

HKoenig

**Instruction manual
Manuel d'utilisation
Bedienungsanleitung
Handboek
Manual de utilizacion
Manuale d'uso**



SRB60

**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.

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.

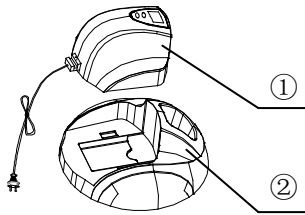
To use your ice cream maker

Key

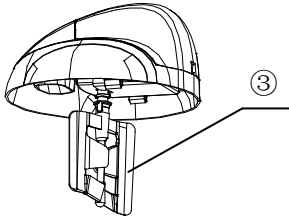
- ① power unit
- ② Lid
- ③ Paddle

- ④ bowl
- ⑥ Power button
- ⑥ Reset button

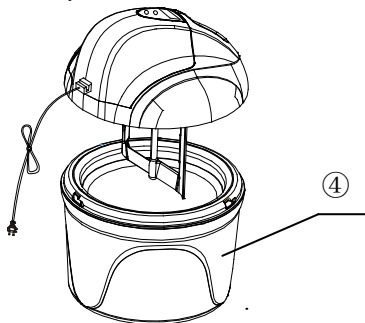
1 Fit the power unit into the lid, It will click into place.



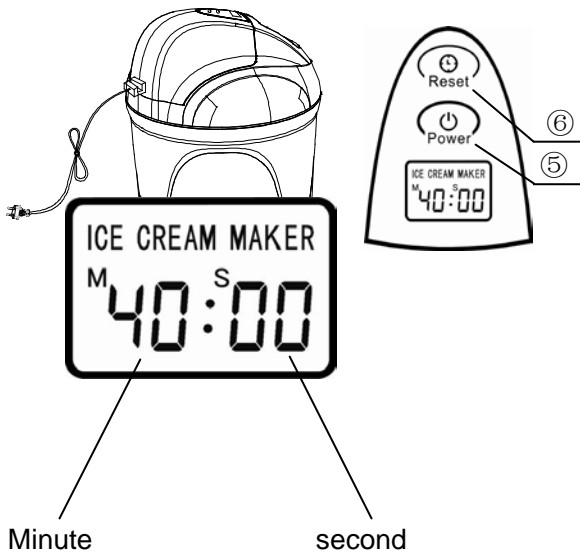
2 Fit the paddle into the power unit.



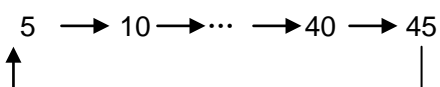
3 Lower the assembled lid/power unit/paddle onto the bowl and turn clockwise to lock into position.



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

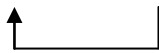


5 Each time the "Reset" button is pressed, the "Running time" is added 5 minutes



You can choose the "Running time" from 5 minutes to 45 minutes.

6 Each time the "Power" button is pressed, the machine is changed :
stop → start



- 7 Press the “Power Button” and select the duration for which you wish the ice cream maker to run. Your ice cream maker will start automatically after 3 seconds. The remaining time left will then count down on the LCD Display Screen
- 8 Before adding the mixture you can stop the machine and reset the “Running time” that you want.

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

- 9 Use the chute and pour the ice cream or sorbet mix into the inner bowl.
 - When pouring mixture into the bowl, always stop at least 4 cm (1.575 inch) from the top, as the mixture will increase in volume during freezing.
- 10 Allow the mixture to churn until frozen or the desired consistency is reached. This can take up to 20 to 40 minutes, but most recipes will be ready in less time.
- 11 When the remaining time counts down to the last 30 seconds, the seconds words will flash until there is no remaining time left, and the machine will stop running. Unplug and remove the power unit/lid. The ice cream is ready to serve.

Important

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

Important

- Do not use metal utensils to remove mix from the bowl.
- **Do not remove** the 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

large ripe banana	1	
Skimmed milk	200	ml
Heavy cream	100	ml
Confectioner's sugar	50	g

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

fresh raspberries	200	g
-------------------	-----	---

Confectioner's sugar	100	g
natural yoghurt	200	ml

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

Skimmed milk	200	ml
Confectioner's sugar	50	g
Heavy cream	200	ml
peppermint extract	few	drops
grated chocolate	50	g

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

fresh strawberries	250	g
Confectioner's sugar	100	g
Heavy cream	100	ml
lemon juice	juice from 1/2	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

granulated sugar	175	g
Water	175	ml
orange juice	juice from 1/2	medium size orange
lemon juice	100	ml
egg white	1/2 medium size	egg white

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

egg yolks	2
Confectioner's sugar	50 g
Skimmed milk	200 ml
Heavy cream	200 ml
vanilla extract	few drops

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.



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 - contact@hkoenig.com - Tel 01 64 67 00 01

FRENCH

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 toute 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.

Avant de brancher l'appareil

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

Avant d'utiliser l'appareil

- 1 Déballez 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.

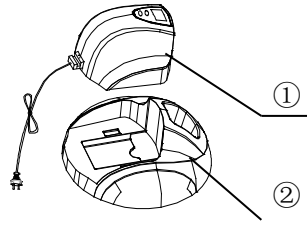
Pour utiliser l'appareil

- ① Bouton ON/OFF
- ② Couvercle
- ③ Mélangeur
- ④ Bol

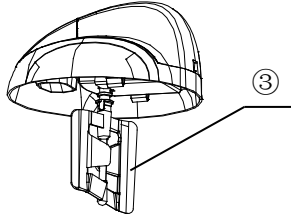
⑥ Bouton ON/OFF

⑥ Bouton reset

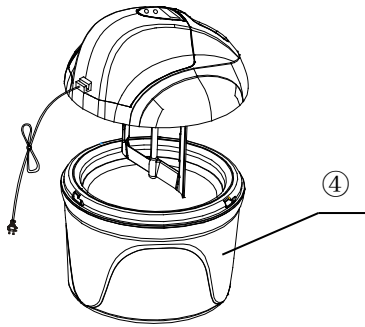
1 Montez le couvercle sur l'appareil.



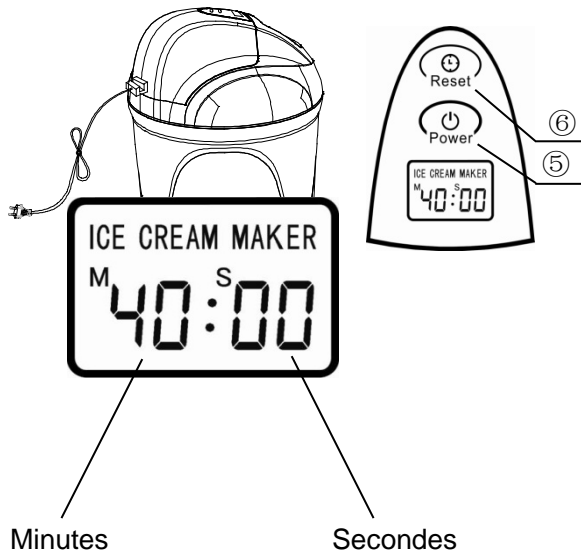
2 Montez le mélangeur.



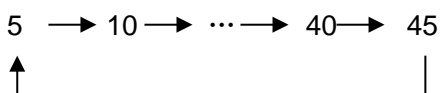
3 Placez le couvercle sur l'appareil, tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre.



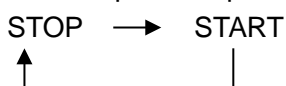
4 Branchez l'appareil, "Running time 40:00" apparaît sur l'écran LCD.



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 mûre

200ml 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

1 jaune d'œuf

1 blanc 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.



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.

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.

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

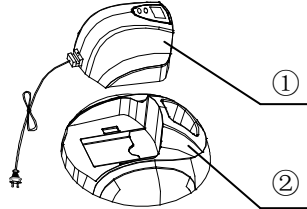
- 1 Entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
- 2 Reinigen Sie die Teile: Sehen Sie dazu "Reinigung".
- 3 Legen Sie die Schüssel **12** Stunden vorher in den Gefrierschrank.
- 4 Bereiten Sie das Eis oder den Sorbet-Mix (Sehen Sie: Rezeptideen). Lassen Sie die Mischung im Kühlschranks kühlen.

Die Eismaschine verwenden

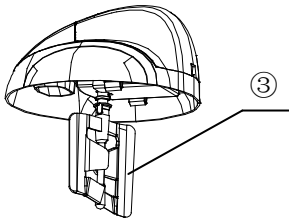
Teile

- ① Motor
- ② Deckel
- ③ Schaufel
- ④ Schüssel
- ⑥ Power-Taste
- ⑥ Rücksteltaste

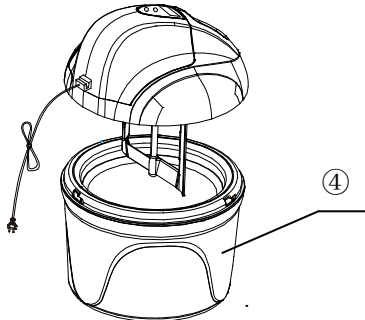
1 Setzen Sie den Motor in den Deckel, es klickt beim einrasten.



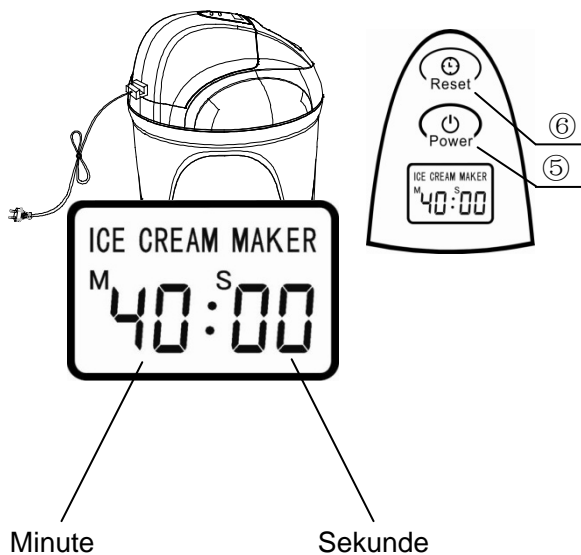
2 Setzen Sie die Schaufel in den Motor.



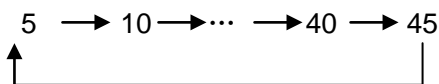
3 Senken Sie die Deckel/Motor/Schaufel Einheit auf die Schüssel und drehen Sie es im Uhrzeigersinn in die richtige Position.



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

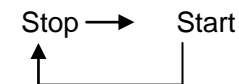


5 Bei jedem drücken der Rücksteltaste werden der "Laufzeit" 5 Minuten hinzugefügt.



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 Reparatur erersetzt 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

Bananeneis

Zutaten

Große reife Banane	1
Magermilch	200 ml
Konditorsahne	100 ml
Puderzucker	50 g

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

Frische Himbeeren	200 g
Puderzucker	100 g
Naturjoghurt	200 ml

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

Magermilch	200 ml
Puderzucker	50 g
Konditorsahne	200 ml
Pfefferminz-Extrakt	Ein paar Tropfen
Schokoraspeln	50 g

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

Zutaten

Frische Erdbeeren	250 g
Puderzucker	100 g
Konditorsahne	100 ml
Zitronensaft	Saft von 1/2 kleinen Zitrone

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

Kristallzucker	175 g
Wasser	175 ml
Orangensaft	Saft von 1/2 mittelgroßen Orange
Zitronensaft	100 ml
Eiweiß	1/2 mittelgroßes Ei

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

Eigelb	2
Pudermilch	50 g
Magermilch	200 ml
Konditorsahne	200 ml
Vanille Extrakt	ein paar Tropfen

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.

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.

NEDERLANDS

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.

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

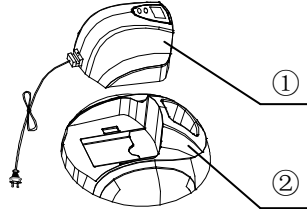
1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
2. Was de onderdelen: zie "schoonmaken".
3. 12 uur van tevoren, plaatst u de kom in een vriezer.
4. Bereid het ijs of sorbet mix (zaad recepten). Laat het mengsel afkoelen in de koelkast.

Gebruik maken van de ijsmachine

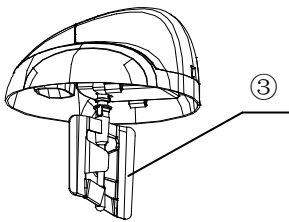
Onderdelen

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

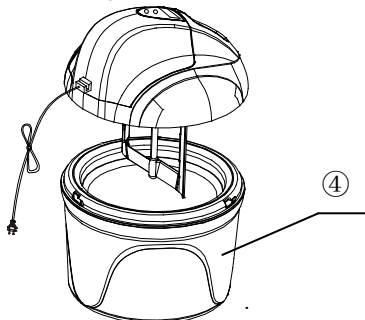
1 Plaats de motor op de deksel tot u een klik hoort.



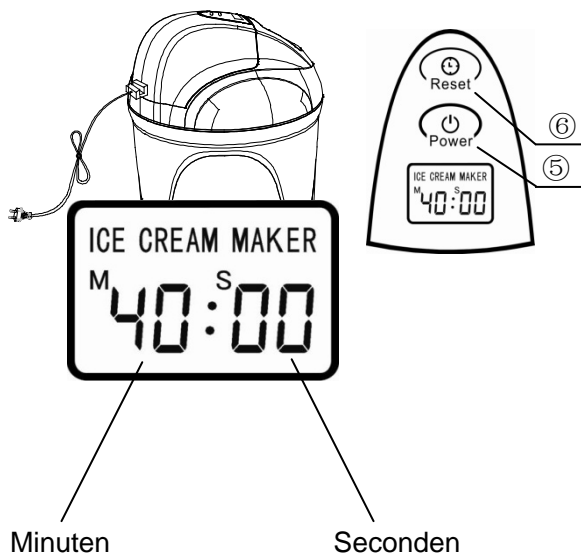
2 Plaats de peddel aan de motor.



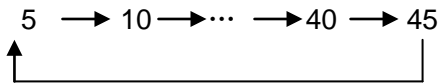
3 plaats de deksel met motor en peddel in de kom en draai met de klok mee tot deze goed is bevestigd.



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

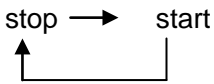


5 Telkens als de “Reset” knop wordt ingedrukt, komt er 5 minuten bij de bereidingstijd



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

6 Telkens als de stop knop wordt ingedrukt, veranderd 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 rijzen tijdens de bevroering.

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 vochtogedroogde doek en dan drogen.

Service en klantenservice

- 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

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

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

Bevroren frambozen yoghurt

Ingrediënten

Verse frambozen	200 g
Suiker	100 g
Natuurlijke yoghurt	200 ml

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 bevriezen totdat de gewenste consistentie is bereikt .

Chocolade mint ijs

Ingrediënten

Magere melk	200 ml
Suiker	50 g
Slagroom	200 ml
Pepermunt extract	Enkele druppels
Geraspte chocolade	50 g

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 pepermuntolie in gekoelde melk . Giet het mengsel in diepvriezer kom met de peddel running . Wanneer het mengsel begint te bevriezen voeg de geraspte chocolade beneden de goot . Laten bevriezen totdat de gewenste consistentie is bereikt .

Aardbeien ijs

Ingrediënten

Verse aardbeien	250 g
Suiker	100 g
Slagroom	100 ml
Citroensap	Van een halve kleine citroen

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 bevriezen totdat de Gewenste consistentie is bereikt .

Citroen sorbet

Ingrediënten

Geraffineerde suiker	175 g
Water	175 ml
Sinaasappelsap	Van een halve sinaasappel
Citroensap	100 ml
Eiwitten	Van een gemiddeld formaat ei

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 bevriezen totdat de gewenste consistentie is bereikt.

Vanille ijs (gebaseerd op vanille vla)

Ingrediënten

Eierdooiers	2
Suiker	50 g
Magere melk	200 ml
Slagroom	200 ml
Vanille extract	Enkele druppels

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 bevriezen totdat de gewenste consistentie is bereikt

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 - contact@hkoenig.com – Telefoon: 01 64 67 00 01

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.

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

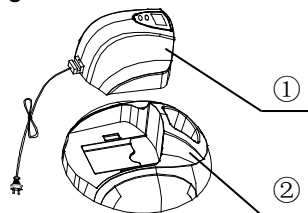
- 1 Retire todo el embalaje.
- 2 Lavar todas las partes: véase "Limpieza".
- 3 **coloque con 12 horas de anticipación la copa en un congelador.**
- 4 Preparar el helado o sorbete de mezcla (Mire la sección de recetas). Dejar que la mezcla se enfríe en el refrigerador.

Para utilizar su máquina para hacer helados

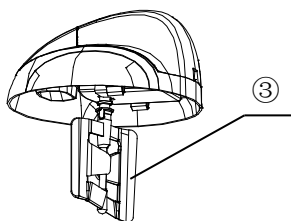
Llave

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

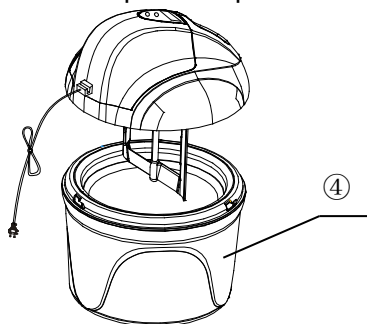
- 1 Montar la unidad de alimentación en la tapa, lo hará clic en su lugar.



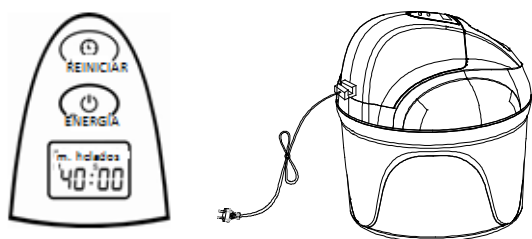
- 2 Montar la paleta en la unidad de potencia.



- 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.

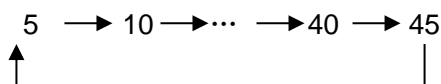




Minuto

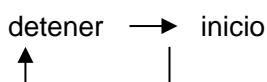
segundo

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



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 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

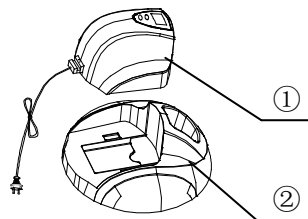
- 1 Rimuovere tutti gli imballaggi.
- 2 Lavare i componenti: vedere la sezione "Pulizia".
- 3 **12** ore di anticipo, posizionare il contenitore nel congelatore.
- 4 Preparare la miscela per il gelato o il sorbetto (vedi "Ricette"). Lasciare che il mix si raffreddi nel congelatore.

Come usare la gelatiera

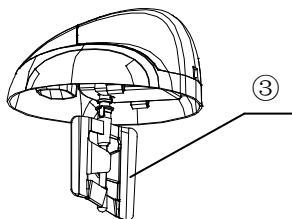
Componenti

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

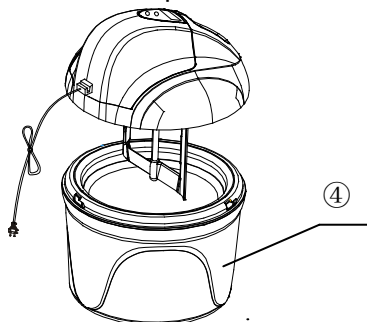
- 1 Assemblare correttamente l'unità motore con il coperchio, fino a sentire lo scatto.



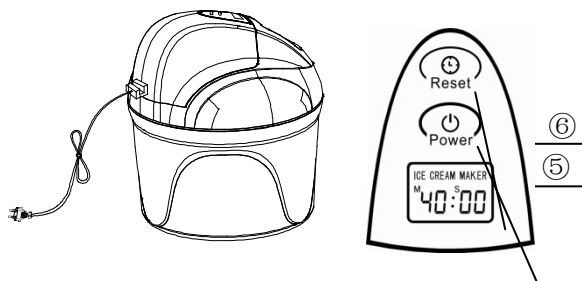
- 2 Montare le fruste al motore.



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



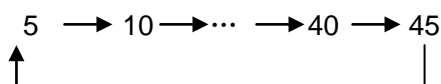
- 4 Inserire la spina nella presa di corrente, sul display sarà indicato automaticamente un tempo di default di "40:00" minuti.



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°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

- 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 - contact@hkoenig.com - Tel. 01 64 67 00 01