



BY **H.koenig**

**Ice cream maker**

**Turbine à glace**

**Eismaschine**

**Ijsmachine**

**Heladera**

**Gelatiera**



**TOPC820**

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



## **English**

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

### **IMPORTANT SAFEGUARDS**

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

1. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.
2. To protect against risk of electric shock, do not place cord, plug, or base of appliance in water or any other liquid.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Always unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contact with moving parts. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away during operation to reduce the risk of injury and/or damage to the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner.
7. The use of attachments not recommended by Manufacturer may cause fire, electric shock or risk of injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Keep hands and utensils out of freezer bowl while in use to reduce the risk of injury to persons or to the appliance itself. DO NOT USE SHARP OBJECTS OR UTENSILS INSIDE THE BOWL! Sharp objects will scratch and damage the inside of the bowl. A rubber spatula or wooden spoon may be used when the appliance is out of power.
11. This appliance is for household use.
12. Do not use the freezer bowl on flames, hot plates or stoves. Do not expose to heat source. Do not wash in dishwasher; doing so may cause risk of fire, electric shock or injury.

### **CAUTIONS**

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

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

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

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

### **SPECIFICATIONS:**

Capacity : 2L

Voltage : 220-240V/50Hz

Power Consumption : 180W

Unit Dimensions : 425 (L) \*285 (W) \*262 (H) mm

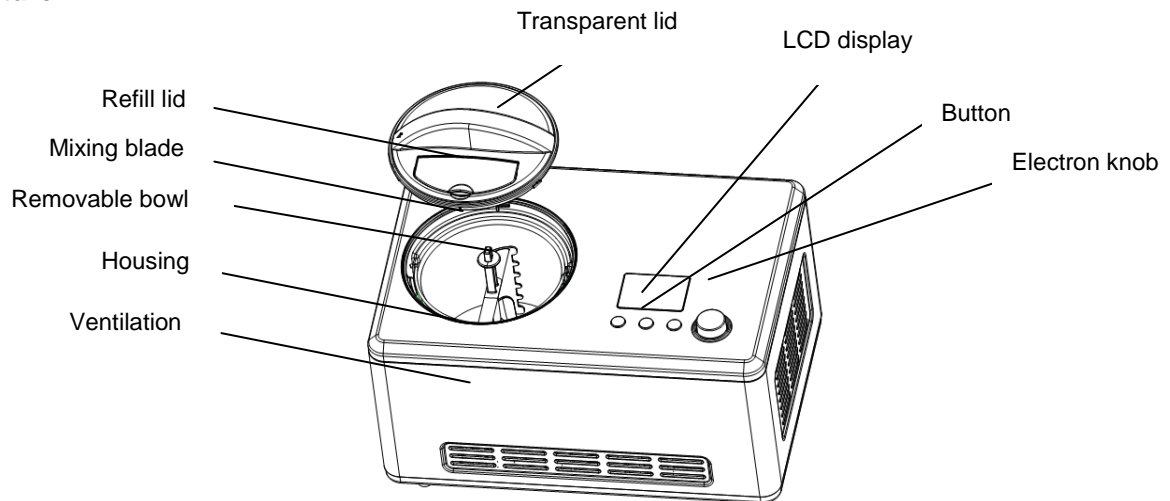
Packing Dimensions : 496 (L) \*353 (W) \*324 (H) mm

N.W : 12.2KG

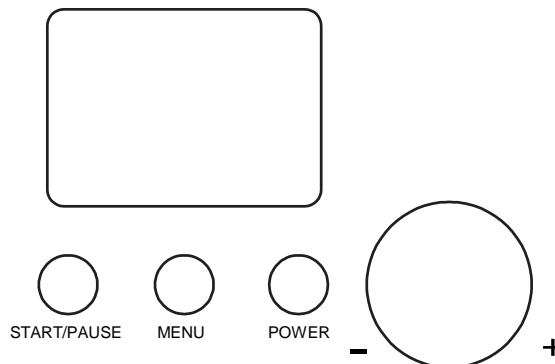
G.W : 14 KG

## PARTS & FEATURES :

### Structure



### Function buttons



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

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

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

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

### Making Ice Cream :

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

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

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

**Step 1. Prepare recipe ingredients:**

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

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

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

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

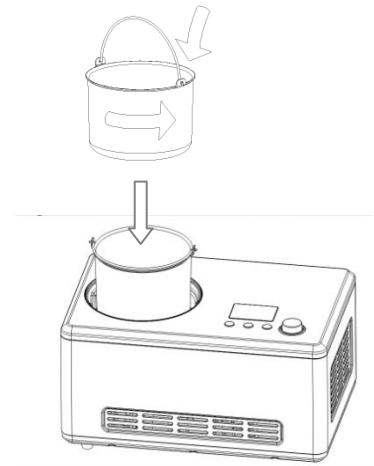
**Step 5.** Plug in power, and press the **[POWER]** button to make the machine electrified.

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

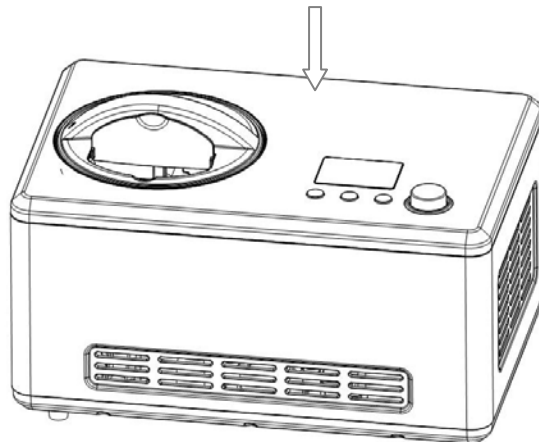
**Step 7.** Turn the knob to set the working time.

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

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



Open the refilling lid, and add the ingredients



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

## **OPERATION :**

### **Keep cool function**

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

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

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

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

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

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

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

3. Mixing only mode, the default working time is 10 minutes. The operation is similar with that of ice cream mode, but there isn't freezing function.

### **Storage of ice cream**

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

## **MAINTENANCE :**

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

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

## **ICE CREAM RECIPE MANUAL :**

### **Vanilla ice cream**

Ingredients

For about 3/4 liter of ice:

1 vanilla pod

4 egg yolks

90g sugar

30 cl milk

20 cl cream

Preparation

Whisk the egg yolks with the sugar.

In a saucepan, bring the milk, cream, and vanilla bean split in two and beating (with a knife). Heat on the verge of boiling. Steep for 10 minutes and remove the vanilla pod.

Pour the mixture over the yolks. Mix.

The preparation should coat the spoon. If this is not the case, return a few minutes over low heat, stirring.

Let cool and put the mixture into the ice cream maker.

### **Apricot Sorbet**

Ingredients

For 3/4 liter sorbet

700 g of ripe apricots

100 g of sugar

30 cL water

the juice of 1 lemon

Preparation

Pit the apricots.

In a saucepan, bring the sugar and water to form a syrup. bring to a boil and turn off the heat when the sugar is completely dissolved. Add lemon juice and apricots. Cook for 2 minutes.

Mix everything and strain if necessary.

Let cool and put the mixture into the ice cream maker.

### **Forest fruit sorbet**

Ingredients

500g frozen mixed berries

Sugar 300g powder

25 cl water

White 60g (s) egg

Preparation

Heat 50g sugar with red fruit and blend it all and then strain. In a saucepan, make a syrup with sugar and water 250g. Boil 5 minutes.

Mix fruit pulp, egg whites and syrup.

Let cool and put the mixture into the ice cream maker.

### **Licorice Ice Cream in**

Ingredients

150 g licorice (style rolls haribo)

250 ml of milk (a little more if necessary)

300ml full cream

2 tablespoons sugar

4 egg yolks (with the white, you can faires meringues)

Preparation

Put licorice (undo rolls), milk and cream in a saucepan and heat over low heat until dissolved liquorice (if they are not completely dissolved, a strainer and blow the mixture hop ... is liquid and homogeneous). Boil.

Beat the sugar with the egg yolks until thick and creamy.

Pour this mixture still warm above mixture while beating.

Let cool, then put the mixture into the ice cream maker.

## **ENVIRONMENT**

CAUTION:



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

# **FRANCAIS**

## **Consignes de sécurité**

- **Vérifiez que la tension du réseau correspond à celle de l'appareil.**
- Ne jamais laisser votre appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement. Toujours débrancher l'appareil après utilisation et avant toute action de démontage ou de nettoyage.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Utilisez l'appareil uniquement pour des usages domestiques et uniquement pour de l'alimentation conformément aux indications de ce mode d'emploi.
- Ne pas nettoyer au lave-vaisselle mais uniquement avec de l'eau chaude savonneuse.
- Ne jamais toucher les éléments en cours de fonctionnement. Prendre toutes précautions en éloignant vos mains, cheveux, vêtements et autres accessoires.
- Ne jamais retirer ou changer un élément de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement.
- Ne jamais plonger l'appareil ou le cordon dans l'eau ou tout autre liquide. Utiliser un chiffon humide pour le nettoyage. Ne pas utiliser l'appareil avec les mains humides.
- Ne jamais dépasser le niveau de remplissage maximum (3/4 du bol) car la glace va gonfler pendant la réfrigération.
- Toujours mettre les ingrédients dans le bol amovible et jamais directement dans le compartiment du compresseur.
- Pour éviter tout risque de blessure, ne jamais introduire vos doigts ou tout autre objet dans l'appareil lorsque celui-ci est en fonctionnement.
- Ne pas installer l'appareil près d'une source de chaleur.
- Toujours placer l'appareil sur une surface sèche et plane.
- Ne pas utiliser l'appareil en extérieur et l'entreposer dans un endroit sec.
- Ne couvrir en aucun cas les aérations du bloc moteur et du compresseur pendant le fonctionnement.
- Débrancher l'appareil avant de le nettoyer ou de le ranger. Ne pas tirer sur le cordon. Veillez à ce qu'on ne puisse pas se prendre les pieds dans le cordon d'alimentation. Ne pas plier ni mettre le cordon en contact avec des surfaces chaudes.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, le centre de maintenance agréé ou toute autre personne qualifiée pour éviter tout incident.
- Vérifiez régulièrement le cordon d'alimentation ainsi que l'appareil afin d'éviter tout dommage. En cas de dommage, veillez à ne pas utiliser l'appareil.
- En cas de problème, merci de ne pas réparer vous-même l'appareil, mais de l'envoyer vers une personne qualifiée afin d'éviter tout accident.
- Merci de toujours utiliser l'appareil avec ses pièces d'origines.

**Le fabricant ne saurait être tenu pour responsable de la mauvaise utilisation de l'appareil.**

**Conservez soigneusement ce manuel d'utilisation.**

## **SPECIFICATIONS:**

Capacité : 2L

Voltage : 220-240V/50Hz

Puissance de consommation : 180W

Dimensions de l'appareil : 425 (L) \*285 (W) \*262 (H) mm

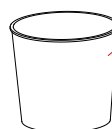
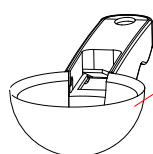
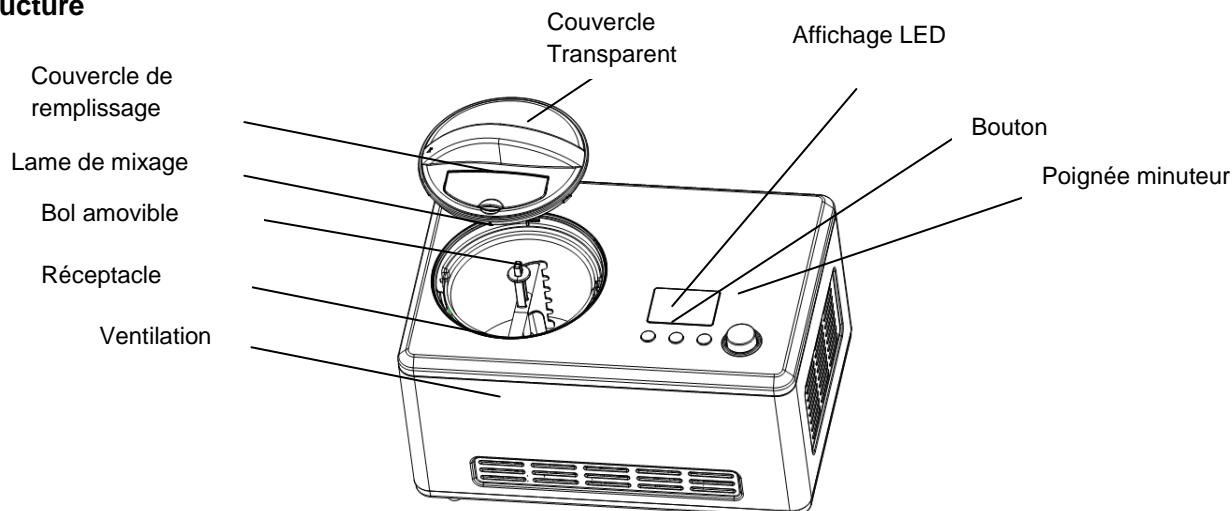
Dimensions du paquet : 496 (L) \*353 (W) \*324 (H) mm

N.W : 12.2KG

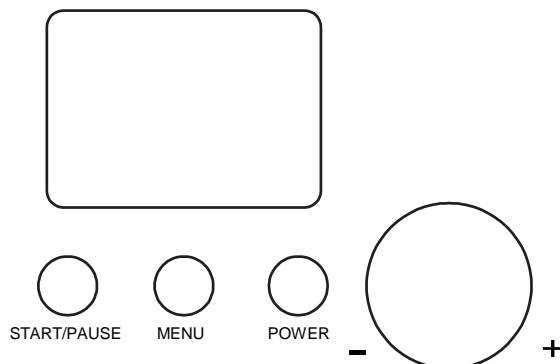
G.W : 14 KG

## Composants & spécificités :

### **Structure**



### Boutons :



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

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

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

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



## Préparer de la glace:

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

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

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

### **1. Préparez les ingrédients:**

Préparer les ingrédients de votre recette.

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

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

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

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

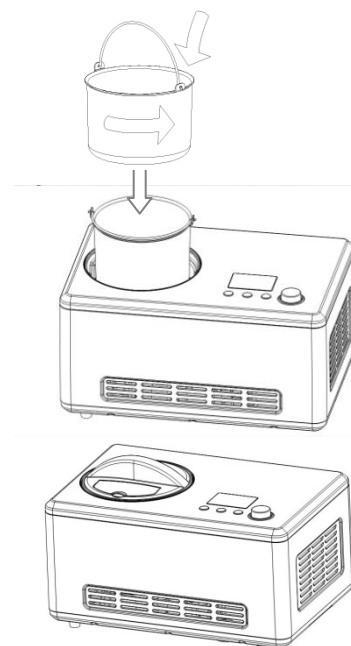
**5.** Branchez l'appareil et appuyez sur **[POWER]**.

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

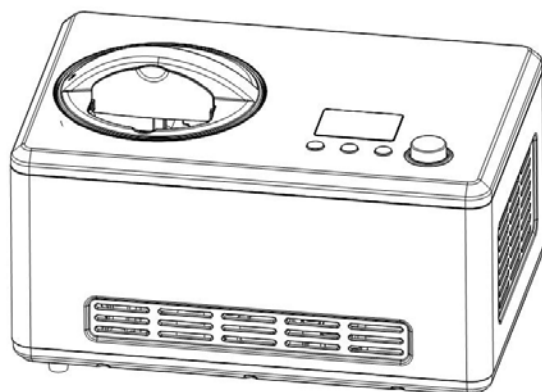
**7.** Utilisez le bouton minuteur pour ajuster le temps si nécessaire.

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

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



Ouvrez le couvercle pour verser les ingrédients



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

### **Maintenance de température**

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

### **Protection du moteur**

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

### **Contrôle du Volume des Ingrédients**

Veillez à ce que les ingrédients ne dépassent pas 60% de la contenance du bol amovible car la glace s'étend au fur et à mesure qu'elle se forme.

### **Les trois modes**

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

### **Disposition de la glace**

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

### **Entretien :**

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

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

### **RECETTES :**

#### **Glace à la vanille**

##### **Ingrédients**

Pour environ 3/4 de litre de glace :

1 gousse de vanille  
4 jaunes d'œufs  
90g de sucre  
30cl de lait  
20cl de crème liquide

##### **Préparation**

Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre.

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

Verser le mélange sur les jaunes. Mélanger.

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

Laisser refroidir et mettre la préparation dans la sorbetière.

#### **Sorbet à l'abricot**

##### **Ingrédients**

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

### **Préparation**

Dénoyauter les abricots.

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

Mixer le tout et passer au chinois si nécessaire.

Laisser refroidir et mettez la préparation dans la sorbetière.

### **Sorbet aux fruits des bois**

#### **Ingrédients**

500g de mélange de fruits rouges surgelés

300g de Sucre en poudre

25cl d'eau

60g de blanc(s) d'œuf

#### **Préparation**

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

Mélanger la pulpe de fruits, les blancs d'œuf et le sirop.

Laisser refroidir et mettez la préparation dans la sorbetière.

### **Glace à la réglisse**

#### **Ingrédients**

150g de réglisse (style les rouleaux de Haribo)

250ml de lait (un peu plus si besoin est)

300ml de crème liquide entière

2 cuillères à soupe de sucre

4 jaunes d'œufs (avec les blancs, vous pouvez faire des meringues)

#### **Préparation**

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

Battre le sucre avec les jaunes d'œufs jusqu'à obtention d'un mélange épais et crémeux.

Verser sur ce mélange le mélange précédent encore chaud, tout en battant.

Laisser refroidir, puis mettre la préparation dans la sorbetière.

## **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

## SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Handhabung dieses Geraetes sind folgende Sicherheitshinweise sorgfaelltig durchzulesen.

- Vergewissern Sie sich das die Eismaschine die selbe Spannung wie Ihr Haushalt hat.
- Lassen Sie das Geraet niemals unbeaufsichtigt wenn es in betrieb ist. Wenn Sie es nicht benutzen stecken sie es aus. Das Geraet muss immer auf OFF sein wenn Sie es austecken oder einstecken. Ziehen Sie nicht am Kabel, ziehen Sie direkt am Stecker.
- Dieses Geraet ist nicht fuer die Handhabung von Kindern oder behinderten Personen. Es muss immer eine Zustaendige Person die Handhabung des Geraetes ueberwachen.
- Das Geraet nicht im Freien oder fuer Kommerziele Zwecke benutzen.
- Reinigen Sie die Teile mit einem Reinigungsmittel. Benutzen Sie nicht Die Spuelmaschine.
- Behruehren Sie nicht die Maschine waehrend des funktionierens. Seien Sie vorsichtung mit Haaren, Kleidern und anderen Accesoires.
- Machen Sie das Geraet aus bevor Sie die Accesoires wechseln
- Um einee Stromschalg zu vermeiden benutzen Sie das Geraet nie mit nassen Haenden und tauchen Sie es auch nie ins Wasser.
- Das Geraet nicht in die Naehe von einem Gasherd, Ofen oder heisse Oberflaeche stellen.
- Positionieren Sie das Geraet auf eine stabile, ebene Flaeche.
- Das Becken nicht mehr als  $\frac{3}{4}$  fuellen, da die Eiscreme waechst und es uebarlaufen koennte.
- Die Zutaten immer ins Becken leeren niemals in das Kompressor kompartiment.
- Um die Verletzungsgefahr zu vermeiden stecken Sie nie die Finger in das Geraet wenn es laeuft.
- Die lueftung der Maschine nie abdecken wenn Sie in betrieb ist.
- Lassen Sie das Kabel nicht ueber den Kuchen rand liegen und vergewissern Sie sich das es nicht ueber eine heisse oberflaeche gelegt wird. Ziehen Sie den Stecker nach Gebrauch aus.
- Wenn das Kabel beschaedigt ist, um Schaeden zu vermeiden, muss es von einem autorisierten Techniker gewechselt werden.
- Vergewissern Sie sich das das Geraet im guten zustand ist. Wenn nicht dann bitte benutzen Sie das Garaet nicht.
- Wenn Sie ein Problem mit dem Garaet haben bitte versuchen Sie nicht es selber zu reparieren, senden Sie es an einen autorisierten Techniker.
- Benutzen Sie das Garaet immer mit den original Teilen.

**Der Hersteller is nicht verantwortlich fuer schlechte Handhabung des Garaetes. Bitte bewahren Sie die Bedienungsanleitung gut auf.**

## SPECIFICATIONS :

Kapazität: 2L

Voltage: 220-240V/50Hz

Stromverbrauch: 180W

Grösse Einheit : 425 (L) \*285 (W) \*262 (H) mm

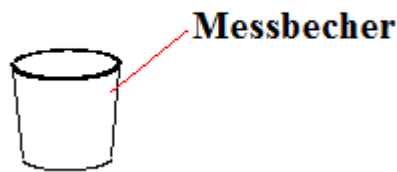
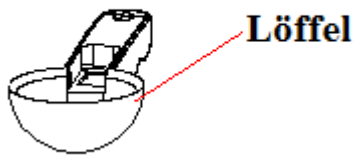
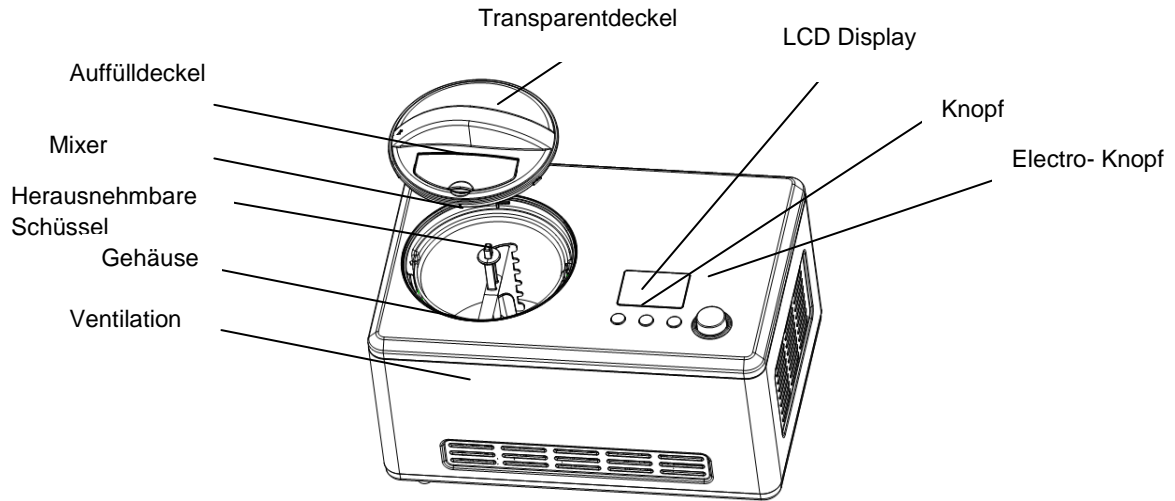
Grösse Verpackung : 496 (L) \*353 (W) \*324 (H) mm

N.W : 12.2KG

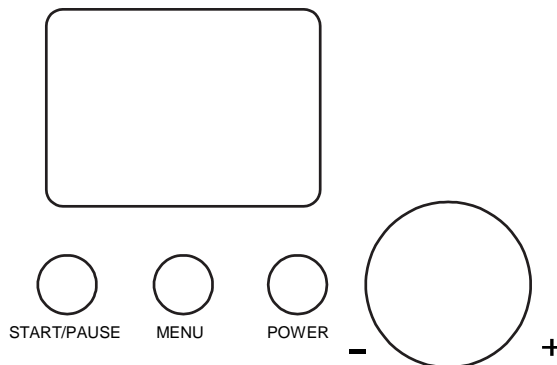
G.W : 14 KG

## TEILE & EIGENSCHAFTEN :

### Struktur



### Funktionsknöpfe :



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

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

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

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

### **Making Ice Cream :**

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

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

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

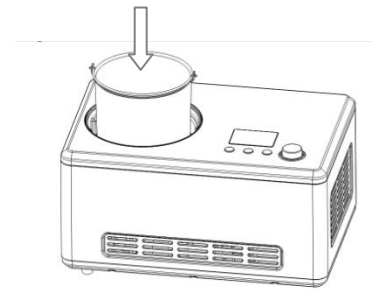
**1. Schritt : Vorbereiten der RezeptzutatenPrepare recipe ingredie**

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

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



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



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

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

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

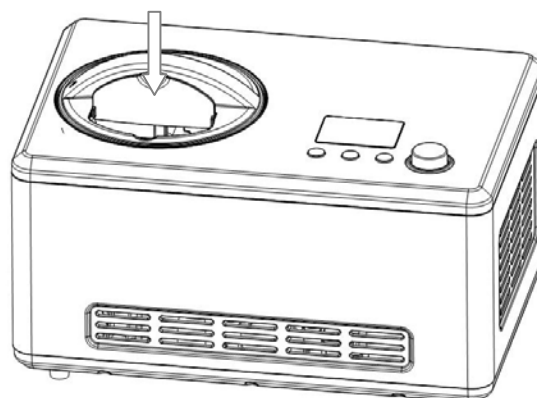
**7. Schritt :** Bedienen Sie die Zeitschaltuhr.

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

**9.Schritt :** Nun können Sie Ihre Lieblings Zutaten hinzufügen indem Sie den Auffülldeckel öffnen (siehe Bild unten)



Öffnen Sie den  
Auffülldeckel und fügen  
Sie Zutaten hinzu.



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

## **Betrieb :**

### **Kühlbewahrungsfunktion**

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

### **Motor selbstschutz Funktion**

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

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

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

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

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

## **Aufbewahren von Eiskrem :**

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

## **Wartung :**

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

- (1) Nehem Sie den Mixer heraus und wischen Sie ihn mit einem feuchten Lappen ab.
- (2) Nehem Sie die herausnehmbare Schüssel heraus und reinigen Sie sie mit einem feuchten geschmeidigen Lappen.
- (3) Wischen Sie den Transparentdeckel und Auffülldeckel mit einem feuchten Lappen ab.
- (4) Entfernen Sie Schmutz mit einem feuchten Lappen, giessen Sie kein Wasser über das Netzkabel und tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- (5) Trocknen Sie alle Teile gründlich mit einem trockenen Lappen und plazieren Sie sie wieder in ihre Position.

## **Rezepte :**

### **VANILLE EIS MIT PASSIERTEN FEIGEN**

#### **Zutaten:**

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

#### **Zubereitung:**

Legen Sie die in zweis geschnittenen Vanilleschoten in die heisse Milch waehrend 30 Minuten.

Dannach entfernen Sie die Vanilleschotten.

Schlagen Sie in einem Salatbecken die eigelb un den zucker bis sie weiss sind.

Heizen Sie die milch bis die kocht.

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

Kochen Sie waehrend 4 bis 5 minuten in dem sie mit einer Holzspachtel ruehren.

Lassen Sie es abkuehlen.

Geben Sie alles in die Eismachine un lassen Sie waehrend 30 minuten laufen.

Waschen Sie die Fruechte un trocknen sie sie und waermen Sie sie waehrend 10 Minuten im Maria Bad.

Mischen Sie die Früchte bis sie das Fruchtfleisch eine stabile Konsistenz hat. Geben Sie das Puderzucker und die Glukose während Sie mischen.  
Geben Sie die passierten Feigen auf die Eiskugeln.

### **Aprikosensorbet**

#### **Zutaten:**

-1Kg. Aprikosen  
-100gr. Puderzucker

-1 grüne Zitrone  
-1Lt. Siroup

#### **Zubereitung:**

Waschen Sie die Aprikosen. Legen sie die Aprikosen in den mixer bis sie ein Aprikosenpüree haben.  
Geben Sie die Zitrone und den Zucker ein.  
Mischen sie gut und lassen Sie alles während einer Stunde ruhen.  
Geben sie alles während 30 Minuten in die Eismaschine.

### **Coupe Reinette du Vignan**

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

-1Kg Reinette du Vignan Aepfel-1 Grüne Zitrone  
-120gr. Puderzucker -1/2 Lt. Apfelsaft 100%

#### **Zubereitung des Apfelsorbets:**

Schälen Sie die Äpfel und schneiden Sie sie in kleine Stücke. Mixen sie sie bis sie ein Apfelpüree haben.  
Geben Sie den Zucker und den Zitronensaft ein, mischen Sie alles.  
Heizen Sie den Apfelsaft und geben Sie ihn auf den Apfelpüree. Lassen Sie alles abkühlen und geben Sie die Mischung in die Eismaschine während 30 Minuten.

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

-1/2 L. Vollmilch + 10cl -5 Eigelb  
-150gr. Kristallisierter Zucker -100gr. Flüssige Crème Fraîche

#### **Zubereitung des Zimteis:**

Heizen Sie die 10cl Milch mit dem Zimt während 20 Minuten.  
Schlagen Sie das Eigelb und den Zucker in einem Salatbecken.  
Heizen Sie die Milch in einer Pfanne bis Sie kocht. Geben sie die Crème fraîche und bringen Sie es wieder zum kochen.  
Geben Sie so schnell wie möglich die Eigelb und Zucker Mischung ein in dem sie rühren.  
Kochen Sie es während 4-5 Minuten in dem Sie immer mit einer Holzspachtel rühren. Geben Sie die Zimtinfusion bei und lassen abkühlen. Geben Sie dann alles in die Eismaschine, während 20 Minuten.

### **Waldfrucht Sorbet**

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

-1Kg. Beeren  
-100gr. Puderzucker

-2 grüne Zitronene  
-1/2 L. Siroup

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

Waschen Sie die Brombeeren und geben Sie das Puderzucker bei. Mischen sie alles bis sie ein Püree haben. Lassen Sie es während einer Stunde im Kühlschrank abkühlen.  
Geben Sie den Siroup bei und den Zitronensaft, mischen Sie alles.  
Geben Sie die Mischung in die Eismaschine während 30 Minuten.

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

-1Kg. Heidelbeeren  
-100gr. Puderzucker

-2 grüne Zitronene  
-1/2 L. Siroup

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

Waschen Sie die Heidelbeeren und geben Sie das Puderzucker bei. Mischen sie alles bis sie ein Püree haben. Lassen Sie es während einer Stunde im Kühlschrank abkühlen.  
Geben Sie den Siroup bei und den Zitronensaft, mischen Sie alles.  
Geben Sie die Mischung in die Eismaschine während 30 Minuten.

#### **Zutaten fuer Himbeeren Sorbet:**

-1Kg. Himbeeren  
-100gr. Puderzucker  
-1/2 L. Siroup

-2 grüne Zitronene  
-1/2L Orangensaft



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

Waschen Sie die Himbeeren un geben Sie das Puderzucker, Zitronene saft un Orangensaft bei. Mischen sie alles bis sie ein puree haben. Lassen Sie es waehrend zwei Stunden im Kuehlschrank abkuehlen.

Geben sie das Siroup bei.

Geben Sie die Mischung in die Eismaschine waehrend 30 minuten.

### **Zutaten fuer die passierten Erdbeeren:**

-500gr Erdbeeren

-300 gr Puderzucker

-25gr. Glukose

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

Waschen Sie die Erdbeeren. Wenn noetig heizen Sie die Erdbeeren im maria bad.

Mixen Sie biss sie ein erdbeer Puree erhalten und mischen Sie das Puderzucker dazu.

### **Lakritze Eis**

#### **Zutaten:**

-5 Eigelb

-150 gr Kristallisiertes Zucker

-1/2L Vollmilch + 10cl

-100gr. Fluessige Creme fraiche

100gr. Fluessige Lakritze

#### **Zubereitung:**

Legen Sie die Lakritze in 10cl Milch waehrend 25 Minuten.

Schlagen Sie das Eigelb und den Zucker in einem Salatbecken.

Heizen Sie die Milch in einer Pfanne, geben Sie die Creme fraiche bei und bringne sie es wieder zum kochen,

Geben Sie die Eigelb, Zucker mischung bei, so schnell wie moeligich waehrend sie ruehren.

Kochen sie alles waehrend 4-5 Minuten in dem sie mit einer Holzspachtel mischen.

Geben Sie die Lakritze infusion bei.

Lassen sie alles abkuehlen und dann geben Sie die Mischung in die Eismaschine waehrend 30 Minuten.



#### **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**

## **VEILIGHEIDINSTRUCTIES**

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

- Zorg ervoor dat de spanning van de ijs machine overeenkomstig is met de spanning in uw huis.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter als het in werking staat. Als u het niet gebruikt, koppel het apparaat los. Het apparaat moet altijd op OFF ingesteld zijn als u het loskoppelt. Trek niet aan het kabel maar de stekker.
- Dit apparaat is niet voor de behandeling van kinderen of personen met een handicap geschikt. Er moet altijd een bevoegde persoon aanwezig zijn als het apparaat in werking staat.
- Het apparaat niet buitenshuis of voor commercieele doeleinden gebruiken.
- Reinig de onderdelen met een reinigingsmiddel. Zet het nooit in de vaatwasser.
- Raak de machine tijdens de operatie niet aan. Wees voorzichtig met haar, kleding en andere accessoires.
- Schakel het apparaat uit voor dat u de accessoires gaat vervangen.
- Om elektrische schok te voorkomen, gebruik het apparaat niet met natte handen en dompel het nooit onder water.
- Het apparaat niet in de buurt van een gasfornuis, oven of heete oppervlak plaatsen.
- Plaats dit apparaat op een stabiele oppervlakte.
- Vul het ijsbakje niet meer dan drie kwart, omdat de ijscreme kan overstromen .
- De ingrediënten altijd in het ijsbakje zetten, nooit in het compressor compartiment.
- Om het risico van letsel te vermijden, nooit uw vingers in het apparaat steken als het in werking staat.
- Dek de ventilatie van de machine nooit af als het in werking staat.
- Laat het kabel niet van het aanrecht slingeren en let er op dat het niet op een heet oppervlak wordt geplaatst. Verwijder de stekker na gebruik.
- Om schade te vermijden, moet het kabel, als het beschadigd is, door een erkende technicus worden vervangen.
- Zorg ervoor dat het apparaat in goede staat is. Zo niet, gebruik het apparaat niet meer.
- Als u een probleem met het apparaat heeft, alsjeblieft niet proberen om zelf te repareren, neem contact op met een erkende technicus.
- Gebruik het apparaat altijd met de originele onderdelen.

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

## **SPECIFICATIONS :**

Capaciteit: 2L

Voltage: 220-240V/50Hz

Stroomverbruik: 180W

Apparaat afmetingen : 425 (L) \*285 (W) \*262 (H) mm

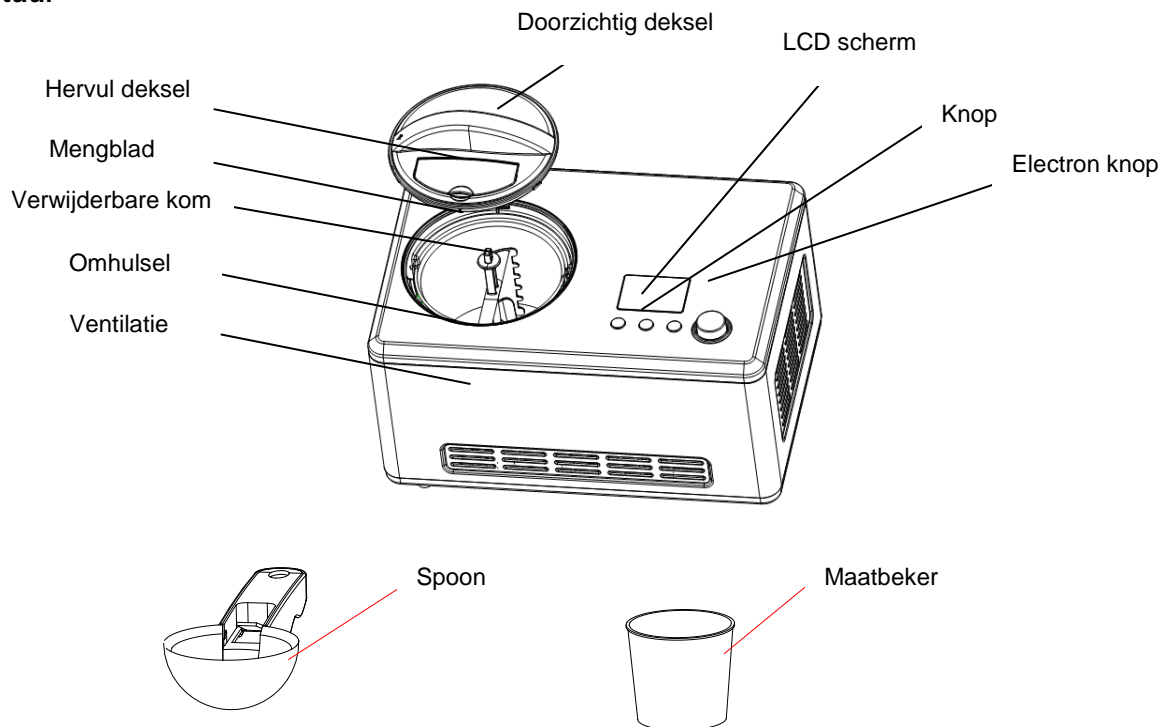
Verpakking afmetingen : 496 (L) \*353 (W) \*324 (H) mm

N.G : 12.2KG

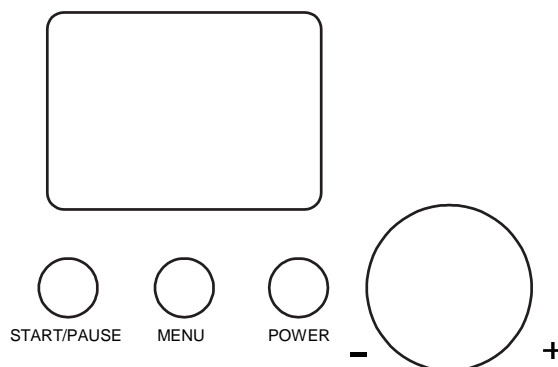
B.G : 14 KG

# ONDERDELEN EN FUNCTIES

## Structuur



## Funcctie knoppen



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

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

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

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

### Het maken van IJs:

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

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

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

### Stap 1. Prepare recipe ingredients:

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



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

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

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

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

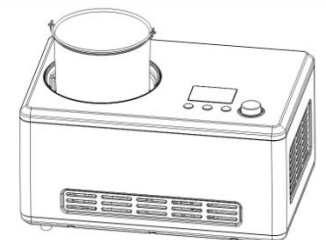
**Stap 6.** Druk op de **[MENU]** knop om de gewenste functie te kiezen.

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

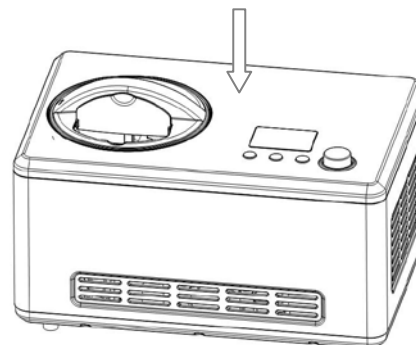
**Stap 8.** Druk op de **[START/PAUSE]** knop om het apparaat te starten.

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

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



Open de hervuldeksel en voeg de ingrediënten toe



## **BEDIENING :**

### **Verkoelingsfunctie**

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

### **Motor-beschermingsfunctie**

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

## **Hoeveelheid van de Ingredienten Controleren**

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

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

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

## **Bewaren van het ijs**

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

## **ONDERHOUD :**

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

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

## **RECEPTEN :**

### **Vanille Ijs met vijgen**

#### **Ingrediënten:**

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

#### **Bereiding:**

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

Klop het eigeel en de suiker in een kom, tot het wit is.

Verwarm de melk totdat deze kookt.

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

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

Laat het afkoelen.

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

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

Meng het fruit tot het vlees een stevige consistentie heeft. Voer de poedersuiker en glucose erbij, terwijl u mengt.

Plaats de vijgen op de ijs ballen.

### **Apricot sorbet**

#### **Zutaten:**

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

#### **Bereiding:**

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

Meng het goed en laat het gedurende een uur rusten.  
Geef alles gedurende 30 minuten in de ijsmachine.

### **Coupe Reinette du Vignan**

#### **Ingrediënten voor Appel sorbet:**

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

#### **Bereiding:**

Schil de appels en snijd ze in kleine stukjes. Meng ze tot een appel puree.  
Voer de suiker en citroensap bij, meng alles.  
Verhit de appelsap en voeg deze toe aan de appelmoes. Laat alles afkoelen en geef het r gedurende 30 minuten in de ijsmachine.

#### **Ingrediënten voor Kaneelijs:**

-1/2 L. Volle Melk + 10cl                   -5 Eierdooier  
-150gr. Kristal suiker                   -100gr. liquid Creme Fraiche

#### **Bereiding Kaneelijs:**

Verwarm 10cl van de melk met kaneel gedurende 20 minuten.  
Klop de eierdooiers en de suiker in een kom.  
Verwarm de melk in een pan en breng deze aan de kook. Voer de creme fraiche erbij en breng het opnieuw aan de kook.  
Voer zo snel mogelijk de eidooiers en suiker mengsels bij, tijdens het roeren.  
Kook 2-5 minuten, terwijl je met een houten spatel roert. Voeg de kaneel mengsel bij en laat het afkoelen. Voeg alles gedurende 20 minuten in de ijsmachine.

### **Bosvruchten Sorbet**

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

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

#### **Bereiding Bosvruchten sorbet:**

Was de bessen en voeg de poedersuiker bij. Meng alles tot een puree. Laat het gedurende een uur in de koelkast afkoelen.  
Voeg de citroensap en siroup bij en meng alles.  
Voer het mengsel in de ijsmachine gedurende 30 minuten.

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

-1Kg. Bosbessen                               -2 groen citroen  
-100gr. Poedersuiker                       -1/2 L. Siroup

#### **Bereiding Bosbessen sorbet:**

Was de bosbessen en voeg poedersuiker bij. Meng alles tot een puree. Laat het gedurende een uur in de koelkast afkoelen.  
Voeg de siroup en de citroensap bij, meng alles.  
Geef het mengsel gedurende 30 minuten in de ijsmachine.

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

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

#### **Bereiding Frambozen sorbet:**

Was de frambozen en voeg de poedersuiker en citroensap bij. Meng alles tot een puree. Laat het gedurende twee uur in de koelkast afkoelen.  
Voeg de siroup bij.  
Giet het mengsel gedurende 30 minuten in de ijsmachine.

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

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

#### **Bereiding Aardbeien ijs:**

Was de aardbeien. Indien nodig, verwarm de arbeien in een water bad.

Meng alles tot een puree en voeg de poedersuiker bij.

### **Zoethout Ijs**

#### **Ingrediënten:**

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

#### **Bereiding:**

Plaats de drop gedurende 25 minuten in 10cl melk.

Klop de eierdooiers en de suiker in een kom.

Verwarm de melk in een pan, voeg de creme fraiche bij en breng het opnieuw aan de kook.

Voeg de eierdooiers en suiker bij het mengsel, en roer zo snel mogelijk.

Kook 4-5 minuten, terwijl u alles met een houten spatel mengt.

Voeg de drop infusie bij.

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



#### **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 Import 8, Rue Marc Seguin 77290, Mitry-Mory FRANKRIJK  
www.hkoenig.com - contact@hkoenig.com – Telefoon: 01 64 67 00 01

# **ESPAÑOL**

Cuando use dispositivos eléctricos, debe respetar las instrucciones básicas.

## **LEA ATENTAMENTE ESTE MANUAL ANTES DE USAR EL DISPOSITIVO**

- Verifique que la tensión eléctrica de su hogar coincida con la del dispositivo.
- Nunca deje el dispositivo sin vigilancia cuando esté en funcionamiento. Siempre desenchufe el dispositivo después de usarlo y antes de todo desmontaje o limpieza.
- No deje el dispositivo al alcance de los niños. No lo use en presencia de niños sin un cuidado especial.
- Sólo use el dispositivos para tareas domésticas y únicamente con la alimentación siguiendo las indicaciones de este manual.
- No lo lave en el lava vajillas, sólo lave el dispositivo con agua tibia y jabón.
- Nunca toque los elementos en curso de funcionamiento. Tome todas las precauciones y aleje las manos, cabello, ropa y otros accesorios de las partes en movimiento.
- Nunca saque o cambie una parte o accesorio del dispositivo cuando este está en uso.
- Nunca sumerja el dispositivo, el cable o el enchufe en agua u otro líquido. Use un paño húmedo para limpiarlo. No use el dispositivo con las manos húmedas.
- Nunca sobre pase el nivel de llenado máximo (3/4 de la bandeja) porque el hielo se hinchará durante la refrigeración.
- Siempre ponga los ingredientes en la bandeja desplazable y nunca directamente en el compartimiento del compresor.
- Para evitar todo riesgo de lesión, no introduzca los dedos o cualquier otro objeto en el compartimiento del compresor.
- No instale el dispositivo cerca de fuentes de calor.
- Ubique el dispositivo en una superficie seca y estable.
- No use el dispositivo en exteriores y úselo en un lugar seco.
- No tape en ningún caso los ventiladores del motor y del compresor mientras el dispositivo esté en uso.
- Desenchufe el dispositivo antes de limpiarlo o guardarlo. No jale del cable. Asegúrese de que nadie pueda tropezar con el cable de alimentación. No lo doble ni lo ponga en contacto con superficies calientes.
- No use su dispositivo si el cable de alimentación o el dispositivo en sí están dañados. Si el cable de alimentación está dañado debe ser cambiado por un técnico.
- Nunca repare el dispositivo usted mismo. En tal caso perderá el beneficio de la garantía. Como con todo dispositivo eléctrico, debe ser reparado por una persona calificada. De la misma manera, el cambio del cable de alimentación representa un peligro real y es necesario contactar a un técnico.

**EL FABRICANTE NO SE RESPONSABILIZA DE UNA MALA UTILIZACIÓN DEL DISPOSITIVO.**

**CONSERVE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES.**

## **ESPECIFICACIONES :**

Capacidad: 2L

Voltaje: 220-240V/50Hz

Consumo de energía: 180W

Dimensiones de la unidad: 425 ( L ) \* 285 ( W ) \* 262 ( H ) mm

Dimensiones del embalaje: 496 ( L ) \* 353 ( W ) \* 324 ( H ) mm

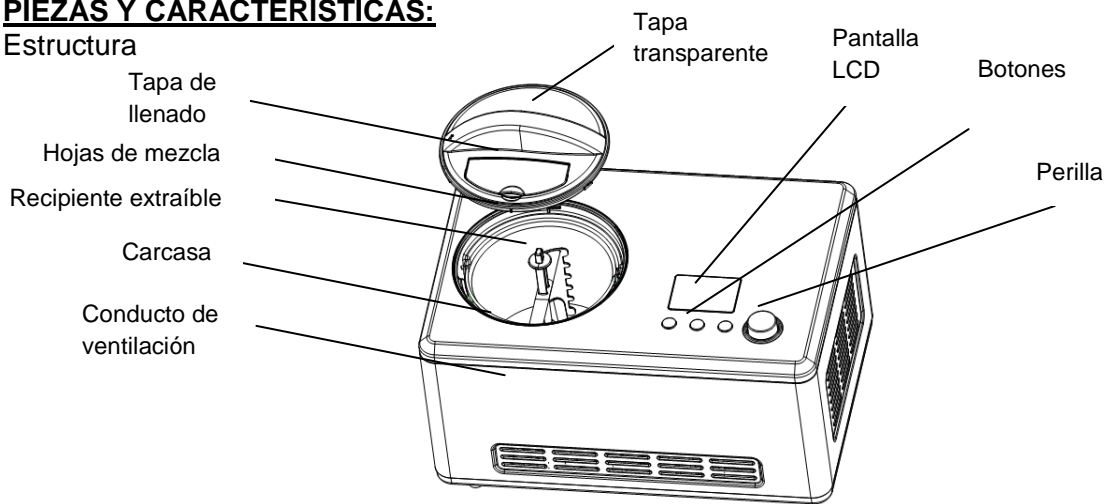
N.W : 12.2KG

G.W : 14 KG



## PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS:

### Estructura

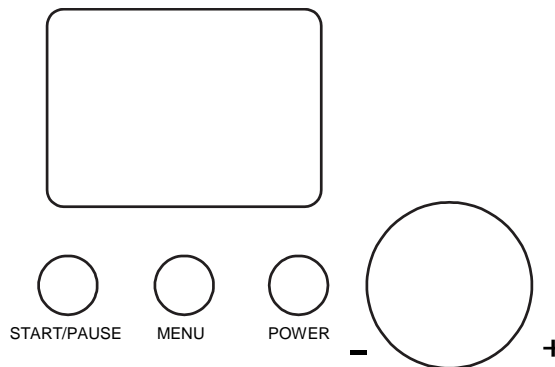


CUCHARA



VASO DE MEDIDA

### Botones



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

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

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

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

### Hacer Helados:

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

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

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

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

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

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

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

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



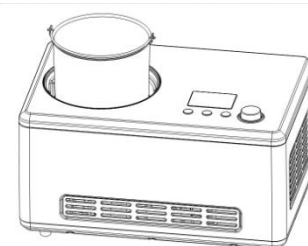
**Paso 5.** Enchufe el dispositivo y pulse el botón **[POWER]** para encender el dispositivo.

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

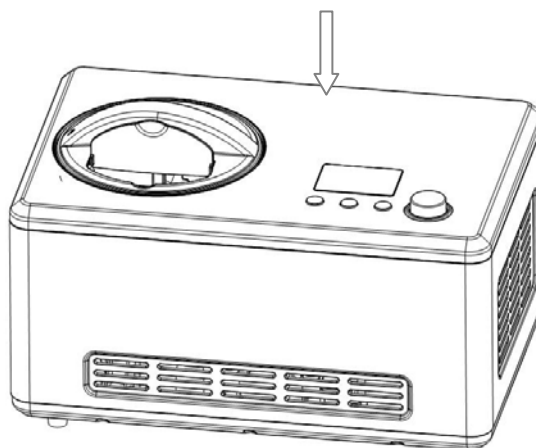
**Paso 7.** Gire el mando para ajustar el tiempo de trabajo.

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

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



Open the refilling lid, and add the ingredients



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

**FUNCIONAMIENTO :**

**Función para mantener fresco**

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

**Función de autoprotección del motor**

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

### **Control del volumen de los Ingredientes**

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

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

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

### **Almacenamiento de helados**

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

### **MANTENIMIENTO :**

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

- ( 1 ) Saque la hoja mezcladora, límpiela con un paño húmedo.
- ( 2 ) Retire el recipiente extraíble, límpielo con un paño suave húmedo.
- ( 3 ) Limpie las tapas con un paño húmedo.
- ( 4 ) Quite la suciedad de la carcasa y de otros lugares con un paño húmedo, y no vierta agua sobre el cable, enchufe y conducto de ventilación, no sumerja el dispositivo en agua o cualquier otro líquido
- ( 5 ) Seque bien con un paño seco y luego coloque los componentes en su posición original.

### **RECETAS :**

#### HELADO DE VAINILLA CON COULIS DE HIGO

##### Ingredientes

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

##### PREPARACIÓN

Prepare la infusión de las gotas de vainilla en leche caliente durante 1/2 hora.

En un cuenco, remoje las yemas de huevo y el azúcar en agua caliente.

Haga hervir la leche en una olla aparte.

Luego añada la crema y haga hervir. También vierta la mezcla de huevos y azúcar moviendo rápidamente.

Caliente todo unos 4 o 5 minutos removiendo con una espátula de madera.

Deje enfriar completamente.

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

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

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

Vierta el coulis sobre las bolas de helado de vainilla.

## SORBETE DE ALBARICOQUE

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

## PREPARACIÓN

Limpie los albaricoques, quite el hueso y la piel y páselo por la batidora. Agregue la lima azúcar al gusto. Se introduce la mezcla en el congelador hasta que esté medio cuajada. Ponga todo en la Heladora y procese durante 30 minutos.

## COPA DE MANZANA REINETA

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

Ingredientes para el Sorbete de manzana

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

## PREPARACIÓN DEL SORBETE DE MANZANA

Pele y saque las pepas de la manzana y córtela en pedazos y haga un puré.

Añada el azúcar y el zumo de lima y mezcle todo.

Caliente el zumo de manzana y viértalo al puré. Deje enfriar completamente.

Ponga todo en la heladera y procese por 30 minutos.

Ingredientes para el helado de canela

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

## PREPARACIÓN DEL HELADO DE CANELA

Haga una infusión de canela en 10cl de leche caliente durante 20 minutos.

Pase por agua caliente las yemas de huevo y el azúcar.

Caliente la leche en una olla hasta que hierva. Añada la crema fresca vuelva a hervir.

Vierta la mezcla de huevos y azúcar moviendo rápidamente.

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

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

## SORBETE DE FRUTAS DEL BOSQUE

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

Ingredientes para el sorbete de moras

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

## PREPARACIÓN DEL SORBETE DE MORA

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

en el refrigerador.

Añada el sirope y el zumo de lima y mezcle.

Ponga todo en la Heladera y procese durante 30 minutos.

Ingredientes para el sorbete de arándanos

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

## PREPARACIÓN DEL SORBETE DE ARÁNDANOS

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

Añada el sirope y el zumo de lima y mezcle.

Ponga todo en la Heladera y procese durante 30 minutos.

## INGREDIENTES PARA EL SORBETE DE FRAMBUESAS

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

## PREPARACIÓN DEL SORBETE DE FRAMBUESAS

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

Deje reposar durante 2 horas en el refrigerador.

Añada el sirope.

Ponga todo en la Heladera y procese durante 30 minutos.

Ingredientes para el coulis de fresas

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

## PREPARACIÓN DEL COULIS DE FRESAS

Lave las fresas y quíteles el tallo. Si es necesario, pase las fresas por baño maría durante 10 minutos

Bata para obtener la pulpa y añada el azúcar y la glucosa mientras sigue batiendo.

## HELADO DE REGALIZ

Ingredientes

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

## PREPARACIÓN

Haga una infusión con el regaliz en los 10cl de leche durante 25 minutos.

En un cuenco pase el huevo y azúcar por agua caliente.

Caliente la leche en una olla hasta que hierva. Añada la crema y haga hervir nuevamente.

Vierta la mezcla sobre los huevos/azúcar removiendo rápidamente.

Cocine todo durante 4 ó 5 minutos mezclando con una espátula de madera.

Vierta la infusión de regaliz.

Deje enfriar completamente.

Ponga todo en la heladera y procese durante 30 minutos.

## 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**

## **CONSIGLI SULLA SICUREZZA :**

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

- Verificare che la tensione riportata sull'apparecchio corrisponda a quello della vostra casa.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento. Staccare sempre la spina dopo aver terminato l'utilizzo e prima di ogni operazione di smontaggio e pulizia dell'apparecchio.
- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini. Non utilizzare la macchina in presenza di bambini che non siano tenuti sotto stretto controllo.
- Utilizzare l'apparecchio solo per scopi domestici e unicamente per preparare determinati alimenti, così come riportato su questo manuale d'uso.
- Mai lavare in lavastoviglie; utilizzare unicamente acqua calda insaponata.
- Mai toccare i componenti della macchina durante il loro funzionamento! Prestare la massima attenzione affinché le vostre mani, capelli, vestiti, ecc., non entrino in contatto con le parti in movimento della macchina.
- Mai rimuovere o sostituire un componente o un accessorio dell'apparecchio durante il funzionamento.
- Non immergere mai l'apparecchio, il cavo di alimentazione e la spina in acqua o altri liquidi. Per la pulizia della macchina utilizzare un panno umido. Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate.
- Non oltrepassare il livello massimo di riempimento (3/4 del recipiente) in quanto il ghiaccio tende a gonfiarsi durante la refrigerazione.
- Introdurre gli ingredienti direttamente nel recipiente rimovibile e mai nello scompartimento del compressore.
- Per evitare rischi di lesioni, mai mettere le dita o altri oggetti nella macchina durante il suo funzionamento.
- Non disporre l'apparecchio in prossimità di una fonte di calore.
- Disporre l'apparecchio su una superficie asciutta e stabile.
- Non utilizzare l'apparecchio in ambienti esterni e conservare in luogo asciutto.
- Mai coprire le bocche di areazione del motore e del compressore durante il funzionamento della macchina.
- Scollegare la spina prima di conservare l'apparecchio e prima di ogni operazione di pulizia. Per scollegare la macchina tirare direttamente la spina e utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, anche parzialmente. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da un tecnico specializzato del centro assistenza.
- Mai tentare operazioni di riparazione in casa. In questo modo si perde qualsiasi diritto di garanzia sull'apparecchio. Come tutti gli apparecchi elettrici, questa macchina deve essere riparata da un tecnico specializzato. In ogni modo, la sostituzione del cavo di alimentazione rappresenta un pericolo reale ed è necessario che questa operazione venga eseguita dal centro assistenza.

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

## **SPECIFICHE TECNICHE:**

Capacità: 2L

Voltaggio: 220-240V/50Hz

Consumo elettrico: 180W

Dimensioni apparecchio: 425 (L) \*285 (W) \*262 (H) mm

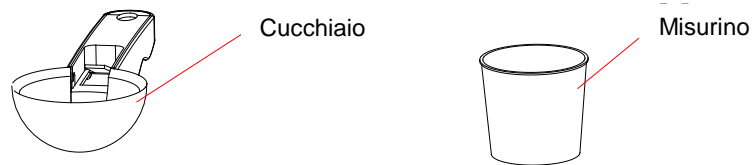
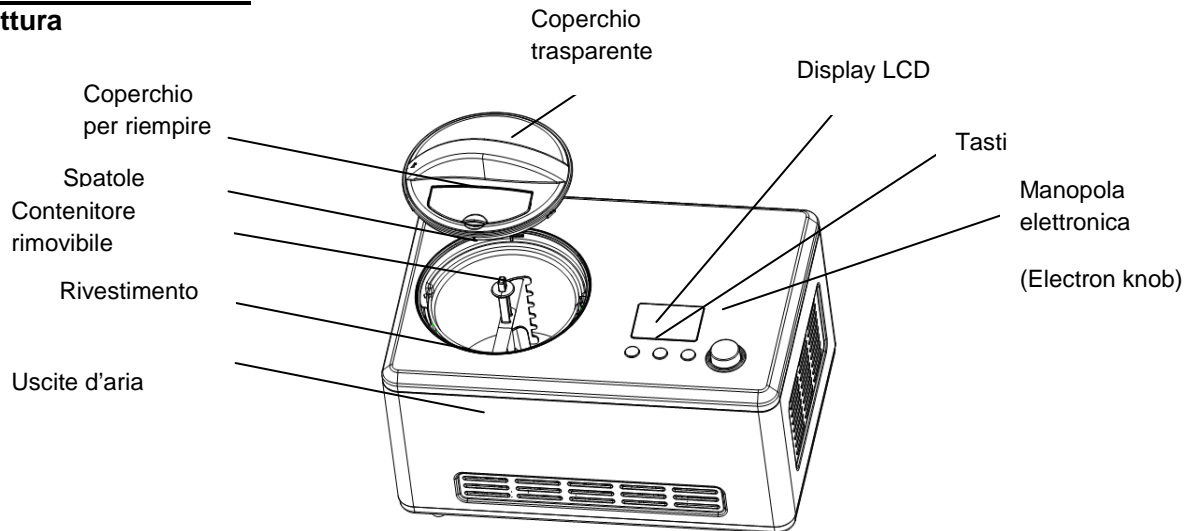
Dimensioni scatola 496: (L) \*353 (W) \*324 (H) mm

N.W : 12.2KG

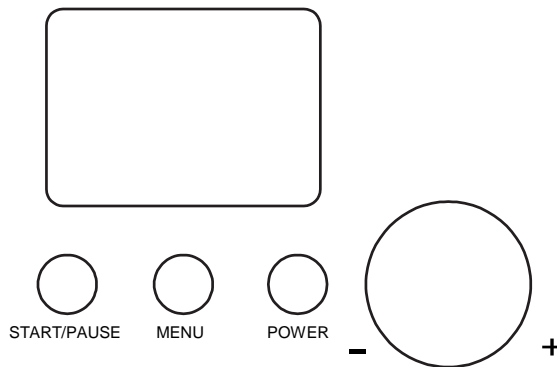
G.W : 14 KG

## **PARTI E FUNZIONI :**

### **Struttura**



### **Tasti di funzione**



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

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

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

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

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

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

per aggiungere ingredienti, il misurino e il cucchiaino).

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

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

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

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

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

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

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

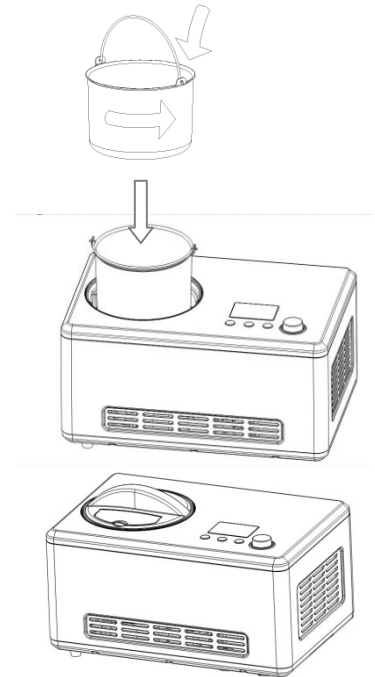
**Passo 5.** Attaccare la spina e premere il tasto [POWER] per accendere l'apparecchio.

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

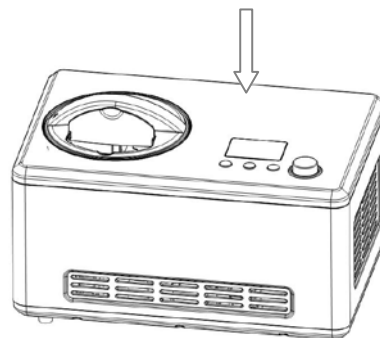
**Passo 7.** Girare la manopola per inserire il tempo desiderato.

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

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



Apri il coperchio e  
inserisci gli ingredienti



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

## **OPERAZIONI :**

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

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



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

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

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

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

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

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

### **Come conservare il gelato :**

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

### **MANUTENZIONE :**

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

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

### **RICETTE :**

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

---

##### **Ingredienti**

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

##### **PREPARAZIONE**

Spezzare le stecche di vaniglia in due, lasciarle in infusione nel latte caldo per circa 1/2 ora e poi rimuoverle.

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

Rimettere sul fornello il latte e portarlo all'ebollizione.

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

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

Lasciar raffreddare completamente.

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

Lavare la frutta e lasciar asciugare. Se necessario, ripulire i frutti troppo maturi mettendoli a bagnomaria per 10 minuti.

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

Versare il coulis sulle palle di gelato alla vaniglia.

## **SORBETTO ALLE ALBICOCCHIE**

---

### **Ingredienti**

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

### **PREPARAZIONE**

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

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

## **COPPA DI MELE RENETTE**

---

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

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

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

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

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

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

Far riscaldare il succo di mela e versarlo sul preparato. Lasciar raffreddare completamente.

Mettere tutto all'interno dell'apparecchio e far mescolare per 30 minuti.

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

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

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

Lasciare la cannella in infusione in 10 cl di latte caldo per 20 minuti.

Sbattere i tuorli d'uovo e lo zucchero all'interno di una ciotola.

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

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

Far cuocere il tutto per circa 4/5 minuti, a fuoco lento, mescolando con una spatola di legno.

Aggiungere l'infuso di cannella. Lasciare raffreddare completamente.

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

## **SORBETTO AI FRUTTI DI BOSCO**

---

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

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

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

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

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

Aggiungere lo sciroppo e il succo di limone, quindi mescolare.

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

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

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

### **PREPARAZIONE DEL SORBETTO AI MIRTILLI**

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

Lasciar riposare per 2 ore in frigorifero.

Aggiungere lo sciroppo.

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

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

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

### **PREPARAZIONE DEL SORBETTO AI LAMPONI**

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

Lasciar riposare per 2 ore in frigorifero.

Aggiungere lo sciroppo.

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

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

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

### **PREPARAZIONE DEL COULIS DI FRAGOLE**

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

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

## **GELATO ALLA LIQUIRIZIA**

---

### **Ingredienti**

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

### **PREPARAZIONE**

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

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

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

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

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

Lasciar raffreddare completamente.

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



### **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).