tasse de tequila

Marche à suivre:

1. Combinez les trois premiers ingrédients.
2. Observez la marche à suivre standard de la p. 25.

Soft Serve Ice Cream Maker

3. Puis, ajoutez la tequila et servez.

Piña Coladas gelés

Ingrédients:

- 1 boîte de 8 oz de crème de noix de coco
- 2 tasses de jus d'ananas sucré
- 1/2 tasse de rhum brun

Marche à suivre:

1. Combinez les deux premiers ingrédients.
2. Observez la marche à suivre standard de la p. 25.
3. Puis, ajoutez le rhum et servez.

Sorbet aux fruits

Ingrédients:

- 3 tasses de fruits (p. ex. la fraise, la framboise, les bleuets et l'ananas)
- 1/2 tasse de sucre

Marche à suivre:

1. Combinez les ingrédients dans un robot culinaire pour obtenir une compote de fruit.
2. Observez la marche à suivre standard de la p. 25.

Glace au citron

Ingrédients:

- 1 boîte de 12 oz de concentré de limonade congelé
- 2 tasses d'eau
- 1 1/2 tasse de sucre

Marche à suivre

1. Mélangez l'eau et le sucre dans une petite casserole. Faites mijoter pour dissoudre le sucre, puis laissez refroidir.
2. Mélangez les ingrédients dans un bol à mélanger, un robot culinaire ou un mélangeur.
3. Observez la marche à suivre standard de la p. 25.

Sorbet au citron

Ingrédients:

- 1 tasse de concentré de limonade congelé
- 2 tasses de lait
- 1/2 tasse de sucre
- 2 c. à table de zeste de citron
- 1 blanc d'œuf

Marche à suivre:

1. Combinez tous les ingrédients et remuez jusqu'à ce que le sucre se dissolve et que le mélange prenne un aspect grumeleux.
2. Observez la marche à suivre standard de la p. 25.

Glace à la mangue faible en gras

Ingrédients:

- 2 tasses de colorant à café
- 1 fi c. à thé de gélatine nature
- 4 oz de succédané d'œuf
- 1 fi tasse de compote de mangue très mûre
- fl tasse de sucre
- 1 c. à thé de vanille

Marche à suivre:

1. Dans une petite casserole, saupoudrez la gélatine sur 1 fi tasse de colorant à café. Chauffez le mélange (n'amenez pas à ébullition) pour dissoudre la gélatine, en remuant au besoin.
2. Ajoutez le reste des ingrédients et mélangez bien dans un mélangeur ou un robot culinaire.
3. Refroidissez bien.
4. Observez la marche à suivre standard de la p. 25.

Glace à la fraise faible en gras

Ingrédients:

- 2 tasses de colorant à café
- 1 fi c. à thé de gélatine nature
- 4 oz de succédané d'œuf
- 1 fi tasse de compote de fraise
- fl tasse de sucre
- 1 c. à thé de vanille

Marche à suivre:

1. Dans une petite casserole, saupoudrez la gélatine sur 1 fi tasse de colorant à café. Chauffez le mélange (n'amenez pas à ébullition) pour dissoudre la gélatine, en remuant au besoin.
2. Ajoutez le reste des ingrédients et mélangez bien dans un mélangeur ou un robot culinaire.
3. Refroidissez bien.
4. Observez la marche à suivre standard de la p. 25.

Sorbet Piña Colada

Ingrédients:

- fi tasse de lait
- 1 tasse d'ananas concassé
- 2 c. à table de lait sec non-gras
- 2 c. à table de rhum brun
- 1 tasse de lait de noix de coco
- pincée de sel
- 1 boîte (10 oz) de mélange à Piña Colada, partiellement décongelé

Marche à suivre:

1. Dans un mélangeur ou un robot culinaire, combinez les ingrédients jusqu'à ce que le lait soit dissout.
2. Couvrez et refroidissez bien.
3. Observez la marche à suivre standard de la p. 25.

Soft Serve Ice Cream Maker

Glace à l'ananas

Ingrédients:

- 1 Boîte de concentré d'ananas congelé de 12 oz
- 1 fi tasse d'eau
- 1 tasse de sucre

Marche à suivre:

1. Combinez le sucre et l'eau dans une petite casserole. Faites mijoter pour dissoudre le sucre. Laissez refroidir.
2. Mélangez tous les ingrédients dans un bol à mélanger, un mélangeur ou un robot culinaire.
3. Observez la marche à suivre standard de la p. 25.

Crème glacée à la pistache

Ingrédients:

- 2/3 tasse de pistaches non salées décortiquées
- 4 oz de succédané d'œuf
- fi tasse de sucre
- 2 tasses de crème fouettée
- 1/4 de c. à thé d'extrait d'amande
- 1 c. à thé d'extrait de vanille

Marche à suivre:

1. Dans un mélangeur ou un robot culinaire, combinez les pistaches, le succédané d'œuf et la crème.
2. Mélangez jusqu'à ce que les pistaches soient finement émincées.
3. Incorporez le reste des ingrédients.
4. Observez la marche à suivre standard de la p. 25.

Variation:

1. Substituez aux pistaches des noix de pacane ou des noix.
2. Substituez au sucre 1 tasse de sirop d'érable.

Crème glacée à la framboise

Ingrédients:

- 2 tasses de crème épaisse
- 1 tasse de sucre
- 4 oz de succédané d'œuf
- 1 c. à thé de vanille
- 1 tasse de compote de framboise

Marche à suivre:

1. Combinez les œufs, le sucre et la vanille dans un bol à mélanger et battez bien.
2. Battez la compote de framboise.
3. Ajoutez la crème.
4. Battez bien et refroidissez bien.
5. Observez la marche à suivre standard de la p. 25.

Nota :

Les fraises, les bleuets ou les mûres sauvages peuvent remplacer les framboises.

Crème glacée au café corsé

Ingrédients:

- 2 tasses de crème épaisse
- 1 tasse de demi-crème
- pincée de sel
- $\frac{2}{3}$ tasse de sucre
- 3 c. à table de poudre de café espresso instantané
- 1 c. à thé d'extrait de vanille
- 3 jaunes d'œufs, légèrement battus

Marche à suivre:

1. Faites chauffer la demi-crème dans une petite casserole jusqu'à ce que des bulles se forment le long des parois de la casserole. Ajoutez le sucre, l'espresso et le sel. Mélangez jusqu'à dissolution. Retirez du feu.
2. Ajoutez 1 ou 2 c. à table de mélange chaud aux jaunes d'œufs, en l'amenant à la température du lait.
3. Ajoutez lentement les jaunes d'œufs chauffés au mélange chaud. Poursuivre la cuisson à feu doux. Continuez de remuer jusqu'à ce que la température du mélange atteigne 160 degrés sur un thermomètre à sirop de sucre et commence à épaissir.
4. Retirez la casserole du feu et placez-la dans un grand bol rempli de glace ou d'eau froide. Remuez jusqu'à ce le mélange devienne un crème anglaise froide.
5. Versez le mélange à l'aide d'un tamis dans un bol. Incorporez la vanille et la crème.
6. Couvrez et refroidissez bien. Observez la marche à suivre standard de la p. 25.

Crème glacée au gâteau au fromage à la fraise

Ingrédients:

- 6 oz de fromage à la crème
- 2 tasses de crème épaisse
- 1 fi c. à thé de vanille
- 4 oz de succédané d'œuf
- 1 tasse de compote de fraise
- 1 tasse de sucre

Marche à suivre:

1. Battez les œufs et le sucre dans un malaxeur, un mélangeur ou un robot culinaire jusqu'à obtention d'une texture épaisse de couleur crème.
2. Ajoutez la crème, la vanille et le fromage à la crème. Mélangez bien.
3. Ajoutez la compote de fraise et mélangez bien.
4. Observez la marche à suivre standard de la p. 25.

Soft Serve Ice Cream Maker

Crème glacée aux noix noires sans sucre

Ingrédients:

2 tasses de crème épaisse

pincée de sel

1 tasse de demi-crème

4 oz de succédané d'œuf

5 c. à thé d'édulcorant (ou au goût)

1 c. à table de vanille

1/2 tasse de noix noires finement hachées*

1/8 c. à thé d'extrait de noix noires, ou 2 ou 3 gouttes d'extrait d'amande

Marche à suivre:

1. Mélangez tous les ingrédients dans un robot culinaire ou un mélangeur, sauf les noix.
2. Mélangez bien.
3. Couvrez et refroidissez bien.
4. Observez la marche à suivre standard de la p. 25.
5. Ajoutez les noix à la fin du processus de congélation.

* Amandes grillées, noix de pacane, noisettes et noix de macadamia peuvent servir de substitut.

Sorbet à la framboise sans sucre

Ingrédients:

1 tasse de lait

2 tasses de compote de framboise

1/3 tasse de lait sec non-gras

2 c. à thé d'édulcorant artificiel

1 fi c. à thé de gélatine nature

2 c. à table de triple sec ou Grand Marnier ou

1 c. à table de zeste d'orange + 3 c. à table de jus d'orange

Marche à suivre:

1. Dans une petite casserole, ajoutez le lait, saupoudrez la gélatine à la surface pour la faire ramollir. Chauffez légèrement jusqu'à ce que la gélatine soit dissoute, en remuant au besoin.
2. Ajoutez le lait sec et mélangez bien. Ajoutez le reste des ingrédients. Mélangez bien.
3. Refroidissez bien.
4. Observez la marche à suivre standard de la p. 25.

Nota : À cause de l'ajout d'alcool, il importe de s'assurer que le mélange est bien refroidi avant de le mettre dans le Scoop Factory et que le bol de congélation est à une température aussi proche que possible de -20 °F.

Crème glacée à la vanille

Ingrédients:

4 oz de succédané d'œuf

1 tasse de sucre

2 tasses de crème épaisse

1 fi c. à thé de vanille

Marche à suivre:

1. Combinez les œufs, le sucre et la vanille dans un bol à mélanger, un robot culinaire ou un mélangeur.
2. Ajoutez la crème.
3. Mélangez bien et refroidissez bien.
4. Observez la marche à suivre standard de la p. 25.

SERVICE À LA CLIENTÈLE

Si vous avez des questions à propos de l'appareil ou que vous éprouvez des problèmes d'utilisation de votre refroidisseur pour bouteille Deni, communiquez sans frais avec notre service à la clientèle:

Lundi au vendredi

8 h 30 à 17 h 00

(Heure normale de l'Est)

1-800-DENI-822

ou envoyez un courriel à

custserv@deni.com

Visitez notre site Web au

www.deni.com

Deni par Keystone Manufacturing Company, Inc.®

GARANTIE LIMITÉE DE UN AN

Votre Deni Soft Serve Ice Cream Maker est garanti contre tous les défauts de matériau et de fabrication pendant un an à compter de la date d'achat ou de la date indiquée sur le reçu de caisse. Si votre appareil est défectueux dans l'année suivant la date d'achat ou du reçu de caisse, retournez l'appareil, port prépayé, ainsi qu'une description du problème. Si vous avez acheté l'appareil aux États-Unis ou dans un autre pays, veuillez l'envoyer à: Keystone Manufacturing Company, Inc., 33 Norris Street, Buffalo, NY 14207. Si vous l'avez acheté au Canada, veuillez l'envoyer à: Keystone Manufacturing Company, Inc., 151 Cushman Road, St. Catharines (Ontario) L2M 6T4. (Veuillez emballer l'appareil soigneusement dans son emballage d'origine afin d'éviter tout dommage durant le transport. Keystone n'est pas responsable des dommages pouvant se produire durant le transport.) En vertu de la présente garantie, Keystone Manufacturing Company, Inc. s'engage à réparer ou à remplacer les pièces défectueuses.

Cette garantie est valide uniquement si l'appareil est utilisé dans un cadre domestique, conformément aux instructions. Cette garantie est non valide si l'appareil est branché dans une prise murale inappropriée, démontée ou modifiée de quelque façon que ce soit ou endommagée en raison d'une utilisation abusive.

Nous vous demandons de bien vouloir remplir votre carte de garantie et de la retourner dans la semaine suivant l'achat de l'appareil.

Cette garantie vous procure des droits légaux précis. Vous pouvez également disposer d'autres droits, selon votre état ou province de résidence.

©2009 Keystone Manufacturing Company, Inc.

Tous droits réservés