

## instruction manual

manuel d'instructions  
bedienungsanleitung  
gebruiksaanwijzing  
manual de instrucciones  
manual d'uso

## ice cream maker

sorbetière  
eismaschine  
ijsmachine  
máquina para hacer helados  
macchina per sorbetti e gelati



# **ENGLISH**

## **Safety**

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

inner bowl, discontinue use. The freezing solution is non toxic.

- Do not place the machine on hot surfaces such as stoves, hotplates or near open gas flames.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance may be used by children of at least 8 years of age, as long as they are supervised and have been given instructions about using the appliance safely and are fully aware of the dangers involved.
- Cleaning and maintenance should not be carried out by children unless they are at least 8 years of age and are supervised by an adult.
- Keep the appliance and its power cord out of reach of children under 8 years of age.
- When using electrical equipment, safety precautions must always be taken to prevent the risk of fire, electric shock and/or injury in the event of misuse.
- Make sure that the voltage rating on the typeplate corresponds to your main voltage of your installation. If this is not the case, contact the dealer and do not connect the unit.
- Never leave the unit unattended while in operation.

### Before plugging in

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

### Before using for the first time

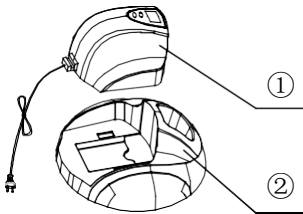
- 1 Remove all of the packaging.
- 2 Wash the parts: see “cleaning”.
- 3 **12 hours in advance**, place the bowl into a freezer.
- 4 Prepare the ice cream or sorbet mix (see recipe ideas). Allow the mix to cool in the refrigerator.

### To use your ice cream maker

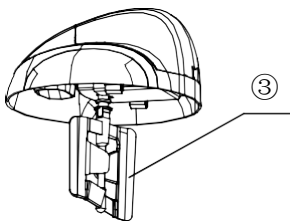
#### Key

- 1) power unit
- 2) Lid
- 3) Paddle
- 4) Bowl
- 5) Power button
- 6) Reset button

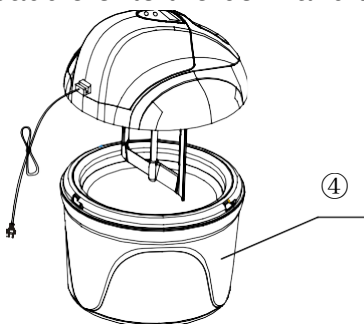
- 1 Fit the power unit into the lid, It will click into place.



- 2 Fit the paddle into the power unit.



- 3 Lower the assembled lid/power unit/paddle onto the bowl and turn clockwise to lock into position.



- 4 Insert the plug into outlet, "Running time 40:00" is indicated automatically on LCD.



stop. If this happens, switch off, unplug the machine and allow the power unit to cool.

- For the best result of ice cream, the paddle will contact with the inside of the inner bowl when the paddle moves.
- The ice cream produced should be a soft spoonable type. This can be transferred to a separate container for storage in the freezer or if you wish to firm the ice cream before eating.

### **Important**

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

### **Hints**

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

## **Cleaning**

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

### **Bowl**

- Allow the bowl to reach room temperature before attempting to clean.
- Wash then dry thoroughly.

### **Paddle**

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

### **Lid**

- Wash the lid then dry thoroughly.

### **Power unit**

- Wipe with a damp cloth, then dry.

## **Service and customer care**

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

### **If you need help with:**

- Use your ice cream maker
- Servicing or repairs

Contact the shop where you bought your machine

## **Recipes**

### **banana ice cream**

#### **ingredients**

1 large ripe banana

200 ml skimmed mil

100 ml heavy cream

50 g confectioner's sugar

Mash the bananas until smooth. Mix in the milk, heavy cream and sugar. Pour the mixture into the freezer bowl with the paddle running. Allow to freeze until the desired consistency is achieved.

### **raspberry frozen yoghurt**

#### **ingredients**

200 g fresh raspberries

100 g confectionner's sugar

200 ml natural yoghurt

Mash the raspberries or puree them. For a smooth result remove the pips by sieving. Add the sugar and natural yoghurt and mix together. Pour the mixture into the freezer bowl with the paddle running. Allow to freeze until the desired consistency is achieved.

### **chocolate mint ice cream**

#### **ingredients**

200 ml skimmed milk

50 g confectionner's sugar

200 ml heavy cream

Few drops of peppermint extract

50 g grated chocolate

Place the milk and sugar into a saucepan. Place over a low heat and stir until the sugar has dissolved, then leave until cold. Stir the cream and peppermint essence into cooled milk. Pour the mixture into freezer bowl with the paddle running. When the mixture starts to freeze add the grated chocolate down the chute. Allow to freeze until the desired consistency is achieved.

### **strawberry ice cream**

#### **ingredients**

250 g fresh strawberries

100 g confectioner's sugar

100 ml heavy cream

Lemon juice from ½ small size lemon

Puree the strawberries until smooth, add the remaining ingredients. Pour the mixture into the freezer bowl with the paddle running. Allow the mixture to freeze until the desired consistency is achieved.

### **lemon sorbet**

#### **ingredients**

175 g granulated sugar

175 ml Water

orange juice from 1/2 medium size orange

100 ml lemon juice

Place the sugar and water in a saucepan.

Stir over a low heat until the sugar has dissolved. Bring the mixture to the boil and allow to boil for 1 minute. Remove from heat and allow to cool. Add the orange and lemon juice. Whisk the egg white until almost stiff and then stir into the lemon mixture. Pour the mixture into the freezer bowl with the paddle running. Allow to freeze until the desired consistency is achieved.



## **custard based vanilla ice cream**

### **ingredients**

2 egg yolks

50g confectionner's sugar

200 ml skimmed milk

200 ml heavy cream

Few drops of vanilla extract

Place the egg yolks and sugar in a glass bowl and beat together. In a saucepan slowly bring the milk to boiling point, then pour onto the egg mixture beating together. Return the mixture to the pan and stir constantly until the mixture thickens and forms a film over the back of the spoon. Do not let it boil or the mixture will separate. Remove from heat and leave until cold. Stir in the cream and vanilla extract. Pour the mixture into the freezer bowl with the paddle running. Allow to freeze until the desired consistency is achieved.

## **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.

Manufactured and imported : Adeva SAS 8 rue Marc Seguin 77290 Mitry-Mory FRANCE

[www.hkoenig.com](http://www.hkoenig.com) - [contact@hkoenig.com](mailto:contact@hkoenig.com) - Tel 01 64 67 00 05

# **FRANÇAIS**

## **Sécurité**

- Lisez ces instructions avant d'utiliser l'appareil.
- Débranchez la machine avant de monter, démonter ou nettoyer les différentes parts de l'appareil.
- Ne pas laisser les enfants utiliser l'appareil sans supervision. Ne pas laisser le câble d'alimentation suspendu au dessus du plan de travail.
- Ne pas utiliser l'appareil avec un câble d'alimentation endommagé, ou en cas de dysfonctionnement ou chute.
- Pour éviter tout risque d'incendie, électrocution ou blessure, ne jamais laisser le câble ou l'appareil entrer en contact avec de l'eau ou tout autre liquide.
- Ne jamais utiliser des accessoires non approuvés.
- Ne pas toucher les parties mobiles de l'appareil. Toujours maintenir les cheveux, les vêtements, les spatules pendant que vous utilisez l'appareil.
- Ne pas utiliser en extérieur.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne jamais utiliser l'appareil pour tout autre utilisation que celle prévue.
- Assurez vous de la propreté de l'appareil avant de l'utiliser.
- Ne jamais recongeler de la glace qui a été décongelée.
- Toute glace contenant des ingrédients crus doit être consommée sous une semaine. La glace est meilleure consommée à peine fraîche.
- Ne pas laisser les enfants, femmes enceintes et personnes à l'estomac fragile manger de la glace contenant des œufs crus.
- Afin d'éviter de brûler vos mains avec le bol trop froid, protégez vos mains.
- Ne pas utiliser l'appareil si vous observez des fuites bien que la solution ne soit pas toxique.

- Ne jamais poser l'appareil sur des surfaces chaudes ou près d'une source de chaleur.
- Ne pas utiliser l'appareil si le câble est endommagé. Confiez l'appareil à un réparateur compétent.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes présentant des capacités réduites sur le plan physique, mental ou sensoriel ou bien manquant d'expérience ou de connaissance, (y compris les enfants), sauf s'il leur a été demandé de surveiller ou si elles ont eu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé auprès d'un Service après-vente afin d'éviter tout danger.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans, 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 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte.
- Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
- 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.

### **Avant de brancher l'appareil**

- Assurez-vous de la compatibilité de l'appareil avec votre installation électrique.

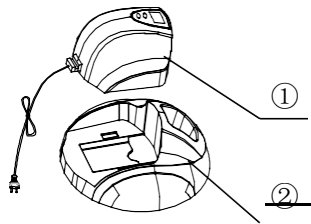
### **Avant d'utiliser l'appareil**

- 1 Déballer l'appareil.
- 2 Nettoyez les parts marquées : "cleaning".
- 3 Placez le bol au congélateur 12 heures avant son utilisation.
- 4 Préparez la glace ou le sorbet (consultez les recettes). Laissez la mixture au congélateur.

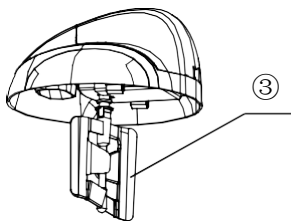
### **Pour utiliser l'appareil**

- 1) Bouton ON/OFF
- 2) Couvercle
- 3) Mélangeur
- 4) Bol
- 5) Bouton ON/OFF
- 6) Bouton reset

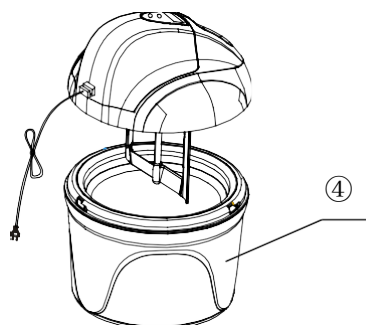
- 1 Montez le couvercle sur l'appareil.



- 2 Montez le mélangeur.



- 3 Placez le couvercle sur l'appareil, tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre.



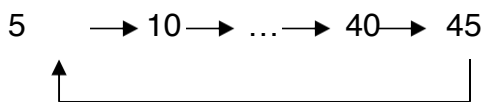
- 4 Branchez l'appareil, "Running time 40:00" apparaît sur l'écran LCD.



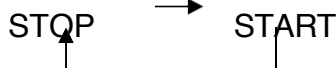
Minutes

Secondes

- 5 Lorsque vous pressez le bouton "Reset" cela ajoute 5 minutes au "Running time" selon l'ordre ci-dessous, de 5 à 45 minutes.



- 6 Lorsque vous pressez le bouton "Power" la machine alternera entre « stop » et « start »:



- 7 Pressez le bouton "Power" et sélectionnez la durée. Votre sorbetière démarrera automatiquement 3 secondes après. Le temps commencera donc à s'écouler sur l'écran LCD.

- 8 Avant de verser le mélange dans l'appareil, vous pouvez arrêter l'appareil et changer le "Running time" si vous le souhaitez.

LA MACHINE DOIT ÊTRE DÉBRANCHÉE AVANT D'AJOUTER LE MÉLANGE POUR ÉVITER DE GLACER LA MIXTURE SUR LES BORDS DU BOL.

- 9 Versez le mélange dans l'appareil, laissez toujours 4 cm afin de permettre à au mélange de croître
- 10 Laissez le mélange atteindre la texture désirée. Ceci peut prendre entre 20 et 40 minutes.
- 11 Pendant les 30 dernières secondes, l'affichage clignotera jusque l'appareil s'arrête. Débranchez l'appareil et enlevez le couvercle de l'appareil. La glace est prête.

### Important

- Ne pas interrompre le processus de congélation.
- Pour éviter de surchauffer le moteur, le sens de rotation du mélangeur s'alternera jusqu'à la fin de la préparation.

- Si le moteur venait à surchauffer, le système de sécurité l'arrêtera. Dans ce cas débranchez l'appareil et laissez le moteur refroidir.
- Pour un meilleur résultat, la spatule racle les pourtours du bol.
- La glace est pliable et onctueuse, si vous la souhaitez plus ferme, placez la glace au congélateur avant de la consommer.

### **Important**

- N'utilisez pas d'outils métalliques afin de ne pas rayer le bol.
- **Sortez le bol du congélateur à la dernière minute avant de l'utiliser.**

### **Conseils**

- Il est conseillé de garder le bol au congélateur dans un sac plastique et à la verticale.
- Toujours sécher le bol avant de le mettre au congélateur.
- Ne pas chauffer le bol.
- Le bol doit être conservé à -18° C ou moins pendant 12 heures au moins, avant de l'utiliser.
- Il est conseillé d'utiliser des ingrédients frais.
- Attention : l'ajout d'alcool empêche le processus de congélation.

## **Nettoyage**

- Toujours débrancher l'appareil avant de le nettoyer.
- Ne jamais mettre en contact avec de l'eau ou tout autre liquide.
- Ne pas mettre au lave-vaisselle.
- Ne pas utiliser de produits ou outils abrasifs.

## **Bol**

- Laissez le bol atteindre la température ambiante avant de le nettoyer.
- Sécher les différentes parties de l'appareil avec soin avant de les remonter.

## **Mélangeur**

- Enlevez le mélangeur du couvercle.
- Lavez-le soigneusement.

## **Couvercle**

- Nettoyer le couvercle et séchez le soigneusement.

## **Block moteur**

- **Nettoyez le moteur avec un chiffon très légèrement humide.**

### **Service clients**

- Si le câble ou tout autre élément de l'appareil venaient à être endommagés, faites intervenir un réparateur professionnel afin d'éviter tout danger, des suites des réparations.

### **En cas de besoin:**

- Utilisez le congélateur
- Pour les réparations, contactez le revendeur.

### **Recettes**

#### **Glace à la banane**

##### **Ingrédients**

1 banane mûr

200 ml de lait écrémé

100ml de crème

50gr de sucre

Écrasez les bananes puis mélangez-les avec le lait, la crème et le sucre. Versez le tout dans l'appareil et laissez le mélangeur opérer pendant la durée souhaitée et jusqu'à obtenir la texture souhaitée.

#### **Yoghourt glacé à la framboise**

##### **Ingrédients**

200 gr de framboises fraîches

100 gr de sucre

200 ml de yoghurt naturel

Écrasez les framboises, et ôtez les pépins en filtrant la purée si vous préférez une texture plus lisse. Ajoutez le sucre et le yoghurt. Versez le mélange dans le bol jusqu'à obtenir la texture désirée.

#### **Glace chocolat menthe**

##### **Ingrédients**

200 ml de lait écrémé

50 gr de sucre

200 ml de crème

Quelques gouttes d'essences de menthe

50 gr de chocolat rappé

Placez le lait et le sucre dans une casserole sur feu doux jusqu'à ce que le sucre fonde et laissez



refroidir. Ajoutez la crème et les gouttes d'extrait de menthe. Versez le tout dans le bol jusqu'à ce que le mélange commence à prendre et versez le copeaux de chocolat. Enfin, laissez tourner jusqu'à ce que le mélange atteigne la texture souhaitée.

### **Glace à la fraise**

#### **Ingrédients**

250 gr de fraises

100 gr de sucre

100 ml de crème

Jus d'un demi citron

Écrasez les fraises, et mélangez les avec le reste des ingrédients. Versez dans le bol et laissez le mélange atteindre la texture souhaitée.

### **Sorbet citron**

**Ingrédients** 175 gr de sucre

175 ml d'eau

Jus de la moitié d'une orange

100 ml de jus de citron

1jaune d'œuf

1blanc d'œuf

Placez le sucre et l'eau dans une casserole à feu doux. Portez à ébullition et laissez bouillir pendant 1 min. Laissez refroidir. Ajoutez les jus du citron et de l'orange, montez le blanc en neige et ajoutez-le au mélange. Versez le mélange dans la sorbetière jusqu'à ce qu'il atteigne la texture souhaitée.

### **Glace à la vanille**

#### **Ingrédients**

2 jaunes d'œuf

50 gr de sucre

200 ml de lait écrémé

200 ml de Crème

Quelques gouttes d'extrait de vanille

Placez les jaunes d'œuf et le sucre dans un bol et blanchissez la mixture. Dans une casserole, portez le lait à ébullition avant de verser la mixture d'œuf et sucre en mélangeant. Ne laissez pas la mixture bouillir ou ceci la rendra grumeleuse. Laissez refroidir et ajoutez la vanille. Versez le mélange dans le bol jusqu'à obtention de la texture souhaitée.

# 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.

Fabriqué pour et importé par : Adeva SAS 8 rue Marc Seguin 77290 Mitry-Mory FRANCE

[www.hkoenig.com](http://www.hkoenig.com) - [contact@hkoenig.com](mailto:contact@hkoenig.com) - Tél. 01 64 67 00 05

# **DEUTSCH**

## **Sicherheit**

- Lesen Sie alle Anweisungen vor dem Gebrauch sorgfältig durch.
- Nehmen Sie das Gerät vor dem Zusammensetzen, Auseinandernehmen und der Teilereinigung von dem Strom.
- Kinder sollten diese Maschine nicht unbeaufsichtigt benutzen. Lassen Sie die Kabel nicht in Reichweite von Kindern hängen, sodass sie es nicht greifen können.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit einem beschädigten Kabel oder Stecker, oder nach Störungen am Gerät, wenn es heruntergefallen ist oder in irgendeiner Art und Weise beschädigt wurde.
- Zum Schutz gegen das Risiko von Feuer, Stromschlägen oder Verletzungen, lassen Sie das Kabel, den Stecker oder das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Verwenden Sie niemals nicht autorisiertes Zubehör.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen. Halten Sie Hände, Haare, Kleidung, Spatel und andere Utensilien während des Betriebs fern, um das Risiko einer Verletzung von Personen und / oder Schäden an der Maschine zu vermeiden.
- Nicht im Freien verwenden.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Verwenden Sie die Maschine nur für vorhergesehene Verwendung im Haushalt.
- Achten Sie darauf, alles gründlich zu reinigen ist, bevor Sie Eis oder Sorbet machen.
- Frieren Sie nie Eis ein, das vollständig oder teilweise aufgetaut wurde.

- Jedes Eis oder Sorbet mit rohen Zutaten sollte innerhalb einer Woche verbraucht werden. Eis schmeckt am besten, wenn es frisch ist.
- Eis oder Sorbet, das rohe oder teilweise gekochte Eier enthält, sollte nicht jungen Kindern, schwangeren Frauen, älteren Menschen oder Menschen die chronisch krank sind verabreicht werden.
- Um Gefrierbrand zu verhindern, achten Sie immer darauf, dass die Hände geschützt sind, wenn die innere Schale nehmen, vor allem, wenn es zuerst aus dem Gefrierschrank entnommen wird.
- Wenn die Gefrierlösung von der inneren Schale zu undicht erscheint, verwenden Sie es nicht mehr. Die Gefrierlösung ist nicht toxisch.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf heiße Oberflächen wie Öfen, Kochplatten oder in die Nähe von offenen Gasflammen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dessen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um eine Gefahr zu vermeiden.
- Dieses Gerät darf nicht von Personen verwendet werden (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen, es sei denn, sie werden beaufsichtigt oder sie wurden über den Gebrauch des Geräts durch eine verantwortliche Person für ihre Sicherheit eingewiesen. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- 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.

#### **Vor dem Einschalten**

- Stellen Sie sicher, dass Ihre Stromversorgung die gleiche ist, wie die elektrische Nennleistung, die an der Unterseite des Netzteils angegeben ist.

#### **Vor der ersten Verwendung**

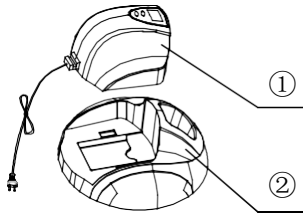
- 1 Entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
- 2 Reinigen Sie die Teile: Sehen Sie dazu "Reinigung".
- 3 Legen Sie die Schüssel **12** Stunden vorher in den Gefrierschrank.
- 4 Bereiten Sie das Eis oder den Sorbet-Mix (Sehen Sie: Rezeptideen ). Lassen Sie die Mischung im Kühlschrank kühlen

#### **Die Eismaschine verwenden**

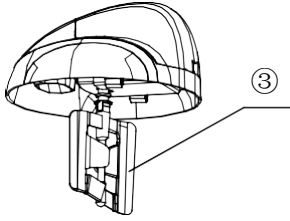
##### **Teile**

- 1) Motor
- 2) Deckel
- 3) Schaufel
- 4) Schüssel
- 5) Power-Taste
- 6) Rückstelltaste

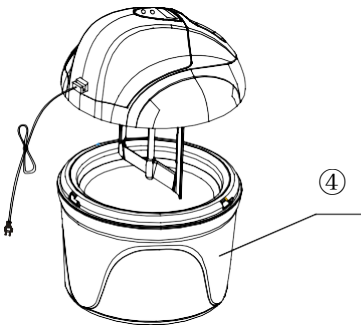
- 1 Setzen Sie den Motor in den Deckel, es klickt beim einrasten.



- 2 Setzen Sie die Schaufel in den Motor.



- 3 Senken Sie die Deckel/Motor/Schaufel Einheit auf die Schüssel und drehen Sie es im Uhrzeigersinn in die richtige Position.



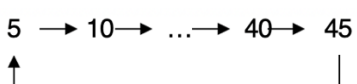
- 4 Stecken Sie den Stecker in die Steckdose, "Laufzeit 40:00" wird automatisch auf dem LCD angezeigt.



Minute

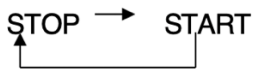
Sekunde

Bei jedem drücken der Rücksteltaste werden der "Laufzeit" 5 Minuten hinzugefügt.



5 Sie können eine "Laufzeit " von 5 Minuten bis 45 Minuten wählen.

6 Jedes Mal, wenn die "Power" -Taste gedrückt wird, wird die Maschine geändert:



7 Drücken Sie die "Power-Taste" und wählen Sie die Dauer, für die Sie die Eismaschine ausführen möchten. Ihre Eismaschine wird automatisch nach 3 Sekunden starten. Die verbleibende Restzeit wird dann auf dem LCD-Display herunter gezählt .

8 Bevor Sie die Mischung hinzufügen, können Sie die Maschine stoppen und die "Laufzeit "einstellen, die Sie wollen.

**DIE MASCHINE MUSS VOR DER ZUGABE VON EINEM EIS- ODER SORBET REZEPT EINGESCHALTET WERDEN, UM ZU VERHINDERN DAS DER MIX SOFORT AN DER INNENSEITE DER SCHÜSSEL ANFRIERT .**

- 9 Verwenden Sie den Auslaufstutzen und gießen Sie die Eis oder Sorbet Mischung in die innere Schale.
- Wenn Sie die Mischung in die Schüssel gießen, stoppen Sie immer mindestens 4 cm (1,575 Zoll) unter dem Rand, da sich das Volumen der Mischung während des Einfrierens erhöht.
- 10 Lassen Sie die Mischung drehen bis sie gefroren oder die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Dies kann bis zu 20 bis 40 Minuten dauern, aber die meisten Rezepte werden in kürzerer Zeit fertig sein.
- 11 Wenn die verbleibende Zeit die letzten 30 Sekunden runterzählt blinken die Sekunden in Worten, bis keine verbleibende Zeit übrig ist, und die Maschine nicht mehr läuft. Vom Netz trennen und das Netzteil / Deckel entfernen. Das Eis ist bereit zu servieren.

### **Wichtig**

- Stoppen und Starten Sie die Maschine nicht während des Gefrierprozesses, da die Mischung an der Schüssel gefrieren kann und die Bewegungen der Schaufeln verhindern kann.
- Um die Überhitzung des Motors zu vermeiden, wird die Drehrichtung geändert, wenn die Mischung zu dick wird. Wenn die Drehrichtung sich weiter ändert, stoppen Sie die Maschine, wenn die Mischung fertig ist.
- Im unwahrscheinlichen Falle einer Überhitzung des Motors, wird ein Sicherheitsstop den Motor abschalten. Wenn dies der Fall ist, schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Netzteil abkühlen.
- Für das beste Eis-Ergebnis, kommt die Schaufel in Kontakt mit der Innenseite der inneren Schale, wenn sie sich dreht.
- Das Eis das produziert wird, sollte eine weiche löffelbare Konsistenz haben. Dies kann für die Lagerung im Gefrierschrank, oder wenn Sie es direkt essen wollen, in einen separaten Behälter gefüllt werden.

### **Wichtig**

- Verwenden Sie kein Metall um die Mischung aus der Schüssel zu nehmen.



- **Entnehmen Sie** die Schüssel **nicht** aus dem Gefrierschrank bevor Sie nicht bereit sind das Eis zu machen.

### **Hinweise**

- Wir schlagen vor, die Schüssel in dem Gefrierschrank zu lassen, so dass sie immer einsatzbereit ist.

Legen Sie sie in eine Plastiktüte vor dem Einfrieren. Stellen Sie die Schüssel in eine aufrechte Position.

- Stellen Sie immer sicher, das die Schüssel trocken ist, bevor Sie sie in den Gefrierschrank stellen.
- Die Schüssel nicht durchstechen oder erhitzen.
- Die Schale sollte in einem Gefrierschrank platziert werden, der bei einer Temperatur von -18 ° Celsius (-0.40 ° Fahrenheit) oder darunter für 12 Stunden vor der Verwendung in Betrieb ist.
- Für das beste Ergebnis, lagern Sie die Zutaten im Kühlschrank, bevor Sie das Eis machen.
- Die Zugabe von Alkohol zu den Rezepten hemmt den Gefrierprozess.

## **Reinigung**

- Immer ausschalten, den Stecker aus der Steckdose nehmen und auseinanderbauen, vor der Reinigung.
- Geben Sie das Gerät nie unter Wasser und lassen Sie das Kabel nicht nass werden.
- Waschen Sie die Teile nicht in der Waschmaschine.
- Nicht mit Scheuermittel, Stahlwolle -Pads oder anderen aggressiven Materialien reinigen.

### **Schüssel**

- Lassen Sie die Schüssel auf Raumtemperatur erwärmen bevor Sie sie reinigen wollen.
- Waschen und dann gründlich trocknen.

### **Schaufel**

- Entfernen Sie die Schaufel von dem Motor.
- Waschen und dann gründlich trocknen.

### **Deckel**

- Reinigen Sie den Deckel und trocknen ihn gründlich.

## **Motor**

- Mit einem feuchten Tuch abwischen und trocknen.

### **Service und Kundenbetreuung**

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

#### **Wenn Sie Hilfe brauchen bei:**

- der Verwendung der Eismaschine
  - Wartung und Reparaturen
- Kontaktieren Sie das Geschäft, in dem Sie das Gerät gekauft haben

## **Rezepte**

### **1 Große reife Banane**

200 ml Magermilch

10 ml Konditorsahne

50 g Puderzucker

Zerdrücken Sie die Banane bis sie weich ist. Mit der Milch, Konditorsahne und dem Puderzucker mischen. Geben Sie die Mischung in die Schüssel mit den drehenden Schaufeln. Bis zur gewünschten Konsistenz gefrieren lassen.

### **Himbeer-Sorbet**

#### **Zutaten**

200 g Frische  
Himbeeren

100 g Puderzucker

200 ml Naturjoghurt

Die Himbeeren zerdrücken oder pürieren. Für ein glattes Ergebnis entfernen Sie die Kerne mit einem Sieb. Den Zucker und den Naturjoghurt hinzufügen und zusammenmischen. Geben Sie die Mischung in die Schüssel mit der Schaufel. Lassen Sie es bis zu r gewünschten Konsistent gefrieren.

### **Schokoladen-Minze Eis**

#### **Zutaten**

200 ml Magermilch

50 g Puderzucker

200 ml Konditorsahne

Pfefferminz-Extrakt

50 g Tropfen Schokoraspeln

Geben Sie die Milch und Zucker in einen Topf. Bei schwacher Hitze rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat, dann bis erkalten lassen. Rühren Sie die Sahne und den Pfefferminz Extrakt in die gekühlte Milch. Gießen Sie die Mischung in den Kühlbehälter mit den Schaufeln. Wenn die Mischung zu frieren beginnt die geriebene Schokolade hinzuzufügen. Lassen Sie die Mischung gefrieren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

## **Erdbeereis**

250 g zutaten

Frische  
erdbeeren

100 g  
puderzucker

100ml  
konditorsahne

Zitronensaft von  
½ kleiner  
zitronen

Pürieren Sie die Erdbeeren bis sie weiche sind, fügen Sie die restlichen Zutaten hinzu. Geben Sie die

Mischung in die Schüssel mit den Schaufeln. Lassen Sie die Mischung gefrieren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

## **Zitronensorbet**

### **Zutaten**

175 g Kristallzucker 175 g

175 ml Wasser 175 ml

Saft von ½ mittelgroßen Orangensaft

100 ml Orange Zitronensaft

1/2 mittelgroßes Ei Eiweiß

Geben Sie den Zucker und das Wasser in einen Topf. Rühren Sie bei schwacher Hitze, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Bringen Sie die Mischung zum Kochen und lassen sie für 1 Minute kochen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Fügen Sie den Orangen- und Zitronensaft hinzu. Schlagen Sie das Eiweiß, bis es fast steif ist und dann heben es unter die Zitronen-Mischung. Gießen Sie die Mischung in den Kühlbehälter mit der drehenden Schaufel. Gefrieren lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

## **Vanillesoße basiertes Vanilleeis**

### **Zutaten**

2 Eigelb

50 g Puderzucker

200 ml Magermilch

200 ml Konditorsahne

ein paar Tropfen Vanille Extrakt

Geben Sie das Eigelb und den Zucker in eine Glasschüssel und schlagen sie es zusammen. In einem Topf langsam die Milch zum Sieden bringen, dann auf die Ei-Mischung gießen und zusammen rühren. Geben Sie die Mischung zurück in den Topf und ständig rühren, bis die Mischung dick ist und einen Film über die Rückseite des Löffels bildet. Lassen Sie es nicht

kochen oder das Gemisch trennen. Vom Herd nehmen und auskühlen lassen, bis es kalt ist. Die Sahne und das Vanille-Extrakt unterrühren.

Gießen Sie die Mischung in den Kühlbehälter mit der drehenden Schaufel. Gefrieren lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

## **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 Zubehöerteile 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.

Hergestellt und importiert : Adeva SAS 8 rue Marc Seguin 77290 Mitry-Mory FRANCE

[www.hkoenig.com](http://www.hkoenig.com) - [contact@hkoenig.com](mailto:contact@hkoenig.com) - Tel. 01 64 67 00 05

# **NEDERLAND**

## **Veiligheid**

- Lees alle instructies zorgvuldig voor gebruik.
- Ontkoppel de machine voor de montage, het verwijderen, of reinigen van onderdelen.
- Kinderen mogen geen gebruik maken van dit apparaat zonder toezicht. Laat het snoer niet naar beneden hangen, waar een kind erbij kan.
- Gebruik het apparaat niet met een beschadigd snoer of stekker of nadat het apparaat niet goed werkt, is gevallen of is beschadigd op welke manier.
- Ter bescherming tegen het risico van brand, elektrische schokken of persoonlijk letsel, mag u het snoer, stekker of apparaat in water of andere vloeistoffen.
- Gebruik nooit een onbevoegde beslag.
- contact met bewegende onderdelen te voorkomen. Houd handen, haar, kleding, spatels en andere gebruiksvoorwerpen weg tijdens operatie om het risico van letsel aan personen en / of schade aan de machine te verminderen.
- Niet buitenshuis gebruiken.
- Laat de machine nooit onbeheerd achter.
- Laat kinderen niet spelen met deze machine.
- Gebruik de machine alleen voor het beoogde huishoudelijk gebruik.
- Zorg er altijd voor zorgen dat alles is goed schoon alvorens ijs of sorbet.
- bevroren nooit ijs die volledig of gedeeltelijk is ontdooid.
- Elke ijs of sorbet met rauwe ingrediënten moet binnen een week worden geconsumeerd. Ijs smaakt het best wanneer vers.

- ijs of sorbet die rauw of gedeeltelijk gekookte eieren bevat dient niet te worden gegeven aan jonge kinderen, zwangere vrouwen, ouderen of mensen die over het algemeen onwel.
- Om vriesbrand te voorkomen, altijd voor zorgen dat de handen worden beschermd bij het hanteren van de binnenste kom, met name bij de eerste uit de vriezer.
- Als de bevriezing oplossing lijkt te lekken uit de binnenste kom, stop het gebruik. Het invriezen oplossing is niet giftig.
- Gebruik de machine op warme oppervlakken niet plaatsen zoals kachels, kookplaten of de buurt van open vuur gas.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn servicedienst of een gelijkwaardig gekwalificeerd persoon om gevaar te voorkomen.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of worden geïnstrueerd over het gebruik van het apparaat is gegeven door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid .
- Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- 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.

#### **Alvorens het aansluiten van het apparaat**

- Zorg ervoor dat uw elektriciteitsvoorziening is gelijk aan de spanning die op de onderzijde van het aggregaat.

#### **Voor het eerste gebruik**

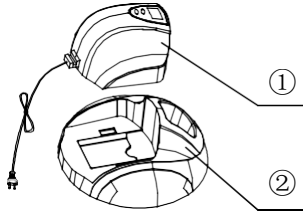
1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
2. Was de onderdelen: zie "schoonmaken".
3. 12 uur van tevoren, plaatst u de kom in een vriezer.
4. Bereid het ijs of sorbet mix (zaad recepten). Laat het mengsel afkoelen in de koelkast.

## Gebruik maken van de ijsmachine

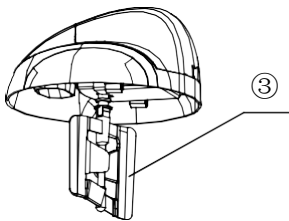
### Onderdelen

- 1) Motor
- 2) Deksel
- 3) Peddel
- 4) Kom
- 5) Aan/uit knop
- 6) Reset knop

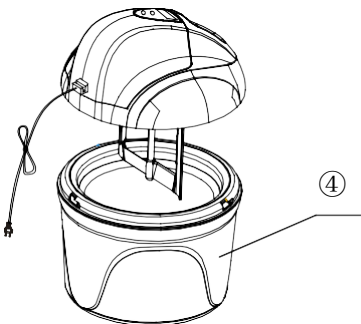
- 1 Plaats de motor op de deksel tot u een klik hoort.



- 2 Plaats de peddel aan de motor.



- 3 plaats de deksel met motor en peddel in de kom en draai met de klok mee tot deze goed is bevestigd.



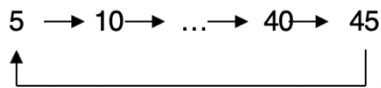
- 4 Plaats de stekker in het stopcontact, automatisch verschijnt onderstaande digitale LCD scherm met daarop "40:00 minuten".



Minuten

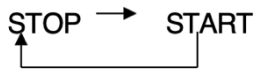
Seconden

5 Telkens als de “Reset” knop wordt ingedrukt, komt er 5 minuten bij de bereidingstijd



Je kan kiezen uit een bereidingstijd tussen 5 minuten en 45 minuten.

6 Telkens als de stop knop wordt ingedrukt, verandert de instelling van de machine:



7 Druk op de Aan knop en selecteer de gewenste bereidingstijd. Uw ijsmaker zal automatisch beginnen na 3 seconden. De bereidingstijd loopt vanaf dat moment af – dit is te zien op het LCD scherm.

8 Voordat u het mengsel toevoegd kunt u de bereidingstijd aanpassen.

DE MACHINE MOET INGESCHAKELD ZIJN **ALVORENS** HET TOEVOEGEN VAN HET IJS OF SORBET RECEPT OM TE VOORKOMEN DAT DE INGREDIENTEN BEVRIEZEN AAN DE BINNENKANT VAN DE KOM.

- 9 Gebruik de trechter en voeg de ijs- of sorbetmix toe aan de kom.
- Bij het toevoegen van de mix in de kom dient u altijd 4 cm (1.575 inch) voor de rand te stoppen, vanwege het feit dat het mengsel zal rijsen tijdens de bevriezing.
- 10 Laat het mengsel bereiden tot het bevroren is of de gewenste consistentie is bereikt. Dit kan 20 tot 40 minuten duren, maar de meeste recepten zijn klaar in minder tijd.
- 11 Wanneer de resterende tijd afloopt tot de laatste 30 seconden, zullen de seconden op het LCD scherm knipperen totdat er geen resterende tijd, en de machine zal stoppen. Ontkoppel en verwijder de motor / het deksel. Het ijs is klaar om te serveren.

### **Belangrijk**

- Stop en start de machine niet gedurende het vriesproces. De mix kan namelijk in contact komen met de peddel en vastvriezen, waardoor de peddel niet meer kan draaien.
- Om oververhitting van de motor te voorkomen verander de draairichting als de ijsmix te dik wordt.  
Als de draairichting veranderd stopt de machine dan als de mix klaar is.
- In het onwaarschijnlijke geval dat de motor oververhit raakt, zal de motor automatisch worden uitgeschakeld. Als dit gebeurt, haal dan de stekker uit het stopcontact en laat de motor afkoelen.
- Voor het beste resultaat raat de peddel de binnenkant van de kom aan tijdens het maken van ijs.
- Het ijs dat geproduceerd wordt dient van een zachte oplepelbaar type te zijn. Deze kan overgeplaatst worden in verschillende bakken voor het opbergen in de vriezer indien u de ijs harder wilt laten worden.

### **Belangrijk**

- Gebruik geen metalen bestek om het mengsel uit de kom te halen.

- **Haal de** kom niet uit de vriezer voordat deze klaar is om ijs te maken.

### **Tips**

- We adviseren u om de kom in de vriezer te bewaren zodat deze altijd klaar is voor gebruik. Plaats de kom in een plastic tas alvorens het vriezen. Zet de kom rechtop in de vriezer.
- Zorg er voor dat de kom helemaal droog is alvorens het plaatsen in de vriezer.
- Maak geen gaten in de kom en verhit de kom niet.
- De kom dient geplaatst te worden in een vriezer met een temperatuur van -18° Celsius ( -0.40° Fahrenheit) of lager gedurende tenminste 12 uur voor gebruik.
- Voor betere resultaten dient u de ingrediënten te koelen vóór gebruik.
- De toevoeging van alcohol bij recepten blokkeert het vriesproces.

## **Schoonmaak**

- Zet de machine altijd uit, haal de stekker uit het stopcontact en haal de onderdelen uit elkaar alvorens het schoonmaken.
- Dompel de motor nooit onder in water en zorg ervoor dat de kabel of de stekker niet nat worden.
- Was de onderdelen niet in de wasmachine.
- Was niet met schuurmiddelen, staalborstels of andere agressieve schoonmaakmaterialen.

## **Kom**

- Laat de kom eerst ontdooien alvorens deze schoon te maken.
- Was en droog grondig.

## **Peddel**

- Ontkoppel de peddel van de motor.
- Was en droog grondig.

## **Deksel**

- Was de deksel en droog deze grondig.

## **Motor**

- Afnemen met een vochtogedroogdoek en dan drogen.

- Als de kabel beschadigd is, dient deze ten alle tijden vervangen te worden door een geautoriseerde service instelling.

**U kunt contact opnemen met de klantenservice als u problemen heeft met:**

- Het gebruik van uw ijsmaker
- Service of reparaties

Contacteer de winkel waar u de ijsmaker hebt gekocht.

## **Recepten**

### **Bananen ijs**

#### **Ingrediënten**

1 Grote rijpe banaan  
200 ml Magere melk  
100 ml Slagroom  
50 g Suiker

Prak de bananen tot een smeuïg geheel. Meng met de melk, slagroom en suiker. Schenk de mix in de bevroren kom met de draaiende peddel. Laat het mengsel bevroren tot de gewenste dikte behaald is.

### **Bevroren frambozen yoghurt**

#### **Ingrediënten**

200 g Verse  
frambozen  
100 g Suiker  
200 ml Natuurlijke  
yoghurt

Pureer de frambozen of pureer ze . Voor een glad resultaat verwijder de pitten door zeven . Voeg de suiker en yoghurt en mengen . Giet het mengsel in de vriezer kom met de peddel running . Laten bevroren totdat de gewenste consistentie is bereikt .

### **Chocolade mint ijs**

#### **Ingrediënten**

200 ml Magere  
melk  
50 g Suiker  
200 ml Slagroom

Enkele druppels Pepermunt extract  
50 g Geraspte chocolade

Plaats de melk en suiker in een pan . Plaats op een laag vuur en roer tot de suiker is op te lossen , dan laat tot koud. Roer de room en de pepermintolie in gekoelde melk . Giet het mengsel in diepvriezer kom met de peddel running . Wanneer het mengsel begint te bevroren voeg de geraspte chocolade beneden de goot . Laten bevroren totdat de gewenste consistentie is bereikt .

### **Aardbeien ijs**

#### **Ingrediënten**

250 g Verse  
aardbeien

100 g Suiker  
100 ml Slagroom

Van een halve kleine citroen Citroensap

Pureer de aardbeien tot een gladde massa , voeg de overige Ingrediënten . Giet Het Mengsel in de vriezer kom met de Peddel lopen . Laat Het Mengsel bevroren totdat de Gewenste consistentie is bereikt.

## **Citroen sorbet**

### **Ingrediënten**

175 g Geraffineerde suiker

175 ml Water

Van een halve sinaasappel Sinaasappelsap

100 ml Citroensap

Van een gemiddeld formaat ei

Eiwitten

Plaats de suiker en water in een pan . Roer op een laag vuur tot de suiker is opgelost. Breng het mengsel aan de kook en laat koken gedurende 1 minuut. Haal van het vuur en laat afkoelen . Voeg de sinaasappel- en citroensap. Klop het eiwit tot bijna stijf en roer in de citroen mengsel . Giet het mengsel in de vriezer kom met de peddel running . Laten bevroren totdat de gewenste consistentie is bereikt.

## **Vanille ijs (gebaseerd op vanille vla)**

### **Ingrediënten**

2 Eierdooiers

50 g Suiker

200 ml Magere melk

200 ml Slagroom

Enkele druppels Vanille extract

Plaats de eierdooiers en de suiker in een glazen kom en klop samen. In een steelpan langzaam Breng de melk aan de kook en giet op het eimengsel bij elkaar kloppen. Terugkeren het mengsel aan de pan en roer constant tot het mengsel dik en vormt een film over de rug van de lepel . Laat het niet koken of het mengsel zal scheiden . Haal van het vuur en laat tot koud. Roer de room en vanille- extract. Giet het mengsel in de vriezer kom met de peddel running . Laten bevroren totdat de gewenste consistentie is bereikt

# 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 referentienaam 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.

Geproduceerd en geïmporteerd door : Adeva SAS 8, Rue Marc Seguin 77290, Mitry-Mory

FRANKRIJK [www.hkoenig.com](http://www.hkoenig.com) - [contact@hkoenig.com](mailto:contact@hkoenig.com) – Telefoon: 01 64 67 00 05

# **ESPAÑOL**

## **Seguridad**

- Lea todas las instrucciones cuidadosamente antes de su uso.
- Desenchufe la máquina antes de colocar, quitar y limpiar las piezas.
- Los niños no deben utilizar esta máquina sin supervisión. No permita que el cable cuelgue hacia abajo, donde un niño pueda agarrarlo.
- No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado, después de un mal funcionamiento, si se ha caído o ha sido dañado de alguna manera.
- Para protegerse contra el riesgo de incendio, descargas eléctricas o lesiones personales, no coloque el cable, el enchufe o la unidad en agua u otros líquidos.
- No utilice accesorios no autorizados por el fabricante.
- Evitar el contacto con las piezas móviles. Mantenga las manos, cabello, ropa, espátulas y otros utensilios alejados durante la operación para reducir el riesgo de lesiones a las personas y / o daños en la máquina.
- No utilice en el exterior.
- Nunca deje la máquina sin supervisión.
- No permita que los niños jueguen con esta máquina.
- Sólo use la máquina para el uso doméstico para la cual ha sido prevista.
- Siempre asegúrese de que todo esté completamente limpio antes de hacer helado o sorbete.
- Nunca congelar el helado que se ha descongelado total o parcialmente.
- Cualquier helado o sorbete que contienen ingredientes crudos deben ser consumidos dentro de una semana. El helado sabe mejor cuando está fresco.

- Los helados o sorbetes que contienen huevos crudos o parcialmente cocidos no deben administrarse a niños pequeños, mujeres embarazadas, a los ancianos o las personas que sufren de malestar general.
- Para evitar quemaduras por congelación, asegúrese siempre de que las manos estén protegidas al momento de manipular la cubeta interna, sobre todo cuando la retira primero del congelador.
- Si observa que la solución congelada se está fugando la cubeta interna, inmediatamente suspenda su uso. La solución de congelación no es tóxica.
- No coloque la máquina sobre superficies calientes, tales como estufas, planchas calientes o con llamas de gas cerca.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o por personal cualificado con el fin de evitar situaciones de peligro.
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido algún tipo de supervisión acerca de las instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- 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.
- 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.

#### **Antes de enchufar**

- Asegúrese de que su suministro de energía eléctrica sea la misma que la clasificación eléctrica especificada en la parte inferior de la unidad de potencia.

#### **Antes de utilizar por primera vez**

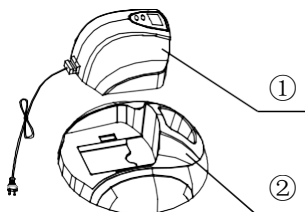
- 1 Retire todo el embalaje.
- 2 Lavar todas las partes: véase "Limpieza".
- 3 **coloque con 12 horas de anticipación la copa en un congelador.**
- 4 Preparar el helado o sorbete de mezcla (Mire la sección de recetas). Dejar que la mezcla se enfríe en el refrigerador

#### **Para utilizar su máquina para hacer helados**

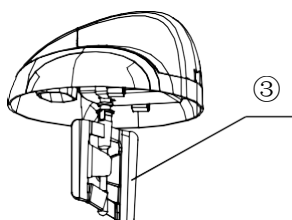
##### **Llave**

- 1) Unidad de poder
- 2) Tapa
- 3) Paleta
- 4) Tazón
- 5) Botón de encendido
- 6) Botón de reinicio

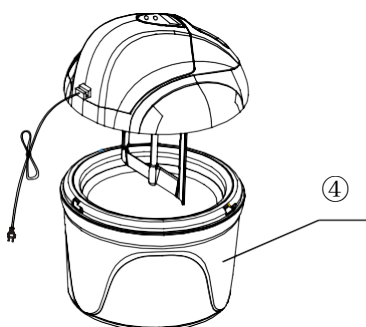
- 1 Montar la unidad de alimentación en la tapa, lo hará clic en su lugar.



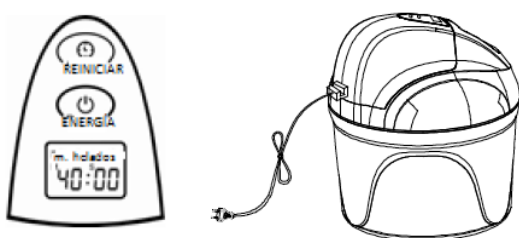
2 Montar la paleta en la unidad de potencia.



3 Baje la tapa ensamblada / unidad de potencia / coloque la paleta en el recipiente y gire hacia la derecha para bloquear en su posición.



4 Conecte el enchufe en la toma de corriente, "tiempo de espera 40:00 " se muestra automáticamente en la pantalla LCD.



Minuto

segundo

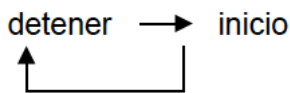
5 Cada vez que se pulsa el botón "Reiniciar", el "tiempo de ejecución" se añade 5 minutos

5 → 10 → ... → 40 → 45



Usted puede elegir el "Tiempo de funcionamiento" de 5 minutos a 45 minutos.

6 Cada vez que se pulsa el botón "Energía", se cambia la máquina:



7 Presione el botón de "Energía" y seleccionar el tiempo durante el cual desea que la máquina de hacer helados funcione. Su máquina de hacer helados se iniciará automáticamente después de 3 segundos. El tiempo que queda restante será la cuenta atrás en la pantalla LCD de pantalla

8 Antes de añadir la mezcla se puede parar la máquina y restablecer el "tiempo de ejecución" que desea.

LA MÁQUINA debe estar encendida **antes** de añadir la receta del helado o sorbete, PARA PODER PREVENIR LA MEZCLA DE INMEDIATO LA CONGELACIÓN EN EL INTERIOR DE LA FUENTE INTERIOR.

- 9 Utilice la rampa y vierta la mezcla de helado o sorbete en el recipiente interior.
  - Al verter la mezcla en el recipiente, siempre parar por lo menos 4 cm (1,575 pulgadas) desde la parte superior, ya que la mezcla va a aumentar de volumen durante la congelación.
- 10 Dejar que la mezcla se bata hasta que se congele o se alcance la consistencia deseada. Esto puede tardar hasta 20 a 40 minutos, pero la mayoría de las recetas estará lista en menos tiempo.
- 11 Cuando el tiempo restante se acabe, la pantalla parpadeará hasta que no haya tiempo restante en la parte izquierda de la pantalla, y la máquina se detendrá. Desenchufe y retire la tapa de la unidad de potencia. El helado está listo para servir.

### **Importante**

- No parar y arrancar la máquina durante el proceso de congelación, ya que la mezcla puede congelarse en contacto con el recipiente y evitar el movimiento de la pala.
- Para evitar el sobrecalentamiento del motor, la dirección de rotación cambiará si la mezcla se vuelve demasiado espesa. Si el sentido de giro continúa cambiando, detenga el funcionamiento de la máquina cuando la mezcla esté lista.
- En el improbable caso de sobrecalentamiento del motor, un recorte de seguridad se activará haciendo que el motor se detenga. Si esto sucede, apague, desconecte el cable de la toma de corriente y deje que la unidad de potencia se enfríe.
- Para obtener el mejor resultado de helado, la paleta se pondrá en contacto con el interior de la cubeta interna cuando la paleta gire.
  
- El helado producido Debe ser del tipo extraíble con cuchara suave. Esto puede ser transferido a un recipiente separado para su almacenamiento en el congelador o si desea reafirmar el helado antes de comer..

### **Importante**

- No utilice utensilios metálicos para quitar la mezcla de la taza.
- **No retire el recipiente** del congelador hasta que esté listo para hacer helados.

### **Consejos**

- Nosotros sugerimos que mantenga el recipiente en el congelador para que esté listo para su uso. Colocar en una bolsa de plástico antes de la congelación. Congelar el recipiente en posición vertical.
- Siempre asegúrese de que el recipiente esté completamente seco antes de colocar en el congelador.
  
- No perforo ni caliente el recipiente.
- El tazón debe ser colocado en un congelador que esté operando a una temperatura de -18 ° centígrados (-0,40 ° Fahrenheit) o menos durante 12 horas antes de su uso.
- Para obtener los mejores resultados siempre refrigere los ingredientes antes de hacer helados.
- La adición de alcohol a recetas inhibe el proceso de congelación.

## **Limpieza**

- Siempre apague, desenchufe y desmonte antes de la limpieza.
- Nunca ponga la unidad de alimentación en agua o dejar que el cable o el enchufe se moje.
- No lave las piezas en el lavavajillas.
- No limpiar con productos abrasivos, almohadillas de lana de acero u otros materiales abrasivos.

## **Tazón**

- Deje que el recipiente alcance la temperatura ambiente antes de intentar limpiar.
- Lavé el tazón y luego seque completamente.

## **Paleta**

- Retire la pala de la unidad de potencia.
- Lavado entonces secar completamente.

## **Tapa**

- Lave la tapa y séquelas luego cuidadosamente.

# Unidad de poder

- Limpie con un paño húmedo, luego seque.

## Servicio y atención al cliente

- Si el cable está dañado, debe, por razones de seguridad, se sustituye por un reparador autorizado.

### Si usted necesita ayuda con:

- Utilice su máquina de hacer helados
- Mantenimiento y reparaciones

Póngase en contacto con el establecimiento donde ha adquirido el equipo

## Recetas

### Helado de plátano

#### Ingredientes

1 Un plátano maduro

200 ml Leche desnatada

100 ml Crema espesa

50 g El azúcar de pastelería

Triturar los plátanos hasta que esté suave. Mezclar la leche, crema de leche y el azúcar. Verter la mezcla en el recipiente para congelador con la paleta en marcha. Dejar que se congele hasta que se alcanza la consistencia deseada.

### Yogur helado de frambuesa

#### Ingredientes

200 g Frambuesas frescas

100 g El azúcar de pastelería

200 ml Yogur natural

Triturar las frambuesas o puré. Para obtener un resultado uniforme quitar las pepitas por tamizado. Añadir el azúcar y el yogur natural y mezclar juntos. Verter la mezcla en el recipiente para congelador con la paleta en marcha. Dejar que se congele hasta que se alcanza la consistencia deseada.

### Chocolate helado de menta

#### Ingredientes

200 ml Leche desnatada

50 g El azúcar de pastelería

200 ml Crema espesa

Unas gotas Extracto de menta



50 g Chocolate rallado

Coloque la leche y el azúcar en un cazo. Coloque a fuego lento y revuelva hasta que el azúcar se haya disuelto, a continuación, dejar hasta que esté frío. Se agita la crema de menta y esencia en leche fría. Verter la mezcla en un tazón congelador con la pala en marcha. Cuando la mezcla comienza a congelar añadir el chocolate rallado por la rampa. Dejar que se congele hasta que se alcanza la consistencia deseada.

### **Helado de fresa**

#### **Ingredientes**

250 g Fresas frescas

100 g El azúcar de pastelería

100 ml Crema espesa

jugo de ½ Un limón pequeño

Haga un puré con las fresas hasta que esté suave, agregue los ingredientes restantes. Verter la mezcla en el recipiente para congelador con la paleta en marcha. Dejar que la mezcla se congele hasta que se alcanza la consistencia deseada.

### **Sorbete de limón**

#### **Ingredientes**

175 g Azúcar granulada

175 ml Agua

jugo de ½ una naranja

100 ml mediana Jugo de limón

Mediano Clara de huevo

Coloque el azúcar y el agua en una cacerola. Revuelva a fuego lento hasta que el azúcar se haya disuelto. Llevar la mezcla a ebullición y dejar hervir durante 1 minuto. Retirar del fuego y dejar enfriar. Añadir el zumo de naranja y limón. Batir la clara de huevo hasta que esté casi montada y luego añadida a la mezcla de limón. Verter la mezcla en el recipiente para congelador con la paleta en marcha. Dejar que se congele hasta que se alcanza la consistencia deseada.

### **Flan de vainilla con base de helado**

#### **Ingredientes**

2 Yemas de huevo

50 g El azúcar de pastelería

200 ml Leche desnatada

200 ml Crema espesa

Unas gotas Extracto de vainilla

Colocar las yemas de huevo y el azúcar en un recipiente de vidrio y batir juntos. En una cacerola

poco a poco llevar la leche a punto de ebullición, y luego verter sobre la mezcla de huevo batiendo juntos.

Volver la mezcla a la sartén y revuelva constantemente hasta que la mezcla espese y forma una película sobre el dorso de la cuchara. No deje que hierva o la mezcla se separará. Retirar del fuego y dejar hasta que esté frío. Agregue el extracto de la crema y la vainilla. Verter la mezcla en el recipiente para congelador con la paleta en marcha. Dejar que se congele hasta que se alcanza la consistencia deseada.

## **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.

Fabricado e importado por : Adeva SAS 8 rue Marc Seguin 77290 Mitry-Mory FRANCE

[www.hkoenig.com](http://www.hkoenig.com) - [contact@hkoenig.com](mailto:contact@hkoenig.com) - Tel. 01 64 67 00 05

# **ITALIANO**

## **Sicurezza**

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Scollegare la macchina prima del montaggio, la rimozione dei vari componenti, o della pulizia.
- I bambini non devono utilizzare la macchina senza sorveglianza. Non lasciare che il cavo penda verso il basso dove un bambino potrebbe afferrarlo.
- Non utilizzare la macchina se il cavo o la spina sono danneggiati, o dopo un malfunzionamento, o in seguito a una caduta o se è stato danneggiato in qualsiasi modo.
- Per prevenire il rischio di incendi, scosse elettriche, o lesioni personali, non posizionare il cavo, la spina, o l'unità in acqua o altri liquidi.
- Non usare mai componenti non autorizzati dal produttore.
- Evitare il contatto con le parti in movimento. Tenere lontano mani, capelli, abbigliamento, spatole e altri utensili durante il funzionamento per ridurre il rischio di lesioni a persone e/o danni alla macchina.
- Non utilizzare all'aperto.
- Non lasciare mai la macchina incustodita.
- Non lasciare che i bambini giochino con la macchina.
- Usare la macchina solo per l'uso domestico previsto.
- Assicurarsi sempre che tutto sia completamente pulito prima di fare gelati o sorbetti.
- Non ricongelare il gelato che è stato completamente o parzialmente scongelato.
- Qualsiasi gelato o sorbetto contenente ingredienti crudi e freschi deve essere consumato entro una settimana. Il gelato ha un sapore migliore quando è fresco.

- I gelati e i sorbetti che contengono uova crude o parzialmente cotte non devono essere somministrati a bambini, donne incinte, anziani o persone che soffrono di qualsiasi malessere.
- Per evitare ustioni da freezer, assicurarsi sempre che le mani siano protette durante la manipolazione del contenitore, specialmente quando viene rimosso dal congelatore.
- Se la soluzione congelata presenta una fuoriuscita dalla ciotola, interrompere l'uso. Questa soluzione congelata non è tossica.
- Non collocare la macchina su superfici calde, come stufe, fornelli o in prossimità di fiamme libere generate da gas.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio d'assistenza o da personale qualificato al fine di evitare rischi.
- Questo apparecchio non è destinato ad essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano controllati o istruiti all'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio. 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.

#### **Prima di mettere in funzione l'apparecchio**

- Assicurarsi che la corrente elettrica sia conforme alle specifiche tecniche riportate sul lato inferiore dell'unità motore.

#### **Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta**

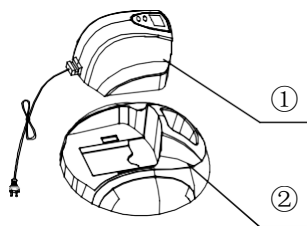
- 1 Rimuovere tutti gli imballaggi.
- 2 Lavare i componenti: vedere la sezione "Pulizia".
- 3 **12** ore di anticipo, posizionare il contenitore nel congelatore.
- 4 Preparare la miscela per il gelato o il sorbetto (vedi "Ricette"). Lasciare che il mix si raffreddi nel congelatore.

## Come usare la gelatiera

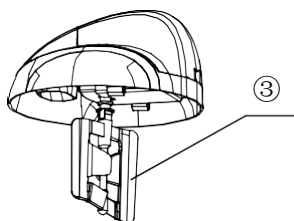
### Componenti

- ① Unità motore
- ② Coperchio
- ③ Fruste
- ④ Contenitore
- ⑤ Interruttore
- ⑥ Tasto reset

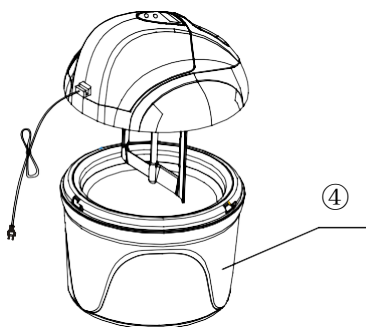
- 1 Assemblare correttamente l'unità motore con il coperchio, fino a sentire lo scatto.



- 2 Montare le fruste al motore.



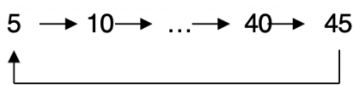
- 3 Abbassare il coperchio / l'unità motore / le fruste sul contenitore e ruotare in senso orario per bloccarlo in posizione.



- 4 Inserire la spina nella presa di corrente, sul display sarà indicato automaticamente un tempo di default di "40:00" minuti.



- 5 - Ogni volta che si preme il pulsante "Reset", al "tempo di esecuzione" vengono aggiunti 5 minuti



È possibile scegliere il "Tempo di esecuzione" da 5 minuti a 45 minuti.

- 6- Ogni volta che si preme il tasto "Power", sulla macchina vengono apportate delle modifiche:



- 7 - Premere il tasto "Power" e selezionare la durata per la quale si desidera che la gelatiera resti in funzione. La vostra gelatiera si avvierà automaticamente dopo 3 secondi. Sarà possibile visualizzare il tempo rimanente (conto alla rovescia) sul display.

8

Prima di aggiungere il composto si può fermare la macchina e resettare il "Tempo di esecuzione" che si desidera.

LA MACCHINA DEVE ESSERE ACCESA **PRIMA** DI AGGIUNGERE IL GELATO O IL SORBETTO PER IMPEDIRE ALLA MISCELA DI CONGELARSI IMMEDIATAMENTE ALL'INTERNO DEL CONTENITORE.



- 9 Utilizzare l'apposita apertura per versare la miscela di gelato o sorbetto nel contenitore.
- Quando si versa la miscela nella ciotola, fermarsi sempre almeno a 4 cm (1.575 pollici) dalla parte superiore poiché la miscela aumenterà di volume durante il congelamento.
- 10 Lasciare che il composto si solidifichi fino al raggiungimento della consistenza desiderata. Questo può richiedere da 20 a 40 minuti, ma per la maggior parte delle ricette ci vorrà meno tempo.
- 11 Quando il conto alla rovescia arriva agli ultimi 30 secondi, il tempo rimanente lampeggerà fino a quando il conto alla rovescia finisce del tutto e la macchina si interromperà automaticamente. A questo punto, scollegare la spina e rimuovere il coperchio con l'unità motore. Il gelato è pronto per essere servito.

### **Importante**

- Non interrompere e avviare la macchina durante il processo di congelamento, la miscela può congelare nel momento in cui entra in contatto con la ciotola, impedendo così il movimento della frusta.
- Per evitare il surriscaldamento del motore, il senso di rotazione cambia se la miscela diventa troppo spessa. Se il senso di rotazione continua a cambiare, arrestare la macchina quando la miscela è pronta.
- Nel caso improbabile di un surriscaldamento del motore, si attiverà un dispositivo di sicurezza automatico che causerà l'arresto del motore. Se questo accade, spegnere l'apparecchio, staccare la spina e lasciare che il motore si raffreddi.
- Per un risultato migliore le fruste, durante la loro rotazione, devono entrare in contatto con il contenuto interno del recipiente.
- Il gelato prodotto dovrebbe avere una consistenza tale da poter essere facilmente raccolto da un cucchiaino. Dopodiché, esso potrà essere trasferito in un contenitore separato per la conservazione nel congelatore nel caso lo si voglia far consolidare prima di mangiarlo.

### **Importante**

- Non utilizzare utensili di metallo per rimuovere la miscela dal contenitore.
- **Non rimuovere** il contenitore dal congelatore fino a quando non è pronto per fare il gelato.

### **Suggerimenti**

- Vi suggeriamo di tenere il contenitore in freezer in modo che sia sempre pronto per l'uso. Metterlo in un sacchetto di plastica prima del congelamento. Congelare in posizione verticale.
- Assicurarsi sempre che il contenitore sia completamente asciutto prima di metterlo nel congelatore.
- Non forare o riscaldare il contenitore.
- Il contenitore deve essere posto in un congelatore che opera a una temperatura di -18°C (-0.40° Fahrenheit) o meno per 12 ore prima dell'uso.
- Per ottenere risultati migliori riporre sempre gli ingredienti in frigorifero prima di fare il gelato.
- Tener presente che l'aggiunta di alcol in una ricetta inibisce il processo di congelamento.

## **Pulizia**

- Spegnerre sempre l'apparecchio, staccare la spina e smontare le singole parti prima della pulizia.
- Non mettere l'unità motore in acqua e non permettere che il cavo o la spina si bagnino.
- Non lavare i componenti in lavastoviglie.
- Non pulire con polveri abrasive, pagliette in acciaio o altri materiali abrasivi.

## **Contenitore**

- Lasciare che il contenitore raggiunga temperatura ambiente prima di procedere alla pulizia.
- Lavare e asciugare.

## **Fruste**

- Rimuovere le fruste dall'unità motore.
- Lavare e asciugare.

## **Coperchio**

- Lavare il coperchio, quindi asciugare accuratamente.

## **Unità motore**

- Pulire con un panno umido, quindi asciugare.

### **Manutenzione e assistenza tecnica**

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

#### **Se si ha bisogno di aiuto per:**

- L'uso della gelatiera
- La manutenzione o la riparazione

Contattare il negozio nel quale si è acquistato l'apparecchio

### **Ricette**

#### **Gelato alla banana**

##### **ingredienti**

1 Banana grande matura

200 ml Latte scremato

100 ml Panna

50 g Zucchero a velo

Schiacciare la banana fino a raggiungere una consistenza uniforme. Mescolare con latte, panna e zucchero. Versare il composto nel contenitore freddo con le fruste in esecuzione. Lasciar congelare fino ad ottenere la consistenza desiderata

### **Yogurt freddo al lampone**

#### **ingredienti**

200 g Lamponi freschi

100 g Zucchero a velo

200 ml Yogurt naturale

Schiacciare i lamponi fino a raggiungere una purea. Per un risultato uniforme rimuovere i semi mediante setacciatura. Aggiungere lo zucchero e lo yogurt naturale e mescolare insieme. Versare il composto nel contenitore freddo con le fruste in esecuzione. Lasciar congelare fino ad ottenere la consistenza desiderata.

### **Gelato al cioccolato e menta**

#### **ingredienti**

200 ml Latte scremato

50 g Zucchero a velo

200 ml Panna

Estratto di menta piperita qualche

50 g goccia Cioccolato grattugiato

Mettere il latte e lo zucchero in una casseruola. Mettere a fuoco basso e mescolate fino a quando lo zucchero si dissolve, poi lasciar raffreddare. Mescolare la panna e la menta piperita nel latte raffreddato. Versare il composto nel contenitore freddo con le fruste in esecuzione. Quando il composto inizia a congelare, aggiungere il cioccolato grattugiato attraverso l'apertura e lasciar congelare fino ad ottenere la consistenza desiderata.

### **Gelato alla fragola**

#### **ingredienti**

250 g Fragole fresche

100 g Zucchero a velo

100 ml Panna

succo di ½ limone Limone di piccole dimensioni

Frullare le fragole fino a raggiungere una consistenza uniforme e aggiungere gli altri ingredienti. Versare il composto nel contenitore freddo con le fruste in esecuzione. Lasciar congelare fino ad ottenere la consistenza desiderata.

## **Sorbetto al limone**

### **ingredienti**

175 g Zucchero semolato

175 ml Acqua

Succo d'arancia da 1/2 arancia di medie dimensioni

100 ml Succo di limone

1/2 albume di medie dimensioni

Versare lo zucchero e l'acqua in una pentola. Mescolare a fuoco basso fino a quando lo zucchero si sarà sciolto. Portare la miscela a ebollizione e far bollire per 1 minuto. Togliere dal fuoco e lasciar raffreddare. Aggiungere il succo d'arancia e di limone. Montare l'albume fino a raggiungere una consistenza quasi ferma e poi mescolare con la miscela di limone. Versare il composto nel contenitore freddo con le fruste in esecuzione. Lasciar congelare fino ad ottenere la consistenza desiderata.

## **Gelato alla vaniglia con base di crema pasticcera**

### **ingredienti**

2 Tuorli d'uovo

50 g Zucchero a velo

200 ml Latte scremato

200 ml Panna

Poche gocce Vanillina

Mettere i tuorli e lo zucchero in una ciotola di vetro e battere insieme. In una pentola portare lentamente il latte a ebollizione, poi versare sopra il composto delle uova e battere insieme. Versare il composto nella padella e mescolare continuamente fino a quando il composto si addensa e forma una pellicola sul dorso del cucchiaino. Non lasciar bollire o la miscela si separerà. Togliere dal fuoco e lasciar raffreddare.

Mescolare la crema e la vanillina. Versare il composto nel contenitore freddo con le fruste in esecuzione. Lasciar congelare fino ad ottenere la consistenza desiderata.

## **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).

Prodotto e importato da : Adeva SAS 8 rue Marc Seguin 77290 Mitry-Mory FRANCE

[www.hkoenig.com](http://www.hkoenig.com) - [contact@hkoenig.com](mailto:contact@hkoenig.com) - Tel. 01 64 67 00 05



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