

HKoenig

srb80

Instruction Manual

Manuel d'instructions
Bedienungsanleitung
Gebruiksaanwijzing
Manual de instrucciones
Manuale d'uso



Ice Cream Maker

Sorbetière
Eismaschine
Ijsmachine
Heladera Eléctrica
Macchina del Gelato



ENGLISH

Safety

- Read all of the instructions carefully before use.
- Unplug the machine before fitting, removing, or cleaning parts.
- Children should not use this machine unsupervised. Do not let the cord hang down where a child could grab it.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, is dropped, or has been damaged in any manner.
- To protect against the risk of fire, electric shock, or personal injury, do not place the cord, plug, or unit in water or other liquids.
- Never use an unauthorized attachment.
- Avoid contact with moving parts. Keep hands, hair, clothing, spatulas and other utensils away during operation to reduce the risk of injury to persons and/or damage to the machine.
- Do not use outdoors.
- Never leave the machine on unattended.
- Do not let children play with this machine.
- Only use the machine for its intended domestic use.
- Always make sure everything is thoroughly clean before making ice cream or sorbet.
- Never freeze ice cream that has been fully or partially defrosted.
- Any ice cream or sorbet containing raw ingredients should be consumed within one week. Ice cream tastes best when fresh.
- Ice cream or sorbet that contains raw or partially cooked eggs should not be given to young children, pregnant women, the elderly or people who are generally unwell.

- To prevent freezer burn, always ensure that hands are protected when handling the bowl, especially when first removed from the freezer.
- If the freezing solution appears to be leaking from the bowl, discontinue use. The freezing solution is non toxic.
- Do not place the machine on hot surfaces such as stoves, hotplates or near open gas flames.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance may be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience or knowledge, provided that they are supervised or instructed in the safe use of the appliance and that they fully understand the potential hazards.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance may be used by children of at least 8 years of age, as long as they are supervised and have been given instructions about using the appliance safely and are fully aware of the dangers involved.
- Cleaning and maintenance should not be carried out by children unless they are at least 8 years of age and are supervised by an adult.
- Keep the appliance and its power cord out of reach of children under 8 years of age.
- When using electrical equipment, safety precautions must always be taken to prevent the risk of fire, electric shock and/or injury in the event of misuse.
- Make sure that the voltage rating on the typeplate corresponds to your main voltage of your installation. If this is

not the case, contact the dealer and do not connect the unit.

- Never leave the unit unattended while in operation.
- The device must not be used if it has been dropped, it obvious signs of damage are visible or if it has leaks.
- Please keep this document at hand and give it to the future owner in case of transfer of your device.
- Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly or if it has been damaged or dropped. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- The device is not intended to be operated by external timer means or a remote control system.
- Before cleaning the machine, make sure the machine is unplugged.
- Your appliance has been designed for domestic use only. It is not intended for use in the following situations which are not covered by the warranty:
 - in staff kitchen areas in shops, offices and other professional environments,
 - in farm hostels,
 - by guests in hotels, motels and other residential environments,
 - in bed and breakfast type environments.

Specifications

Device type	Ice Cream Maker
Voltage supply	220-240V~ 50Hz
Power consumption	12W
Capacity during operation	2.0L
Production class	II

Before plugging in

Make sure your electricity supply is the same as the electrical rating specified on the underside of the power unit.

Before using for the first time

1 - Remove all of the packaging.

2 - **Wash the parts: see “cleaning”.**

3 - **8-12 hours in advance, place the freezer bowl into a freezer.**

4 - **Prepare the ice cream or sorbet mix (see recipe ideas). Allow the mix to cool in the refrigerator.**

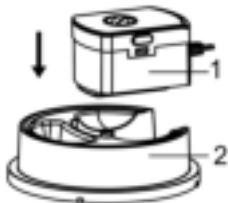
To use your ice cream maker

Key

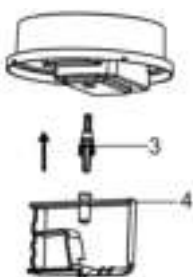
- ① Power unit
- ② Lid
- ③ spindle
- ④ Paddle
- ⑤ inner bowl
- ⑥ outer bowl
- ⑦ rotary timer button



1 Fit the power unit into the lid, It will click into place.



2 Fit the paddle into the power unit.



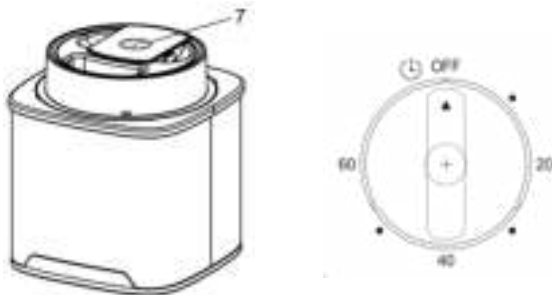
3 Remove the inner bowl from the freezer and put it into the outer bowl.



4 Put the inner bowl into the outer bowl. Lower the assembled lid/power unit/paddle onto the bowl and turn clockwise to lock into position.



5 Turn the Rotary timer button to switch ON the ice cream maker, and set an appropriate time according to the Volume of your ingredients. Normally This can take up to 40 to 60 minutes.



THE MACHINE MUST BE SWITCHED ON **BEFORE** ADDING THE ICE CREAM OR SORBET RECIPE TO PREVENT THE MIX FROM IMMEDIATELY FREEZING ON THE INSIDE OF THE INNER BOWL.

6 Use the chute and pour the ice cream or sorbet mix into the inner bowl.

7 Allow the mixture to churn until frozen or the desired consistency is reached. This can take up to 40 to 60 minutes, but most recipes will be ready in less time.

8 Switch off, remove the power unit/lid. The ice cream is ready to serve.

Important

- Do not stop and start the machine during the freezing process, as the mixture may freeze in contact with the bowl and prevent movement of the paddle.
- To avoid overheating the motor, the direction of rotation will change if the mixture becomes too thick. If the direction of rotation continues to change, stop the machine when the mixture is ready.
- In the unlikely event of the motor overheating, a safety cut out will operate causing the motor to stop. If this happens, switch off, unplug the machine and allow the power unit to cool.
- For the best result of ice cream, the paddle will contact with the inside of the inner bowl when the paddle moves.
- The ice cream produced should be a soft spoonable type. This can be transferred to a separate container for storage in the freezer or if you wish to firm the ice cream before eating.

Important

- Do not use metal utensils to remove mix from the bowl.
- **Do not remove** the inner bowl from the freezer until ready to make ice cream.

Hints

- We suggest that you keep the inner bowl in the freezer so that it is ready for use. Place in a plastic bag before freezing. Freeze the bowl in the upright position.
- Always make sure the inner bowl is thoroughly dry before placing in the freezer.
- Do not puncture or heat the inner bowl.
- **The inner bowl should be placed in a freezer that is operating at a temperature of -18° Centigrade (-0.40° Fahrenheit) or below for 12 hours before use.**
- For best results always refrigerate the ingredients before making ice cream.
- The addition of alcohol to recipes inhibits the freezing process.

Cleaning

- Always switch off, unplug and dismantle before cleaning.
- Never put the power unit in water or let the cord or plug get wet.
- Do not wash parts in the dishwasher.
- Do not clean with scouring powders, steel wool pads, or other abrasive materials.

Inner Bowl

- Allow the inner bowl to reach room temperature before attempting to clean.
- Take out the inner bowl and wash the inside of the bowl, then dry thoroughly. Do not immerse in water.

Outer Bowl

- Wash then dry thoroughly.

Paddle

- Remove the paddle from the power unit.
- Wash then dry thoroughly.

Lid

- Wash the lid then dry thoroughly.

Power unit

- Wipe with a damp cloth, then dry.

Service and customer care

- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by an authorized repairer.

If you need help with:

- Use your ice cream maker
- Servicing or repairs

Contact the shop where you bought your machine

Recipes

Milk ice cream

Ingredients:

Pure milk	450	ml
Whipping cream	200	ml
White sugar	70	g

Important:

Please the cooling bowl in the freezer for at least 8 hours prior to preparing your ice cream mixture.

Method:

1. Stir the light cream until sticky status.
2. Mixing the pure milk, light cream and sugar. Then storing them inside cooler and cool down to 5-10°C.
3. Switch on and put the mixed ingredients inside the ice cream maker.

Banana ice cream

Ingredients:

large ripe banana	1pc	(about 130g)
Pure milk	310	ml
Whipping cream	200	ml
White sugar	80	g

Important:

Please the cooling bowl in the freezer for at least 8 hours prior to preparing your ice cream mixture.

Method:

1. Mash the banana.
2. Stir the light cream until sticky status.
3. Mixing the mashed banana, pure milk, light cream and white sugar. Then storing them inside cooler and cool down to 5-10°C.
4. Switch on and put the mixed ingredients inside the ice cream maker.

Mango ice cream**Ingredients:**

Mango	2 pcs (about 200g)
Pure milk	260 ml
Whipping cream	180 ml
White sugar	80 g

Important:

Please the cooling bowl in the freezer for at least 8 hours prior to preparing your ice cream mixture.

Method:

1. Mash the mango.
2. Stir the light cream until sticky status.
3. Mixing the mashed mango, pure milk, light cream and white sugar. Then storing them inside cooler and cool down to 5-10°C.
4. Switch on and put the mixed ingredients inside the ice cream maker.

Matcha raisins ice cream**Ingredients:**

Egg yolk	5 pcs
Pure milk	325 ml
Whipping cream	130 ml
White sugar	130 g
Matcha powder	20 g
Raisins	a few pcs

Important:

Please the cooling bowl in the freezer for at least 8 hours prior to preparing your ice cream mixture.

Method:

1. Warmed up the pure milk to 60°C.
2. Stir the egg yolk and white sugar until the sugar melted. Then mixing with warmed milk and warm up to boiling. And cool down to 5°C.
3. Stir the light cream until sticky status.
4. Mixing the all the ingredients. Then storing them inside cooler and cool down to 5-10°C.
5. Switch on and put the mixed ingredients inside the ice cream maker.

Strawberry ice cream**Ingredients:**

Fresh strawberries	250 g
Pure milk	250 ml
Whipping cream	160 ml
White sugar	60 g

Important:

Please the cooling bowl in the freezer for at least 8 hours prior to preparing your ice cream mixture.

Method:

1. Mash the strawberries.
2. Stir the light cream until sticky status.
3. Mixing the mashed strawberries, pure milk, light cream and white sugar. Then storing them inside cooler and cool down to 5-10°C.
4. Switch on and put the mixed ingredients inside the ice cream maker.

Chocolate ice cream**Ingredients:**

Chocolate	90	g
Pure milk	350	ml
Whipping cream	220	ml
White sugar	60	g

Important:

Please the cooling bowl in the freezer for at least 8 hours prior to preparing your ice cream mixture.

Method:

1. Warm up the pure milk and white sugar. Then put the chocolate inside until it melted.
2. Stir the light cream until sticky status.
3. Mixing all the ingredients. Then storing them inside cooler and cool down to 5-10°C.
4. Switch on and put the mixed ingredients inside the ice cream maker.

Red bean ice cream**Ingredients:**

Red bean	230	g
Pure milk	260	ml
Whipping cream	150	ml
White sugar	80	g

Important:

Please the cooling bowl in the freezer for at least 8 hours prior to preparing your ice cream mixture.

Method:

1. Mash the red bean. Then mixing with pure milk and white sugar.
2. Stir the light cream until sticky status.
3. Mixing all the ingredients. Then storing them inside cooler and cool down to 5-10°C.
4. Switch on and put the mixed ingredients inside the ice cream maker.

Yoghurt ice cream**Ingredients:**

Yoghurt	320	ml
Whipping cream	200	ml
White sugar	75	g
Strawberry juice	110	ml
Lemon juice	15	ml

Important:

Please the cooling bowl in the freezer for at least 8 hours prior to preparing your ice cream mixture.

Method:

1. Stir the light cream until sticky status.
2. Mixing all the ingredients. Then storing them inside cooler and cool down to 5-10°C.
3. Switch on and put the mixed ingredients inside the ice cream maker.

ENVIRONMENT



CAUTION:

Do not dispose of this product as it has with other household products. There is a separation of this waste product into communities, you will need to inform your local authorities about the places where you can return this product. In fact, electrical and electronic products contain hazardous substances that have harmful effects on the environment or human health and should be recycled. The symbol here indicates that electrical and electronic equipment should be chosen carefully, a wheeled waste container is marked with a cross.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin, 77290 Mitry-Mory, France
www.hkoenig.com - <https://en.hkoenig.com> - Tél: +33 1 64 67 00 05

FRANÇAIS

Sécurité

- Lisez attentivement toutes les instructions avant utilisation.
- Débranchez la machine avant d'installer, de retirer ou de nettoyer des pièces.
- Les enfants ne doivent pas utiliser cette machine sans surveillance. Ne laissez pas le cordon pendre là où un enfant pourrait le saisir.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la prise est endommagée, s'il fonctionne mal, s'il est tombé ou est abîmé de quelque façon que ce soit.
- Pour vous protéger contre les risques d'incendie, d'électrocution ou de blessures, ne placez pas le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- N'utilisez jamais un accessoire non autorisé.
- Évitez tout contact avec les pièces en mouvement. Maintenez-vous à l'écart, ainsi que les spatules et autres ustensiles pendant le fonctionnement, afin de réduire les risques de blessures et de bris de machine.
- Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
- Ne laissez jamais la machine sans surveillance.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec cette machine.
- N'utilisez la machine que pour l'usage domestique prévu.
- Assurez-vous toujours que l'appareil soit parfaitement propre avant de préparer de la glace ou du sorbet.
- Ne congelez jamais de la crème glacée qui a été entièrement ou partiellement décongelée.
- Toute crème glacée ou sorbet contenant des ingrédients frais doit être consommé dans un délai d'une semaine. La

crème glacée a meilleur goût lorsqu'elle est fraîche.

■ La crème glacée ou le sorbet contenant des œufs crus ou partiellement cuits ne doivent pas être donnés aux jeunes enfants, aux femmes enceintes, aux personnes âgées ou à celles qui sont malades.

■ Pour éviter les brûlures dues au froid, assurez-vous toujours de mettre des gants lors de la manipulation du bol, en particulier lorsque vous le sortez du congélateur.

■ Si le contenu semble fuir du bol, ne l'utilisez pas. Il n'est pas toxique.

■ Ne placez pas la machine sur des surfaces chaudes telles que des cuisinières, des plaques de cuisson ou à proximité de flammes de gaz nues.

■ Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son technicien ou toute autre personne qualifiée afin d'éviter un accident.

■ Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

■ Cet appareil peut être utilisé par des enfants d'au moins 8 ans, à condition qu'ils soient surveillés et qu'ils aient reçu des instructions pour utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'ils soient pleinement conscients des dangers encourus.

■ Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils soient âgés de 8 ans ou plus et surveillés par un adulte.

■ Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

■ Lors de l'utilisation d'équipements électriques, des mesures de sécurité doivent toujours être prises pour éviter tout risque d'incendie, d'électrocution et / ou de blessure en cas de mauvaise utilisation.

- Assurez-vous que la tension nominale indiquée sur la plaque signalétique corresponde à la tension de votre installation. Si ce n'est pas le cas, contactez le revendeur et ne branchez pas l'appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- L'appareil ne doit pas être utilisé s'il est tombé, s'il présente des signes évidents de dommages ou des fuites.
- Veuillez garder ce mode d'emploi à portée de main, et le remettre au futur propriétaire en cas de transfert de votre appareil.
- N'utilisez pas cet appareil si son cordon ou sa fiche est endommagée, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il a été abîmé ou est tombé par terre. Afin d'éviter tout accident au cas où le cordon d'alimentation est endommagé, celui-ci doit être remplacé par le fabricant, son représentant ou toute personne de même qualification.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'elles bénéficient d'une surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles en comprennent bien les dangers potentiels.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec une minuterie externe ou un système de télécommande.
- Avant de nettoyer la machine, assurez-vous qu'elle soit débranchée.
- Votre appareil a été conçu pour un usage domestique seulement. Elle n'a pas été conçue pour être utilisée dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :

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

Caractéristiques

Type d'appareil	Sorbetière
Voltage / Fréquence	220-240V~, 50Hz
Puissance	12 W
Capacité du bol	2 l
Classe de production	II

Avant de brancher la sorbetière :

- Assurez-vous que votre alimentation électrique corresponde à la puissance électrique spécifiée sur la fiche signalétique.

Avant la première utilisation :

1. Retirez entièrement l’emballage
2. Lavez les pièces : voir la rubrique *Nettoyage*
3. Huit à douze heures à l’avance, placez le bol de la sorbetière dans un congélateur
4. Préparez le mélange de glace ou de sorbet (voir les idées de recettes). Laisser refroidir le mélange au réfrigérateur.

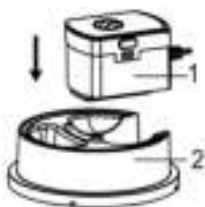
Pour utiliser votre sorbetière

Description

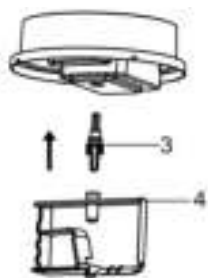
- ① Bloc-moteur
- ② Couvercle
- ③ Broche
- ④ Pale
- ⑤ Bol
- ⑥ Cuve
- ⑦ Minuterie



1. Insérez le bloc-moteur dans le couvercle, jusqu’à entendre un déclic.



2. Insérez la broche dans le bloc-moteur puis la pale dans la broche.



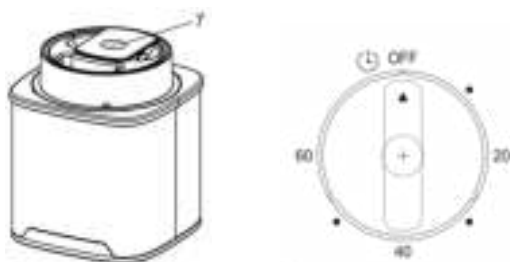
4. Retirez le bol du congélateur et mettez-le dans la cuve.



4. Introduisez la pale montée sur le bloc-moteur dans le bol et tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour verrouiller le tout en position.



5. Tournez la molette de la minuterie pour allumer la sorbetière et réglez une heure appropriée en fonction du volume de vos ingrédients. Normalement, cela peut prendre de 40 à 60 minutes.



LA SORBETIÈRE DOIT ÊTRE ALLUMÉE **AVANT** D'AJOUTER LA CRÈME GLACÉE OU LA RECETTE DE SORBET POUR ÉVITER QUE LE MÉLANGE NE GÈLE IMMÉDIATEMENT À L'INTÉRIEUR DU

BOL.

6. Utilisez la goulotte et versez le mélange de crème glacée ou de sorbet dans le bol.
7. Laissez le mélange baratter jusqu'à ce qu'il soit gelé ou à la consistance désirée. Cela peut prendre de 40 à 60 minutes, mais la plupart des recettes seront prêtes en moins de temps.
8. Éteignez la sorbetière, retirez le bloc-moteur et le couvercle. La glace est prête à servir.

IMPORTANT

- N'arrêtez pas ou ne démarrez pas la machine pendant le processus de congélation, car le mélange peut geler au contact du bol et empêcher le mouvement de la pale.
- Pour éviter la surchauffe du moteur, le sens de rotation alternera si le mélange devient trop épais. Si le sens de rotation continue de changer, arrêtez la machine lorsque le mélange est prêt.
- Dans le cas improbable de surchauffe du moteur, un coupe-circuit se déclenchera, provoquant l'arrêt du moteur. Si cela se produit, éteignez et débranchez la machine, puis laissez refroidir le moteur.
- Pour obtenir un résultat optimal, la pale racle l'intérieur du bol lorsqu'elle tourne.
- La crème glacée produite doit être moelleuse et peut être transférée dans un récipient séparé pour être stocké dans le congélateur ou si vous souhaitez la raffermir avant de la manger.
- NE PAS utiliser d'ustensiles métalliques pour enlever la crème glacée du bol.
- **Ne pas enlever** le bol du congélateur jusqu'à ce que vous soyez prêt à faire la crème glacée.

Conseils

- Nous vous suggérons de conserver le bol dans le congélateur afin qu'il soit prêt à l'emploi. Placez-le dans un sac en plastique avant de le congeler en position verticale.
- Assurez-vous toujours que le bol soit parfaitement sec avant de le placer dans le congélateur.
- Ne percez pas et ne chauffez pas le bol.
- **Le bol doit être placé dans un congélateur qui fonctionne à une température de -18°C (-0,40°F) ou moins pendant 12 heures avant de l'utiliser.**
- Pour de meilleurs résultats, refroidissez toujours les ingrédients avant de faire la crème glacée.
- L'ajout d'alcool dans recettes empêche le processus de congélation.

Nettoyage

- Toujours éteindre, débrancher et démonter l'appareil avant de le nettoyer.
- Ne mettez jamais le bloc-moteur dans l'eau et ne laissez jamais le cordon ou la fiche se mouiller.
- Ne lavez aucune pièce au lave-vaisselle.
- Ne nettoyez pas avec des poudres à récurer, des tampons en laine d'acier ou d'autres matériaux abrasifs.

Bol

- Laissez le bol atteindre la température ambiante avant d'essayer de le nettoyer.

- Retirez le bol et lavez l'intérieur, puis séchez soigneusement. Il est interdit de plonger l'appareil dans l'eau.

Cuve

- Lavez puis séchez soigneusement.

Pale

- Retirez-la du bloc moteur.
- Lavez puis séchez soigneusement.

Couvercle

- Lavez le couvercle puis séchez soigneusement.

Bloc-moteur

- Essuyez avec un chiffon humide, puis séchez.

Service-client

- Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé par un technicien agréé pour des raisons de sécurité.

Si vous avez besoin d'aide pour :

- Utiliser votre sorbetière
 - Entretien ou réparer votre sorbetière
- Contactez le magasin où vous l'avez achetée.

RECETTES

Crème glacée

Ingrédients :

450 ml de lait entier
200 ml de crème fouettée
70 g de sucre blanc

Important :

Veillez placer le bol dans le congélateur pendant au moins 8 heures avant de préparer votre crème glacée.

Méthode :

1. Battez la crème jusqu'à ce qu'elle se fige.
2. Mélangez le lait, la crème et le sucre, puis conservez-les dans une glacière et refroidissez à 5-10 °C.
3. Allumez la sorbetière et mettez-y les ingrédients mélangés.

Glace à la banane

Ingrédients :

1 banane mûre (environ 130g)

310 ml de lait entier

200 ml de crème fouettée

80 g de sucre blanc

Important :

Veillez placer le bol dans le congélateur pendant au moins 8 heures avant de préparer votre crème glacée.

Méthode :

1. Écrasez la banane.
2. Battez la crème jusqu'à ce qu'elle se fige.
3. Mélangez la purée de banane, le lait, la crème et le sucre, puis conservez-les dans une glacière et refroidissez à 5-10 °C.
4. Allumez la sorbetière et mettez-y les ingrédients mélangés.

Glace à la mangue

Ingrédients :

2 mangues (environ 200g)

260 ml de lait entier

180 ml de crème fouettée

80 g de sucre blanc

Important :

Veillez placer le bol dans le congélateur pendant au moins 8 heures avant de préparer votre crème glacée.

Méthode :

1. Écrasez les mangues.
2. Battez la crème jusqu'à ce qu'elle se fige.
3. Mélangez la purée de mangue, le lait, la crème et le sucre, puis conservez-les dans une glacière et refroidissez à 5-10 °C.
4. Allumez la sorbetière et mettez-y les ingrédients mélangés.

Glace aux raisins matcha

Ingrédients :

5 jaunes d'œuf

325 ml de lait entier

130 ml de crème fouettée

130 g de sucre blanc

20 g de matcha en poudre

Quelques raisins secs

Important :

Veillez placer le bol dans le congélateur pendant au moins 8 heures avant de préparer votre crème glacée.

Méthode :

1. Réchauffez le lait à 60 °C.
2. Remuez les jaunes d'œuf et le sucre blanc jusqu'à ce que celui-ci soit fondu, puis mélangez avec du lait chaud, portez à ébullition, puis refroidissez jusqu'à 5 °C.

3. Battez la crème jusqu'à ce qu'elle se fige.
4. Mélangez tous les ingrédients, puis mettez le tout dans une glacière et laissez refroidir à 5-10 °C.
5. Allumez la sorbetière et mettez-y les ingrédients mélangés.

Glace à la fraise

Ingrédients :

250 g de fraises fraîches
250 ml de lait entier
160 ml de crème fouettée
60 g de sucre blanc

Important :

Veillez placer le bol dans le congélateur pendant au moins 8 heures avant de préparer votre crème glacée.

Méthode :

1. Écrasez les fraises.
2. Battez la crème jusqu'à ce qu'elle se fige.
3. Mélangez la purée de fraise, le lait, la crème et le sucre, puis conservez-les dans une glacière et refroidissez à 5-10 °C.
4. Allumez la sorbetière et mettez-y les ingrédients mélangés.

Glace au chocolat

Ingrédients :

90 g de chocolat
350 ml de lait entier
220 ml de crème fouettée
60 g de sucre blanc

Important :

Veillez placer le bol dans le congélateur pendant au moins 8 heures avant de préparer votre crème glacée.

Méthode :

1. Réchauffez le lait et le sucre, puis ajoutez le chocolat jusqu'à ce qu'il fonde.
2. Battez la crème jusqu'à ce qu'elle se fige.
3. Mélangez tous les ingrédients, puis conservez-les dans une glacière et refroidissez à 5-10 °C.
4. Allumez la sorbetière et mettez-y les ingrédients mélangés.

Glace aux haricots rouges

Ingrédients :

230 g d'haricots rouges
260 ml de lait entier
150 ml de crème fouettée
80 g de sucre blanc

Important :

Veillez placer le bol dans le congélateur pendant au moins 8 heures avant de préparer votre crème glacée.

Méthode :

1. Écrasez les haricots rouges, puis mélangez-les avec le lait et le sucre.
2. Battez la crème jusqu'à ce qu'elle se fige.
3. Mélangez tous les ingrédients, puis conservez-les dans une glacière et refroidissez à 5-10 °C.
4. Allumez la sorbetière et mettez-y les ingrédients mélangés.

Glace au yaourt

Ingrédients :

320 ml de yaourt
200 ml de crème fouettée
75 g de sucre blanc
110 ml de jus de fraise
15 ml de jus de citron

Important :

Veuillez placer le bol dans le congélateur pendant au moins 8 heures avant de préparer votre crème glacée.

Méthode :

1. Battez la crème jusqu'à ce qu'elle se fige.
2. Mélangez tous les ingrédients, puis conservez-les dans une glacière et refroidissez à 5-10 °C
3. Allumez la sorbetière et mettez-y les ingrédients mélangés.



ENVIRONNEMENT AVERTISSEMENT

Ne jetez pas ce produit avec les autres déchets ménagers, et renseignez-vous auprès de votre municipalité pour connaître les endroits où vous pouvez l'abandonner. En fait, les produits électriques et électroniques contiennent des substances dangereuses qui ont des effets nocifs sur l'environnement et la santé humaine, c'est pourquoi ils doivent être recyclés. Le symbole ici, une poubelle à roues est marquée d'une croix, indique que les équipements électriques et électroniques doivent être recyclés de manière spécifique.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin, 77290 Mitry-Mory, France
www.hkoenig.com - <https://sav.hkoenig.com> - Tél: +33 1 64 67 00 05

DEUTSCH

Sicherheit

- Lesen Sie alle Anweisungen vor der Nutzung.
- Ziehen Sie den Stecker vor dem Befüllen der Maschine, und bevor Sie Teile abnehmen oder reinigen.
- Unbeaufsichtigte Kinder dürfen diese Maschine nicht benutzen. Lassen Sie das Kabel nicht dort herunterhängen, wo ein Kind dieses greifen kann.
- Bedienen Sie das Gerät nicht, wenn ein Kabel oder ein Stecker beschädigt ist, nachdem das Gerät eine Fehlfunktion hatte, fallen gelassen wurde oder auf einer anderen Weise beschädigt wurde.
- Um sich vor dem Risiko eines Brandes, eines Stromschlages oder einer Körperverletzung zu schützen, tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Benutzen Sie niemals das nicht zugelassene Zubehör.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen. Halten Sie Ihre Hände, Haare, Kleidung, Spatel und andere Utensilien während der Bedienung fern, um das Risiko einer Körperverletzung oder einer Beschädigung des Gerätes auszuschließen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht draußen.
- Lassen Sie die Maschine niemals unbeaufsichtigt.
- Erlauben Sie Kindern nicht, mit der Maschine zu spielen.
- Benutzen Sie das Gerät nur zum dafür vorgesehenen Haushalts-Zweck.
- Vergewissern Sie sich immer, dass alle Komponenten sorgfältig gereinigt wurden, bevor Sie Eis oder Sorbet zubereiten.

- Frieren Sie das Eis, das schon komplett oder teilweise aufgetaut ist, niemals ein.
- Jegliches Eis oder Sorbet, das rohe Zutaten beinhaltet, muss innerhalb einer Woche verzehrt werden. Eis schmeckt am besten frisch.
- Jegliches Eis oder Sorbet, das rohe oder teilweise gekochte Eier beinhaltet, darf keinen kleinen Kindern, schwangeren Frauen, älteren oder ungesunden Menschen serviert werden.
- Um einen Gefrierbrand zu vermeiden, vergewissern Sie sich immer, dass Ihre Hände geschützt sind, wenn Sie die Schüssel handhaben, besonders wenn diese erst aus dem Gefrierfach entnommen wurde.
- Wenn die Gefrierlösung aus der inneren Schüssel austritt, benutzen Sie das Gerät nicht weiter. Die Gefrierlösung ist nicht giftig.
- Platzieren Sie das Gerät nicht auf heißen Flächen, wie z.B. Öfen, Heißplatten, oder in der Nähe von offenen Gasflammen.
- Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Fachbetrieb oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, vorausgesetzt, dass sie beaufsichtigt oder in der sicheren Benutzung des Gerätes unterwiesen werden und die möglichen Gefahren vollständig verstehen.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie mit dem Gerät nicht spielen.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahre benutzt werden, solange sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen über eine sichere Nutzung des Gerätes erhielten und können die

damit verbundenen Gefahren vollständig nachvollziehen.

■ Die Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn sie sind über 8 Jahre alt und werden von einem Erwachsenen beaufsichtigt.

■ Halten Sie das Gerät und sein Stromkabel außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

■ Während der Nutzung eines elektrischen Gerätes müssen die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen immer beachtet werden, um das Risiko eines Brandes, eines Stromschlages und/oder einer Körperverletzung im Falle eines Missbrauchs zu vermeiden.

■ Vergewissern Sie sich, dass der Spannungswert auf dem Typenschild mit der Hauptspannung Ihrer Einrichtung übereinstimmt. Wenn dies nicht der Fall ist, kontaktieren Sie bitte den Händler und schließen Sie das Gerät nicht an.

■ Lassen Sie das Gerät während der Nutzung niemals unbeaufsichtigt.

■ Das Gerät darf nicht benutzt werden, wenn es fallen gelassen wurde, sichtbare Anzeichen einer Beschädigung aufweist, oder eine Leckage hat.

■ Bitte halten Sie diese Anleitung griffbereit und geben Sie diese an den zukünftigen Besitzer im Falle der Übergabe des Gerätes weiter.

■ Bedienen Sie das Gerät nicht, wenn das Stromkabel oder der Stecker beschädigt sind, wenn es nicht ordnungsgemäß funktioniert, beschädigt oder fallen gelassen wurde. Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es von dem Hersteller, seinem Dienstleister oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

■ Das Gerät ist nicht dafür geeignet, mithilfe einer externen Schaltuhr oder eines Fernbedienungssystems bedient zu

werden.

■ Vor der Reinigung der Maschine vergewissern Sie sich, dass das Gerät vom Netz getrennt wurde.

■ Ihr Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Es ist nicht für die Verwendung in den folgenden Situationen vorgesehen, die nicht von der Garantie abgedeckt sind:

- in Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen professionellen Umgebungen,

- in Landgasthöfen,

- von Gästen in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen,

- in Bed-and-Breakfast-Umgebungen.

Spezifikationen

Gerätetyp	Eismaschine
Spannungsversorgung	220-240V~ 50Hz
Stromverbrauch	12W
Nutzungs-Kapazität	2.0L
Produktionsklasse	II

Vor dem Anschließen

- Vergewissern Sie sich, dass die Stromversorgung mit der auf der Unterseite der Grundlage angegebene elektrische Leistung übereinstimmt.

Vor der ersten Nutzung

1 Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.

2 Reinigen Sie die Teile: siehe "Reinigung".

3 Stellen Sie die Schüssel in das Gefrierfach 8-12 Stunden im Voraus.

4 Bereiten Sie die Eis- oder Sorbetmischung zu (siehe Rezeptideen). Lassen Sie die Mischung im Kühlschrank abkühlen.

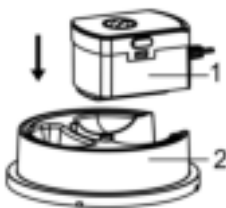
Nutzung Ihrer Eismaschine

Tasten

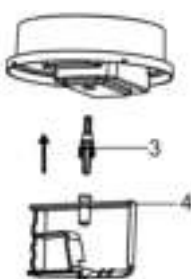
- ① Motor
- ② Deckel
- ③ Welle
- ④ Paddel
- ⑤ Innere Schüssel
- ⑥ Äußere Schüssel
- ⑦ Rotierender Timer-Taste



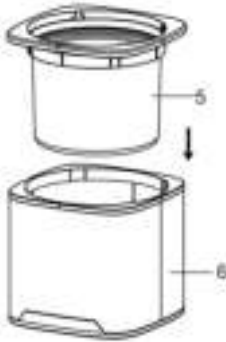
1 Platzieren Sie den Motor in dem Deckel, bis dieser einrastet.



2 Montieren Sie das Paddel in den Motor.



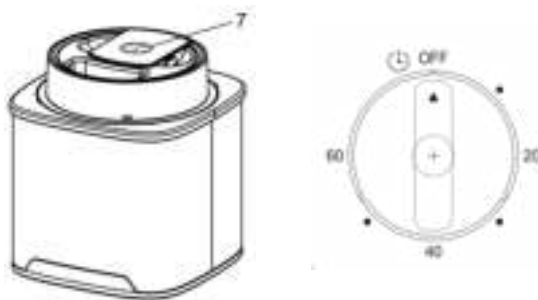
3 Entnehmen Sie die innere Schüssel aus dem Gefrierfach und setzen Sie diese in die äußere Schüssel ein.



4 Setzen Sie die innere Schüssel in die äußere Schüssel ein. Lassen Sie den montierten Deckel/ den Motor/das Paddel in die Schüssel herunter und drehen Sie diese rechtsläufig zum Verriegeln.



5 Drehen Sie die rotierende Timer-Taste, um die Eismaschine einzuschalten, und stellen die die passende Zeit gemäß der Menge von Ihren Zutaten ein. Normalerweise dauert der Vorgang von 40 bis 60 Minuten.



DIE MASCHINE MUSS AN SEIN, BEVOR SIE DIE EIS- ODER SORBETMISCHUNG HINZUFÜGEN, DAMIT DIESE NICHT SOFORT AN DER INNENSEITE DER INNEREN SCHÜSSEL EINFRIERT.

- 6 Benutzen Sie den Trichter, um die Eis- oder Sorbetmischung in die innere Schüssel zu gießen.
- 7 Lassen Sie die Mischung drehen, bis diese gefroren ist oder die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Dies kann von 40 bis 60 Minuten dauern, aber die meisten Rezepte werden schneller fertig.
- 8 Schalten Sie das Gerät aus, entnehmen Sie den Motor/den Deckel. Das Eis kann nun serviert werden.

Wichtig

- Schalten Sie das Gerät während des Gefriervorgangs nicht ein oder aus, damit die Eismischung nicht im Kontakt mit der inneren Schüssel festfriert und das Paddel behindern.
- Um eine Überhitzung des Motors zu vermeiden, wechselt das Gerät die Drehrichtung, sobald die Eismasse zu dickflüssig wird. Wenn sich die Drehrichtung immer weiter ändert, stoppen Sie das Gerät, wenn die Mischung fertig ist.
- Falls sich der Motor überhitzen sollte, sorgt ein eingebauter Sicherheitsmechanismus dafür, dass das Gerät automatisch anhält. Falls dies passiert, ziehen Sie den Stecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Um ein bestmögliches Ergebnis zu erzielen, berührt das Paddel während des Betriebs die Innenwand der inneren Schüssel, wenn sich das Paddel bewegt.
- Die erzeugte Eiscreme sollte weich und löffelbar sein. Wenn Sie Ihr Eis vor dem Verzehr fester mögen, füllen Sie es in einen Behälter um und stellen Sie es noch für eine Weile ins Gefrierfach.

Wichtig

- Benutzen Sie keine Metallgegenstände, um das Eis aus der Schüssel zu entfernen.
- Entfernen Sie die innere Schüssel **nicht** aus dem Gefrierfach, bis Sie bereit sind, das Eis zu machen.

Hinweise

- Wir empfehlen Ihnen, dass Sie die innere Schüssel im Gefrierfach aufbewahren, so dass sie für die Nutzung bereit ist. Packen Sie die innere Schüssel in einen Plastikbeutel und stellen Sie sie aufrecht ins Gefrierfach.
- Achten Sie immer darauf, dass die innere Schüssel trocken ist, bevor Sie sie ins Gefrierfach stellen.
- Durchstecken Sie die innere Schüssel nicht und erwärmen Sie diese nicht.
- **Der Gefrierschrank, indem Sie die innere Schüssel aufbewahren sollte eine Innentemperatur von -18 °C (-0.40° Fahrenheit) oder weniger haben. Lassen Sie die innere Schüssel für mindestens 12 Stunden im Gefrierschrank, bevor Sie Eis zubereiten.**
- Um bestmögliche Ergebnisse zu erzielen, lassen Sie die Zutaten vor der Eiszubereitung im Kühlschrank herunterkühlen.
- Die Zugabe von Alkohol behindert den Gefrierprozess.

Reinigung

- Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung immer aus, trennen Sie es vom Netz und bauen Sie es auseinander.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder lassen Sie den Stecker und das Netzkabel nicht nass werden.
- Waschen Sie die Teile nicht in einem Geschirrspüler
- Benutzen Sie für die Reinigung keine Scheuerschwämme, Schwämme aus Stahlwolle oder Scheuermittel.

Innere Schüssel

- Lassen Sie die innere Schüssel vor der Reinigung die Raumtemperatur erreichen.

- Entnehmen Sie die Schüssel und reinigen Sie die Innenseite, dann trocknen Sie diese sorgfältig. Tauchen Sie die innere Schüssel nicht in Wasser.

Äußere Schüssel

- Reinigen Sie diese, dann trocknen Sie sie sorgfältig.

Paddel

- Entnehmen Sie das Paddel aus der Grundlage.
- Waschen Sie dieses ab und trocknen Sie es sorgfältig.

Deckel

- Waschen Sie den Deckel ab und trocknen Sie ihn sorgfältig.

Grundlage

- Wischen Sie die Grundlage mit einem feuchten Tuch ab, dann trocknen Sie diese.

Service und Kundenbetreuung.

- Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es aus Sicherheitsgründen von einer autorisierten Fachkraft ersetzt werden.

Wenn Sie mit folgendem Hilfe brauchen:

- Die Nutzung Ihrer Eismaschine
 - Die Wartung und Reparaturen
- kontaktieren Sie das Geschäft, wo Sie die Maschine gekauft haben.

Rezepte

Milchshake

Zutaten:

Reine Milch	450	ml
Schlagsahne	200	ml
Weißer Zucker	70	g

Wichtig:

Kühlen Sie bitte die Kühltasche in dem Gefrierfach für mindestens 8 Stunden vor der Zubereitung Ihrer Eismischung ab.

Methode:

1. Rühren Sie die Schlagsahne um, bis diese cremig sind.
2. Vermischen Sie Milch, Schlagsahne und Zucker. Dann lagern Sie die Mischung im Kühler und lassen Sie diese bis 5-10°C abkühlen.
3. Schalten Sie das Gerät ein und setzen Sie die Zutatenmischung in die Eismaschine ein.

Bananeneis**Zutaten:**

Eine große reife Banane	1 Stück (ca. 130g)
Reine Milch	310 ml
Schlagsahne	200 ml
Weißer Zucker	80 g

Wichtig:

Kühlen Sie bitte die Kühlschüssel in dem Gefrierfach für mindestens 8 Stunden vor der Zubereitung Ihrer Eismischung ab.

Methode:

1. Pürieren Sie die Banane.
2. Rühren Sie die Schlagsahne um, bis diese cremig sind.
3. Vermischen Sie die pürierte Banane, reine Milch, Schlagsahne und weißen Zucker. Dann lagern Sie die Mischung im Kühler und lassen Sie diese bis 5-10°C abkühlen.
4. Schalten Sie das Gerät ein und setzen Sie die Zutatenmischung in die Eismaschine ein.

Mango-Eis**Zutaten:**

Mango	2 Stück (ca. 200g)
Reine Milch	260 ml
Schlagsahne	180 ml
Weißer Zucker	80 g

Wichtig:

Kühlen Sie bitte die Kühlschüssel in dem Gefrierfach für mindestens 8 Stunden vor der Zubereitung Ihrer Eismischung ab.

Methode:

1. Pürieren Sie die Mango.
2. Rühren Sie die Schlagsahne um, bis diese cremig sind.
3. Vermischen Sie die Mango, reine Milch, Schlagsahne und weißen Zucker. Dann lagern Sie die Mischung im Kühler und lassen Sie diese bis 5-10°C abkühlen.
4. Schalten Sie das Gerät ein und setzen Sie die Zutatenmischung in die Eismaschine ein.

Matcha-Rosinen-Eis**Zutaten:**

Eigelb	5 Stück
Reine Milch	325 ml
Schlagsahne	130 ml
Weißer Zucker	130 g
Matcha-Pulver	20 g
Rosinen	ein paar Stück

Wichtig:

Kühlen Sie bitte die Kühlschüssel in dem Gefrierfach für mindestens 8 Stunden vor der Zubereitung Ihrer Eismischung ab.

Methode:

1. Wärmen Sie die reine Milch bis 60°C auf.
2. Vermischen Sie das Eigelb und weißen Zucker, bis der Zucker geschmolzen ist. Dann vermischen Sie dies mit warmer Milch und kochen Sie die Mischung auf. Lassen Sie diese bis 5°C abkühlen.
3. Rühren Sie die Schlagsahne um, bis diese cremig sind.
4. Vermischen Sie alle Zutaten. Dann lagern Sie die Mischung im Kühler und lassen Sie diese bis 5-10°C abkühlen.
5. Schalten Sie das Gerät ein und setzen Sie die Zutatenmischung in die Eismaschine ein.

Erdbeereis**Zutaten:**

Frische Erdbeeren	250	g
Reine Milch	250	ml
Schlagsahne	160	ml
Weißer Zucker	60	g

Wichtig:

Kühlen Sie bitte die Kühlenschüssel in dem Gefrierfach für mindestens 8 Stunden vor der Zubereitung Ihrer Eismischung ab.

Methode:

1. Pürieren Sie die Erdbeeren.
2. Rühren Sie die Schlagsahne um, bis diese cremig sind.
3. Vermischen Sie die pürierten Erdbeeren, reine Milch, Schlagsahne und weißen Zucker. Dann lagern Sie die Mischung im Kühler und lassen Sie diese bis 5-10°C abkühlen.
4. Schalten Sie das Gerät ein und setzen Sie die Zutatenmischung in die Eismaschine ein.

Schokoladeneis**Zutaten:**

Schokolade	90	g
Reine Milch	350	ml
Schlagsahne	220	ml
Weißer Zucker	60	g

Wichtig:

Kühlen Sie bitte die Kühlenschüssel in dem Gefrierfach für mindestens 8 Stunden vor der Zubereitung Ihrer Eismischung ab.

Methode:

1. Wärmen Sie reine Milch und weißen Zucker auf. Dann fügen Sie die Schokolade hinzu, bis diese geschmolzen ist.
2. Rühren Sie die Schlagsahne um, bis diese cremig sind.
3. Vermischen Sie alle Zutaten. Dann lagern Sie die Mischung im Kühler und lassen Sie diese bis 5-10°C abkühlen.
4. Schalten Sie das Gerät ein und setzen Sie die Zutatenmischung in die Eismaschine ein.

Rote-Bohnen-Eis**Zutaten:**

Rote-Bohnen	230	g
Reine Milch	260	ml
Schlagsahne	150	ml
Weißer Zucker	80	g

Wichtig:

Kühlen Sie bitte die Kühltasche in dem Gefrierfach für mindestens 8 Stunden vor der Zubereitung Ihrer Eismischung ab.

Methode:

1. Pürieren Sie die roten Bohnen. Dann vermischen Sie diese mit der reinen Milch und weißem Zucker.
2. Rühren Sie die Schlagsahne um, bis diese cremig sind.
3. Vermischen Sie alle Zutaten. Dann lagern Sie die Mischung im Kühler und lassen Sie diese bis 5-10°C abkühlen.
4. Schalten Sie das Gerät ein und setzen Sie die Zutatenmischung in die Eismaschine ein.

Joghurt-Eis

Zutaten:

Joghurt	320	ml
Schlagsahne	200	ml
Weißer Zucker	75	g
Erdbeersaft	110	ml
Zitronensaft	15	ml

Wichtig:

Kühlen Sie bitte die Kühltasche in dem Gefrierfach für mindestens 8 Stunden vor der Zubereitung Ihrer Eismischung ab.

Methode:

1. Rühren Sie die Schlagsahne um, bis diese cremig sind.
2. Vermischen Sie alle Zutaten. Dann lagern Sie die Mischung im Kühler und lassen Sie diese bis 5-10°C abkühlen.
3. Schalten Sie das Gerät ein und setzen Sie die Zutatenmischung in die Eismaschine ein.

UMWELT

ACHTUNG:

Dieses Produkt darf nicht mit normalem Hausmüll entsorgt werden. Diese Art der Abfälle muss in bestimmte Kategorien getrennt werden, informieren Sie sich bei Ihren örtlichen Behörden über die



Stellen, wo das Gerät entsorgt werden kann. In der Tat, elektrische und elektronische Produkte enthalten viele Gefahrstoffe, die negative Auswirkungen auf die Umwelt oder Menschengesundheit haben und recycelt werden müssen. Dieses Symbol der durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass elektrische und elektronische Geräte

sorgfältig getrennt werden müssen.

NEDERLANDS

Veiligheid

- Lees alle instructies zorgvuldig door voor gebruik.
- Haal de stekker uit het stopcontact voor het plaatsen, verwijderen of schoonmaken van onderdelen.
- Kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht gebruiken. Laat de kabel niet hangen waar een kind het vast kan pakken.
- Gebruik geen apparaten met een beschadigde kabel of stekker of als het apparaat niet goed werkt, gevallen is, of op welke manier dan ook is beschadigd.
- Om een risico op brand, elektrische schok of verwondingen te vermijden niet de kabel, stekker of het apparaat in water of andere vloeistoffen dompelen.
- Gebruik nooit een hulpstuk dat niet is goedgekeurd.
- Vermijd contact met bewegende delen. Houd handen, haar, kleren, spatels en andere hulpmiddelen weg tijdens gebruik om verwondingen en/of schade aan het apparaat te vermijden.
- Niet buiten gebruiken.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter.
- Laat kinderen niet met dit apparaat spelen.
- Gebruik het apparaat alleen voor het beoogde huishoudelijke gebruik.
- Zorg er altijd voor dat alles helemaal schoon is voordat u ijs gaat maken.
- Nooit ijs invriezen dat gedeeltelijk of helemaal ontdooid is geweest.
- Ijs dat rauwe ingrediënten bevat dient binnen een week geconsumeerd te worden. Ijs smaakt het lekkerst als het vers is.
- Ijs dat rauwe of gedeeltelijk gekookte eieren bevat mag niet

aan jonge kinderen, zwangere vrouwen, ouderen of zieken worden gegeven.

- Om bevriezing te voorkomen, dient u uw handen te beschermen als u de kom aanraakt, vooral als u deze uit de vriezer haalt.

- Als de vriesoplossing uit de kom lijkt te lekken, dient u deze niet meer te gebruiken. De vriesoplossing is niet giftig.

- Plaats het apparaat niet op hete ondergronden zoals fornuizen, warmhoudplaatjes of nabij vuur te plaatsen.

- Als de stroomkabel beschadigd is, dient deze te worden vervangen door de fabrikant, een servicemonteur of een gelijkwaardig gekwalificeerd persoon om gevaren te vermijden.

- Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of met gebrek aan ervaring of kennis, op voorwaarde dat zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en dat zij de mogelijke gevaren volledig begrijpen.

- Kinderen moeten onder toezicht worden gehouden, om te verzekeren dat ze niet met het apparaat spelen.

- Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen van minimaal 8 jaar als er toezicht wordt gehouden en ze instructies hebben gehad over hoe ze het apparaat moeten gebruiken en ze de gevaren begrijpen.

- Het schoonmaken en onderhoud mag niet worden uitgevoerd door kinderen tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en er toezicht is.

- Houd het apparaat en de stroomkabel uit de buurt van kinderen jonger dan 8 jaar.

- Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de

standaard veiligheidsinstructies worden opgevolgd om de kans op vuur, elektrische schokken en/of verwondingen te voorkomen.

■ Controleer dat de aangegeven spanning op het typeplaatje overeenkomt met de spanning van uw spanningsbron. Als dit niet het geval is, neem dan contact op met de dealer en sluit het apparaat niet aan.

■ Laat het apparaat nooit onbeheerd achter tijdens gebruik.

■ Het apparaat mag niet gebruikt worden als het gevallen is, als er duidelijk zichtbare schade is of als het lekt.

■ Bewaar deze handleiding en geef het aan de toekomstige eigenaar als u het apparaat aan een ander geeft.

■ Niet het apparaat gebruiken als deze een beschadigde kabel of stekker heeft, als het niet goed werkt of beschadigd of gevallen is. Als de stroomkabel beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, een servicemonteur of een gelijkwaardig gekwalificeerd persoon om gevaren te vermijden.

■ Het apparaat is niet bedoeld om gebruikt te worden met een externe timer een apart besturingssysteem.

■ Voor het schoonmaken van het apparaat eerst controleren dat de stekker uit het stopcontact is.

■ Uw apparaat is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Het is niet bedoeld voor gebruik in de volgende situaties, die niet onder de garantie vallen:

- in personeelskeukens in winkels, kantoren en andere professionele omgevingen,

- in boerderijherbergen,

- door gasten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen,

- in bed & breakfast-omgevingen.

Specificaties

Soort apparaat	IJsmachine
Spanningsbron	220-240V~ 50Hz
Vermogen	12W
Capaciteit tijdens gebruik	2.0L
Beschermingsklasse:	II

Voor het aansluiten

■ Zorg dat uw stroomaansluiting overeenkomt met de gegevens die onder op het apparaat staan.

Voor het eerste gebruik

- 1 **Verwijder al het verpakkingsmateriaal.**
- 2 **Was de onderdelen: zie "schoonmaken".**
- 3 **8-12 uur voor gebruik de vrieskan in een vriezer plaatsen.**
- 4 **Bereid de mix voor het ijs (zie receptideeën). Laat de mix afkoelen in de koelkast.**

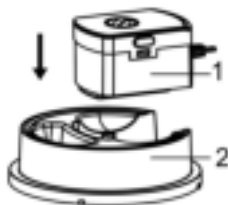
Uw ijsmachine gebruiken

Onderdelen

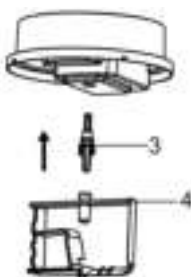
- ① Hoofdunit
- ② Deksel
- ③ As
- ④ Menger
- ⑥ Binnenste kom
- ⑥ Buitenste kom
- ⑦ Timerknop voor het draaien



- 1 Plaats de hoofdunit op de deksel, hij klikt op zijn plek.



- 2 Plaats de menger op de hoofdunit.



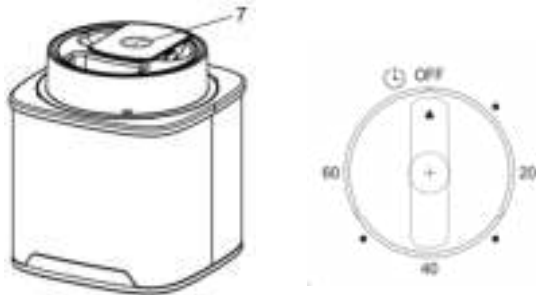
- 3 Haal de binnenste kan uit de vriezer en plaats deze in de buitenste kan.



- 4 Plaats de binnenste kan in de buitenste. Plaats de voorbereide deksel/hoofdunit /menger op de kan en draai deze met de klok mee op zijn plek.



- 5 Draai de timerknop om de ijsmachine in te schakelen en kies een geschikte tijd dat past bij het volume van uw ingrediënten. Dit kan normaal gesproken zo'n 40 tot 60 minuten duren.



HET APPARAAT DIENT TE WORDEN IN GESCHAKELD **VOORDAT** U DE INGREDIËNTEN TOEVOEGT OM TE VOORKOMEN DAT DE BOEL VASTVRIEST AAN DE BINNENKANT VAN DE BINNENSTE SCHAAL.

- 6 Gebruik de koker om de ijsmix in de binnenste kan te gieten.
- 7 Laat de mix karnen tot het bevroren is of de gewenste dikte bereikt is. Dit kan 40 tot 60 minuten duren, maar de meeste recepten zijn eerder klaar.
- 8 Schakel het apparaat uit, verwijder de hoofdunit/deksel. Het is kan geserveerd worden.

Belangrijk

- Stop het apparaat niet om het later weer in te schakelen tijdens het bevroeringsproces, anders kan de mix aan de kan vastvriezen en kan de menger vast komen te zitten.
- Om oververhitting van de motor te voorkomen, zal de draairichting veranderen als het mengsel te dik wordt. Als de draairichting steeds verandert, schakel het apparaat uit als het mengsel klaar is.
- Mocht het voorkomen dat de motor te heet wordt, zit er een beveiliging in die de motor uitschakelt. Als dit gebeurt, schakel dan het apparaat uit, haal de stekker uit het stopcontact en laat het afkoelen.

- Voor het beste ijs zal de menger tijdens gebruik de binnenkant van de kan aanraken.
- Het gemaakte ijs zou zacht en schepbaar moeten zijn. Dit kan in een bakje worden geschept om in de vriezer op te slaan, of om het ijs wat steviger te maken.

Belangrijk

- Gebruik geen metalen hulpmiddelen om het ijs uit de kan te halen.
- **Haal de binnenste kan niet uit de vriezer** tot u ijs gaat maken.

Tips

- We raden u aan de binnenste kan in de vriezer te bewaren zodat die altijd klaar is om ijs te maken. Plaats hem in een plastic zak voor het vriezen. Plaats de kan rechtop.
- Controleer altijd dat de binnenste kan goed droog is voordat u deze in de vriezer plaatst.
- Maak geen gat in de kan en verwarm deze niet op.
- **De binnenste kan dient in een vriezer te worden geplaatst die een temperatuur heeft van -18° Celsius (-0.40° Fahrenheit) of lager gedurende 12 uur voor gebruik.**
- Voor de beste resultaten altijd de ingrediënten invriezen voordat u ijs maakt.
- Het toevoegen van alcohol aan recepten werkt het vriesproces tegen.

Schoonmaken

- Altijd het apparaat uitschakelen en de stekker uit het stopcontact halen voor het schoonmaken.
- Nooit de hoofdunit in water dompelen of de kabel of stekker nat laten worden.
- Was ze niet in de vaatwasser.
- Maak de kan niet schoon met schoonmaakmiddelen, staalwol of andere schurende materialen.

Binnenste kom

- Laat de binnenste kom eerst op kamertemperatuur komen voordat u deze gaat schoonmaken.
- Haal de binnenste kom eruit en was deze, droog deze erna grondig af. Niet onderdompelen in water..

Buitenste kom

- Wassen en daarna goed drogen.

Menger

- Haal de menger van de hoofdunit.
- Wassen en daarna goed drogen.

Deksel

- Was de deksel en daarna goed drogen.

Hoofdunit

- Veeg hem schoon met een vochtige doek, daarna goed drogen.

Onderhoud en klantenservice

■ Als de kabel beschadigd is, dient deze, om veiligheidsredenen, door een geautoriseerde monteur te worden vervangen.

Als u hulp nodig heeft met:

- Het gebruik van uw ijsmachine
- Onderhoud en reparaties

Neem dan contact op met de winkel waar u uw apparaat kocht.

Recepten

Gewoon ijs

Ingrediënten:

Pure melk	450 ml
Slagroom	200 ml
Witte suiker	70 g

Belangrijk:

Plaats de koelkan in de vriezer voor minimaal 8 uur voordat u het ijs gaat maken.

Methode:

1. Klop de room op tot het kleverig wordt.
2. Meng de melk, room en suiker. Plaats ze dan in de koeler en laat ze afkoelen tot 5-10°C.
3. Schakel het apparaat in en voeg het mengsel in de ijsmachine.

Bananenijs

Ingrediënten:

Een grote rijpe banaan	1 stuk (ongeveer 130 g)
Pure melk	310 ml
Slagroom	200 ml
Witte suiker	80 g

Belangrijk:

Plaats de koelkan in de vriezer voor minimaal 8 uur voordat u het ijs gaat maken.

Methode:

1. Prak de banaan.
2. Klop de room op tot het kleverig wordt.
3. Meng de geprakte banaan, melk, room en suiker. Plaats ze dan in de koeler en laat ze afkoelen tot 5-10°C.
4. Schakel het apparaat in en voeg het mengsel in de ijsmachine.

Mango-ijs

Ingrediënten:

Mango	2 stuks (ongeveer 200 g)
Pure melk	260 ml
Slagroom	180 ml
Witte suiker	80 g

Belangrijk:

Plaats de koelkan in de vriezer voor minimaal 8 uur voordat u het ijs gaat maken.

Methode:

1. Prak de mango.
2. Klop de room op tot het kleverig wordt.
3. Meng de geprakte mango, melk, room en suiker. Plaats ze dan in de koeler en laat ze afkoelen tot 5-10°C.
4. Schakel het apparaat in en voeg het mengsel in de ijsmachine.

IJs met matcha en rozijnen

Ingrediënten:

Eierdooiers	5 stuks
Pure melk	325 ml
Slagroom	130 ml
Witte suiker	130 g
Matchapoeder	20 g
Rozijnen	een paar

Belangrijk:

Plaats de koelkan in de vriezer voor minimaal 8 uur voordat u het ijs gaat maken.

Methode:

1. Verwarm de melk tot 60°C.
2. Roer de eidooiers en de suiker tot de suiker gesmolten is. Meng dan de warme melk eraan toe en warm het op tot aan het kookpunt. Laat het weer afkoelen tot 5°C.
3. Klop de room op tot het kleverig wordt.
4. Meng alle ingrediënten. Plaats ze dan in de koeler en laat ze afkoelen tot 5-10°C.
5. Schakel het apparaat in en voeg het mengsel in de ijsmachine.

Aardbeienijs

Ingrediënten:

Verse aardbeien	250 g
Pure melk	250 ml
Slagroom	160 ml
Witte suiker	60 g

Belangrijk:

Plaats de koelkan in de vriezer voor minimaal 8 uur voordat u het ijs gaat maken.

Methode:

1. Prak de aardbeien.
2. Klop de room op tot het kleverig wordt.
3. Meng de geprakte aardbeien, melk, room en suiker. Plaats ze dan in de koeler en laat ze afkoelen tot 5-10°C.
4. Schakel het apparaat in en voeg het mengsel in de ijsmachine.

Chocolade-ijs

Ingrediënten:

Chocolade	90 g
Pure melk	350 ml
Slagroom	220 ml
Witte suiker	60 g

Belangrijk:

Plaats de koelkan in de vriezer voor minimaal 8 uur voordat u het ijs gaat maken.

Methode:

1. Warm de melk en suiker op. Voeg dan de chocolade toe tot deze gesmolten is.
2. Klop de room op tot het kleverig wordt.
3. Meng alle ingrediënten. Plaats ze dan in de koeler en laat ze afkoelen tot 5-10°C.
4. Schakel het apparaat in en voeg het mengsel in de ijsmachine.

Rodebonenijs

Ingrediënten:

Rode bonen	230 g
Pure melk	260 ml
Slagroom	150 ml
Witte suiker	80 g

Belangrijk:

Plaats de koelkan in de vriezer voor minimaal 8 uur voordat u het ijs gaat maken.

Methode:

1. Prak de rode bonen. Mix ze dan met de melk en het suiker.
2. Klop de room op tot het kleverig wordt.
3. Meng alle ingrediënten. Plaats ze dan in de koeler en laat ze afkoelen tot 5-10°C.
4. Schakel het apparaat in en voeg het mengsel in de ijsmachine.

Yoghurtijs

Ingrediënten:

Yoghurt	320 ml
Slagroom	200 ml
Witte suiker	75 g
Aardbeiensap	110 ml
Citroensap	15 ml

Belangrijk:

Plaats de koelkan in de vriezer voor minimaal 8 uur voordat u het ijs gaat maken.

Methode:

1. Klop de room op tot het kleverig wordt.
2. Meng alle ingrediënten. Plaats ze dan in de koeler en laat ze afkoelen tot 5-10°C.
3. Schakel het apparaat in en voeg het mengsel in de ijsmachine.

GEVAAR VOOR HET MILIEU:



Gooi dit apparaat niet weg als normaal huishoudelijk afval. Dit soort apparaten moeten apart worden ingeleverd, neem contact op met de plaatselijke autoriteiten over de plaatsen waar dit kan.

Elektrische apparaten bevatten gevaarlijke substanties die schadelijk kunnen zijn voor het milieu of de gezondheid van de mens en dienen te worden gerecycled. Dit symbool geeft aan elektrische apparaten zorgvuldig moeten worden uitgekozen, een rolcontainer is gemarkeerd met een kruis.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin, 77290 Mitry-Mory, France

www.hkoenig.com - <https://en.hkoenig.com> - Tél: +33 1 64 67 00 05

ESPAÑOL

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Lea todas las instrucciones detenidamente antes de usar su Heladera.
- Desenchufe la Heladera del tomacorriente antes de colocar, retirar o limpiar piezas y accesorios.
- Los niños no deben utilizar este aparato sin la debida supervisión. Evite que el cable de alimentación cuelgue por donde un niño pueda agarrarlo.
- No use ningún electrodoméstico con el cable de alimentación o enchufe dañados, con desperfectos de funcionamiento, luego de haberse caído o si muestra cualquier avería.
- Para protegerse de incendios, descargas eléctricas o lesiones personales, no sumerja el cable de alimentación, el enchufe ni la Heladera en agua o cualquier otro líquido.
- Nunca utilice accesorios no autorizados con este aparato.
- Para reducir el riesgo de lesiones personales y/o daños a la Heladera, evite el contacto con las piezas móviles y mantenga sus manos, cabello, ropas, las espátulas y cualquier accesorio lejos de la Heladera durante el funcionamiento.
- No use la Heladera al aire libre.
- Nunca desatienda la Heladera mientras esté en uso.
- No permita que los niños jueguen con este aparato.
- Use la Heladera solamente para el propósito previsto.
- Siempre verifique que todo esté completamente limpio antes de batir el helado o sorbete.
- Nunca vuelva a congelar el helado que ya haya sido descongelado total o parcialmente.
- Cualquier helado o sorbete que incluya ingredientes crudos debe ser consumido dentro de una semana. El helado sabe mejor cuando está fresco.

- No se debe dar helado o sorbete que contenga huevos crudos o parcialmente cocidos a niños pequeños, mujeres embarazadas, ancianos o personas que se sientan indispuestas con frecuencia.
- Para evitar quemaduras con el recipiente frío de la Heladera, asegúrese siempre de usar guantes de protección al manipular el recipiente, especialmente cuando lo saque del congelador por primera vez.
- Si el líquido de refrigeración estuviera goteando por el recipiente, pare de usar la Heladera. El líquido de refrigeración no es tóxico.
- No coloque la Heladera sobre superficies calientes tales como estufas o fogones, ni próximo a llamas de gas abiertas.
- Si el cable de alimentación está dañado deberá ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicios técnicos o una persona de calificación similar para evitar un peligro.
- Los niños deben ser supervisados para garantizar que no jueguen con la Heladera Eléctrica.
- Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia o conocimientos, siempre que sean supervisadas o instruidas en el uso seguro del aparato y que entiendan perfectamente los peligros potenciales.
- Mantenga la Heladera y su cable de alimentación fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- Al utilizar un electrodoméstico siempre debe tomar las precauciones básicas de seguridad para evitar el riesgo de incendio, descarga eléctrica y/o lesiones personales en caso de un mal uso.
- Asegúrese de que la tensión exigida la placa de características de la Heladera se corresponda con la tensión principal de su red eléctrica. Si este no es el caso, no conecte la Heladera y entre en contacto con el distribuidor.
- Nunca deje la Heladera desatendida mientras esté en

operación.

- No use la Heladera después de haberse caído, si presenta señales evidentes de daño o si detecta cualquier tipo de fuga.
- Mantenga este manual siempre a mano y entrégueselo al futuro propietario de la Heladera en caso de transferencia o donación.
- Este aparato no está diseñado para ser operado a través de un temporizador externo o un sistema de control remoto.
- Su aparato ha sido diseñado únicamente para uso doméstico. No ha sido diseñado para ser utilizado en las siguientes situaciones que no están cubiertas por la garantía:
 - en áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos profesionales,
 - en albergues agrícolas,
 - en hoteles, moteles y otros entornos residenciales,
 - en entornos de tipo bed and breakfast.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Tipo de electrodoméstico	Máquina de hacer helado (Heladera)
Alimentación	220-240 V~, 50 Hz
Potencia	12 Watts
Capacidad del recipiente	2 Litros
Clasificación energética	II

ANTES DE CONECTAR LA HELADERA AL TOMACORRIENTE

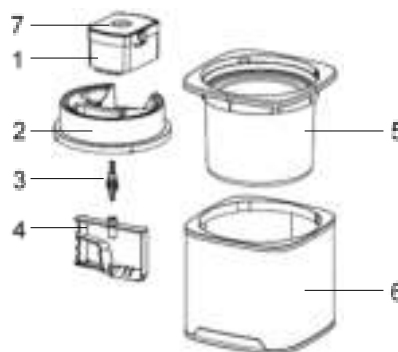
Asegúrese de que la tensión de su red eléctrica se corresponda con la tensión de alimentación indicada en la placa de características que viene en el fondo de la Heladera.

ANTES DE USAR LA HELADERA POR PRIMERA VEZ

1. Retire todo el material de embalaje.
2. Lave todas las piezas y accesorios: consulte la sección de "limpieza".
3. Coloque el recipiente en el congelador del refrigerador con 8 a 12 horas de antelación.
4. Prepare la mezcla para su helado o sorbete (puede seguir las recetas sugeridas en el manual). Coloque la mezcla en el refrigerador para que se enfríe.

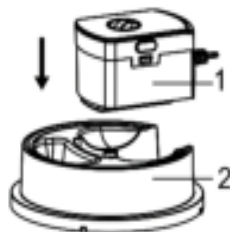
DESCRIPCIÓN DEL APARATO

- (1) Motor
- (2) Tapa del recipiente
- (3) Eje
- (4) Paleta
- (5) Recipiente
- (6) Base
- (7) Temporizador giratorio

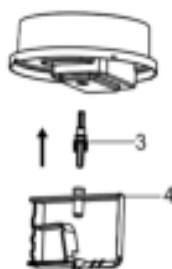


INSTRUCCIONES DE USO

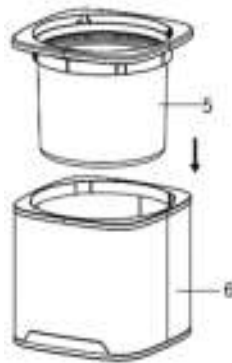
1. Inserte el motor de la Heladera dentro de la tapa hasta que haga clic en su lugar.



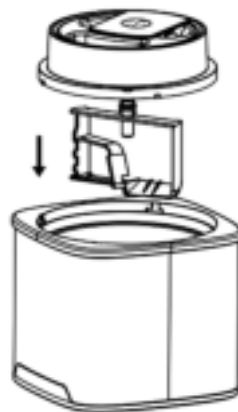
2. Inserte la paleta en el eje del motor y acople ambas partes.



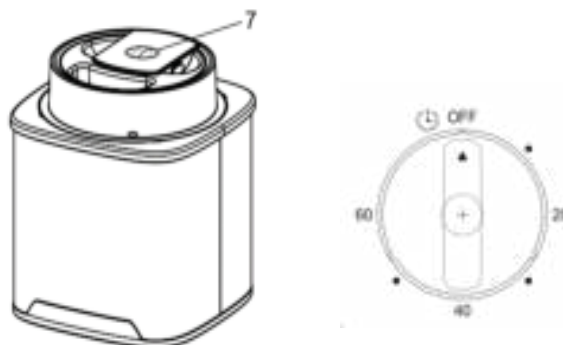
3. Saque el recipiente del refrigerador y colóquelo dentro de la base de la Heladera.



4. Con el recipiente dentro de la base, coloque el conjunto ensamblado (tapa del recipiente + motor + paleta) encima del recipiente y gírelo en sentido de las manecillas del reloj para bloquearlo en la posición correcta.



5. Gire el temporizador giratorio para encender la Heladera y establezca el tiempo de preparación apropiado según el volumen de mezcla y sus ingredientes. Normalmente, el tiempo de preparación oscila entre 40 y 60 minutos.



DEBE ENCENDER LA HELADERA **ANTES** DE AGREGAR LA MEZCLA EN EL RECIPIENTE PARA EVITAR QUE EL HELADO O EL SORBETE SE CONGELAN INMEDIATAMENTE EN EL INTERIOR DEL RECIPIENTE.

6. Vierta la mezcla de helado o sorbete en el recipiente de la Heladera a través del orificio de entrada de la tapa.

7. Deje que la mezcla se agite hasta que se congele o alcance la consistencia deseada. Esto puede tardar entre 40 y 60 minutos, aunque la mayoría de las recetas estarán listas en menos tiempo.

8. Apague la Heladera y retire todo el conjunto de la tapa con el motor. El helado está listo para servir.

Importante

- No apague y encienda la Heladera durante el proceso de congelación, ya que la mezcla puede congelarse en contacto con el recipiente e impedir la rotación de la paleta.
- Para evitar el sobrecalentamiento del motor, la paleta cambiará el sentido de rotación automáticamente si la mezcla se vuelve demasiado espesa. Si el sentido de rotación cambia repetidamente, detenga la Heladera ya que la mezcla está lista.
- En el caso poco probable de sobrecalentamiento del motor, se activará un corte de seguridad para que el motor se detenga. Si esto sucede, apague la Heladera, desenchufe el cable de alimentación y deje que el aparato se enfríe.
- Para obtener un helado de calidad, la paleta deberá hacer contacto con las paredes internas del recipiente mientras gira dentro de la mezcla.
- El helado acabado debe tener una consistencia suave y de fácil cuchareo. Puede transferirlo a un recipiente separado para almacenarlo en el congelador o endurecerlo un poco más antes de servirlo.

Importante

- No use utensilios de metal para sacar la mezcla del recipiente de la Heladera.
- No saque el recipiente del congelador hasta que tenga todo listo para hacer el helado.

Sugerencias

- Le sugerimos que mantenga el recipiente siempre en el congelador para que esté listo a la hora de hacer helado. Colóquelo en una bolsa de plástico antes de congelarlo. Congele el recipiente en posición vertical.
- Siempre asegúrese de que el recipiente esté completamente seco antes de colocarlo en el congelador.
- No perforo ni caliente el recipiente de la Heladera.
- El recipiente debe ser colocado en un congelador que funcione a temperaturas de $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ ($-0,40\text{ }^{\circ}\text{F}$) o inferiores, por lo menos 12 horas antes del uso.
- Para obtener los mejores resultados, siempre refrigere los ingredientes de la mezcla antes de hacer el helado.
- La adición de alcohol a las recetas de helado o sorbete inhibe el proceso de congelación.

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

- Siempre apague la heladera, desenchufe el cable del tomacorriente y desmonte las piezas antes de iniciar la limpieza.
- Nunca sumerja el motor en agua ni permita que el cable de alimentación o el enchufe se mojen.
- No lave ninguna de las piezas directamente en el lavavajillas.
- No use detergente en polvo, limpiadores agresivos, estropajos de lana de acero u otros materiales abrasivos para limpiar este aparato.

Recipiente

- Espere que el recipiente alcance la temperatura ambiente antes de intentar limpiarlo.
- Saque el recipiente de la base de la Heladera y lávelo, luego séquelo bien. No sumerja el recipiente completamente en el agua.

Base

- Lave la base con agua y séquela bien.

Paleta

- Retire la paleta del eje del motor.
- Lave la paleta normalmente y séquela bien.

Tapa

- Lave la tapa y luego séquela completamente.

Motor

- Limpie el motor apenas con un paño húmedo y luego pásese un paño seco.

INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO

- Si el cable de alimentación está dañado, por razones de seguridad, deberá ser reemplazado en una asistencia técnica especializada o por un técnico autorizado.
- Si necesita ayuda para:
 - utilizar su Heladera Eléctrica para hacer helados;
 - realizar un servicio o reparación;

Entre en contacto con la tienda o el distribuidor donde compró su Heladera.

RECETAS SUGERIDAS

Helado de leche

Ingredientes:

Leche pura	450 ml
Nata cremosa batida	200 ml
Azúcar blanca	70 g

Nota: Acuérdesse de colocar el recipiente en el congelador por lo menos 8 horas antes de preparar la mezcla para su helado.

Preparación:

1. Batir la nata cremosa hasta que esté pegajosa.
2. Adicionar la leche pura y el azúcar a la nata batida y mezclarlo todo. Luego, guardar la mezcla en el refrigerador y enfriar a 5-10 °C.
3. Montar y encender la Heladera. Verter la mezcla en el recipiente para hacer el helado.

Helado de banana

Ingredientes:

Banana madura grande	1 (aproximadamente 130 g)
Leche pura	310 ml
Nata cremosa batida	200 ml
Azúcar blanca	80 g

Nota: Acuérdesse de colocar el recipiente en el congelador por lo menos 8 horas antes de preparar la mezcla para su helado.

Preparación:

1. Triturar bien la banana.
2. Batir la nata cremosa hasta que esté pegajosa.
3. Adicionar el puré de banana, la leche pura y el azúcar a la nata batida y mezclarlo todo. Luego, guardar la mezcla en el refrigerador y enfriar a 5-10 °C.
4. Montar y encender la Heladera. Verter la mezcla en el recipiente para hacer el helado.

Helado de mango

Ingredientes:

Mango maduro	2 (aproximadamente 200 g)
Leche pura	260 ml
Nata cremosa batida	180 ml
Azúcar blanca	80 g

Nota: Acuérdesse de colocar el recipiente en el congelador por lo menos 8 horas antes de preparar la mezcla para su helado.

Preparación:

1. Triturar bien la masa de los mangos.
2. Batir la nata cremosa hasta que esté pegajosa.
3. Adicionar el mango triturado, la leche pura y el azúcar a la nata batida y mezclarlo todo. Luego, guardar la mezcla en el refrigerador y enfriar a 5-10 °C.
4. Montar y encender la Heladera. Verter la mezcla en el recipiente para hacer el helado.

Helado de té verde Matcha con pasas

Ingredientes:

Yemas de huevo	5 yemas
Leche pura	325 ml
Nata cremosa batida	130 ml
Azúcar blanca	130 g
Té verde Matcha en polvo	20 g
Uvas pasas	un puñado

Nota: Acuérdesse de colocar el recipiente en el congelador por lo menos 8 horas antes de preparar la mezcla para su helado.

Preparación:

1. Calentar la leche pura hasta alcanzar una temperatura de 60 °C.
2. Batir las yemas de huevo con la azúcar blanca hasta que el azúcar se derrita completamente. Luego, acrecentar esta mezcla a la leche tibia y mantener al fuego hasta que hierva. Llevarlo al refrigerador para enfriar a 5°.
3. Batir la nata cremosa hasta que esté pegajosa.
4. Mezclar todos los ingredientes de la preparación. Luego, guardar la mezcla en el refrigerador y enfriar a 5-10 °C.
5. Montar y encender la Heladera. Verter la mezcla en el recipiente para hacer el helado.

Helado de fresa

Ingredientes:

Fresas maduras frescas	250 g
Leche pura	250 ml
Nata cremosa batida	160 ml
Azúcar blanca	60 g

Nota: Acuérdesse de colocar el recipiente en el congelador por lo menos 8 horas antes de preparar la mezcla para su helado.

Preparación:

1. Triturar bien las fresas.
2. Batir la nata cremosa hasta que esté pegajosa.
3. Adicionar las fresas trituradas, la leche pura y el azúcar a la nata batida y mezclarlo todo. Luego, guardar la mezcla en el refrigerador y enfriar a 5-10 °C.
4. Montar y encender la Heladera. Verter la mezcla en el recipiente para hacer el helado.

Helado de chocolate

Ingredientes:

Chocolate	90 g
Leche pura	350 ml
Nata cremosa batida	220 ml
Azúcar blanca	60 g

Nota: Acuérdesse de colocar el recipiente en el congelador por lo menos 8 horas antes de preparar la mezcla para su helado.

Preparación:

1. Calentar la leche pura junto con la azúcar blanca. Luego, acrecentar el chocolate y mantener al fuego revolviendo hasta que se disuelva.
2. Batir la nata cremosa hasta que esté pegajosa.
3. Mezclar todos los ingredientes de la preparación. Luego, guardar la mezcla en el refrigerador y enfriar a 5-10 °C.
4. Montar y encender la Heladera. Verter la mezcla en el recipiente para hacer el helado.

Helado de frijoles rojos

Ingredientes:

Frijoles rojos	230 g
Leche pura	260 ml
Nata cremosa batida	150 ml
Azúcar blanca	80 g

Nota: Acuérdesse de colocar el recipiente en el congelador por lo menos 8 horas antes de preparar la mezcla para su helado.

Preparación:

1. Triturar bien los frijoles; luego mezclar ese puré con la leche pura y azúcar blanca.
2. Batir la nata cremosa hasta que esté pegajosa.
3. Mezclar todos los ingredientes de la preparación. Luego, guardar la mezcla en el refrigerador y enfriar a 5-10 °C.
4. Montar y encender la Heladera. Verter la mezcla en el recipiente para hacer el helado.

Helado de yogur

Ingredientes:

Yogur	320 ml
Nata cremosa batida	200 ml
Azúcar blanca	75 g
Jugo de fresa	110 ml
Jugo de limón	15 ml

Nota: Acuérdesse de colocar el recipiente en el congelador por lo menos 8 horas antes de preparar la mezcla para su helado.

Preparación:

1. Batir la nata cremosa hasta que esté pegajosa.
2. Mezclar todos los ingredientes de la preparación. Luego, guardar la mezcla en el refrigerador y enfriar a 5-10 °C.
3. Montar y encender la Heladera. Verter la mezcla en el recipiente para hacer el helado.

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE



PRECAUCIÓN: No deseche este aparato junto con los residuos domésticos comunes del hogar. En su localidad existen locales autorizados para la recogida por separado de este tipo de desechos. Entre en contacto con las autoridades de su municipio para saber los canales apropiados para el descarte o devolución de este aparato, de forma segura para el medio ambiente. En efecto, los aparatos electrodomésticos contienen sustancias peligrosas que pueden tener efectos nocivos sobre el medio ambiente o la salud humana y deben ser recogidos y/o reciclados de manera segura. El símbolo que aquí se muestra (un contenedor de residuos con rueditas marcado con una cruz) significa que los equipos eléctricos y electrónicos se deben elegir con cuidado; una vez que no pueden ser eliminados como cualquier otro tipo de residuo doméstico.

ITALIANO

Sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Scollegare la macchina prima di montare, rimuovere o pulire le parti.
- I bambini non dovrebbero utilizzare questa macchina senza supervisione. Non lasciare che il cavo penda dove i bambini potrebbe afferrarlo.
- Non utilizzare l'apparecchio se ha il cavo o la spina danneggiati o se l'apparecchio non funziona correttamente, è caduto o è stato danneggiato in qualsiasi modo.
- Per proteggersi dal rischio di incendi, scosse elettriche o lesioni personali, non immergere il cavo, la spina o l'unità in acqua o altri liquidi.
- Non utilizzare mai un accessorio non autorizzato.
- Evitare il contatto con le parti in movimento. Tenere mani, capelli, vestiti, spatole e altro lontano dagli utensili durante il funzionamento per ridurre il rischio di lesioni a persone e/o danni alla macchina.
- Non utilizzare all'aperto.
- Non lasciare mai la macchina accesa incustodita.
- Non lasciare che i bambini giochino con questa macchina.
- Utilizzare la macchina solo per il suo scopo ad uso domestico.
- Assicurarsi sempre che tutto sia pulito accuratamente prima di preparare il gelato o il sorbetto.
- Non ricongelare mai il gelato dopo che è stato completamente o parzialmente scongelato.

- Gelati o sorbetti contenenti materie prime fresche dovrebbero essere consumati entro una settimana. Il gelato ha un sapore migliore quando è fresco.
- Il gelato o il sorbetto che contiene uova crude o parzialmente cotte non dovrebbe essere dato a bambini 54iscell, donne incinte, agli anziani o a persone dalla salute cagionevole.
- Per evitare ustioni da congelamento, assicurarsi sempre che le mani siano protette durante la manipolazione della ciotola, soprattutto la prima volta che viene tolta dal congelatore.
- Se la soluzione congelante sembra essere fuoriuscita dalla ciotola, interrompere l'uso. La soluzione congelante non è tossica.
- Non posizionare la macchina su fonti di calore come stufe, fornelli o vicino a fiamme libere.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un suo agente di servizio o da persone qualificate al fine di per evitare pericoli.
- Questo apparecchio può essere usato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza o conoscenza, a condizione che siano sorvegliate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e che comprendano pienamente i potenziali pericoli.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni di età, purché siano sorvegliati e siano stati istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e siano pienamente consapevoli dei pericoli connessi.
- La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite

da bambini a meno che non abbiano almeno 8 anni di età e siano sorvegliati da un adulto.

- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.

- Quando si utilizzano apparecchiature elettriche, è necessario seguire sempre precauzioni di sicurezza per prevenire il rischio di incendi, scosse elettriche e/o lesioni in caso di uso improprio.

- Assicurarsi che la tensione nominale sulla targhetta corrisponda alla tensione principale dell'impianto elettrico. Se così non fosse, contattare il rivenditore e non collegare l'unità.

- Non lasciare mai l'unità incustodita durante il funzionamento.

- Il dispositivo non deve essere utilizzato se è caduto, se sono visibili segni evidenti di danneggiamento o se presenta perdite.

- Tenere questo 55iscella a portata di mano e consegnarlo al 55 iscel proprietario in caso di trasferimento del dispositivo.

- Non utilizzare questo apparecchio se ha un cavo o una spina danneggiati, se non funziona correttamente, se è stato danneggiato o è caduto. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un suo agente di servizio o da una persona qualificata, al fine di evitare rischi.

- Il dispositivo non è progettato per essere azionato da un timer esterno o da un sistema di controllo remote.

- Prima di pulire la macchina, assicurarsi che la macchina sia scollegata.

- Il vostro apparecchio è stato progettato esclusivamente per

un uso domestico. Non è destinato all'uso nelle seguenti situazioni che non sono coperte dalla garanzia:

- in cucine per il personale in negozi, uffici e altri ambienti professionali,
- in ostelli agricoli,
- da ospiti in hotel, motel e altri ambienti residenziali,
- in ambienti tipo bed and breakfast.

Specifiche

Tipo di dispositivo	Gelatiera
Alimentazione di tensione	220-240 V ~ 50 Hz
Consumo di energia	12W
Capacità durante il funzionamento	2.0L
Classe di produzione	II

Prima di collegare l'apparecchio

■ Assicurarsi che la potenza del tuo impianto elettrico sia la stessa specificata sul lato inferiore dell'unità di potenza.

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta

1 Rimuovere tutto l'imballaggio.

2 Lavare le parti : vedere « pulizia ».

3 Con 8-12 ore di anticipo, posizionare la ciotola della gelatiera in un congelatore.

4 Preparare la miscela per gelato o sorbetto (vedi idee per ricette). Lasciare raffreddare il composto in frigorifero.

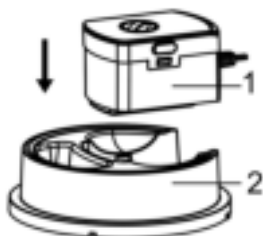
Come usare la tua gelatiera

Chiave

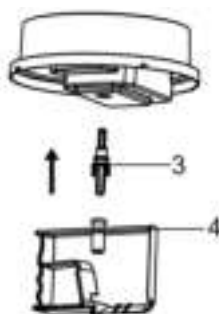
1. Alimentatore
2. Coperchio
3. Mandrino
4. Pala
5. Ciotola interna
6. Ciotola esterna
7. Pulsante del timer rotante



1 Montare l'unità di alimentazione nel coperchio, farà clic una volta in posizione



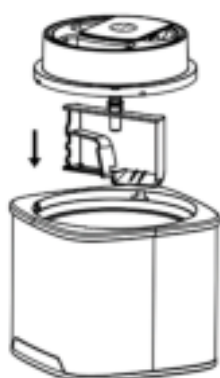
2 Montare la pala nell'unità di potenza.



3 Rimuovere la ciotola interna dal congelatore e metterla nella ciotola esterna.



4 Mettere la ciotola interna nella ciotola esterna. Abbassare il coperchio / unità 58iscell / pala sulla ciotola e girare in senso orario per bloccarli in posizione.



5 Ruotare il pulsante del timer rotante per accendere la gelatiera e impostare un tempo necessario in base al volume degli ingredienti. Normalmente ciò può richiedere da 40 a 60 minuti.



LA MACCHINA DEVE ESSERE ACCESA APPENA PRIMA DI AGGIUNGERE LA RICETTA GELATO O SORBETTO PER EVITARE CHE LA MISCELA SI CONGELI IMMEDIATAMENTE ALL'INTERNO DELLA CIOTOLA.

6 Utilizzare lo scivolo e versare il gelato o la miscela di sorbetto nella ciotola interna.

7 Lasciare che la miscela si MESCOLI fino a quando non si è congelata o raggiunge la consistenza desiderata. Questo può richiedere dai 40 ai 60 minuti, ma la maggior parte delle ricette sarà pronta in meno tempo.

8 Spegnerne, rimuovere l'alimentatore / coperchio. Il gelato è pronto per essere servito.

Importante

- Non arrestare e avviare la macchina durante il processo di congelamento, poiché la miscela potrebbe congelare a contatto con la ciotola e impedire il movimento della paletta.
- Per evitare il surriscaldamento del motore, il senso di rotazione cambierà se la miscela diventa troppo densa. Se il senso di rotazione continua a cambiare, fermare la macchina quando la miscela è pronta.
- Nell'improbabile caso di surriscaldamento del motore, interverrà un interruttore di sicurezza che causerà l'arresto del motore. Se ciò accade, spegnere, scollegare la macchina e lasciare raffreddare l'unità di potenza.
- Per ottenere miglior risultati, la pala entrerà in contatto con l'interno della ciotola interna quando la pala si muove.
- Il gelato prodotto deve essere di tipo morbido al cucchiaino. Questo può essere trasferito in un contenitore separato per la conservazione nel congelatore o se si desidera rassodare maggiormente il gelato prima di mangiarlo.

Importante

- Non utilizzare utensili in metallo per rimuovere la miscela dalla ciotola.
- Non rimuovere la ciotola interna dal congelatore fino al momento di preparare il gelato.

Suggerimenti

- Ti consigliamo di conservare la ciotola interna nel congelatore in modo che sia pronta per l'uso. Metterla in un sacchetto di plastica prima di congelarla. Congelare la ciotola in posizione verticale.
- Assicurarsi sempre che la ciotola interna sia completamente asciutta prima di metterla nel congelatore.
- Non forare o riscaldare la ciotola interna.
- **La ciotola interna deve essere collocata in un congelatore funzionante a una temperatura di -18 ° (-0,40 ° Fahrenheit) o inferiore per 12 ore prima dell'uso.**
- Per ottenere i migliori risultati, refrigerare sempre gli ingredienti prima di preparare il gelato.
- L'aggiunta di alcol alle ricette inibisce il processo di congelamento.

Pulizia

- Spegnere, scollegare e smontare sempre l'apparecchio prima di pulirlo.
- Non immergere mai l'alimentatore in acqua e non lasciare che il cavo o la spina si bagnino.
- Non lavare le parti in lavastoviglie.
- Non pulire con polveri abrasive, tamponi di lana d'acciaio o altri materiali abrasivi.

Ciotola interna

- Lasciare che la ciotola interna raggiunga la temperatura ambiente prima di pulirla.

- Estrarre la ciotola interna e lavare l'interno della ciotola, quindi asciugarla accuratamente. Non immergere in acqua.

Ciotola esterna

- Lavare poi asciugare accuratamente.

Pala

- Rimuovere la pala dall'unità di potenza.
- Lavare e asciugare accuratamente.

Coperchio

- Lavare il coperchio e asciugarlo accuratamente.

Alimentatore

- Pulire con un panno umido, poi asciugarlo.

Servizio e cura del cliente

- Se il cavo è danneggiato deve, per ragioni di sicurezza, essere sostituito da un riparatore autorizzato.

Se hai bisogno di aiuto per:

- Usa la tua gelatiera
- Manutenzione o riparazioni

Contatta il negozio dove hai acquistato la tua macchina del gelato

Ricette

Gelato al latte

Ingredienti :

Latte 450 ml

Panna da montare 200 ml

Zucchero bianco 70 g

Importante :

Lasciare la ciotola di raffreddamento nel congelatore per almeno 8 ore prima di preparare la miscela di gelato.

Procedimento:

1. Montare la panna.
2. Mescolare il latte puro, la panna e lo zucchero, quindi riporli in frigorifero e raffreddare fino a 5-10°C.
3. Accendete l'apparecchio e mettete gli ingredienti miscelati all'interno della gelatiera.

Gelato alla banana

Ingredienti :

Banana matura grande 1 pz (circa 130 g)

Latte 310 ml

Panna da montare 200 ml

Zucchero bianco 80 g

Importante :

Lasciare la ciotola di raffreddamento nel congelatore per almeno 8 ore prima di preparare la miscela di gelato.

Procedimento:

1. Schiacciare la banana.
2. Montare la panna..
3. Mescolare la banana schiacciata, il latte puro, la panna e lo zucchero bianco, quindi conservarli in frigorifero e raffreddare a 5-10 °C.
4. Accendete e mettete gli ingredienti miscelati all'interno della gelatiera.

Gelato al mango

Ingredienti :

Mango 2pz (circa 200g)

Latte 260 ml

Panna da montare 180 ml

Zucchero bianco 80 g

Importante :

Lasciare la ciotola di raffreddamento nel congelatore per almeno 8 ore prima di preparare la miscela di gelato.

Procedimento:

1. Schiacciare il mango.
2. Montare la panna.
3. Mescolare il mango schiacciato, il latte puro, la panna e lo zucchero bianco, quindi conservarli in frigorifero e lasciarli raffreddare fino a 5-10 °C.
4. Accendete l'apparecchio e mettete gli ingredienti miscelati all'interno della gelatiera.

Gelato Matcha

Ingredienti:

Tuorlo d'uovo 5 pezzi

Latte 325 ml

Panna da montare 130 ml

Zucchero bianco 130 g

Matcha in polvere 20 g

Uvetta pochi pezzi

Importante:

Posizionare la ciotola di raffreddamento nel congelatore per almeno 8 ore prima di preparare la miscela di gelato.

Method:

1. Riscaldare il latte a 60 °C.

2. Mescolare il tuorlo d'uovo e lo zucchero bianco fino a quando lo zucchero si è sciolto, quindi mescolare con il latte tiepido e portare a ebollizione. 5 °C.
3. Montare la panna
4. Mescolare tutti gli ingredienti, quindi conservarli in frigorifero e raffreddare fino a 5-10 °C.
5. Accendere l'apparecchio e mettete gli ingredienti miscelati all'interno della gelatiera.

Gelato alla fragola

Ingredienti :

Fragole fresche 250 g

Latte 250 ml

Panna da montare 160 ml

Zucchero bianco 60 g

Importante :

Lasciare la ciotola di raffreddamento nel congelatore per almeno 8 ore prima di preparare la miscela di gelato.

Procedimento:

1. Schiacciare le fragole.
2. Montare la panna.
3. Mescolare le fragole schiacciate, il latte, la panna e lo zucchero bianco, quindi riporli in frigorifero e raffreddare a 5-10 °C.
4. Accendete l'apparecchio e mettete gli ingredienti miscelati all'interno della gelatiera.

Gelato al cioccolato

Ingredienti:

Cioccolato 90 g

Latte 350 ml

Panna da montare 220 ml

Zucchero bianco 60 g

Importante :

Posizionare la ciotola di raffreddamento nel congelatore per almeno 8 ore prima di preparare la miscela di gelato.

Procedimento:

1. Riscaldare il latte e lo zucchero bianco, poi aggiungere il cioccolato finché non si sarà sciolto.
2. Montare la panna.
3. Mescolare tutti gli ingredienti, quindi riporli in frigorifero e raffreddare fino a 5-10 °C.
4. Accendete l'apparecchio e mettete gli ingredienti miscelati all'interno della gelatiera.

Gelato ai fagioli rossi

Ingredienti:

Fagioli rossi 230 g

Latte 260 ml

Panna da montare 150 ml

Zucchero bianco 80 g

Importante:

Posizionare la ciotola di raffreddamento nel congelatore per almeno 8 ore prima di preparare la

miscela di gelato.

Method:

1. Schiacciare i fagioli rossi, quindi mescolare con il latte e lo zucchero bianco.
2. Montare la panna.
3. Mescolare tutti gli ingredienti quindi riporli in frigorifero e raffreddare fino a 5-10 °C.
4. Accendet l'apparecchio e mettete gli ingredienti miscelati all'interno della gelatiera.

Gelato allo yogurt

Ingredienti:

Yogurt 320 ml

Panna da montare 200 ml

Zucchero bianco 75 g

Succo di fragola 110 ml

Succo di limone 15 ml

Importante:

Posizionare la ciotola di raffreddamento nel congelatore per almeno 8 ore prima di preparare la miscela di gelato.

Procedimento:

1. Montare la panna.
2. Mescolare tutti gli ingredienti Quindi riporli in frigorifero e raffreddare fino a 5-10 °C.
3. Accendete l'apparecchio e mettete gli ingredienti miscelati all'interno della gelatiera.

ATTENZIONE ALL'AMBIENTE:



non gettare questo prodotto insieme ad altri prodotti domestici. Esiste una differenziazione per questo prodotto e sarà necessario informarsi presso le autorità locali sui luoghi in cui è possibile consegnare questo prodotto. Infatti, i prodotti elettrici ed elettronici contengono sostanze pericolose che hanno effetti nocivi sull'ambiente o sulla salute umana e dovrebbero essere riciclati. Il simbolo qui di fianco indica che le apparecchiature elettriche ed elettroniche devono essere smaltite con cura, il simbolo rappresenta un contenitore per rifiuti con ruote contrassegnato da una croce.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin, 77290 Mitry-Mory, France
www.hkoenig.com - <https://assistenza.hkoenig.com> - Tél: +33 1 64 67 00 05



Points de collecte sur www.quefairede mesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

LIVRE DE RECETTES

Sorbets & Glaces



Vivement l'été