

# HKoenig

hf320

## Instruction Manual

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



## Ice cream maker

Turbine à glace  
Eismaschine  
Ijsmachine  
Heladera  
Gelatiera



## **ENGLISH**

Read this booklet thoroughly before using and save it for future reference.

### **IMPORTANT SAFEGUARDS**

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

1. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.
2. To protect against risk of electric shock, do not place cord, plug, or base of appliance in water or any other liquid.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Always unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contact with moving parts. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away during operation to reduce the risk of injury and/or damage to the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner.
7. The use of attachments not recommended by Manufacturer may cause fire, electric shock or risk of

injuries.

8. Do not use outdoors.

9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.

10. Keep hands and utensils out of freezer bowl while in use to reduce the risk of injury to persons or to the appliance itself. **DONOT USE SHARP OBJECTS OR UTENSILS INSIDE THE BOWL!** Sharp objects will scratch and damage the inside of the bowl. A rubber spatula or wooden spoon may be used when the appliance is out of power.

11. This appliance is for household use.

12. Do not use the freezer bowl on flames, hot plates or stoves. Do not expose to heat source. Do not wash in dishwasher; doing so may cause risk of fire, electric shock or injury.

13. 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.

14. If the power cord is damaged, it must be replaced with an after-sales service to avoid any danger.

15. The device must not be used if it has been dropped, if obvious signs of damage are visible or if it has leaks.

16. 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.

17. 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.

18. Keep the appliance and its power cord out of reach of children under 8 years of age.

19. 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.

20. 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.

21. Never leave the unit unattended while in operation.

22. Please keep this document at hand and give it to the future owner in case of transfer of your device.

23. Do not use outside.

24. The device is not intended to be operated by external timer means or a remote control system.

25. 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.

## **CAUTIONS**

This appliance is for household use. Any servicing other than normal cleaning should be performed by an authorized servicerepresentative

- . Do not immerse base in water.
- . If the power cord is damaged, it must be replaced with an after-sales service in order to avoid any danger.
- . To reduce the risk of fire or electric shock, do not disassemble thebase.

Note: the base does not contain any user-serviceable parts

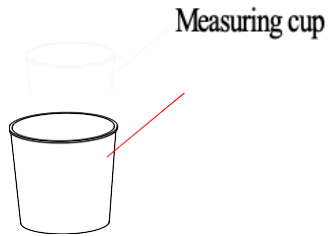
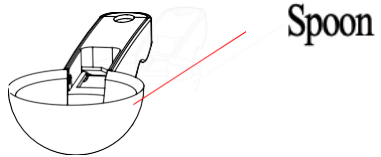
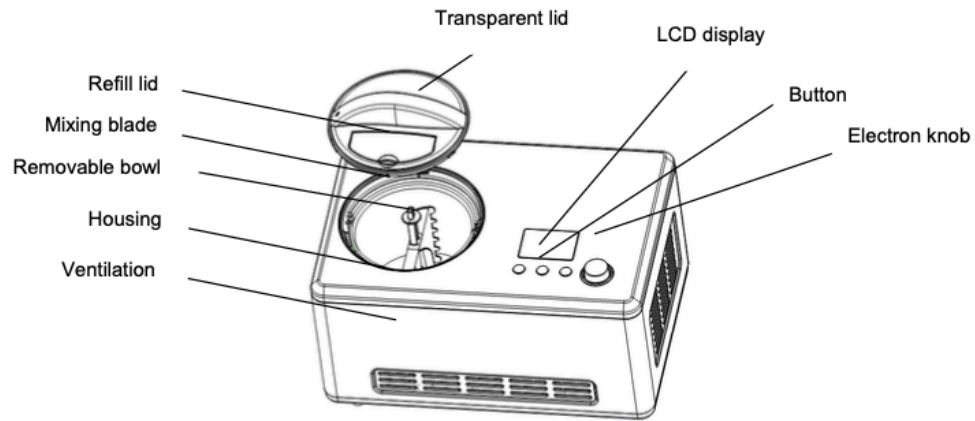
- . Never clean with scouring powders or hard implements.
- . The cleaner is not for use of the disabled (people with physical ormental handicap), children and those who use the cleaner before reading the user manual carefully.

## **Before using your device :**

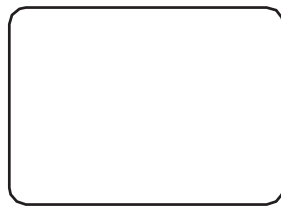
- Remove the exterior and interior packing.
- Before connecting the refrigerator to the power source, let it stand upright for approximately 2 hours. This will reduce the possibility of a malfunction in the cooling system from handling during transportation.

## **PARTS & FEATURES :**

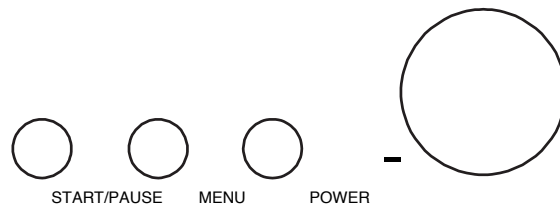
### **Structure**



## Function buttons



+



**[POWER]** : After powering up, the machine enters standby mode. Then press the **[POWER]** button to enter the setting mode, and LCD will display “60 : 00”. Press the **[POWER]** button during setting mode, the machine will enter the standby mode again.

**[Menu]** : By pressing this button, there are 3 working modes for option, including: **[ICE CREAM]** **[COOLING ONLY]** and **[MIXING ONLY]**. Hold this button for 3 seconds during operation; the machine will enter back the menu selection.

**Electron knob** : Turn the knob to set working time, the default times for **[ICE CREAM]** **[COOLING ONLY]** and **[MIXING ONLY]** respectively 60min, 30min, 10min. Rotating the knob to left can decrease the working time. Contrarily; rotating to right can increase it.

**[START/PAUSE]** : After setting the menu and time, press this button to start the working mode. During operation, by pressing this button, the mixing will pause and the time countdown will pause also. At pause mode, press this button again, the machine will continue the previous unfinished operation.

## Making Ice Cream :

**Cleanness:** Before use, thoroughly wash all parts that will come into contact with the ice cream (including the fixed bowl, removable bowl, mixing blade, transparent lid, refill lid, measuring cup and spoon).

**Warning:** Please be sure the power cord is unplugged.

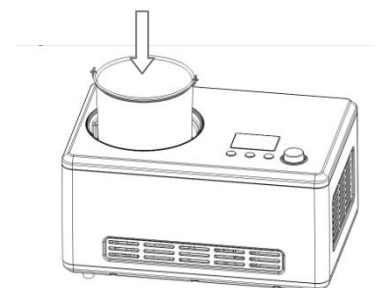
**Important:** Always place the Ice Cream Maker upright on a flat surface to ensure that the built-in COMPRESSOR can provide best performance.

### **Step 1. Prepare recipe ingredients:**

Prepare recipe ingredients from your own recipe or from the recipe booklet included. Note: You do not need to freeze the bowl for hours in a freezer in advance, as this machine has a BUILT-IN COMPRESSOR that freezes the recipe ingredients in operation to ensure the output of ice cream.

**Step 2.** Pour the well prepared recipe ingredients and warm water into the removable bowl, and mix (See below picture).

**Step 3.** Put the removable bowl into the machine and slightly turn around the bowl to make it fit well with the fixed bowl (See below picture).



**Step 4.** Place the mixing blade into the removable bowl and keep the mixing blade bottom hole fitted well with the motor axis. Then put the transparent lid onto the machine and lock it anticlockwise (See below picture).



**Step 5.** Plug in power, and press the **[POWER]** button to make the machine electrified.

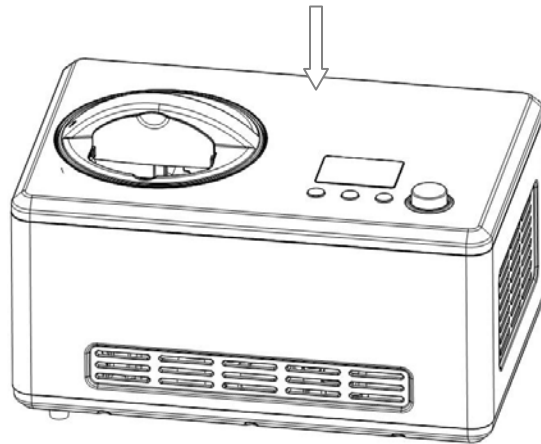
**Step 6.** Press the **[MENU]** button to choose the working mode.

**Step 7.** Turn the knob to set the working time.

**Step 8.** Press the **[START/PAUSE]** button to start working.

**Step 9.** You can add the favorite ingredients by opening the refill cover (See below picture).

Open the refilling lid, and add the ingredients



**Step 10.** After the operation is over, turn off the machine first, and then pull the removable bowl out.

## **OPERATION :**

### **Keep cool function**

After the ice cream is finished the machine will automatically start up the keep cool function, which can keep the ice cream cool for ten minutes. Ten minutes later, the machine will enter standby state.

### **Motor self-protection function**

When the ice cream hardens, the mixing motor might be blocked. The motor protection device makes the mixing motor stop working by detecting its temperature to ensure the life of the motor.

### **Controlling the Volume of the Ingredients**

To avoid overflow and waste, please make sure that the ingredients do not exceed 60% of the capacity of the removable bowl (Ice cream expands when being formed)

### **The Differences Among The Three Working Modes**

1. Ice cream mode: the default working time is 60 minutes. The detailed operation is instructed as above.
2. Cooling only mode, the default working time is 30 minutes. The operation is similar with that of ice cream mode, but there isn't a mixing function.
3. Mixing only mode, the default working time is 10 minutes. The operation is similar with that of ice



cream mode, but there isn't freezing function.

#### **Storage of ice cream**

Remove finished ice cream into another container using a plastic scoop or a wooden spoon, do not use a metal scoop avoiding scratch on the inside removable bowl.

## **MAINTENANCE :**

Caution: The plug must be removed before cleaning to avoid electric shock.

- (1) Take out the mixing blade, wipe it with a dampened cloth
- (2) Take out the removable bowl, clean it with a dampened soft cloth
- (3) Wipe the transparent lid and refill lid with a dampened cloth
- (4) Remove the dirt on the body or other places with a dampened cloth, and do not pour water on cord, plug and ventilation, immerse the appliance in water or any other liquid
- (5) Allow drying thoroughly with a dry cloth, then return the component to the home position.

## **ICE CREAM RECIPE MANUAL :**

### **Basic ice creams**

#### **VANILLA ICE CREAM**

Preparation: 5 minutes, plus 30 – 50 minutes chilling time; optional 2 hours to ripen. Makes ten 1/2-cup servings.

1 cup whole milk, well chilled  
3/4 cup granulated sugar  
2 cups heavy cream, well chilled

1 – 2 teaspoons pure vanilla extract, to taste

In a medium bowl, use a hand mixer or a whisk to combine the milk and granulated sugar until the sugar is dissolved, about 1 – 2 minutes on low speed. Stir in the heavy cream and vanilla to taste.

Turn machine on, pour mixture into freezer bowl through ingredient spout and let mix until thickened, about 25 – 30 minutes.

Nutritional analysis per serving:

Calories 239 (68% from fat) . carbo. 17g . pro 2g . fat 18g . sat. fat 11g . chol. 69mg . sod. 30mg

#### **VARIATIONS**

**Mint Chip:** Omit the vanilla and replace with 1 to 1-1/2 teaspoons pure peppermint extract (to taste). Chop your favorite 4-ounce bittersweet or semi-sweet chocolate bar into tiny uneven pieces. Add the chopped chocolate during the last 5 minutes of mixing.

**Butter Pecan:** Melt 1 stick unsalted butter in a 10-inch skillet. Add 1 cup roughly chopped pecans and 1 teaspoon kosher salt. Cook over medi-um-low heat, stirring frequently until the pecans are lightly browned. Remove from the heat, strain (the butter will have a pecan flavor and may be reserved for another use). Allow the pecans to cool completely. Add the toasted buttered pecans during the last 5 minutes of mixing.

**Cookies & Cream:** Add 3/4 cup coarsely chopped cookies or your favorite candy (chocolate chip, Oreos., Mint Oreos., etc.) during the last 5 minutes of mixing.

#### **BASIC CHOCOLATE ICE CREAM**

Preparation: about 1 hour (active time about 5- 10 minutes), plus 30 - 50 minutes chilling time; optional 2 hours to ripen.

Makes ten 1/2-cup servings. 1 cup whole milk

1/2 cup granulated sugar

8 ounces bittersweet or semi-sweet chocolate (your favorite), broken into 1/2-inch pieces

2 cups heavy cream, well chilled 1 teaspoon pure vanilla extract

Heat the whole milk until it is just bubbling around the edges (this may be done on the stovetop or in a microwave). In a blender or food processor fitted with the metal blade, pulse to process the sugar with the chocolate until the chocolate is very finely chopped. Add the hot milk, process until well blended and smooth. Transfer to a medium bowl and let the chocolate mixture cool completely. Stir in the heavy cream and vanilla to taste. Chill for 30 minutes or longer.

Turn the machine ON, pour chilled mixture into freezer bowl through ingredient spout and let mix until thickened, about 25 – 30 minutes. Nutritional analysis per serving:

Calories 370 (60% from fat) . carbo. 34g . pro 3g . fat 25g . sat. fat 11g . chol. 65mg . sod. 31mg

#### **VARIATIONS**

**Chocolate Almond:** Add 1/2 teaspoon pure almond extract along with the vanilla. Add 1/2 - 3/4 cup chopped toasted almonds or chopped chocolate-coated almonds during the last 5 – 10 minutes of freezing.

**Chocolate Cookie:** Add 1/2 - 1 cup chopped cookies during the last 5 minutes of freezing.

**Chocolate Fudge Brownie:** Add 1/2 - 1 cup chopped day old brownies during the last 5 minutes of freezing.

**Chocolate Marshmallow Swirl:** When removing the ice cream to a container for freezing, layer it with dollops of your favorite chocolate sauce and scoops of marshmallow crème (fluff). Freeze at least 2 hours before serving.

### FRESH STRAWBERRY ICE CREAM

Preparation: 5 – 10 minutes, plus 2 hours for the strawberries to macerate, 30 –50 minutes chilling time; optional 2 hours to ripen. Makes twelve 1/2-cup servings. 1 pint fresh ripe strawberries, stemmed and sliced

3 tablespoons freshly squeezed lemon juice 1 cup sugar, divided

1 cup whole milk

2 cups heavy cream

1 teaspoon pure vanilla extract

In a small bowl, combine the strawberries with the lemon juice and 1/3 cup of the sugar; stir gently and allow to the strawberries to macerate in the juices for 2 hours.

In a medium bowl, use a hand mixer or a whisk to combine the milk and granulated sugar until the sugar is dissolved, about 1 – 2 minutes on low speed. Stir in the heavy cream plus any accumulated juices from the strawberries and vanilla. Turn the machine ON, pour mixture into freezer bowl through ingredient spout and let mix until thickened, about 25 – 30 minutes. Add the sliced strawberries during the last 5 minutes of freezing.

Note: this ice cream will have a “natural” appearance of very pale pink; if a deeper pink is desired, sparingly add drops of red food coloring until desired color is achieved.

Nutritional analysis per serving:

Calories 222 (61% from fat) . carbo. 20g . pro 2g . fat 15g . sat. fat 10g . chol.57mg . sod.26mg

### Holiday recipes

#### EGGNOG ICE CREAM

Preparation: 5 – 10 minutes, 30 – 50 minutes chilling time; optional 2 hours to “ripen” in freezer. Makes about ten 1/2-cup servings.

1/2 cup pasteurized egg product, such as EggBeaters. 3/4 cup sugar

1 cup whole milk

2 cups heavy cream

1 teaspoon rum extract

1 teaspoon brandy extract

1/2 teaspoon pure vanilla extract

1/8-1/4 teaspoon freshly grated nutmeg, to taste Combine the pasteurized egg product and sugar in a medium bowl and beat on medium speed with a hand mixer until thickened and pale yellow in appearance, about 1-1/2 to 2 minutes. Use low speed to stir in the whole milk, heavy cream, rum extract, brandy extract, and vanilla extract. Stir in the nutmeg to taste.

Turn the machine ON, pour mixture into freezer bowl through ingredient spout and let mix until thickened, about 25 – 30 minutes. The ice cream will have a soft creamy texture. If desired, transfer the ice cream to an airtight container and place in freezer until firm, about 2 hours to “ripen.” Nutritional analysis per serving:

Calories 244 (67% from fat) . carbo. 17g . pro 3g . fat 17g . sat. fat 11g . chol.69mg . sod. 46.

#### PEPPERMINT STICK ICE CREAM

Preparation: 5 – 10 minutes, 30 – 50 minutes chilling time; optional 2 hours to “ripen” in freezer. Makes about ten 1/2-cup servings.

1 cup whole milk, well chilled 3/4 cup granulated sugar

2 cups heavy cream, well chilled 1/2 teaspoons pure vanilla extract 1 teaspoon peppermint extract

3/4 cup crushed hard peppermint candies

In a medium bowl, use a hand mixer or a whisk to combine the milk and granulated sugar until the sugar is dissolved, about 1 – 2 minutes on low speed. Stir in the heavy cream, vanilla and peppermint extract. Turn the machine ON, pour mixture into freezer bowl through ingredient spout and let mix until thickened, about 25 – 30 minutes. Add the crushed peppermint candies during the last 5 minutes of mixing.

Nutritional analysis per serving:

Calories 282 (58% from fat) . carbo. 28g . pro 2g . fat 18g . sat. fat 11g . chol. 69mg . sod. 36mg . fib 0g

## Sorbets & sherbets

### FRESH LEMON SORBET

Preparation: 10 minutes + cooling time, 25 – 30 minutes chilling time; optional 2 hours to “ripen” in freezer.

Makes eight 1/2-cup servings. 2 cups sugar  
2 cups water

1-1/2 cups freshly squeezed lemon juice 1 tablespoon finely chopped lemon zest \*

Combine the sugar and water in a medium saucepan and bring to a boil over medium-high heat.

Reduce heat to low and simmer without stirring until the sugar dissolves, about 3 – 5 minutes. Cool completely. This is called a simple syrup, and may be made ahead in larger quantities to have on hand for making fresh lemon sorbet. Keep refrigerated until ready to use.

When cool, add the lemon juice and zest; stir to combine. Turn the machine ON, pour the lemon mixture into freezer bowl through ingredient spout and mix until thickened, about 25 – 30 minutes.

When zesting a lemon or lime use a vegetable peeler to remove the colored part of the citrus rind.

Nutritional analysis per serving:

Calories 204 (0% from fat) . carbo. 52g . pro .19g . fat 0g .sat. fat 0g . chol. 0mg . sod. 2mg

### VARIATION

Fresh Pink Grapefruit Sorbet: Substitute 1-1/2 cups freshly squeezed pink grapefruit juice for the lemon juice, and 1 tablespoon finely chopped grapefruit zest for the lemon zest. Add 1/4 cup Orgeat Syrup to the mixture (Orgeat Syrup is used for cocktails such as a MaiTai or Scorpion and can be found with the drink mixers in most grocery stores).

### FRESH MANGO SORBET

Preparation: 10 – 15 minutes, 30 – 50 minutes chilling time; optional 2 hours to ripen” in freezer. Makes about ten 1/2-cup servings.

4 ripe but firm mangoes, about 12 ounces each, peeled, pitted and cubed 2/3 cup sugar  
1/2 cup corn syrup

6 tablespoons fresh lemon or lime juice

Combine the mango cubes, sugar, corn syrup and lemon juice in a blender or food processor that has been fitted with the metal blade.

Pulse to chop, then process until thick and smooth, scraping jar or work bowl as necessary with a spatula.

The mango purée may be made up to one day ahead; cover and refrigerate until ready to use.

Turn the machine ON, pour mango purée into freezer bowl through ingredient spout and mix until thickened, about 25 – 30 minutes.

Nutritional analysis per serving:

Calories 190 (2% from fat) . carbo. 49g . pro 1 g . fat .0g .sat. fat 0g . chol. 0mg . sod. 27mg

### FRESH STRAWBERRY SORBET

Preparation: 1-1/2 hours (active, about 15 – 20 minutes), 30 – 50 minutes chilling time; optional 2 hours to “ripen” in freezer.

Makes about ten 1/2-cup servings. 1 cup sugar

1 cup water

1/4 cup corn syrup

1 quart fresh strawberries, stems removed, quartered 4 tablespoons fresh lemon or lime juice

Bring the sugar and water to a boil in a medium saucepan. Reduce the heat and simmer without stirring until the sugar is completely dissolved. Transfer to a bowl and let cool completely.

Combine the strawberries and lemon juice in a food processor fitted with the metal blade. Pulse to chop the strawberries, about 15 – 20 times, then process until the strawberries are completely puréed, 1 – 2 minutes. Press the strawberry purée through a fine mesh strainer (chinois) to remove seeds.

Combine the seedless strawberry purée with the cooled sugar syrup and corn syrup. Chill for 1 hour.

Turn the machine ON, pour strawberry purée mixture into freezer bowl through ingredient spout and mix until thickened, about 25 – 30 minutes. The sorbet will have a “soft serve” texture. If desired, transfer the strawberry sorbet to an airtight container and place in freezer until firm, about 2 hours to “ripen.”

Nutritional analysis per serving:

Calories 96 (2% from fat) . carbo. 24g . pro 0g . fat 0g . sat. fat 0g . chol. 0mg . sod. 1mg

#### LIME SHERBET

Preparation: 5 minutes, plus 30 –50 minutes chilling time; optional 2 hours to ripen. Makes ten 1/2-cup servings.

3 cups whole milk

1 cup frozen limeade concentrate, thawed 3 tablespoons sugar

drops green food coloring, optional

Combine the milk, limeade concentrate and sugar in a blender or food processor fitted with the metal blade. Add green food coloring if desired.

Turn the machine ON, pour mixture into freezer bowl through ingredient spout and let mix until thickened, about 25 – 30 minutes.

Nutritional information per serving:

Calories 69 (31% from fat) . carbo. 10g . pro. 2g . fat 2g . sat. fat. . chol. 10mg . sod. 37mg

#### VARIATIONS

Orange Sherbet: Combine 3 cups whole milk with 1-1/4 cups orange juice concentrate (thawed), and 2 tablespoons sugar in a blender or food processor until smooth.

Freeze as directed.

Pineapple Sherbet: Combine 1 cup fat free vanilla yogurt, 2 cups whole milk, 1 cup pineapple juice concentrate (thawed), and 3 tablespoons sugar in a blender or food processor until smooth. Freeze as directed.

#### Frozen yogurts

##### CHOCOLATE FROZEN YOGURT

Preparation: about 5 – 10 minutes, 30 – 50 minutes chilling time; optional 2 hours to “ripen” in freezer.

Makes eight 1/2-cup servings. 1 cup whole milk

6 ounces bittersweet or semisweet chocolate, chopped 2 cups low-fat vanilla yogurt

1/4 cup sugar

Combine the milk and chocolate in a blender or food processor fitted with the metal blade and process until well blended and smooth, 20 – 30 seconds. Add the yogurt and sugar; process until smooth, about 15 seconds. Turn the machine ON, pour mixture into freezer bowl through ingredient spout and let mix until thickened, about 25 – 30 minutes.

Nutritional analysis per serving:

Calories 222 (31% from fat) . carbo. 36g . pro 3g . fat 8g . sat. fat .64g . chol. 4mg . sod. 46mg

##### VERY BERRY FROZEN YOGURT

Preparation: about 15 – 20 minutes; 30 – 50 minutes chilling time; optional 2 hours to “ripen” in freezer.

Makes about eight 1/2-cup servings. 2 cups lowfat vanilla yogurt

1/2 cup whole milk 1/4 cup sugar

1 12-ounce bag frozen mixed berries, puréed and strained to remove seeds

Combine the yogurt, milk, and sugar in a medium mixing bowl; using a hand mixer on medium speed, mix until sugar is dissolved, about 1-1/2 to 2 minutes. With the mixer on low speed, add the berry purée and mix until combined, about 30 – 40 seconds. Turn the machine ON, pour mixture into freezer bowl through ingredient spout and let mix until thickened, about 25 – 30 minutes.

Nutritional analysis per serving:

Calories 128 (13% from fat) . carbo. 25g . pro 4g . fat 1g .

sat. fat 1g . chol. 9mg . sod. 54mg

##### LOW FAT PEACH FROZEN YOGURT

Preparation: 5 – 10 minutes, 30 – 50 minutes chilling time; optional 2 hours to “ripen” in freezer. Makes eight 1/2-cup servings.

1 can (14 ounces) peaches packed in juice 2 cups lowfat vanilla yogurt

1/3 cup sugar

Drain peaches, reserving 1/2 cup of the juice. In a blender or food processor fitted with the metal blade, pulse to chop the peaches.

Add the vanilla yogurt, sugar, and reserved peach juice. Process until smooth and the sugar is dissolved, about 1 minute. Turn the machine ON, pour peach/yogurt mixture into freezer bowl through ingredient spout and let mix until thickened, about 25 – 30 minutes.

Nutritional analysis per serving:

Calories 111 (6% from fat) . carbo. 24g . pro 3g . fat 1g .sat. fat 0g . chol. 5mg . sod. 39mg

### **Premium ice creams**

#### **VANILLA BEAN**

Preparation: about 40 - 45 minutes active time (must allow time to cool completely), 30 – 50 minutes chilling time; optional 2 hours to “ripen” in freezer.

Makes about ten 1/2-cup servings. 1-1/2 cups whole milk

1-1/2 cups heavy cream

1 whole vanilla bean (about 6 inches in length) 2 large eggs

3 large egg yolks 3/4 cup sugar

Combine the milk and cream in a medium saucepan. Use a sharp knife to split the vanilla bean in half lengthwise. Use the blunt edge to scrape out the “seeds”. Stir the seeds and bean pod into the milk/cream mixture. Bring the mixture to a slow boil over medium heat, reduce the heat to low, and simmer for 30 minutes, stirring occasionally. Combine the eggs, egg yolks, and sugar in a medium bowl. Use a hand mixer on medium speed to beat until the mixture is thick, smooth, and pale yellow in color, about 1-1/2 to 2 minutes.

Remove the vanilla bean pod from the milk/cream mixture. Pour out 1 cup of the hot liquid. With the mixer on low speed, add the cup of hot milk/cream to the egg mixture in a slow steady stream. When thoroughly combined, pour the egg mixture back into the saucepan and stir to combine. Cook, stirring constantly, over medium low heat until the mixture is thick enough to coat the back of a spoon. Transfer to a bowl, cover with a sheet of plastic wrap placed directly on the custard, and chill completely.

Turn the machine ON, pour the chilled custard into the freezer bowl and let mix until thickened, about 25 – 30 minutes.

Nutritional analysis per serving:

Calories 236 (64% from fat) . carbo. 18g . pro 4g . fat 17g .sat. fat 10g . chol. 161mg . sod. 47mg

#### **VARIATIONS**

Use any of the variations listed for basic vanilla ice cream, or basic chocolate ice cream, p. 4.

#### **FRESH PEACHES & CREAM**

Combine 2 cups chopped ripe peaches with 1/2 cup sugar and 3 tablespoons freshly squeezed lemon juice and let macerate for 2 hours. Drain and stir the accumulated juices into the chilled cream base. Chill the custard as directed, adding the reserved chopped peaches during the last 5 minutes of chilling.

**Fresh Strawberries & Cream:** Combine 2 cups thinly sliced, hulled fresh strawberries with 1/3 cup sugar and 3 tablespoons freshly squeezed lemon juice and let macerate for 2 hours. Drain and stir the accumulated juices into the chilled cream base. Chill the custard as directed, adding the reserved sliced strawberries during the last 5 minutes of chilling.

#### **DECADENT CHOCOLATE ICE CREAM**

Preparation: about 30 minutes + cooling time; 25 – 30 minutes chilling time. Makes eight 1/2-cup servings.

1-1/2 cups whole milk

1-1/3 cups heavy cream 1 vanilla bean

3/4 cup sugar

3/4 cup Dutch process cocoa

2 large eggs

1 large egg yolk

1 teaspoon vanilla

8 ounces bittersweet chocolate, chopped In a medium saucepan, combine the whole milk and heavy cream over medium low heat.

with a sharp knife, split the vanilla bean lengthwise;

use the blunt edge of the knife to scrape out the “seeds” of the vanilla bean. Stir the seeds and bean pod into the milk/cream mixture. Simmer the milk/cream mixture over low heat for 30 minutes. After 30 minutes, remove the vanilla bean pod and discard or rinse and reserve for another use. Combine the sugar, cocoa, eggs, and egg yolk in a medium bowl; use a hand mixer on medium speed to beat the sugar, cocoa, and eggs until thickened like mayonnaise. Measure out 1 cup of the hot milk/cream mixture. With the mixer on low speed, add the hot milk/cream in a slow, steady stream and mix until completely incorporated. Stir the chopped chocolate into the saucepan with the hot milk/cream, then stir the egg mixture into the hot milk/cream. Cook over low heat, stirring constantly, until the mixture thickens and begins to resemble a chocolate pudding.

Transfer the chocolate mixture to a bowl. Cover with plastic wrap placed directly on the surface of the chocolate mixture, and refrigerate until completely cooled.

Turn the machine ON, pour the chilled custard into the freezer bowl and let mix until thickened, about 25 – 30 minutes.

Nutritional analysis per serving:

Calories 438 (57% from fat) . carbo. 42g . pro 7g . fat 29g .sat. fat 12g . chol. 148mg . sod. 59mg

### COFFEE ICE CREAM

Preparation: 5 minutes, plus 30 – 50 minutes chilling time; optional 2 hours to ripen. Makes ten 1/2-cup servings.

- 1 cup whole milk, well chilled
- 3/4 cup granulated sugar
- 2 – 3 tablespoons instant espresso or coffee, to taste
- 2 cups heavy cream, well chilled
- 1 teaspoon pure vanilla extract

In a medium bowl, use a hand mixer or a whisk to combine the milk, granulated sugar, and espresso powder until the sugar and espresso are dissolved, about 1 – 2 minutes on low speed. Stir in the heavy cream and vanilla. Turn the machine ON, pour the mixture into freezer bowl and let mix until thickened, about 25 – 30 minutes.

Nutritional analysis per serving:

Calories 241 (67% from fat) . carbo. 18g . pro 3g . fat 18g . sat. fat 11g . chol. 69mg . sod. 30mg

### VARIATION

Mocha Chip Ice Cream: Use 1-1/2 tablespoons each instant espresso powder and Dutch process cocoa instead of just espresso powder. Chop your favorite 4-ounce bittersweet or semi-sweet chocolate bar into tiny uneven pieces. Add the chopped chocolate during the last 5 minutes of mixing.

### Kids' favorites

#### SLUSHIES

Preparation: 5 minutes or less; 15 – 20 minutes; plus 15 - 20 minutes chilling time. 4 cups cola or other soda, lemonade, cranberry juice, white grape juice, Kool-Aid., chilled .

Turn the machine ON, pour soda into freezer bowl and let mix until thick and slushy, about 15 to 20 minutes. Serve immediately, or if

desired, transfer to an airtight container and store in the freezer. Remove from freezer at least 20 minutes before serving.

Do not use sugar free products to make slushies. Nutritional analysis per serving:

Calories 103 (0% from fat) . carbo. 27g . pro 0g . fat 0g .sat. fat 0g . chol. 0mg . sod. 5mg

#### CHOCOLATE FUDGESICLE ICE CREAM

Preparation: 5 minutes or less; 15 – 20 minutes; plus 15 - 20 minutes chilling time. Makes ten 1/2-cup servings.

- 2 packages (3.4 – 3.9 ounce) instant chocolate pudding
- 3 cups reduced fat or lowfat milk, chilled

Place the ingredients in a medium mixing bowl and combine until well blended. Turn machine ON, pour the mixture into freezer bowl, and let mix until mixture thickens, about 20 – 25 minutes. Serve immediately, or if desired, transfer to an airtight container and store in the freezer.

### VARIATION

Use your favorite flavor of instant pudding; white chocolate was a particular hit.

Nutritional analysis per serving (made with lowfat milk):

Calories 53 (15% from fat) . carbo. 9g . pro 3g . fat 1g .sat. fat 0g . chol. 4mg . sod.115mg

Nutritional analysis per serving (made with reduced fat milk):

Calories 59 (25% from fat) . carbo. 9g . pro 3g . fat 2g .sat. fat 1g . chol. 6mg . sod.113mg

## Frozen drinks

### THICK AND FROSTY P.I.A COLADAS

Preparation: 5 minutes or less; 15 – 20 minutes; plus 15 - 20 minutes chilling time.Makes twelve 1/2-cup servings.

3 cups whole milk

1 can (10-ounce) frozen pi.a colada concentrate, thawed 1 teaspoon rum extract Combine the milk, pi.a colada concentrate, and rum extract in a blender or food processor fitted with the metal blade.

Process to combine, about 15 seconds. Turn machine ON, pour into freezer bowl through ingredient spout and let mix until mixture becomes slushy, about 20 – 25 minutes. Serve immediately for frozen drinks.

Nutritional information per serving:

Calories 115 (76% from fat) . carbo. 4g . pro. 3g . fat 10g .sat. fat 8g . chol. 8mg . sod. 34mg

### FROZEN STRAWBERRY DAIQUIRIS

Preparation: 5 minutes or less; 15 – 20 minutes; plus 15 - 20 minutes chilling time.Makes ten 1/2-cup servings.

1 cup fresh strawberries, washed and hulled (may also use frozen thawed, no sugar added) 2-1/2 cups water,2/3 cup granulated sugar1/2 cup lime juice,1/2 cup light rum

Place the strawberries in a blender or food processor fitted with the metal blade; pulse to chop, then process to purée, about 20 – 30 seconds.

Add the remaining ingredients and process until smooth. Turn the machine ON, pour pureéd strawberry mixture into freezer bowl through ingredient spout and mix until the mixture becomes slushy, about 20 – 25 minutes. Serve immediately.

Nutritional information per serving:

Calories 83 (0% from fat) . carbo 14g . pro. 0g . fat 0g .sat. fat 0g . chol. 0mg. sod. 1mg

## WARRANTY

The warranty period for our products is 2 years, unless otherwise stated, starting from the date of initial purchase or the date of delivery.

If you have any problems or questions, you can easily access our help pages, troubleshooting tips, FAQ, and user manuals on our service site:

<https://sav.hkoenig.com>.

By typing the reference name of your device in the search bar, you can access all available online support, designed to best meet your needs.

If you still cannot find an answer to your question or problem, then click on “Did the answer solve your problem?”. This will direct you to the Customer Support Request Form, which you can fill out to validate your request and get help.

## WARRANTY CONDITIONS

The warranty covers all failures occurring under normal use, in accordance with the usage and specifications in the user's manual.

This warranty does not apply to packaging or transportation problems during shipment of the product by the owner. It also does not include normal wear and tear of the product, nor maintenance or replacement of consumable parts.



## EXCLUSION OF WARRANTY


- Accessories and wearing parts (\*).
- Normal maintenance of the device.
- All breakdowns resulting from improper use (shocks, failure to comply with power supply recommendations, poor conditions of use, etc.), insufficient maintenance or misuse of the device, as well as the use of unsuitable accessories.
- Damage of external origin: fire, water damage, electrical surge, etc.
- Any equipment that has been disassembled, even partially, by persons other than those authorized to do so (notably the user).
- The products whose serial number would be missing, deteriorated or illegible that would not allow its identification.
- The products subjected to leasing, demonstration, or exhibition.

(\* ) Some parts of your device, called wear parts or consumables, deteriorate with time and frequency of use of your device. This wear and tear are normal but can be accentuated by poor conditions of use or maintenance of your device. These parts are therefore not covered by the warranty.

The accessories supplied with the device are also excluded from the warranty. They cannot be exchanged or refunded. However, some accessories can be purchased directly through our website: <https://sav.hkoenig.com/>.

## 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.

## **FRANÇAIS**

### **Consignes de sécurité**

- **Vérifiez que la tension du réseau correspond à celle de l'appareil.**
- Ne jamais laisser votre appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement. Toujours débrancher l'appareil après utilisation et avant toute action de démontage ou de nettoyage.
- 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.
- Utilisez l'appareil uniquement pour des usages domestiques et uniquement pour de l'alimentation conformément aux indications de ce mode d'emploi.
- Ne pas nettoyer au lave vaisselle mais uniquement avec de l'eau chaude savonneuse.
- Ne jamais toucher les éléments en cours de fonctionnement. Prendre toutes précautions en éloignant vos mains, cheveux, vêtements et autres accessoires.
- Ne jamais retirer ou changer un élément de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement.
- Ne jamais plonger l'appareil ou le cordon dans l'eau ou tout autre liquide. Utiliser un chiffon humide pour le nettoyage. Ne pas utiliser l'appareil avec les mains

humides.

- Ne jamais dépasser le niveau de remplissage maximum (3/4 du bol) car la glace va gonfler pendant la réfrigération.
- Toujours mettre les ingrédients dans le bol amovible et jamais directement dans le compartiment du compresseur.
- Pour éviter tout risque de blessure, ne jamais introduire vos doigts ou tout autre objet dans l'appareil lorsque celui-ci est en fonctionnement.
- Toujours mettre les ingrédients dans le bol amovible et jamais directement dans le compartiment du compresseur.
- Pour éviter tout risque de blessure, ne jamais introduire vos doigts ou tout autre objet dans l'appareil lorsque celui-ci est en fonctionnement.
- Ne pas installer l'appareil près d'une source de chaleur.
- Toujours placer l'appareil sur une surface sèche et plane.
- Ne pas utiliser l'appareil en extérieur et l'entreposer dans un endroit sec.
- Ne couvrir en aucun cas les aérations du bloc moteur et du compresseur pendant le fonctionnement.
- Débrancher l'appareil avant de le nettoyer ou de le ranger. Ne pas tirer sur le cordon. Veillez à ce qu'on ne puisse pas se prendre les pieds dans le cordon d'alimentation. Ne pas plier ni mettre le cordon en contact avec des surfaces chaudes.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, le centre de maintenance agréé ou toute autre personne qualifiée pour éviter tout incident.

- Vérifiez régulièrement le cordon d'alimentation ainsi que l'appareil afin d'éviter tous dommages. En cas de dommages, veuillez à ne pas utiliser l'appareil.
- En cas de problèmes, merci de ne pas réparer vous même l'appareil, mais de l'envoyer vers une personne qualifiée afin d'éviter tout accident.
- Merci de toujours utiliser l'appareil avec ses pièces d'origines.
- L'appareil ne doit pas être utilisé s'il a chuté, s'il y a des signes visibles de dommages ou en cas de fuite
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8ans, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent bien les dangers encourus.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte.
- Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants âgés de moins 8ans.
- Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité doivent toujours être prises pour prévenir tout risque d'incendie, de choc électrique et/ou de blessure en cas de mauvaise utilisation.
- Vérifier que le voltage indiqué sur la plaque signalétique de l'appareil correspond bien à celui de votre installation électrique. Si ce n'est pas le cas, adressez-vous au revendeur et ne branchez pas l'appareil
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance

lorsqu'il est en fonctionnement.

- Veuillez conserver ce document à disposition et le remettre au futur propriétaire en cas de cession de votre appareil
- Ne pas utiliser à l'extérieur
- L'appareil n'est pas destiné à être actionné par des moyens de minuterie externe ou un système de télécommande.
- 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.

**Le fabricant ne saurait être tenu pour responsable de la mauvaise utilisation de l'appareil. Conservez soigneusement ce manuel d'utilisation.**

### **Avant d'utiliser votre appareil :**

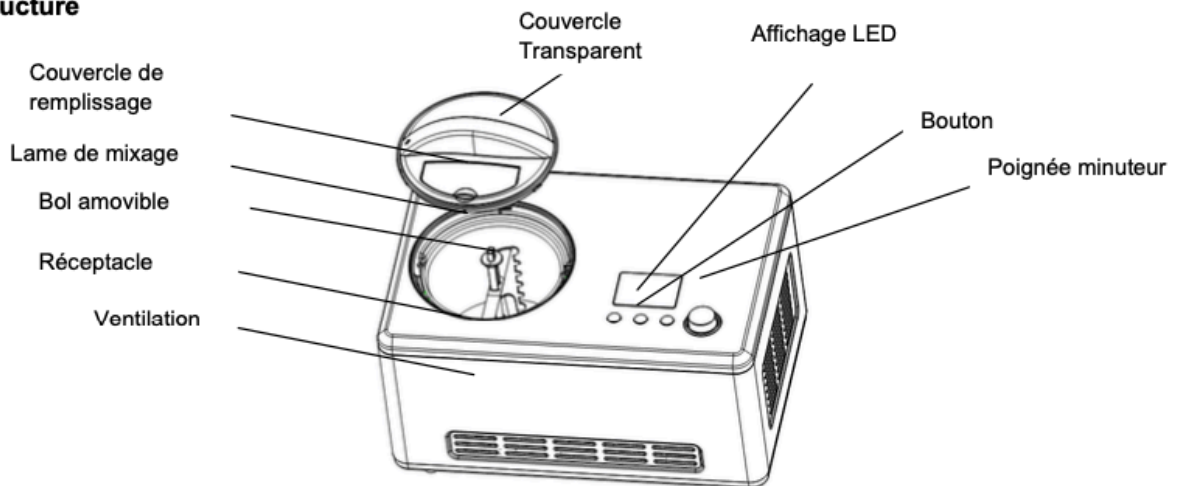
- Retirez les emballages extérieurs et intérieurs.

- Avant de brancher le réfrigérateur, laissez-le en position debout pendant environ 2 heures.

Cela évitera de provoquer un problème avec le système de refroidissement qui aura été agité durant le transport.

### Composants & spécificités :

#### Structure

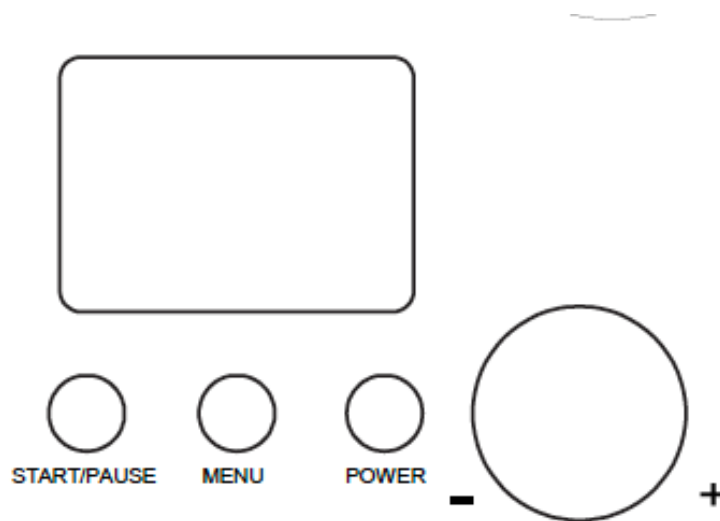


Cuillère



Gobelet gradué

## **Boutons :**



**[POWER]:** En appuyant une fois sur le bouton **[POWER]** la machine sera en Stand by, en appuyant de nouveau sur le bouton **[POWER]**, vous pouvez choisir le mode et l'écran LCD se met à clignoter et affiche "60 : 00". Si vous appuyez à nouveau sur le bouton **[POWER]** la machine se remettra en stand by.

**[Menu]:** En appuyant sur ce bouton vous pouvez sélectionner un des 3 modes disponibles: [ICE CREAM] [COOLING ONLY] et [MIXING ONLY], respectivement glace, refroidissement seul et mélange seul. Si vous appuyez sur le bouton pendant 3 secondes, la machine entre à nouveau en sélection de mode.

**Poignée minuteur:** Tournez pour sélectionner le temps du programme. Par default, la durée des programmes [ICE CREAM] [COOLING ONLY] et [MIXING ONLY] est respectivement de 60min, 30min et 10min. Vous pouvez utiliser le bouton minuteur pour ajuster ces durées.

**[START/PAUSE]:** Une fois le programme choisi et lancé, vous pouvez utiliser ce bouton pour mettre en pause le programme, appuyer de nouveau pour reprendre le programme où vous l'avez arrêté.

## **Préparer de la glace:**

**Nettoyage:** Veillez à bien laver les parties amovibles de l'appareil avant de les utiliser.

**Attention:** Avant le nettoyage, débranchez l'appareil.

**Important:** Placez toujours l'appareil sur une surface propre et lisse afin d'assurer le bon fonctionnement de la turbine.

### **1. Préparez les ingrédients:**

Préparer les ingrédients de votre recette.

Note: Pas besoin de congeler les ingrédients en avance, l'appareil est équipé d'un groupe froid qui le fera pour vous.

2. Versez les ingrédients et de l'eau à température ambiante dans le bol amovible (comme sur l'image).

3. Placez le bol amovible dans l'appareil et tournez pour le fixer (comme sur l'image).

4. Placez la lame dans le bol amovible et fixez la bien sur le bloc moteur. Puis placez le couvercle transparent en le fixant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. (comme sur l'image).

5. Branchez l'appareil et appuyez sur **[POWER]**.

6. Appuyez sur **[MENU]** pour choisir le mode désiré.

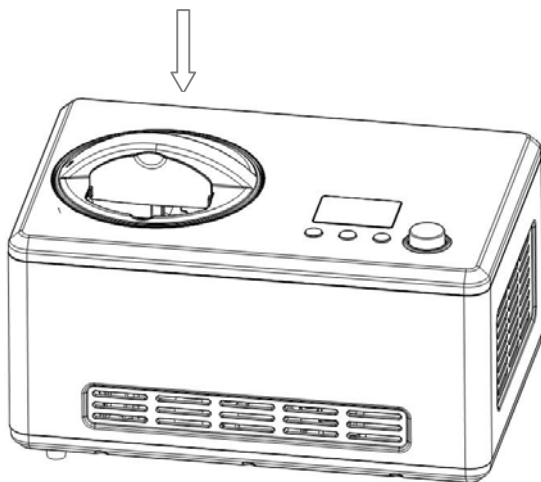
7. Utilisez le bouton minuteur pour ajuster le temps si nécessaire.

8. Appuyez sur **[START/PAUSE]** pour démarrer le programme.

9. Vous pouvez ajouter des ingrédients par le panneau verseur.

10.

Ouvrez le couvercle pour verser les ingrédients



11. Une fois le programme terminé, vous pouvez retirer le bol amovible.

### Maintien de température

Une fois la glace prête, l'appareil se met automatiquement en mode maintien de température durant 10 minutes au bout desquelles l'appareil passera en mode stand by.

### Protection du moteur

En durcissant, la glace devient plus difficile à malaxer ce qui peut bloquer le moteur et le faire surchauffer. Cette fonction, arrête le moteur avant que celui-ci n'atteigne une température trop élevée.

### Contrôle du Volume des Ingrédients

Veillez à ce que les ingrédients ne dépassent pas 60% de la contenance du bol amovible car la glace



s'étend au fur et à mesure qu'elle se forme.

### **Les trois modes**

1. Mode glace : la durée par default est de 60 minutes.
2. Mode refroidissement seul : la durée par default est de 30 minutes. Ce mode est similaire au précédent, mais il n'y a pas de fonction de mixage.
3. Mixage seul : la durée par default est de 10 minutes. Ce mode est similaire au mode glace mais il n'y a pas de fonction de refroidissement.

### **Disposer la glace**

Une fois la glace prête, vous pouvez la placer dans un récipient avant de la servir.

## **Entretien :**

Attention : Toujours débrancher l'appareil avant de le nettoyer.

1. Retirez la lame et nettoyez la avec un chiffon humide.
2. Retirez le bol amovible et nettoyez le avec un chiffon humide
3. Retirez les couvercles et nettoyez les avec un chiffon humide
4. Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide et ne versez pas d'eau ou tout autre liquide sur le câble, prise ou ventilation de l'appareil.
5. Séchez l'appareil avec un chiffon sec et doux avant de ranger l'appareil.

## **RECETTES :**

### **Glace à la vanille**

#### **Ingrédients**

Pour environ 3/4 de litre de glace :

1 gousse de vanille 4 jaunes d'œufs 90 g de sucre

30 cl de lait

20 cl de crème liquide

#### **Préparation**

Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre.

Dans une casserole, mettre le lait, la crème liquide, et la gousse de vanille fendue en deux et raclée (avec la pointe d'un couteau). Faire chauffer à la limite de l'ébullition. Laisser infuser 10 minutes et retirer la gousse de vanille.

Verser le mélange sur les jaunes. Mélanger.

La préparation doit napper la cuillère. Si ce n'est pas le cas, remettre quelques minutes sur feu doux en remuant.

Laisser refroidir et mettez la préparation dans la sorbetière.

## Sorbet à l'abricot

### Ingrédients

Pour 3/4 de litre de sorbet 700 g d'abricots bien mûrs  
100 g de sucre  
30 cL d'eau  
le jus d'1 citron

### Préparation

Dénoyauter les abricots.

Dans une casserole, mettre le sucre et l'eau pour former un sirop. Porter à ébullition et couper le feu lorsque le sucre est complètement dissout. Ajouter le jus de citron et les abricots. Laisser cuire 2 minutes.

Mixer le tout et passer au chinois si nécessaire.

Laisser refroidir et mettre la préparation dans la sorbetière.

## Sorbet aux fruits des bois

### Ingrédients

500g de mélange de fruits rouges surgelés  
300g de Sucre en poudre  
25 cl d'eau  
60g de blanc(s) d'œuf

### Préparation

Faire chauffer 50g de sucre avec les fruits rouges puis mixer le tout et passer ensuite au chinois. Dans une casserole, réaliser un sirop avec 250g de sucre et l'eau. Laisser bouillir 5 min.

Mélanger la pulpe de fruits, les blancs d'œuf et le sirop. Laisser refroidir et mettre la préparation dans

la sorbetière. **Glace à la réglisse**

### Ingrédients

150 g de réglisse (style les rouleaux de haribo)  
250 ml de lait (un peu plus si besoin est)  
300 ml de crème liquide entière  
2 cuillères à soupe de sucre  
4 jaunes d'œufs (avec les blancs, vous pouvez faire des meringues)

### Préparation

Mettre les réglisses (défaire les rouleaux), le lait et la crème dans une casserole, faire chauffer à feu doux jusqu'à dissolution des réglisses (s'ils ne sont pas complètement dissous, un coup de passoire et hop... le mélange est liquide et homogène). Porter à ébullition.

Battre le sucre avec les jaunes d'œufs jusqu'à obtention d'un mélange épais et crémeux. Verser sur ce mélange le mélange précédent encore chaud, tout en battant.

Laisser refroidir, puis mettre la préparation dans la sorbetière.

## GARANTIE

La durée de garantie de nos produits est de 2 ans, sauf décret en vigueur, à compter de la date d'achat initiale ou la date de livraison.

En cas de problèmes ou d'interrogations, vous pouvez facilement accéder à nos pages d'aides, conseils de dépannage, FAQ et modes d'emplois sur notre site SAV : <https://sav.hkoenig.com>.

En tapant le nom de référence de votre appareil dans la barre de recherche, vous accédez à tous les supports en ligne disponibles, conçus pour vous répondre au mieux à vos besoins.

Si vous ne trouvez toujours pas de réponse à votre question ou votre problème, alors cliquez sur « Est-ce que la réponse a résolu votre problème ? ». Vous accéderez alors au formulaire de demande d'assistance SAV, qu'il vous suffira de compléter pour valider votre demande et obtenir de l'aide.

## CONDITIONS DE GARANTIE

La garantie couvre l'ensemble des pannes survenant dans le cadre d'une utilisation normale, conforme aux usages et spécifications présentes sur le manuel d'utilisation. Cette garantie ne s'applique pas aux problèmes d'emballage ou de transport pendant l'expédition du produit par son propriétaire. Elle n'inclut également pas l'usure normale du produit, ni la maintenance ou le remplacement de pièces consommables.

## EXCLUSION DE GARANTIE

- Les accessoires et les pièces d'usure (\*).
- L'entretien normal de l'appareil.
- Toutes pannes survenant par suite d'une mauvaise utilisation (chocs, non-respect des préconisations d'alimentation électrique, mauvaises conditions d'utilisation, etc.), d'un entretien insuffisant ou d'un détournement de fonction de l'appareil, ainsi que l'usage d'accessoires non appropriés.
- Les dommages d'origine externe : incendie, dégâts des eaux, surtension électrique, etc.
- Tout matériel qui aura été démonté même partiellement par des personnes autres que celles habilitées (notamment l'utilisateur).
- Les produits dont le numéro de série serait absent, détérioré ou illisible que ne permettrait pas son identification.
- Les produits soumis à la location, à la démonstration ou à l'exposition.

(\*). Certaines pièces de votre appareil dites pièces d'usure ou consommables se détériorent avec le temps et la fréquence d'usage de votre appareil. Cette usure est normale, mais peut être accentuée par des mauvaises conditions d'utilisation ou entretien de votre appareil. Ces pièces ne sont donc pas couvertes par la garantie. Les accessoires fournis avec l'appareil sont également exclus du champ de la garantie. Ils ne peuvent donc être ni échangés, ni remboursés. Toutefois, certains accessoires peuvent être directement achetés via notre site : <https://sav.hkoenig.com/>.

## ENVIRONNEMENT

### ATTENTION :



Vous ne devez pas vous débarrasser de cet appareil avec vos déchets ménagers. Un système de collecte sélective pour ce type de produit est mis en place par les communes, vous devez vous renseigner auprès de votre mairie afin d'en connaître les emplacements. En effet, les produits électriques et électroniques peuvent contenir des substances dangereuses qui ont des effets néfastes sur l'environnement ou la santé humaine et doivent être recyclés. Le symbole ci-contre indique que les équipements électriques et électroniques font l'objet d'une collecte sélective, il représente une poubelle sur roues barrée d'une croix.

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

## **DEUTSCH**

### **SICHERHEITSHINWEISE**

Bei der Handhabung dieses Gerätes sind folgende Sicherheitshinweise sorgfältig durchzulesen.

- Vergewissern Sie sich das die Eismaschine die selbe Spannung wie Ihr Haushalt hat.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt wenn es in betrieb ist. Wenn Sie es nicht benutzen stecken sie es aus. Das Gerät muss immer auf OFF sein wenn Sie es austecken oder einstecken. Ziehen Sie nicht am Kabel, ziehen Sie direkt am Stecker.
- Dieses Gerät ist nicht fuer die Handhabung von Kindern oder behinderten Personen. Es muss immer eine Zustaendige Person die Handhabung des Gerätes ueberwachen.
- Das Gerät nicht im Freien oder fuer Kommerzielle Zwecke benutzen.
- Reinigen Sie die Teile mit einem Reinigungsmittel. Benutzen Sie nicht Die Spuelmaschine.
- Behruehren Sie nicht die Maschine waehrend des funktionierens. Seien Sie vorsichting mit Haaren, Kleidern und anderen Accessoires.
- Machen Sie das Gerät aus bevor Sie die Accessoires wechseln
- Um einee Stromschlag zu vermeiden benutzen Sie das Gerät nie mit nassen Haenden und tauchen Sie es auch nie ins Wasser.
- Das Gerät nicht in die Naehel von einem Gasherd, Ofen oder heisse Oberflaeche stellen.

- Positionieren Sie das Gerät auf eine stabile, ebene Flaeche.
- Das Becken nicht mehr als  $\frac{3}{4}$  füllen, da die Eiscreme wächst und es uebarlaufen koennte.
- Die Zutaten immer ins Becken leeren niemals in das Kompressor kompartment.
- Um die Verletzungsgefahr zu vermeiden stecken Sie nie die Finger in das Gerät wenn es laueft.
- Die lueftung der Maschine nie abdecken wenn Sie in betriebist.
- Lassen Sie das Kabel nicht ueber den Kuchen rand liegen und vergewissern Sie sich das es nicht ueber eine heisse oberflaeche gelegt wird. Ziehen Sie den Stecker nach Gebrauch aus.
- Wenn das Kabel beschaedigt ist, um Schaeden zu vermeiden, muss es von einem autorisierten Techniker gewechselt werden.
- Vergewissern Sie sich das das Gerät im guten zustand ist. Wenn nicht dann bitte benutzen Sie das Garaet nicht.
- Wenn Sie ein Problem mit dem Garaet haben bitte versuchen Sie nicht es selber zu reparieren, senden Sie es an einen autorisierten Techniker.
- Benutzen Sie das Garaet immer mit den original Teilen.
- 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.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es mit einem

Kundendienst ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

- Das Gerät darf nicht benutzt werden, wenn es fallen gelassen wurde, wenn auffällige Zeichen von Beschädigungen sichtbar sind oder wenn es undicht ist
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, sofern diese beaufsichtigt werden oder eine Einweisung in den sicheren Gebrauch des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen das Gerät nur reinigen oder pflegen, wenn sie mindestens 8 Jahre alt sind und von einem Erwachsenen beaufsichtigt werden.
- Bewahren Sie das Gerät und das zugehörige Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Bei der Verwendung elektrischer Geräte sind stets Sicherheitsvorkehrungen zu treffen, um bei unsachgemäßer Verwendung die Gefahr von Bränden, elektrischen Schlägen und/oder Verletzungen zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, dass die auf dem Typenschild angegebene Nennspannung mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt Ihrer Installation. Wenn dies nicht der Fall ist, wenden Sie sich an den Händler und schließen Sie das Gerät nicht an.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
- Bitte halten Sie dieses Dokument bereit und geben Sie es im Falle einer Übertragung Ihres Gerätes an den zukünftigen Besitzer weiter.



- Nicht im Freien verwenden.
- Das Gerät ist nicht für die Bedienung durch externe Zeitgeber oder ein Fernbedienungssystem vorgesehen.
- 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.

**Der Hersteller ist nicht verantwortlich für schlechte Handhabung des Gerätes. Bitte bewahren Sie die Bedienungsanleitung gut auf**

### **Vor der Nutzung Ihr Gerät :**

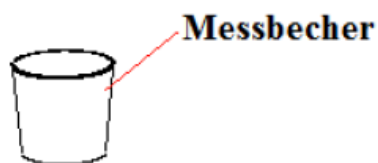
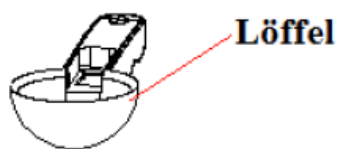
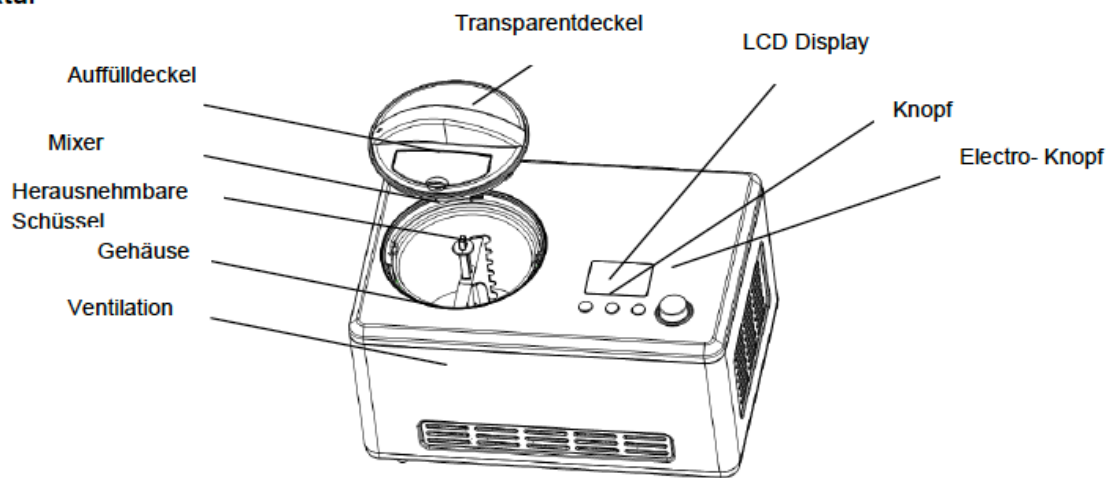
- Entfernen Sie alle Außen- und Innenverpackungen.
- Bevor Sie den Kühlschrank an der Energiequelle anschließen, lassen Sie ihn für ungefähr 2

Stunden aufrecht stehen. Dies wird die Möglichkeit einer Fehlfunktion, die in dem

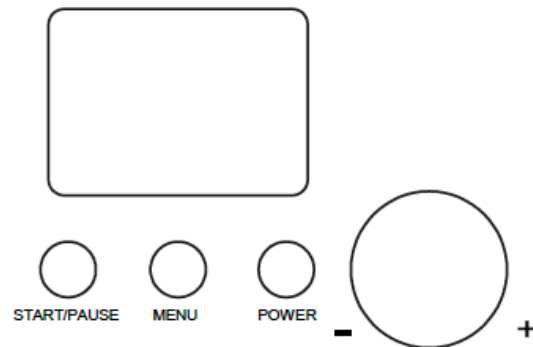
Kühlsystem wegen unsachgemäßer Behandlung während des Transports entstehen könnte, verringern.

# TEILE & EIGENSCHAFTEN :

## Struktur



## Funktionsknöpfe :



**[POWER]** : A Nach dem Starten geht das Gerät in den Standbymodus über. Drücken Sie dann den Knopf **[POWER]** um in den Einstellungsmodus überzugehen und auf dem LCD Display wird "60 : 00" erscheinen. Drücken Sie den Knopf **[POWER]** um wieder zum Standbymodus überzugehen.

**[Menü]** : Durch das Drücken dieses Knopfes können Sie zwischen den folgenden drei Optionen wählen including: [ICE CREAM] [COOLING ONLY] and [MIXING ONLY]. Durch das Festhalten des Knopfes während 3 Sekunden, gelangen Sie wieder zum Menü zurück.

**Electro- Knopf** : Durch das Drehen diese Knopfes können Sie die Zeitschaltuhr bedienen. Die Standartzeit für [ICE CREAM] [COOLING ONLY] and [MIXING ONLY] ist 60min, 30min, 10min, respectiv. Drehen Sie den Knopf nach Links um die Arbeitszeit zu verringern bzw.nach Rechts um sie zu verlängern.

**[START/PAUSE]** : Nach dem Einstellen des Menüs und der Zeitschaltuhr, drücken Sie nun diesen Knopf um zu Starten. Wenn Sie diesen Knopf während des Betriebs drücken, wird der Mixvorgang und die Zeitschaltuhr angehalten. Durch ein weiteres Drücken des Knopfes, fährt dies Maschine, mit dem noch nicht beendeten Arbeitsvorgang fort.

### **Making Ice Cream :**

**Reinigung** : Bevor des Benutzens, waschen Sie gründlich alle Teile, die mit der Eiskrem in Kontakt kommen werden. (inkl. Fixe-Schüssel, Herausnehmbare-Schüssel, Mixmesser, Transparenterdeckel, Auffüldeckel,, Messbecher und Löffel).

**Warnung** : Stellen Sie sicher, dass das Stromkabel ausgesteckt ist.

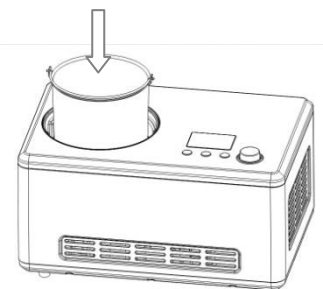
**Wichtig** : Stellen Sie den the Ice Cream Maker immer aufrecht auf eine flache Oberfläche, damit der eingebaure Kompressor ein bestmögliche Leistung erbringen kann.

#### **1. Schritt : Vorbereiten der RezeptzutatenPrepare recipe ingredie**

Bereiten Sie alle Zutaten Ihres eigenen oder die eines Rezeptes aus der Rezeptbroschürevor. Bitte beachten Sie : Sie müssen die Kugel nicht während Stunden vorher ine einen Tiefkühler tiefkühlen, da das Gerät einen eingebauten Kompressor hat, welcher die Rezeptzutaten während des Betriebes tiefkühlt und die Ausgabe von Eiskrem sicherstellt.

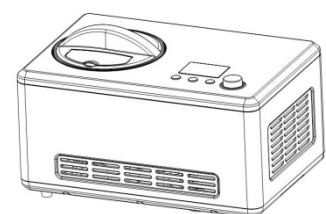


#### **2. Schritt** : Giessen Sie die Rezeptzutaten zusammen mit warmen Wasser in die herausnehmbare Schüssel. Danach folgt eine gleichmäßige Durchmischung. (siehe Bild unten)



#### **3. Schritt** : Platzieren Sie die herausnehmbare Schüssel im Gerät und drehen Sie sie sanft, so dass sie gut in die Fixeschüssel passt. (siehe Bild unten)

#### **4. Schritt** : Platzieren Sie den Mixer in der herausnehmbaren Schüssel. Danach bringen Sie den Transparentdeckel an das Gerät und schliessen Sie diesen mit einer Drehung gegen den Uhrzeigersinn. (Siehe Bild unten).



#### **5. Schritt** : Stecken Sie das Netzkabel ein und drücken Sie den Knopf **[POWER]**.

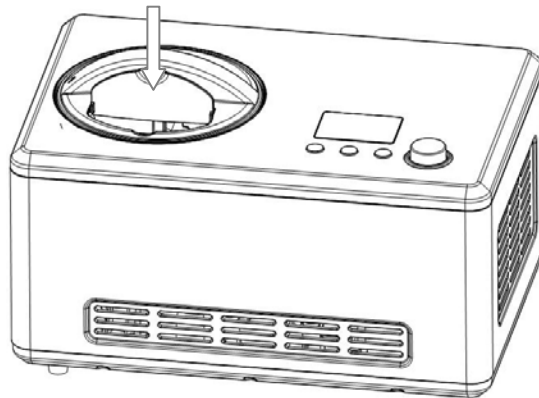
**6. Schritt :** Drücken Sie den Knopf **[MENÜ]** um eine Option auszuwählen.

**7. Schritt :** Bedienen Sie die Zeitschaltuhr.

**8. Schritt :** Drücken Sie **[START/PAUSE]** um zu starten.

**9. Schritt :** Nun können Sie Ihre Lieblingszutaten hinzufügen indem Sie den Auffülldeckel öffnen (sieheBild unten)

Öffnen Sie den Auffülldeckel und fügen Sie Zutaten hinzu.



**10. Schritt :** Wenn der Arbeitsvorgang beendet ist, schalten Sie zu erst das Gerät aus und ziehen Sie dann das Netzkabel aus der Steckdose.

## **Betrieb :**

### **Kühlbewahrungsfunktion**

Um zu verhindern das die Eiskrem schmelz wenn sie nicht sofort nach Beendung des Arbeitsvorgans aus dem Gerätenomme wird startet automatisch die Kühlbewahrungsfunktion für 10 Minuten. Danach schatlet sich der Stanby Modus ein.

### **Motor selbstschutz Funktion**

Wenn die Eiskrem härter wird, kann es sein dass der Mixer blockiert wird. Wenn das geschieht, dann wird der Mixer durch die Motorschutzfunktion gestoppt um die Instandhaltung des Motors zu gewährleisten.

### **Kontrolle des Volumens der Zutaten**

Um ein Überlaufen und Verschwendung zu vermeiden, stellen Sie bitte sicher, dass die Zutaten nicht mehr als 60%der Kapazität der herausnehmbaren Schüssel. (Eiskrem wird grosser wenn es geformt ist)

### **Die Unterschiede der drei Optionen :**

1. Eiskremoption: Die Standartzeit beträgt 60 minuten. Der detaillierte Arbeitsvorgang ist weiter oben beschrieben.
2. Nur Kühlungsoption : Die Standartzeit beträgt 30 minuten. Der Arbeitsvorgang ist der selbe wie der bei der Eiskremoption, aber ohne Mixer.
3. Mixoption :Die Standartzeit beträgt 10 minuten. Der Arbeitsvorgang ist der selbe wie der bei der Eiskremoption, aber ohne Tiefkühlfunktion.

## **Aufbewahren von Eiskrem :**

Entfernen Sie die fertige Eiskrem mit einem Holz-oder Plastiklöffel, verwenden Sie keinen Metalllöffel, da dies die Innenseite der herausnehmbaren Schüssel zerkratzen könnte und bewahren Sie die Eiskrem in einem anderen Behälter auf.in einem anderen Behälter.

## **Wartung :**

Vorsicht: Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose bevor Sie das Gerät reinigen, um somit einen elektro Shock zu vermeiden.

(1) Nehem Sie den Mixer heraus und wischen Sie ihn mit einem feuchten Lappen ab.

(2) Nehem Sie die herausnehmbare Schüssel heraus und reinigen Sie sie mit einem feuchten geschmeidigen Lappen.

- (3) Wischen Sie den Transparentdeckel und Auffülldeckel mit einem feuchten Lappen ab.
- (4) Entfernen Sie Schmutz mit einem feuchten Lappen, giessen Sie kein Wasser über das Netzwerkkabel und tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- (5) Trocknen Sie alle Teile gründlich mit einem trockenen Lappen und platzieren Sie sie wieder in ihre Position.

**Rezepte :**

VANILLE EIS MIT PASSIERTEN FEIGEN

**Zutaten:**

- |                        |                                |
|------------------------|--------------------------------|
| -½ Liter Vollmilch     | -5 Eigelb                      |
| -150gr. Kristallzucker | -100gr fluessige Creme fraiche |
| -3 Vanilleschoten      | -500gr. Feigen                 |
| -300gr. Puderzucker    | -25gr. Glukose                 |

### **Zubereitung:**

Legen Sie die in zweis geschnittenen Vanilleschoten in die heisse Milch waehrend 30 Minuten. Dannach entfernen Sie die Vanilleschotten. Schlagen Sie in einem Salatbecken die eigelb un den zucker bis sie weiss sind.Heizen Sie die milch bis die kocht.

Geben Sie die Creme fraiche ein un bringen sie es wieder zum kochen. Legen waehrend Sie ruehren, die Ei undzucker mischung so schnell wie moeglich ein.

Kochen Sie waehrend 4 bis 5 minuten in dem sie mit einer Holzspachtel ruehren.Lassen Sie es abkuehlen. Geben Sie alles in die Eismaschine un lassen Sie waehrend 30 minuten laufen.

Waschen Sie die Fruechte un trocknen sie sie und waermen Sie sie waehrend 10 Minuten im Maria Bad. Mischen Sie die Fruechte bis sie das Fruchtfleisch eine stabile Konsistenz hat. Geben Sie das Puderzucker und die Glukose waehrend Sie mischen. Geben Sie die passierten Feigen auf die Eiskugeln.

### **Aprikosensorbet**

#### **Zutaten:**

-1Kg. Aprikosen

-1 gruene Zitrone  
-100gr. Puderzucker

-1Lt. Siroup

### **Zubereitung:**

Waschen Sie die Aprikosen. Legen sie die Aprokosen in den mixer bis sie ein Aprokosenpuree haben.Geben Sie die Zitrone un den Zucker ein. Mischen sie gut und lassen Sie alles waehrend einer Stunde ruhen.Geben sie alles waehrend 30 minuten in die Eismaschine.

### **Coupe Reinette du Vignan**

#### **Zutaten fuer das Apfelsorbet:**

-1Kg Reinette du Vignan Aepfel -1  
Gruene Zitrone  
-120gr. Puderzucker

-1/2 Lt. Apfelsaft 100%

### **Zubereitung des Apfelsorbets:**

Schaelen Sie die Aepfel und schneiden Sie sie in kleine Stuecke. Mixen sie sie bis sie ein Apfelpureehaben.

Geben Sie den Zucker und den Zitronensaft ein, mischen Sie alles.

Heizen Sie den Apfelsaft und geben Sie ihn auf den Apfelpuree. Lassen Sie alles abkuehlen undgeben Sie die mischung in die Eiscmaschine waehrend 30 minuten.

#### **Zutaten fuer das Zimteis:**

-1/2 L. Vollmilch + 10cl  
-150gr. KristallisierterZucker  
Fluessige Creme Fraiche

-5 Eigelb  
-100gr.

### **Zubereitung des Zimteis:**

Heizen Sie die 10cl Milch mite dem Zimt waehrend 20 Minuten. Schlagen Sie das Eigelb und den zucker in einem Salatbecken. Heizen Sie die Milch in einer Pfanne bis Sie kocht. Geben sie die Creme fraiche und bringen Sie eswieder zum kochen. Geben Sie so schnell wie moeglich die Eigelb und Zucker mischung ein in dem sie ruehren. Kochen Sie es waehrend 4-5 Minuten in dem Sie immer mit einer Holzspachtel ruehren. Geben Siedie Zimtinfusion bei und lassen abkuehlen. Geben Si dan alles in die Eismaschine, waehrend 20 Minuten.

### **Waldfrucht Sorbet**

#### **Zutaten fuer Brombeeren Sorbet:**

-1Kg. Beeren  
zitronene  
-100gr. Puderzucker  
Siroup

-2 grueene  
-1/2 L.

### **Zubereitung des Brombeeren Sorbets:**

Waschen Sie die Brombeeren un geben Sie das Puderzucker bei. Mischen sie alles bis sie ein pureehaben. Lassen Sie es waehrend einer Stunde im Kuehlschrank abkuehlen. Geben Sie den Siroup bei un den Zitronensaft, mischen Sie alles. Geben Sie die Mischung in die Eismaschine waehrend 30 minuten.

#### **Zutaten fuer Heidelbeeren Sorbet:**

-1Kg. Heidelbeeren  
-100gr. Puderzucker

-1/2 L. Siroup

-2 grüne Zitronen

#### **Zubereitung des Heidelbeeren Sorbets:**

Waschen Sie die Heidelbeeren und geben Sie das Puderzucker bei. Mischen Sie alles bis Sie ein Püree haben. Lassen Sie es während einer Stunde im Kühlschrank abkühlen.

Geben Sie den Siroup bei und den Zitronensaft, mischen Sie alles. Geben Sie die Mischung in die Eismaschine während 30 Minuten.

#### **Zutaten für Himbeeren Sorbet:**

-1 Kg. Himbeeren

-2 grüne Zitronen

-100gr. Puderzucker

-1/2L Orangensaft

-1/2 L. Siroup

#### **Zubereitung des Himbeeren Sorbets:**

Waschen Sie die Himbeeren und geben Sie das Puderzucker, Zitronensaft und Orangensaft bei. Mischen Sie alles bis Sie ein Püree haben. Lassen Sie es während zwei Stunden im Kühlschrank abkühlen.

Geben Sie das Siroup bei.

Geben Sie die Mischung in die Eismaschine während 30 Minuten.

#### **Zutaten für die passierten Erdbeeren:**

-500gr Erdbeeren

-300 gr Puderzucker

-25gr. Glukose

#### **Zubereitung der passierten Erdbeeren:**

Waschen Sie die Erdbeeren. Wenn nötig heizen Sie die Erdbeeren im Maria Bad. Mixen Sie bis Sie ein Erdbeerpüree erhalten und mischen Sie das Puderzucker dazu.

#### **Lakritze Eis**

##### **Zutaten:**

-5 Eigelb

-150 gr Kristallisiertes Zucker

-1/2L Vollmilch + 10cl

-100gr. Flüssige Creme fraîche 100gr.

Flüssige Lakritze

##### **Zubereitung:**

Legen Sie die Lakritze in 10cl Milch während 25 Minuten. Schlagen Sie das Eigelb und den Zucker in einem Salatbecken.

Heizen Sie die Milch in einer Pfanne, geben Sie die Creme fraîche bei und bringen Sie es wieder zum Kochen,

Geben Sie die Eigelb, Zucker Mischung bei, so schnell wie möglich während Sie rühren. Kochen Sie alles während 4-5 Minuten in dem Sie mit einer Holzspachtel mischen.

Geben Sie die Lakritze Infusion bei.

Lassen Sie alles abkühlen und dann geben Sie die Mischung in die Eismaschine während 30 Minuten.

#### **GARANTIE**

Die Garantiezeit für unsere Produkte beträgt 2 Jahre, sofern keine anderen Bestimmungen gelten, ab dem Datum des ursprünglichen Kaufs oder ab dem Lieferdatum.

Bei Problemen oder Fragen können Sie sich an unsere Hilfeseiten, Tipps zur Fehlerbehebung, FAQs und Bedienungsanleitungen auf unserer Kundendienst-Website wenden: <https://sav.hkoenig.com>.

Wenn Sie den Referenznamen Ihres Geräts in die Suchleiste eingeben, erhalten Sie



Zugang zu allen verfügbaren Online-Supports.

Wenn Sie immer noch keine Antwort auf Ihre Frage oder Ihr Problem finden, dann klicken Sie auf "Hat die Antwort Ihr Problem gelöst?". Sie können dieses Formular ausfüllen, um Ihre Anfrage zu bestätigen und Hilfe zu erhalten.

#### GARANTIEBEDINGUNGEN

Die Garantie deckt alle Defekte ab, die bei normalem, bestimmungsgemäßem Gebrauch und den in der Bedienungsanleitung enthaltenen Spezifikationen auftreten. Diese Garantie gilt nicht für Probleme mit der Verpackung oder dem Transport während des Versands des Produkts durch den Eigentümer. Sie umfasst auch nicht den normalen Verschleiß des Produkts, die Wartung oder den Austausch von Verschleißteilen.

#### AUSSCHLUSS DER GARANTIE

- Zubehör und Verschleißteile (\*).
- Die normale Wartung des Geräts.
- Alle Defekte, die durch unsachgemäßen Gebrauch (Stöße, Nichteinhaltung der empfohlenen Stromzufuhr, schlechte Nutzungsbedingungen usw.), unzureichende Wartung oder Zweckentfremdung des Geräts auftreten, sowie die Verwendung von ungeeignetem Zubehör.
- Schäden durch äußere Einflüsse: Brand, Wasserschäden, elektrische Überspannung usw.
- Alle Geräte, die von anderen als den befugten Personen (insbesondere dem Nutzer) auch nur teilweise auseinanderggebaut wurden.
- Produkte, deren Seriennummer fehlt, beschädigt oder unleserlich ist, sodass sie nicht identifiziert werden können.
- Produkte, die vermietet, vorgeführt oder ausgestellt werden.

(\*) Einige Teile Ihres Geräts, die als Verschleißteile oder Verbrauchsmaterialien bezeichnet werden, verschleiben mit der Zeit und der Häufigkeit der Nutzung Ihres Geräts. Diese Abnutzung ist normal, kann aber durch falsche Nutzung oder Pflege Ihres Geräts noch verstärkt werden. Diese Teile sind daher nicht durch die Garantie abgedeckt.

Das mit dem Gerät gelieferte Zubehör ist ebenfalls von der Garantie ausgeschlossen. Sie können daher weder umgetauscht noch erstattet werden. Einige Zubehörteile können jedoch direkt über unsere Website <https://sav.hkoenig.com/> erworben werden.

## UMWELT

### ACHTUNG:



Werfen Sie nicht dieses Produkt, wie es mit anderen Haushaltsprodukten hat. Es gibt eine Mülltrennung von diesem Produkt in Gemeinden, Sie müssen Ihre lokalen Behörden über die Orte, wo man dieses Produkt zurückgeben können zu informieren. In der Tat enthalten elektrische und elektronische Produkte gefährliche Stoffe, die schädliche Auswirkungen auf die Umwelt oder die menschliche Gesundheit haben und sollte recycelt werden. Das Symbol hier darauf hinweisen, dass elektrische oder elektronische Geräte sollten sorgfältig ausgewählt werden, ist ein fahrbarer Abfallbehälter mit einem Kreuz markiert.

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

## **NEDERLANDS**

### **VEILIGHEIDINSTRUCTIES**

Bij het gebruik van dit apparaat moeten volgende veiligheidsvoorschriften gevolgt worden.

- Zorg ervoor dat de spanning van de ijs machine overeenkomstig is met de spanning in uw huis.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter als het in werking staat. Als u het niet gebruikt, koppel het apparaat los. Het apparaat moet altijd op OFF ingesteld zijn als u het loskoppelt. Trek niet aan het kabel maar de stekker.
- Dit apparaat is niet voor de behandeling van kinderen of personen met een handicap geschikt. Er moet altijd een bevoegde persoon aanwezig zijn als het apparaat in werking staat.
- Het apparaat niet buitenshuis of voor commerciële doeleinden gebruiken.
- Reinig de onderdelen met een reinigingsmiddel. Zet het nooit in de vaatwasser.
- Raak de machine tijdens de operatie niet aan. Wees voorzichtig met haar, kleding en andere accessoires.
- Schakel het apparaat uit voor dat u de accessoires gaat vervangen.
- Om elektrische schok te voorkomen, gebruik het apparaat niet met natte handen en dompel het nooit onder water.
- Het apparaat niet in de buurt van een gasfornuis, oven of heete oppervlak plaatsen.
- Plaats dit apparaat op een stabiele oppervlakte.

- Vul het ijsbakje niet meer dan drie kwart, omdat de ijscremekan overstromen .
- De ingrediënten altijd in het ijsbakje zetten, nooit in het compressor compartiment.
- Om het risico van letsel te vermijden, nooit uw vingers in het apparaat steken als het in werking staat.
- Dek de ventilatie van de machine nooit af als het in werking staat.
- Laat het kabel niet van het aanrecht slingeren en let er op dat het niet op een heet oppervlak wordt geplaatst. Verwijder de stekker na gebruik.
- Om schade te vermijden, moet het kabel, als het beschadigd is, door een erkende technicus worden vervangen.
- Zorg ervoor dat het apparaat in goede staat is. Zo niet, gebruik het apparaat niet meer.
- Als u een probleem met het apparaat heeft, alsjeblieft niet proberen om zelf te repareren, neem contact op met een erkende technicus.
- Gebruik het apparaat altijd met de originele onderdelen.
- 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.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangend door een after-sales service om elk gevaar te voorkomen.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt als het is

gevallen, er zijn duidelijke tekenen van schade zichtbaar of er zijn lekken.

- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en ouder indien dit gebeurt onder toezicht, als zij van tevoren instructies hebben ontvangen betreffende het veilige gebruik van het apparaat en als zij de mogelijke gevaren kennen.
- Reiniging en onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht van een volwassene staan.
- Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen onder de 8 jaar.
- Bij het gebruik van elektrische apparatuur moeten altijd veiligheidsmaatregelen worden genomen om het risico van brand, elektrische schokken en/of letsel in geval van verkeerd gebruik te voorkomen.
- Controleer of de spanning op het typeplaatje overeenkomt met de spanning die op het typeplaatje staat van uw installatie. 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 terwijl het in bedrijf is.
- Bewaar dit document bij de hand en geef het aan de toekomstige eigenaar in geval van overdracht van uw apparaat.
- Niet buiten gebruiken.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een afstandsbediening.
- 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.

**De fabrikant is niet verantwoordelijk voor de slechte behandeling van het apparaat. Bewaar deze handleiding goed op.**

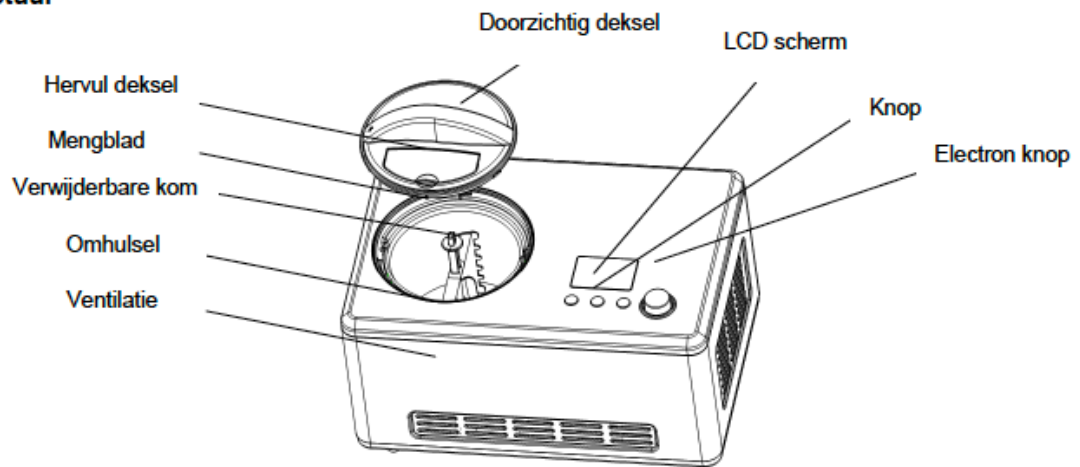
### **Voordat u uw apparaat gebruikt:**

- Verwijder het verpakkingsmateriaal aan de buiten- en binnenkant.
- Voordat u de koelkast aansluit op het lichtnet, laat hem eerst ongeveer 2 uur rechtop staan.

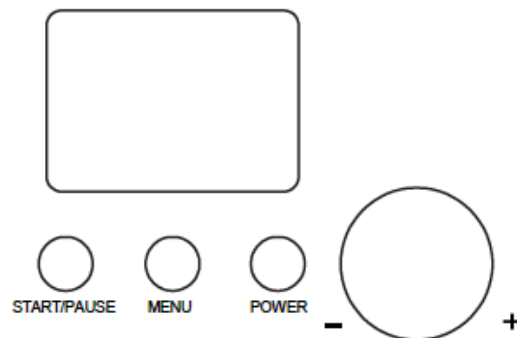
Dit verkleint het risico dat het koelsysteem niet goed functioneert door verkeerd vervoer.

# ONDERDELEN EN FUNCTIES

## Structuur



## Funcie knoppen



**[POWER]** : Na het inschakelen gaat de machine in stand-by modus. Druk dan de **[POWER]** knop om het apparaat in te stellen. Het LCD scherm geeft "60 : 00" aan. Druk op de **[POWER]** knop tijdens het instellen om het apparaat weer op stand-by te zetten.

**[Menu]** : Door op deze knop te drukken kunt u kiezen uit drie functies. Dit zijn: [ICE CREAM] [COOLING ONLY] en [MIXING ONLY]. Druk deze knop gedurende 3 seconde als het apparaat in functie is om terug naar de menu selectie te gaan.

**Electron knop** : Draai de knop om de operatieduur in te stellen. De standaard werktijd voor de functies [ICE CREAM] [COOLING ONLY] en [MIXING ONLY] is respectievelijk 60min, 30min, 10min. Door de knop naar links te draaien kan de werktijd afgenomen worden. Door naar rechts te draaien zal de werktijd toenemen.

**[START/PAUSE]** : Na het menu en de tijd te hebben ingesteld drukt u op deze knop om functie uit te laten voeren. Door op deze knop te drukken tijdens de bereiding zal het mengproces gestopt worden en de bereidingstijd zal ook stopgezet worden. Druk opnieuw op deze knop om de pauze weer op te heffen.

#### Het maken van IJs:

**Hygiëne:** Voor gebruik dient u alle onderdelen die in contact komen met het ijs grondig te wassen (inclusief de vaste kom, de verwijderbare kom, de mixas en de doorzichtige deksel).

**Waarschuwing:** Zorg ervoor dat de stroomkabel niet is ingeschakeld.

**Belangrijk:** Plaats de IJmachine rechtop op een vlak oppervlak, zodat de ingebouwde COMPRESSOR optimaal functioneert.

#### Stap 1. Prepare recipe ingredients:

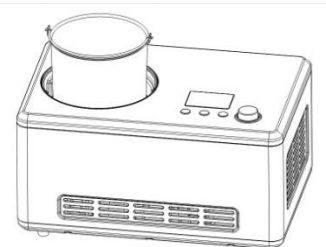
Bereid de ingrediënten voor van uw Eigen recept of van een recept uit de voorbeeld recepten hier. Let op: U hoeft deze kom niet van tevoren uren in de vriezer te koelen, deze IJsmachine heeft een INGEBOUWDE COMPRESSOR die de ingrediënten bevriest en ervoor zorgt dat er IJs gemaakt kan worden



**Stap 2.** Schenk de goed voorbereide ingrediënten en warm water in de verwijderbare kom. Start dan het mengen (zie afbeelding zijkant).



**Stap 3.** Plaats de verwijderbare kom in de machine en draai zodat deze vast klemt in het apparaat (zie afbeelding zijkant).



**Stap 4.** Plaats het mengblad in de verwijderbare kom en plaats deze goed in de opening die voor de motor-as. Plaats dan het doorzichtige deksel op de machine en draai deze tegen de klok in om hem te sluiten (zie afbeelding zijkant).



**Stap 5.** Sluit de stroomkabel aan en druk op de **[POWER]** knop om de machine in te schakelen.

**Stap 6.** Druk op de **[MENU]** knop om de gewenste functie te kiezen.

**Stap 7.** Draai de knop om de bereidingstijd in te stellen.

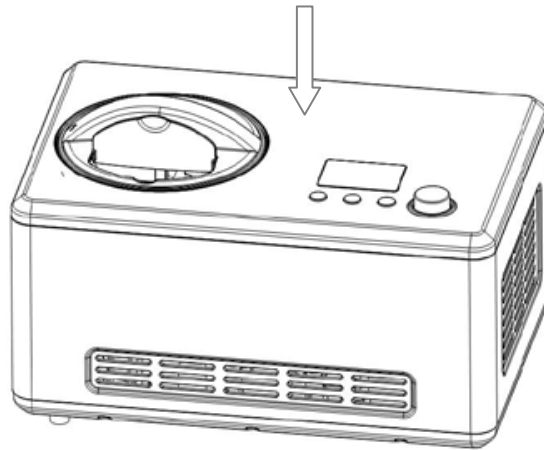
**Stap 8.** Druk op de **[START/PAUSE]** knop om het apparaat te starten.

**Stap 9.** U kunt uw gewenste ingrediënten toevoegen door het hertel deksel te openen (zie afbeelding op de volgende pagina).



**Stap 10.** Als de bereiding klaar is, schakel de machine dan eerst uit en verwijder dan de verwijderbare kom.

Open de hervuldeksel en voeg de ingrediënten toe



## **BEDIENING :**

### **Verkoelingsfunctie**

Om smelten van het ijs te voorkomen, is het volgende systeem ingebouwd: Als het ijs bereid is, zonder dat een andere bereiding wordt gestart, zal de verkoelingsfunctie automatisch inschakelen. Deze functie houdt het ijs gedurende tien minuten gekoeld. Na tien minuten wordt de stand-by functie ingeschakeld.

### **Motor-beschermingsfunctie**

Terwijl het ijs harder wordt, kan de mengmotor geblokkeerd raken. De beschermingsfunctie zorgt ervoor dat de mengmotor stopt wanneer deze oververhit raakt. Zo wordt de levensduur van de motor verlengd.

### **Hoeveelheid van de Ingrediënten Controleren**

Om morsen te voorkomen, dient u ervoor te zorgen dat de ingrediënten niet meer dan 60% van de capaciteit van de verwijderbare kom vormen (IJs neemt toe tijdens de bereiding).

### **De Verschillen Tussen de Drie Functies**

1. Ice cream functie: de bereidingstijd is 60 minuten. De gedetailleerde bediening is zoals bovenaangegeven.
2. Cooling only functie, de werkfunctie is 30 minuten. De bereiding is hetzelfde als dat van de icecream functie, echter zonder mengfunctie.
3. Mixing only functie, de werkfunctie is 10 minuten. De bereiding is hetzelfde als dat van de ice cream functie, echter zonder vries functie.

### **Bewaren van het ijs**

Verwijder het ijs uit de machine en plaats deze met een plastic of houten lepel in een andere bak. Gebruik geen metalen lepel om krassen aan de binnenkant van de verwijderbare kom te voorkomen.

## **ONDERHOUD :**

Let op: De stroomkabel dient verwijderd te zijn voordathet apparaat wordt schoongemaakt om elektrische schokken te voorkomen.

- ( 1 ) Verwijder het megblad en maak deze schoon met een vochtige doek
- ( 2 ) Verwijder de verwijderbare kom en maak dezeschoon met een vochtige zachte doek
- ( 3 ) Neem de doorzichtige deksel en de hervul deksel af met een vochtige doek
- ( 4 ) Verwijder vuil van andere onderdelen van hetapparaat met een vochtige zachte doek, dompel de kabel, stekker en ventilatie niet onder water of een andere vloeistof.
- ( 5 ) Droog grondig af met een droge doek, plaats de componenten dan weer op de juiste plaatsen.

## **RECEPTEN :**

### **Vanille Ijs met vijgen**

#### **Ingrediënten:**

-½ Liter Volle Melk  
-150gr. Kristalsuiker  
-3 Vanillestokjes  
-300gr. Poedersuiker  
-5 Eierdooier  
-100gr liquid Creme fraiche  
-500gr. Vijgen  
-25gr. Glucose

#### **Bereiding:**

Leg de in twee gedeelde vanille stokjes gedurende 30 minuten in hete melk. Verwijder daarna de vanillestokjes.

Klop het eigeel en de suiker in een kom, tot het wit is. Verwarm de melk totdat deze kookt.

Doe de creme fraiche erbij en breng het opnieuw aan de kook. Geef terwijl u roert het ei en suiker mengsel sosnel mogelijk bij.

Kook 4-5 minuten en roer met een houten spatel. Laat het afkoelen.

Zet alles in de ijs machine en laat het gedurende 30 minuten werken.

Was de vruchten en droog ze, en warm ze gedurende 10 minuten in een water bad.

Meng het fruit tot het vlees een stevige consistentie heeft. Voer de poedersuiker en glucose erbij, terwil u mengt. Plaats de vijgen op de ijs ballen.

### **Apricot sorbet**

#### **Zutaten:**

-1Kg. Apricoten  
-100gr. Poedersuiker  
-1 groene citroen  
-1Lt. Siroup

#### **Bereiding:**

Was de apricoten. Plaats de apricozen in de mixer en meng ze tot puree. Voeg de suiker en citroen bij.

Meng het goed en laat het gedurende een uur rusten.

Geef alles gedurende 30 minuten in de ijsmachine.

### **Coupe Reinette du Vignan**

#### **Ingrediënten voor Appel**

**sorbet:**  
-1Kg Reinette du Vignan  
Appels  
-120gr. Poedersuiker  
-1 Groene citroen  
-1/2 Lt. Appelsap 100%

#### **Bereiding:**

Schil de appels en snijd ze in kleine stukjes. Meng ze tot een appel puree. Voer de suiker en citroensap bij, meng alles.

Verhit de appelsap en voeg deze toe aan de appelmoes. Laat alles afkoelen en geef het mengsel gedurende 30minuten in de ijsmachine.

#### **Ingrediënten voor Kaneelijs:**

-1/2 L. Volle Melk + 10cl  
-150gr. Kristal suiker

- 5 Eierdooier
- 100gr. liquid Creme Fraiche

### **Bereiding Kaneelijs:**

Verwarm 10cl van de melk met kaneel gedurende 20 minuten. Klop de eierdooiers en de suiker in een kom.

Verwarm de melk in een pan en breng deze aan de kook. Voer de creme fraiche erbij en breng het opnieuw aan de kook.

Voer zo snel mogelijk de eidooiers en suiker mengsels bij, tijdens het roeren.

Kook 2-5 minuten, terwijl je met een houten spatel roert. Voeg de kaneel mengsel bij en laat het afkoelen. Voeg alles gedurende 20 minuten in de ijsmachine.

### **Bosvruchten Sorbet**

#### **Ingrediënten voor Bosvruchten sorbet:**

- 1Kg. Bessen
- 2 Groene citroen
- 100gr.
- 1/2 L. Siroup
- Poedersuiker

### **Bereiding Bosvruchten sorbet:**

Was de bessen en voeg de poedersuiker bij. Meng alles tot een puree. Laat het gedurende een uur in de koelkast afkoelen.

Voeg de citroensap en sirop bij en meng alles.

Voer het mengsel in de ijsmachine gedurende 30 minuten.

### **Ingrediënten voor Bosbessen sorbet:**

-1Kg. Bosbessen -2 groen citroen

-100gr. Poedersuiker -1/2 L. Siroup

### **Bereiding Bosbessen sorbet:**

Was de bosbessen en voeg poedersuiker bij. Meng alles tot een puree. Laat het gedurende een uur in de koelkast afkoelen.

Voeg de siroup en de citroensap bij, meng alles.

Geef het mengsel gedurende 30 minuten in de ijsmachine.

### **Ingrediënten voor Frambozen sorbet:**

-1Kg. Frambozen -2 groene citroen  
-100gr. Poedersuiker -1/2L Sinaasappelsap  
-1/2 L. Siroup

### **Bereiding Frambozen sorbet:**

Was de frambozen en voeg de poedersuiker en citroensap bij. Meng alles tot een puree. Laat het gedurende twee uur in de koelkast afkoelen.

Voeg de siroup bij.

Giet het mengsel gedurende 30 minuten in de ijsmachine.

### **Ingrediënten voor aardbeien ijs:**

-500gr Aardbeien -300 gr Poedersuiker  
-25gr. Glucose

### **Bereiding Aardbeien ijs:**

Was de aardbeien. Indien nodig, verwarm de aardbeien in een water bad. Meng alles tot een puree en voeg de poedersuiker bij.

### **Zoethout ijs**

#### **Ingrediënten:**

-5 Eierdooier -150 gr KristalSuiker  
-1/2L Volle Melk + 10cl zoethout -100gr.liquid Creme fraiche100gr. liquid

#### **Bereiding:**

Plaats de drop gedurende 25 minuten in 10cl melk. Klop de eierdooiers en de suiker in een kom.

Verwarm de melk in een pan, voeg de creme fraiche bij en breng het opnieuw aan de kook. Voeg de eierdooiers en suiker bij het mengsel, en roer zo snel mogelijk.

Kook 4-5 minuten, terwijl u alles met een houten spatel mengt. Voeg de drop infusie bij.

Laat het mengsel afkoelen en giet het vervolgens gedurende 30 minuten in de ijsmachine.

## **GARANTIE**

De garantieperiode op onze producten is 2 jaar, tenzij anders vermeld, beginnend vanaf de datum van de initiële aankoop of bezorgdatum.

Als u problemen of vragen heeft, kunt u eenvoudig onze hulppagina's bezoeken voor tips om problemen op te lossen, de FAQ's en andere gebruikershandleidingen op onze website: <https://sav.hkoenig.com>.

Door de referentiernaam van uw apparaat in de zoekbalk te typen, krijgt u toegang tot alle beschikbare online hulpmiddelen, ontworpen om aan uw behoeften te voldoen. Als u toch niet geen antwoord op uw vraag kunt vinden, klik dan op "Heeft het antwoord uw probleem opgelost? Hierdoor gaat u naar het Aanvraagformulier voor Klantenondersteuning, dat u in kunt vullen om uw verzoek te valideren en hulp te ontvangen.

## GARANTIEVOORWAARDEN

De garantie dekt alle mankementen die voortkomen uit normaal gebruik, volgens de sectie gebruik en specificaties in de gebruikershandleiding.

Deze garantie omvat niet verpakings- of transportproblemen tijdens het vervoer van het product door de eigenaar. Het omvat ook niet de normale slijtage van het product, noch het onderhoud of vervangen van verbruiksartikelen.

## UITSLUITINGEN VAN DE GARANTIE

- Accessoires en verbruiksartikelen (\*).
- Normaal onderhoud van het apparaat.
- Alle mankementen veroorzaakt door verkeerd gebruik (schokken, het niet opvolgen van de aanbevolen stroomvoorziening, in slechte omstandigheden gebruiken, etc.), onvoldoende onderhoud of ondeugdelijk gebruik van het apparaat, alsook het gebruik van ongeschikte accessoires.
- Schade van buitenaf: vuur, waterschade, elektrische stroompiek, etc.
- Apparaten die uit elkaar zijn gehaald, ook gedeeltelijk, door personen die niet er niet gekwalificeerd voor zijn (zoals de gebruiker).
- Producten waarvan het serienummer verdwenen, beschadigd of onleesbaar is, waardoor we het niet kunnen identificeren.
- Producten die verhuurd werden of ter demonstratie of showmodel waren.

(\*) Sommige onderdelen van uw apparaat, genaamd verbruiksartikelen, slijten naar verloop van tijd en bij veel gebruik van uw apparaat. Deze slijtage is normaal, maar kan verergerd worden door slechte omstandigheden of onderhoud van uw apparaat. Deze onderdelen worden daarom niet gedekt door de garantie.

De accessoires meegeleverd met het apparaat zijn ook uitgesloten van de garantie. Ze kunnen niet vervangen of gerestitueerd worden. Echter, sommige accessoires zijn te koop via onze website: <https://sav.hkoenig.com/>.

## MILIEU

### ATTENTIE:

 Dit apparaat mag niet met uw ander huishoudelijke toestellen worden verwijderd. Dit product moet op een geselecteerde stortplaats verwijderd worden. U kunt bij de gemeente een indiceerde plaats aanvragen. Elektrisch en elektronische producten kunnen gevaarlijke stoffen inhouden die schadelijk zijn voor mensen en het milieu en moet recycled worden. Het symbool aan de kant geeft aan dat het een elektrisch en elektronisch toestel is en zijn dus artikelen van een selectieve collectie. Het beeld geeft een afvalbak met een X teken aan.

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**

Cuando use dispositivos eléctricos, debe respetar las instrucciones básicas. LEA ATENTAMENTE ESTE MANUAL ANTES DE USAR EL DISPOSITIVO

- Verifique que la tensión eléctrica de su hogar coincida con la del dispositivo.
- Nunca deje el dispositivo sin vigilancia cuando esté en funcionamiento. Siempre desenchufe el dispositivo después de usarlo y antes de todo desmontaje o limpieza.
- No deje el dispositivo al alcance de los niños. No lo use en presencia de niños sin un cuidado especial.
- Sólo use el dispositivo para tareas domésticas y únicamente con la alimentación siguiendo las indicaciones de este manual.
- No lo lave en el lava vajillas, sólo lave el dispositivo con agua tibia y jabón.
- Nunca toque los elementos en curso de funcionamiento. Tome todas las precauciones y aleje las manos, cabello, ropa y otros accesorios de las partes en movimiento.
- Nunca saque o cambie una parte o accesorio del dispositivo cuando este está en uso.
- Nunca sumerja el dispositivo, el cable o el enchufe en agua u otro líquido. Use un paño húmedo para limpiarlo. No use el dispositivo con las manos húmedas.
- Nunca sobrepase el nivel de llenado máximo (3/4 de la bandeja) porque el hielo se hinchará durante la refrigeración.
- Siempre ponga los ingredientes en la bandeja

desplazable y nunca directamente en el compartimiento del compresor.

- Para evitar todo riesgo de lesión, no introduzca los dedos o cualquier otro objeto en el compartimiento del compresor.
- No instale el dispositivo cerca de fuentes de calor.
- Ubique el dispositivo en una superficie seca y estable.
- No use el dispositivo en exteriores y úselo en un lugar seco.
- No tape en ningún caso los ventiladores del motor y del compresor mientras el dispositivo esté en uso.
- Desenchufe el dispositivo antes de limpiarlo o guardarlo. No jale del cable. Asegúrese de que nadie pueda tropezar con el cable de alimentación. No lo doble ni lo ponga en contacto con superficies calientes.
- No use su dispositivo si el cable de alimentación o el dispositivo en sí están dañados. Si el cable de alimentación está dañado debe ser cambiado por un técnico.
- Nunca repare el dispositivo usted mismo. En tal caso perderá el beneficio de la garantía. Como con todo dispositivo eléctrico, debe ser reparado por una persona calificada. De la misma manera, el cambio del cable de alimentación representa un peligro real y es necesario contactar a un técnico.
- 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.

- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por un servicio post-venta para evitar cualquier peligro.
- El dispositivo no debe utilizarse si se ha caído, si hay signos evidentes de daño o si hay fugas.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de al menos 8 años de edad, siempre que cuenten con supervisión y hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del electrodoméstico y sean plenamente conscientes de los peligros que implica.
- La limpieza y mantenimiento de la máquina no debe ser efectuada por niños a menos que tengan como mínimo 8 años de edad y cuenten con la supervisión de un adulto.
- Mantenga el aparato y su cable eléctrico fuera del alcance de niños de menos de 8 años.
- Al utilizar equipos eléctricos, siempre se deben tomar precauciones de seguridad para evitar el riesgo de incendio, descarga eléctrica y/o lesiones en caso de uso indebido.
- Asegúrese de que la tensión nominal de la placa de características corresponde a la tensión de red de su instalación. Si no es así, póngase en contacto con el distribuidor y no conecte la unidad.
- Nunca deje la unidad desatendida mientras esté en funcionamiento.
- Por favor, tenga este documento a mano y entréguelo al futuro propietario en caso de transferencia de su dispositivo
- No utilizar en el exterior.
- El dispositivo no está diseñado para ser operado por

mediante 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.

**EL FABRICANTE NO SE RESPONSABILIZA DE UNA MALAUTILIZACIÓN DEL DISPOSITIVO.**

**CONSERVE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES.**

### **Antes de usar su dispositivo:**

- Retire el material de embalaje por fuera y por dentro.

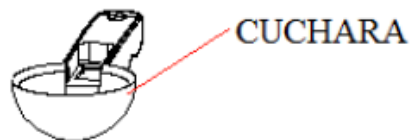
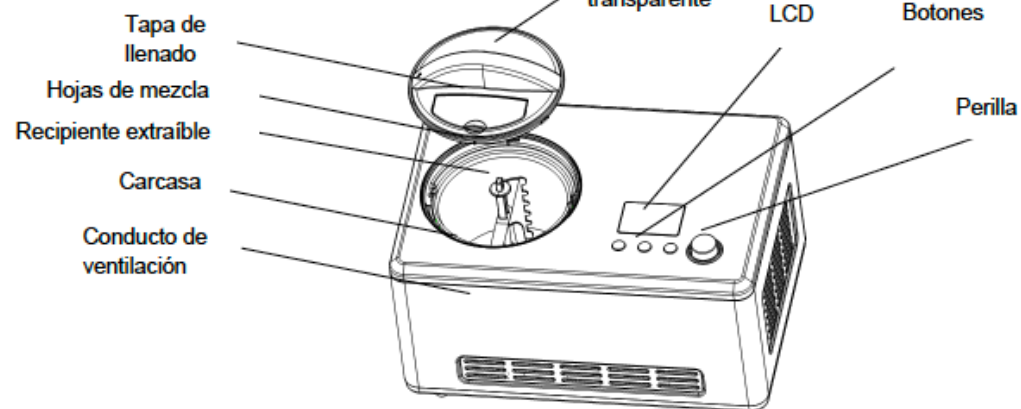
- Antes de conectar el refrigerador por primera vez, déjelo reposar en posición vertical durante

aproximadamente 2 horas. Esto reducirá la posibilidad de un mal funcionamiento en el sistema

de enfriamiento debido a la posible perturbación del gas refrigerante durante el transporte.

## PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS:

### Estructura

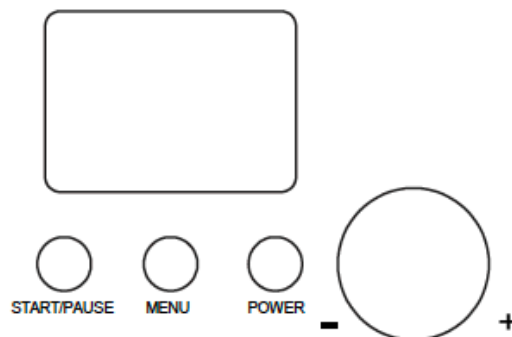


CUCHARA



VASO DE MEDIDA

### Botones



**[POWER]** : Después del encendido, la máquina entra en modo de espera. A continuación, pulse el botón **[POWER]** para entrar en el modo de ajuste y la pantalla LCD mostrará " 60:00 ". Pulse el botón **[POWER]** durante el modo de ajuste, la máquina entrará en el modo de espera de nuevo.

**[Menu]** : Al pulsar este botón, hay 3 modos de trabajo para esta opción que son los siguientes: [ICE CREAM] [COOLING ONLY] y [MIXING ONLY]. Mantenga pulsado este botón durante 3 segundos durante la operación; la máquina entrará en el menú de selección de nuevo.

**Perilla** : Gire la perilla para ajustar el tiempo de trabajo, los tiempos predeterminados para [ICE CREAM] [COOLING ONLY] y [MIXING ONLY] son de, respectivamente, 60min, 30min, 10min. Girando el mando hacia la izquierda puede disminuir el tiempo del proceso. Por el contrario; girando a la derecha puede aumentarlo.

**[START / PAUSE]** : Después de configurar el menú y la hora, pulse este botón para iniciar el modo de trabajo. Durante el funcionamiento, al presionar este botón, la mezcla hará una pausa y la cuenta atrás de tiempo pausará también. En el modo de pausa, pulse de nuevo este botón, la máquina continuará con el proceso.

### Hacer Helados:

**Limpieza:** Antes de usar, lavar bien todas las piezas que entran en contacto con el helado (incluyendo el recipiente fijo, el recipiente extraíble, las hojas de mezcla, la tapa transparente, la tapa de llenado, la taza de medir y la cuchara).

**Advertencia:** Por favor, asegúrese de que el cable de alimentación está desenchufado.

**Importante:** Siempre coloque la heladera en posición vertical sobre una superficie plana, de modo que el compresor pueda proporcionar un mejor rendimiento.

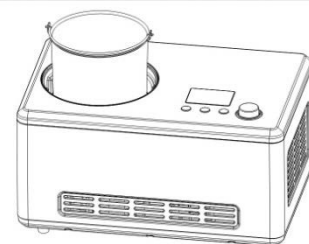
#### Paso 1. Prepare los ingredientes de la receta:

Prepare los ingredientes de la receta de su propia receta o del libro de recetas incluido. Nota: No es necesario congelar el recipiente durante horas en un congelador con antelación, ya que esta máquina tiene un compresor incorporado que congela los ingredientes durante el proceso de elaboración para asegurar la calidad del helado.



**Paso 2.** Vierta los ingredientes de la receta y agua caliente en el recipiente extraíble y mézclelos (Ver la imagen de abajo).

**Paso 3.** Ponga el recipiente extraíble en la máquina y ligeramente gírelo para que encajen en el recipiente fijo (Ver la imagen).



**Paso 4.** Coloque la hoja de mezcla en el recipiente extraíble y asegúrese de mantenerlo bien encajado con respecto a las hojas de mezcla. A continuación coloque la tapa transparente y asegúrela girándola en el sentido contrario a la del reloj (Ver la imagen).

**Paso 5.** Enchufe el dispositivo y pulse el botón **[POWER]** para encender el dispositivo.

**Paso 6.** Presione el botón **[MENU]** para elegir el modo de trabajo.

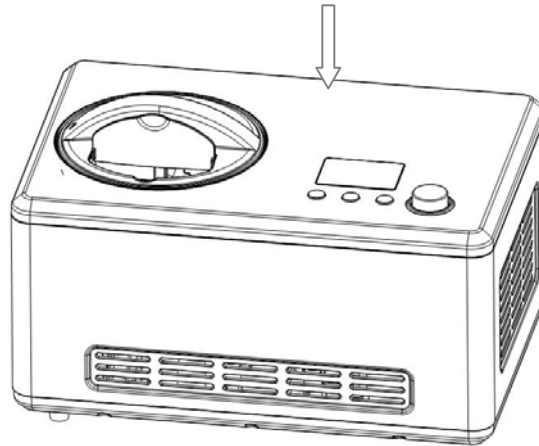
**Paso 7.** Gire el mando para ajustar el tiempo de trabajo.

**Paso 8.** Pulse el botón **[START / PAUSE]** para comenzar el proceso.

**Paso 9.** Puede agregar los ingredientes abriendo la tapa de llenado (Ver la imagen).



Open the refilling lid, and add the ingredients



**Paso 10.** Después de que el proceso ha terminado, apague la máquina, y luego saque el recipiente extraíble.

## **FUNCIONAMIENTO :**

### **Función para mantener fresco**

Después de que el helado ha sido elaborado, la máquina iniciará automáticamente la función de enfriamiento, que puede mantener el helado fresco durante diez minutos. Diez minutos después, la máquina entrará en modo de espera.

### **Función de autoprotección del motor**

Cuando el helado se endurece, el motor de mezcla podría ser bloqueado. El dispositivo de protección del motor hace que el motor de mezcla se detenga gracias a la detección de la temperatura para garantizar una extensa vida útil del motor.

### **Control del volumen de los ingredientes**

Para evitar el desbordamiento y el despilfarro, por favor asegúrese de que los ingredientes no superen el 60% de la capacidad del recipiente extraíble (ya que el helado se expande cuando se está haciendo)

### **Diferencias entre los tres modos de trabajo**

1. ICE CREAM: el tiempo de trabajo predeterminado es de 60 minutos. El funcionamiento está detallado anteriormente.
2. COOLING ONLY: el tiempo de trabajo predeterminado es de 30 minutos. La operación es similar a la de modo de helado, pero no hay una función de mezcla.
3. MIXING ONLY, el tiempo de trabajo predeterminado es de 10 minutos. La operación es similar a la de modo de helado, pero no hay función de congelación.

### **Almacenamiento de helados**

Coloque el helado terminado en otro recipiente utilizando una cuchara de plástico o una cuchara de madera, no use una cuchara de metal para evitar los arañazos dentro del recipiente extraíble.

## **MANTENIMIENTO :**

Precaución: El enchufe debe ser extraído de la toma antes de limpiar el dispositivo para evitar descargas eléctricas.

( 1 ) Saque la hoja mezcladora, límpiela con un paño húmedo.

( 2 ) Retire el recipiente extraíble, límpielo con un paño suave húmedo.

( 3 ) Limpie las tapas con un paño húmedo.

( 4 ) Quite la suciedad de la carcasa y de otros lugares con un paño húmedo, y no vierta agua sobre el cable, enchufe y conducto de ventilación, no sumerja el dispositivo en agua o cualquier otro líquido

( 5 ) Seque bien con un paño seco y luego coloque los componentes en su posición original.

## **RECETAS :**

### HELADO DE VAINILLA CON COULIS DE HIGO

#### Ingredientes

- 1/2 litro de leche entera
- 150g de azúcar
- 3 gotas de vainilla
- 300g de azúcar en polvo
- 5 yemas de huevo
- 100g de crema fresca líquida
- 500g de higo
- 25g de glucosa

#### PREPARACIÓN

Prepare la infusión de las gotas de vainilla en leche caliente durante 1/2 hora. En un cuenco, remoje las yemas de huevo y el azúcar en agua caliente.

Haga hervir la leche en una olla aparte.

Luego añada la crema y haga hervir. También vierta la mezcla de huevos y azúcar moviendo rápidamente. Caliente todo unos 4 o 5 minutos removiendo con una espátula de madera.

Deje enfriar completamente.

Vierta la preparación en la máquina de hielo y hágala funcionar por 30 minutos.

Lave las frutas. Si es necesario, ponga las frutas muy maduras en baño maría durante 10 minutos.

Licue para obtener la pulpa y añada el azúcar en polvo y la glucosa mezclando bien con la batidora.

Vierta el coulis sobre las bolas de helado de vainilla.

#### SORBETE DE ALBARICOQUE

- 1kg de albaricoque muy maduros
- 100g de azúcar en polvo
- 1 lima
- 1 litro de sirope

#### PREPARACIÓN

Limpie los albaricoques, quite el hueso y la piel y páselo por la batidora. Agregue la lima azúcar al gusto. Se introduce la mezcla en el congelador hasta que esté medio cuajada.

Ponga todo en la Heladora y procese durante 30 minutos.

#### COPA DE MANZANA REINETA

Ponga en una copa el sorbete de manzana y el helado de canela. Ingredientes para el Sorbete de manzana

- 1kg de manzanas reineta
- 120g de azúcar en polvo
- 1 lima
- 1/2 litros de zumo de manzana

#### PREPARACIÓN DEL SORBETE DE MANZANA

Pele y saque las pepas de la manzana y córtela en pedazos y haga un puré. Añada el azúcar y el zumo de lima y mezcle todo.

Caliente el zumo de manzana y viértalo al puré. Deje enfriar completamente. Ponga todo en la heladera y procese por 30 minutos.

Ingredientes para el helado de canela

- 1/2 litro de leche entera + 10cl
- 150g de azúcar
- 20g de canela en polvo
- 5 yemas de huevo
- 100g de crema fresca líquida

#### PREPARACIÓN DEL HELADO DE CANELA

Haga una infusión de canela en 10cl de leche caliente durante 20 minutos. Pase por agua caliente las yemas de huevo y el azúcar.

Caliente la leche en una olla hasta que hierva. Añada la crema fresca vuelva a hervir. Vierta la mezcla de huevos y azúcar moviendo rápidamente.

Caliente todo durante 4 ó 5 minutos mezclando con una espátula de madera. Añada la infusión de canela y deje enfriar completamente.

Vierta la preparación en la heladera y procese durante 20 minutos.

#### SORBETE DE FRUTAS DEL BOSQUE

Ponga en una copa el sorbete y agregue el coulis de fresa. Ingredientes para el sorbete de moras

- 1kg de moras
- 100g de azúcar en polvo
- 2 limas
- 1/2 litro de sirope (nº1)

#### PREPARACIÓN DEL SORBETE DE MORA

Enjuague las moras y espolvoréelas con el azúcar en polvo y haga un puré. Deje reposar 1 hora en el refrigerador.

Añada el sirope y el zumo de lima y mezcle.

Ponga todo en la Heladera y procese durante 30 minutos. Ingredientes para el sorbete de arándanos

- 1kg de arándanos
- 100g de azúcar en polvo
- 2 limas
- 1/2 litro de sirope (nº1)

#### PREPARACIÓN DEL SORBETE DE ARÁNDANOS

Enjuague los arándanos y espolvoréelos con el azúcar en polvo y haga un puré. Deje reposar 1 hora en el refrigerador.

Añada el sirope y el zumo de lima y mezcle.

Ponga todo en la Heladera y procese durante 30 minutos.

#### INGREDIENTES PARA EL SORBETE DE FRAMBUESAS

- 1kg de frambuesas
- 1/2 litro de zumo de naranja
- 200g de azúcar en polvo
- 2 limas
- 1/2 litro de sirope (nº1)

#### PREPARACIÓN DEL SORBETE DE FRAMBUESAS

Mezcle las frambuesas y haga un puré. Añada el zumo de lima y el zumo de naranja con el azúcar en polvo.

Deje reposar durante 2 horas en el refrigerador. Añada el sirope.

Ponga todo en la Heladera y procese durante 30 minutos. Ingredientes para el coulis de fresas

- 500g de fresas frescas
- 25g de glucosa
- 300g de azúcar en polvo

#### PREPARACIÓN DEL COULIS DE FRESAS

Lave las fresas y quíteles el tallo. Si es necesario, pase las fresas por baño maría durante 10 minutos. Bata para obtener la pulpa y añada el azúcar y la glucosa mientras sigue batiendo.

#### HELADO DE REGALIZ

Ingredientes

- 5 yemas de huevo
- 1/2 litro de leche entera + 10cl
- 100g de regaliz líquido o caramelo de regaliz
- 150g de azúcar
- 100g de crema fresca líquida

#### PREPARACIÓN

Haga una infusión con el regaliz en los 10cl de leche durante 25 minutos. En un cuenco pase el huevo y azúcar por agua caliente.

Caliente la leche en una olla hasta que hierva. Añada la crema y haga hervir nuevamente. Vierta la mezcla sobre los huevos/azúcar removiendo rápidamente.

Cocine todo durante 4 ó 5 minutos mezclando con una espátula de madera. Vierta la infusión de regaliz.

Deje enfriar completamente.



Ponga todo en la heladera y procese durante 30 minutos.

## GARANTÍA

El periodo de garantía de nuestros productos es de 2 años, salvo que la ley estipule lo contrario, a partir de la fecha de la compra inicial o de la fecha de entrega.

Si tiene algún problema o pregunta, puede acceder fácilmente a nuestras páginas de ayuda, consejos para solucionar problemas, preguntas frecuentes y manuales de usuario en nuestro sitio de servicio: <https://sav.hkoenig.com>.

Al escribir el nombre de referencia de su dispositivo en la barra de búsqueda, puede acceder a toda la asistencia en línea disponible, diseñada para satisfacer mejor sus necesidades.

Si sigue sin encontrar una respuesta a su pregunta o problema, haga clic en "¿La respuesta ha resuelto su problema? Esto le llevará al formulario de solicitud de asistencia posventa, que puede rellenar para validar su solicitud y obtener ayuda.

## CONDICIONES DE GARANTÍA

La garantía cubre todos los fallos que se produzcan en el contexto de un uso normal, de acuerdo con los usos y especificaciones del manual de usuario.

Esta garantía no se aplica a los problemas de embalaje o transporte durante el envío del producto por parte del propietario. Tampoco incluye el desgaste normal del producto, ni el mantenimiento o la sustitución de piezas consumibles.

## EXCLUSIÓN DE GARANTÍA

- Accesorios y piezas de desgaste (\*).
- Mantenimiento normal del aparato.
- Todas las averías derivadas de un uso incorrecto (golpes, incumplimiento de las recomendaciones de alimentación eléctrica, malas condiciones de uso, etc.), de un mantenimiento insuficiente o de un mal uso del aparato, así como del uso de accesorios inadecuados.
- Daños de origen externo: incendio, daños por agua, sobrecarga eléctrica, etc.
- Cualquier equipo que haya sido desmontado, incluso parcialmente, por personas que no estén autorizadas a hacerlo (en particular el usuario).
- Productos cuyo número de serie falte, esté dañado o sea ilegible, lo que no permitiría su identificación.
- Productos sujetos a alquiler, demostración o exposición.

(\*) Algunas piezas de su aparato, conocidas como piezas de desgaste o consumibles, se deterioran con el tiempo y la frecuencia de uso de su aparato. Este desgaste es normal, pero puede acentuarse por las malas condiciones de uso o de mantenimiento de su aparato. Por lo tanto, estas piezas no están cubiertas por la garantía.

Los accesorios suministrados con el aparato también están excluidos de la garantía. No se pueden cambiar ni reembolsar. No obstante, algunos accesorios pueden adquirirse directamente en nuestro sitio web: <https://sav.hkoenig.com/>

## **MEDIO AMBIENTE**

### **ATENCIÓN:**



No se deshaga de este producto como lo hace con otros productos del hogar. Existe un sistema selectivo de colecta de este producto puesto en marcha por las comunidades, debe de informarse en su ayuntamiento acerca de los lugares en los que puede depositar este producto.

De hecho, los productos eléctricos y electrónicos pueden contener sustancias peligrosas que tienen efectos nefastos para el medio ambiente o para la salud humana y deben ser reciclados. El símbolo aquí presente indica que los equipos eléctricos o electrónicos deben de ser cuidadosamente seleccionados, representa un recipiente de basura con ruedas marcado con una X.

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

## **ITALIANO**

### **CONSIGLI SULLA SICUREZZA :**

Quando si utilizza qualsiasi apparecchio elettrico, vi sono sempre delle regole di base da rispettare. **LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTO MANUALE PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO.**

- Verificare che la tensione riportata sull'apparecchio corrisponda a quello della vostra casa.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento. Staccare sempre la spina dopo aver terminato l'utilizzo e prima di ogni operazione di smontaggio e pulizia dell'apparecchio.
- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini. Non utilizzare la macchina in presenza di bambini che non siano tenuti sotto stretto controllo.
- Utilizzare l'apparecchio solo per scopi domestici e unicamente per preparare determinati alimenti, così come riportato su questo manuale d'uso.
- Mai lavare in lavastoviglie; utilizzare unicamente acqua calda saponata.
- Mai toccare i componenti della macchina durante il loro funzionamento! Prestare la massima attenzione affinché le vostre mani, capelli, vestiti, ecc., non entrino in contatto con le parti in movimento della macchina.
- Mai rimuovere o sostituire un componente o un accessorio dell'apparecchio durante il funzionamento.
- Non immergere mai l'apparecchio, il cavo di alimentazione e la spina in acqua o altri liquidi. Per la pulizia della macchina utilizzare un panno umido. Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate.

- Non oltrepassare il livello massimo di riempimento (3/4 del recipiente) in quanto il ghiaccio tende a gonfiarsi durante la refrigerazione.
- Introdurre gli ingredienti direttamente nel recipiente rimovibile e mai nello scompartimento del compressore.
- Per evitare rischi di lesioni, mai mettere le dita o altri oggetti nella macchina durante il suo funzionamento. Non disporre l'apparecchio in prossimità di una fonte di calore.
- Disporre l'apparecchio su una superficie asciutta e stabile.
- Non utilizzare l'apparecchio in ambienti esterni e conservare in luogo asciutto.
- Mai coprire le bocche di aspirazione del motore e del compressore durante il funzionamento della macchina.
- Scollegare la spina prima di conservare l'apparecchio e prima di ogni operazione di pulizia. Per scollegare la macchina tirare direttamente la spina e utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, anche parzialmente. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da un tecnico specializzato del centro assistenza.
- Mai tentare operazioni di riparazione in casa. In questo modo si perde qualsiasi diritto di garanzia sull'apparecchio. Come tutti gli apparecchi elettrici, questa macchina deve essere riparata da un tecnico specializzato. In ogni modo, la sostituzione del cavo di alimentazione rappresenta un pericolo reale ed è necessario che questa operazione venga eseguita dal centro assistenza.
- 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.

- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito con un servizio post-vendita per evitare ogni pericolo.
- Il dispositivo non deve essere utilizzato se è stato lasciato cadere, sono visibili evidenti segni di danneggiamento o se presenta perdite.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire da 8 anni, purché sorvegliati e istruiti all'uso sicuro dell'apparecchio e pienamente a conoscenza dei pericoli che comporta.
- La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite da bambini a meno che abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati da un adulto.
- Conservare l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata di bambini di età inferiore a 8 anni.
- Quando si utilizzano apparecchiature elettriche, è necessario adottare sempre misure di sicurezza per prevenire il rischio di incendi, scosse elettriche e/o lesioni in caso di uso improprio.
- Accertarsi che la tensione nominale sulla targhetta corrisponda alla tensione principale della vostra installazione. In caso contrario, contattare il rivenditore e non collegare l'unità.
- Non lasciare mai l'unità incustodita durante il funzionamento.

- Si prega di tenere questo documento a portata di mano e di consegnarlo al futuro proprietario in caso di trasferimento del dispositivo.
- Non utilizzare all'esterno.
- Il dispositivo non è destinato ad essere azionato da un timer esterno o da un sistema di controllo remoto.
- 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.

**IL PRODUTTORE NON RISPONDERÀ IN ALCUN MODO NEL MOMENTO IN CUI L'APPARECCHIO SARÀ UTILIZZATO IN MODO ERRATO. CONSERVARE ATTENTAMENTE QUESTO MANUALE D'USO.**

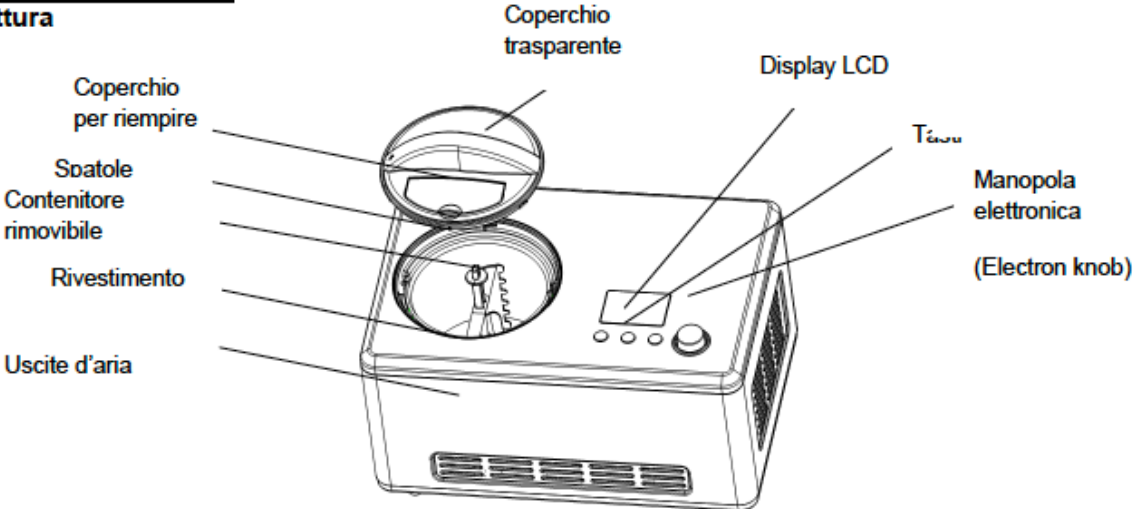
### **Prima di utilizzare il tuo dispositivo:**

- Rimuovere l'imballaggio esterno e interno.
- Prima di collegare il frigorifero alla fonte di alimentazione, lasciarlo in piedi per circa 2 ore.  
Ciò

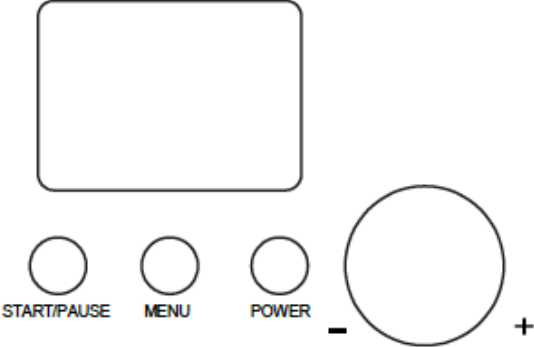
ridurrà la possibilità di un malfunzionamento del sistema di raffreddamento dovuti al trasporto.

**PARTI E FUNZIONI :**

**Struttura**



**Tasti di funzione**



**[POWER]** : Dopo l'accensione, la macchina entra in modalità standby. Quindi premere il tasto **[POWER]** per entrare nella modalità desiderata; a questo punto sul display si visualizzerà "60:00". Se si preme il tasto **[POWER]** durante la modalità di impostazione, la macchina entrerà nuovamente in modalità standby.

**[Menu]** : Premendo questo pulsante, si potranno selezionare le diverse funzioni, tra cui: **[ICE CREAM]** (gelato), **[COOLING ONLY]** (solo raffreddamento) e **[MIXING SOLO]** (solo miscela). Tenere premuto questo pulsante per 3 secondi durante il funzionamento; la macchina entrerà nel menù di selezione posteriore.

**Electron knob (manopola di controllo)** : Girare la manopola per impostare il tempo di lavoro. Il tempo predefinito è **[ICE CREAM]** 60min, **[COOLING ONLY]** 30min e **[MIXING SOLO]** 10min. Ruotando la manopola a sinistra si riduce il tempo di lavoro, al contrario, ruotandola a destra aumenterà il tempo.

**[START/PAUSE]** : Dopo aver impostato il menù e il tempo, premere questo pulsante per avviare la modalità desiderata. Durante il funzionamento, premendo questo tasto, la miscelazione entrerà in pausa così come il timer. Quando l'apparecchio è impostato su pausa, se si preme nuovamente questo pulsante, la macchina continuerà la precedente operazione incompiuta.

### **Come fare il gelato:**

**Pulizia:** Prima dell'uso, lavare accuratamente tutte le parti che possono entrare in contatto con il gelato (compresa la vasca fissa, il cestello estraibile, le fruste, il coperchio trasparente, il coperchio

per aggiungere ingredienti, il misurino e il cucchiaino).

**Attenzione:** Si prega di assicurarsi che il cavo di alimentazione sia scollegato.

**Importante:** Collocare sempre la gelatiera in posizione verticale su una superficie piana in modo che il compressore integrato sia in grado di fornire prestazioni ottimali.

#### **Passo 1. Preparare gli ingredienti della ricetta:**

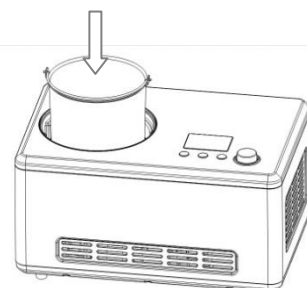
Preparare gli ingredienti della propria ricetta personale o dal ricettario riportato su questo manuale. Nota: non è necessario precongelerare la ciotola per ore in un congelatore, in quanto questa macchina è dotata di un COMPRESSORE INTEGRATO che congela gli ingredienti assicurando un'ottima produzione di gelato.

**Passo 2.** Versare gli ingredienti della ricetta e dell'acquacalda nel contenitore estraibile, in modo da avere una miscelazione uniforme (vedi figura sotto).

**Passo 3.** Mettere il contenitore estraibile nella macchina e girarla leggermente intorno all'altro contenitore in modo che si incastrino bene con la vasca fissa (vedi figura sotto).

**Passo 4.** Posizionare le spatole nel contenitore estraibile e tenerle in modo che si montino bene al foro inferiore dell'asse. In seguito, mettere il coperchio trasparente sulla macchina e bloccarlo in senso antiorario (vedi figura sotto).

**Passo 5.** Attaccare la spina e premere il tasto **[POWER]** per accendere l'apparecchio.





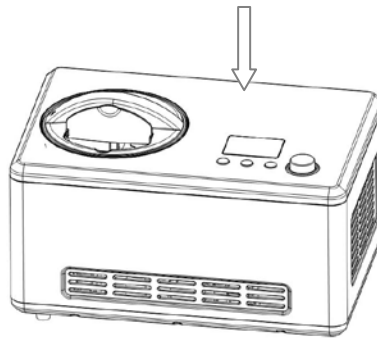
**Passo 6.** Premere il tasto **[MENU]** per scegliere la modalità desiderata.

**Passo 7.** Girare la manopola per inserire il tempo desiderato.

**Passo 8.** Premere il tasto **[START/PAUSE]** per avviare il programma.

**Passo 9.** Per aggiungere ingredienti è sufficiente aprire il coperchio e introdurli. (Vedi figura sotto).

Apri il coperchio e inserisci gli ingredienti



**Passo 10.** Dopo che l'operazione è finita, spegnere l'apparecchio, e poi estrarre il cestello estraibile fuori.

## **OPERAZIONI :**

### **Funzione di mantenimento della temperatura**

Per evitare che il gelato si sciogla, l'apparecchio è dotato di una funzione automatica di mantenimento della temperatura. Se la produzione di gelato finisce e nessun'altra funzione è impostata, la macchina conserverà la temperatura per dieci minuti. Dieci minuti più tardi, la macchina entrerà in modalità standby.

### **Funzione per l'auto-protezione del motore**

Poiché durante la produzione, il gelato diventa sempre più consistente, la rotazione del motore risulta sempre più difficile. Per questo motivo l'apparecchio è dotato di una funzione di protezione del motore. Se l'apparecchio si sta sforzando eccessivamente e quindi la temperatura del motore aumenta, esso smetterà di funzionare automaticamente in modo da garantire la longevità del motore.

### **Controllo del volume degli ingredienti**

Per evitare sprechi e che il gelato trabocchi, assicurarsi che gli ingredienti non superino il 60% della capacità del contenitore rimovibile (considerato che il gelato si espande durante la preparazione).

### **Le differenze tra queste tre diverse funzioni**

1. Funzione Gelato: il tempo preimpostato è di 60 minuti. Le operazioni in dettaglio sono riportate (sopra) in questo manuale.
2. Funzione di solo raffreddamento: il tempo preimpostato è di 30 minuti. Il funzionamento è simile a quello della modalità "gelato" solo che non ha la miscelazione.
3. Funzione di sola miscela: il tempo preimpostato è di 10 minuti. Il funzionamento è simile a quello della modalità "gelato" solo che non ha la funzione di raffreddamento.

## **Come conservare il gelato :**

Togliere il gelato appena preparato e versarlo in un altro contenitore. Per evitare graffi sulla parte interna del contenitore estraibile, utilizzare una paletta di plastica o un cucchiaino di legno. Non

utilizzare palette o altri strumenti di metallo.

## **MANUTENZIONE :**

**Attenzione: per evitare scosse elettriche, si prega di rimuovere la spina prima di pulire l'apparecchio.**

- (1) Estrarre le spatole di miscelazione e pulirle con un panno inumidito.
- (2) Togliere il contenitore estraibile e pulirlo con un panno morbido inumidito.
- (3) Pulire il coperchio trasparente e l'altro coperchio con un panno inumidito.
- (4) Togliere lo sporco sul rivestimento della macchina con un panno umido. Non versare acqua sul cavo, la spina e sulle uscite d'aria. Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
- (5) Consentire un'accurata asciugatura con un panno asciutto e porre tutte le parti al proprio posto.

## **RICETTE :**

### **GELATO ALLA VANIGLIA CON COULIS DI FICHI**

#### **Ingredienti**

- |                                    |                         |
|------------------------------------|-------------------------|
| - 1/2 litro di latte intero        | - 5 tuorli d'uovo       |
| - 150g di zucchero in polvere      | - 100g di panna liquida |
| - 3 baccelli (stecche) di vaniglia | - 500g di fichi         |
| - 300g di zucchero a velo          | - 25g di glucosio       |

#### **PREPARAZIONE**

Spezzare le stecche di vaniglia in due, lasciarle in infusione nel latte caldo per circa 1/2 ora e poi rimuoverle. Sbattere con una frusta i tuorli d'uovo e lo zucchero in una ciotola.

Rimettere sul fornello il latte e portarlo all'ebollizione.

A questo punto, aggiungere la panna e far riprendere l'ebollizione. In seguito, versare subito tutto sulla miscela uova/ zucchero precedentemente preparata e sbattere rapidamente.

Far cuocere tutto a fuoco lento per circa 4-5 minuti e mescolare con una spatola di legno.

Lasciar raffreddare completamente.

Versare il preparato nella macchina e far mescolare per 30 minuti.

Lavare la frutta e lasciar asciugare. Se necessario, ripulire i frutti troppo maturi mettendoli a bagnomaria per 10 minuti. Frullare bene in modo da ottenere una polpa, aggiungere quindi lo zucchero a velo e il glucosio e mescolare bene con una frusta.

Versare il coulis sulle palle di gelato alla vaniglia.

## **SORBETTO ALLE ALBICOCCHIE**

---

### **Ingredienti**

- 1 kg di albicocche mature
- 100g di zucchero a velo
- 1 limone verde
- 1 litro di sciroppo

### **PREPARAZIONE**

Lavare e snocciolare le albicocche. Frullare la polpa fino a ottenere la consistenza di un purè. Aggiungere il succo di limone e lo zucchero. Mescolare il tutto e lasciar riposare per un'ora in frigorifero.

Versare tutto all'interno della macchina e far mescolare per 30 minuti.

## **COPPA DI MELE RENETTE**

---

Disporre in una coppa il sorbetto alle mele e il ghiaccio. Accompagnare con qualche amaretto/bacio di dama.

### **Ingredienti per il sorbetto alle mele**

- 1 kg di mele renette
- 120g di zucchero a velo
- 1 limone verde
- 1/2 litro di succo di mela 100% frutta

### **PREPARAZIONE DEL SORBETTO ALLE MELE**

Sbucciare e snocciolare le mele e in seguito tagliarle a pezzetti. Frullarle fino a ottenere la consistenza di un purè.

Aggiungere lo zucchero e il succo di limone, mescolare il tutto.

Far riscaldare il succo di mela e versarlo sul preparato. Lasciar raffreddare completamente. Mettere tutto all'interno dell'apparecchio e far mescolare per 30 minuti.

### **Ingredienti per il gelato alla cannella**

- 1/2 litro di latte intero + 10 cl
- 150 g di zucchero in polvere
- 20 g di cannella in polvere
- 5 tuorli d'uovo
- 100 g di panna liquida

### **PREPARAZIONE DEL GELATO ALLA CANNELLA**

Lasciare la cannella in infusione in 10 cl di latte caldo per 20 minuti. Sbattere i tuorli d'uovo e lo zucchero all'interno di una ciotola.

Far riscaldare il latte in un pentolino e portarlo all'ebollizione. Aggiungere quindi la panna e far riprendere l'ebollizione.

In seguito, versare immediatamente sul composto uova/zucchero, mescolando rapidamente. Far cuocere il tutto per circa 4/5 minuti, a fuoco lento, mescolando con una spatola di legno. Aggiungere l'infuso di cannella. Lasciare raffreddare completamente.

Versare il preparato nell'apparecchio e far mescolare per 20 minuti.

## **SORBETTO AI FRUTTI DI BOSCO**

---

Disporre i 3 sorbetti all'interno di una coppa. Condire con coulis di fragole.

### **Ingredienti per il sorbetto alle more**

- 1 kg di more
- 100 g di zucchero a velo
- 2 limoni verdi
- 1/2 litro di sciroppo (n°1)

### **PREPARAZIONE DEL SORBETTO ALLE MORE**

Lavare le more e cospargerle di zucchero a velo. Mescolarle fino a raggiungere la consistenza di un purè. Lasciar riposare per un'ora in frigorifero.

Aggiungere lo sciroppo e il succo di limone, quindi mescolare. Mettere il tutto nell'apparecchio e lasciar mescolare per 30 minuti.

### **Ingredienti per il sorbetto ai mirtilli**

- 1 kg di mirtilli
- 100 g di zucchero a velo
- 2 limoni verdi
- 1/2 litro di sciroppo (n°1)

#### PREPARAZIONE DEL SORBETTO AI MIRTILLI

Frullare i mirtilli fino a raggiungere la consistenza di un purè. Aggiungere il succo di limone, il succo di arancia e lo zucchero a velo, quindi mescolare.

Lasciar riposare per 2 ore in frigorifero. Aggiungere lo sciroppo.

Mettere il tutto nell'apparecchio e far mescolare per 30 minuti.

#### **Ingredienti per il sorbetto ai lamponi**

- 1 kg di lamponi
- 1/2 litro di succo di arancia
- 1/2 litro di sciroppo (n°1)
- 2 limoni verdi
- 200 g di zucchero a velo

#### PREPARAZIONE DEL SORBETTO AI LAMPONI

Frullare i lamponi fino a raggiungere la consistenza di un purè. Aggiungere il succo dei limoni, il succo di arancia e lo zucchero a velo, quindi mescolare.

Lasciar riposare per 2 ore in frigorifero. Aggiungere lo sciroppo.

Mettere il tutto nell'apparecchio e far mescolare per 30 minuti.

#### **Ingredienti per il coulis di fragole**

- 500 g di fragole fresche
- 25 g di glucosio
- 300 g di zucchero a velo

#### PREPARAZIONE DEL COULIS DI FRAGOLE

Lavare le fragole e togliere il picciolo. Se necessario, ripulire i frutti troppo maturi mettendoli per 10 minuti a bagnomaria in un pentolino.

Frullarle bene, in modo da ottenere una polpa e aggiungere quindi lo zucchero a velo e il glucosio, mescolando bene con una frusta.

### **GELATO ALLA LIQUIRIZIA**

---

#### **Ingredienti**

- 5 tuorli d'uovo
- 1/2 litro di latte intero + 10 cl
- 100 g di liquirizia liquida o a bastoncini
- 150 g di zucchero in polvere
- 100 g di panna liquida

#### PREPARAZIONE

Lasciare la liquirizia in infusione in 10 cl di latte per 25 minuti. Se si utilizza la liquirizia in bastoncini, servirsi di uno *chinois* (colino a forma conica e in acciaio).

Sbattere i tuorli d'uovo e lo zucchero in una ciotola.

Far riscaldare il latte in un pentolino portandolo all'ebollizione. Aggiungere la panna e far riprendere l'ebollizione.

In seguito, versare immediatamente sul composto uova/zucchero, mescolando rapidamente.

Far cuocere il tutto per circa 4/5 minuti, a fuoco lento, mescolando con una spatola di legno. Versare l'infuso di liquirizia caldo.

Lasciar raffreddare completamente.

Versare il tutto nell'apparecchio e far mescolare per 30 minuti.

### **GARANZIA**

Il periodo di garanzia per i nostri prodotti è di 2 anni, se non diversamente stabilito dalla legge, a partire dalla data di acquisto iniziale o di consegna.

Se avete problemi o domande, potete facilmente accedere alle nostre pagine di aiuto, consigli per la risoluzione dei problemi, FAQ e manuali d'uso sul nostro sito post-vendita: <https://sav.hkoenig.com>.

Digitando il nome di riferimento del tuo dispositivo nella barra di ricerca, puoi accedere a tutto il supporto online disponibile, progettato per soddisfare al meglio le tue esigenze.

Se ancora non riesci a trovare una risposta alla tua domanda o al tuo problema, allora clicca su "La risposta ha risolto il tuo problema? Questo vi porterà al modulo di richiesta di supporto post-vendita, che potete completare per convalidare la vostra richiesta e ottenere aiuto.

## CONDIZIONI DI GARANZIA

La garanzia copre tutti i guasti derivanti da un uso normale, in conformità con gli usi e le specifiche del manuale utente.

Questa garanzia non si applica a problemi di imballaggio o di trasporto durante la spedizione del prodotto da parte del proprietario. Non include inoltre la normale usura del prodotto, né la manutenzione o la sostituzione delle parti di consumo.

## ESCLUSIONE DELLA GARANZIA


- Accessori e parti soggette a usura (\*).
- Normale manutenzione dell'apparecchio.
- Tutti i guasti derivanti da un uso improprio (urti, mancato rispetto delle raccomandazioni sull'alimentazione, cattive condizioni d'uso, ecc.), da una manutenzione inadeguata o da un uso improprio dell'apparecchio, nonché dall'uso di accessori inadeguati.
- Danni di origine esterna: incendio, danni d'acqua, sovratensione elettrica, ecc.
- Qualsiasi attrezzatura che sia stata smontata, anche parzialmente, da persone diverse da quelle autorizzate a farlo (in particolare l'utente).
- Prodotti per i quali il numero di serie è mancante, danneggiato o illeggibile, il che non permetterebbe la sua identificazione.
- Prodotti soggetti a noleggio, dimostrazione o esposizione.

(\*) Alcune parti del suo apparecchio, note come parti soggette a usura o materiali di consumo, si deteriorano con il tempo e la frequenza d'uso del suo apparecchio. Questa usura è normale, ma può essere accentuata da cattive condizioni d'uso o di manutenzione del vostro apparecchio. Queste parti non sono quindi coperte dalla garanzia.

Anche gli accessori forniti con l'apparecchio sono esclusi dalla garanzia. Non possono essere scambiati o rimborsati. Tuttavia, alcuni accessori possono essere acquistati direttamente dal nostro sito web: <https://sav.hkoenig.com/>.

## AMBIANTE

### ATTENZIONE:

 Non gettare quest' apparecchio tra i rifiuti domestici. Per questo tipo di prodotti è fornito dai comuni un sistema di raccolta e ritiro in zona ed è quindi un dovere informarsi per conoscere il giusto smistamento del rifiuto. Infatti, i prodotti elettrici ed elettronici possono contenere sostanze pericolose che hanno effetti dannosi sull'ambiente o sulla nostra salute e quindi devono essere riciclati. Il simbolo al lato indica che le apparecchiature elettriche ed elettroniche fanno parte di una raccolta selettiva e differenziata (rappresentata da un bidone su due ruote sbarrato 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



**FR**

**Cet appareil se recycle**

À DÉPOSER EN MAGASIN    À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE

 OU 

Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



LIVRE DE RECETTES

# Sorbets & Glaces



Vivement l'été