





























































## 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 seque 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

Un plátano maduro	1
Leche desnatada	200 ml
Crema espesa	100 ml
El azúcar de pastelería	50 g

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

Frambuesas frescas	200 g
El azúcar de pastelería	100 g
Yogur natural	200 ml

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

Leche desnatada	200 ml
El azúcar de pastelería	50 g
Crema espesa	200 ml
Extracto de menta	Unas gotas
Chocolate rallado	50 g

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

Fresas frescas	250 g
El azúcar de pastelería	100 g
Crema espesa	100 ml
Jugo de limón	jugo de 1/2
	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

Azúcar granulada	175 g
Agua	175 ml
Jugo de naranja	jugo de 1/2 una naranja mediana
Jugo de limón	100 ml
Clara de huevo	1/2 tamaño 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

Yemas de huevo	2
El azúcar de pastelería	50g
Leche desnatada	200 ml
Crema espesa	200 ml
Extracto de vainilla	unas gotas

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.



## 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.

# 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.

### **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**

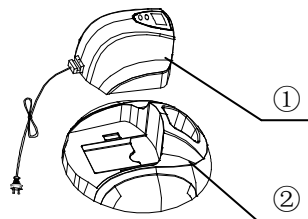
- 1 Rimuovere tutti gli imballaggi.
- 2 Lavare i componenti: vedere la sezione "Pulizia".
- 3 **12** ore di anticipo, posizionare il contenitore nel congelatore.
- 4 Preparare la miscela per il gelato o il sorbetto (vedi "Ricette"). Lasciare che il mix si raffreddi nel congelatore.

# Come usare la gelatiera

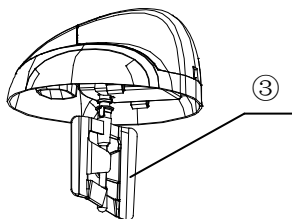
## Componenti

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

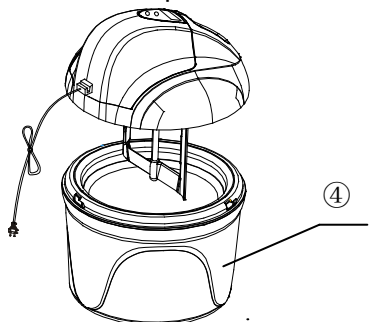
- 1 Assemblare correttamente l'unità motore con il coperchio, fino a sentire lo scatto.



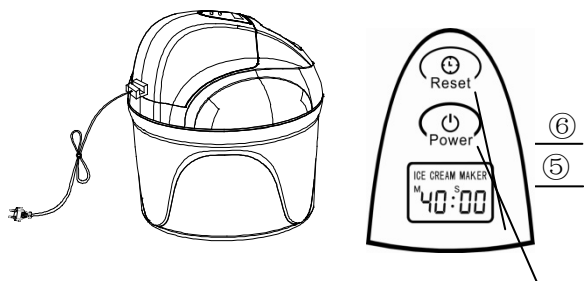
- 2 Montare le fruste al motore.



- 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.

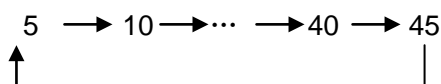


Minuti

secondi

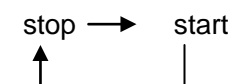


5 Ogni volta che si preme il pulsante "Reset", al "tempo di esecuzione" vengono aggiunti 5 minuti



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  $-18^{\circ}\text{C}$  ( $-0.40^{\circ}$

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

- Spegner 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

Banana grande matura	1
Latte scremato	200 ml
Panna	100 ml
Zucchero a velo	50 g

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

Lamponi freschi	200 g
Zucchero a velo	100 g
Yogurt naturale	200 ml

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

Latte scremato	200 ml
Zucchero a velo	50 g
Panna	200 ml
Estratto di menta piperita	qualche goccia
Cioccolato grattugiato	50 g

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

Fragole fresche	250 g
Zucchero a velo	100 g
Panna	100 ml
Succo di limone	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

Zucchero semolato	175 g
Acqua	175 ml
Succo d'arancia	succo d'arancia da 1/2 arancia di medie dimensioni
Succo di limone	100 ml
Albume d'uovo	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**

Tuorli d'uovo	2
Zucchero a velo	50 g
Latte scremato	200 ml
Panna	200 ml
Vanillina	poche gocce

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.

## **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 01