HKoenig

srb80

Instruction Manual

Manuel d'instructions
Bedienungsanleitung
Gebruiksaanwijzing
Manual de instrucciones
Manuale d'uso
Manual de instruções
Instrukcja obsługi



Ice Cream Maker

Sorbetière
Eismaschine
IJsmachine
Heladera Eléctrica
Macchina del Gelato
Máquina de gelados
Maszyna do lodów

ENGLISH

Safety

1. Read all instructions carefully before use.
2. Unplug the machine before installing, removing or cleaning parts.
3. Children should not use this machine without supervision. Do not leave the cord hanging where a child could grab it.
4. Do not use the appliance if the cord or plug is damaged, if it malfunctions, if it has been dropped or if it is damaged in any way.
5. To protect against the risk of fire, electric shock or injury, do not place the cord, plug or appliance in water or any other liquid.
6. Never use an unauthorised accessory.
7. Avoid contact with moving parts. Keep yourself, spatulas and other utensils away during operation to reduce the risk of injury and machine damage.
8. Do not use outdoors.
9. Never leave the machine unattended.
10. Do not allow children to play with this machine.
11. Only use the machine for its intended domestic purpose.
12. Always ensure that the appliance is completely clean before preparing ice cream or sorbet.
13. Never freeze ice cream that has been completely or partially thawed.
14. Any ice cream or sorbet containing fresh ingredients should be consumed within one week. Ice cream tastes best when it is fresh.
15. Ice cream or sorbet containing raw or partially cooked eggs should not be given to young children, pregnant women, the elderly or those who are ill.
16. To avoid cold burns, always wear gloves when handling the bowl, especially when removing it from the freezer.
17. If the contents appear to be leaking from the bowl, do not use it. It is not toxic.
18. Do not place the machine on hot surfaces such as cookers, hotplates or near naked gas flames.
19. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its technician or another qualified person to avoid an accident.
20. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
21. This appliance can be used by children aged 8 years and above, provided they are supervised and have been given instructions on how to use the appliance safely and are fully aware of the dangers involved.

22. Cleaning and maintenance should not be carried out by children unless they are aged 8 years or older and supervised by an adult.
23. Keep the appliance and its power cord out of the reach of children under 8 years of age.
24. When using electrical equipment, safety precautions should always be taken to avoid the risk of fire, electric shock and/or injury in the event of misuse.
25. Ensure that the voltage rating on the nameplate matches the voltage of your installation. If this is not the case, contact the retailer and do not plug in the appliance.
26. Never leave the appliance unattended during operation.
27. The appliance must not be used if it has been dropped, shows obvious signs of damage or leaks.
28. Please keep this instruction manual handy and pass it on to the future owner if you transfer your appliance.
29. Do not use this appliance if its cord or plug is damaged, if it is not working properly, if it has been damaged or if it has fallen on the floor. To avoid accidents in the event of damage to the power cord, it must be replaced by the manufacturer, its representative or a similarly qualified person.
30. The appliances may be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience or knowledge, if they are supervised, have been given instructions on how to use the appliance safely and are aware of the dangers involved. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
31. The appliance is not intended for use with an external timer or remote control system.
32. Before cleaning the machine, ensure that it is unplugged.
33. This appliance is intended for use in domestic and similar applications, such as:
- Staff kitchenettes in shops, offices and other professional environments;
- On farms;
- Use by guests in hotels, motels and other residential environments;
- Bed and breakfast type environments.

34. Do not handle the appliance or plug with wet hands.
35. Hot water, steam or food can cause serious burns. Do not touch the appliance when it is producing steam. Use a tea towel or oven glove to handle hot surfaces.
36. CAUTION: Surfaces may become hot during use.

37. Always use oven gloves to remove the lid and handle the rice basket and steaming baskets. Lift the lid carefully to avoid burns and allow the water to drain into the steamer.
38. Warning: Avoid spilling on the connector.
39. There is a potential risk of injury if used incorrectly.
40. The surface of the heating element may remain hot for some time after use.
41. For instructions on cleaning the appliance, refer to the Cleaning and Maintenance section.

Specifications

Device type	Ice Cream Maker
Voltage supply	220-240V~ 50Hz
Power consumption	12W
Capacity during operation	2.0L
Production class	II

Before plugging in

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

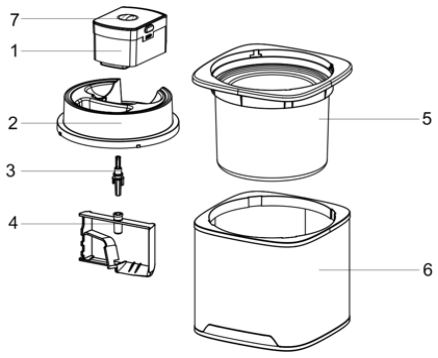
Before using for the first time

1 - Remove all of the packaging.
2 - Wash the parts: see “cleaning”.
3 - 8-12 hours in advance, place the freezer bowl into a freezer.
4 - Prepare the ice cream or sorbet mix (see recipe ideas). Allow the mix to cool in the refrigerator.

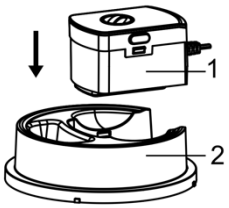
To use your ice cream maker

Key

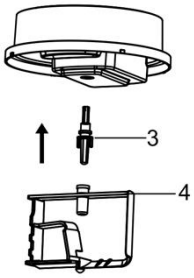
1. Power unit
2. Lid
3. spindle
4. Paddle
5. inner bowl
6. outer bowl
7. rotary timer button



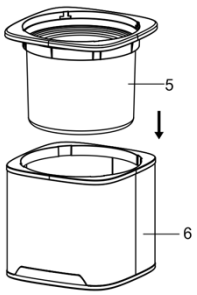
1 Fit the power unit into the lid, It will click into place.



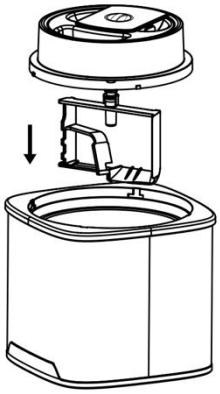
2 Fit the paddle into the power unit.



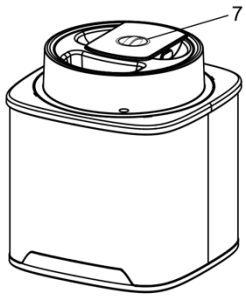
3 Remove the inner bowl from the freezer and put it into the outer bowl.

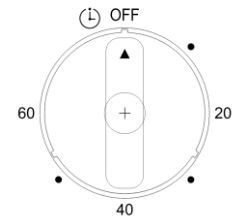


4 Put the inner bowl into the outer bowl. Lower the assembled lid/power unit/paddle onto the bowl and turn clockwise to lock into position.



5 Turn the Rotary timer button to switch ON the ice cream maker, and set an appropriate time according to the Volume of your ingredients. Normally This can take up to 40 to 60 minutes.





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.

6 Use the chute and pour the ice cream or sorbet mix into the inner bowl.

7 Allow the mixture to churn until frozen or the desired consistency is reached. This can take up to 40 to 60 minutes, but most recipes will be ready in less time.

8 Switch off, 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 spoon able 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 inner bowl from the freezer until ready to make ice cream.

Hints

We suggest that you keep the inner 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 inner bowl is thoroughly dry before placing in the freezer.

Do not puncture or heat the inner bowl.

The inner 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.

Inner Bowl

- Allow the inner bowl to reach room temperature before attempting to clean.
- Take out the inner bowl and wash the inside of the bowl, then dry thoroughly. Do not immerse in water.

Outer Bowl

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
Milk ice cream
Ingredients:

Pure milk	450	ml
Whipping cream	200	ml
White sugar	70	g

Important:
Please the cooling bowl in the freezer for at least 8 hours prior to preparing your ice cream mixture.
Method:
1. Stir the light cream until sticky status.
2. Mixing the pure milk, light cream and sugar. Then storing them inside cooler and cool down to 5-10℃.
3. Switch on and put the mixed ingredients inside the ice cream maker.

Banana ice cream
Ingredients:

large ripe banana	1pc(about 130g)	
Pure milk	310	ml
Whipping cream	200	ml
White sugar	80	g

Important:
Please the cooling bowl in the freezer for at least 8 hours prior to preparing your ice cream mixture.
Method:
1. Mash the banana.
2. Stir the light cream until sticky status.
3. Mixing the mashed banana, pure milk, light cream and white sugar. Then storing them inside cooler and cool down to 5-10℃.
4. Switch on and put the mixed ingredients inside the ice cream maker.

Mango ice cream

Ingredients:

Mango	2pcs(about 200g)
Pure milk	260 ml
Whipping cream	180 ml
White sugar	80 g

Important:

Please the cooling bowl in the freezer for at least 8 hours prior to preparing your ice cream mixture.

Method:

1. Mash the mango.
2. Stir the light cream until sticky status.
3. Mixing the mashed mango, pure milk, light cream and white sugar. Then storing them inside cooler and cool down to 5-10℃.
4. Switch on and put the mixed ingredients inside the ice cream maker.

Matcha raisins ice cream

Ingredients:

Egg yolk	5 pcs
Pure milk	325 ml
Whipping cream	130 ml
White sugar	130 g
Matcha powder	20 g
Raisins	a few pcs

Important:

Please the cooling bowl in the freezer for at least 8 hours prior to preparing your ice cream mixture.

Method:

1. Warmed up the pure milk to 60℃.
2. Stir the egg yolk and white sugar until the sugar melted. Then mixing with warmed milk and warm up to boiling. And cool down to 5℃.
3. Stir the light cream until sticky status.
4. Mixing the all the ingredients. Then storing them inside cooler and cool down to 5-10℃.
5. Switch on and put the mixed ingredients inside the ice cream maker.

Strawberry ice cream

Ingredients:

Fresh strawberries	250 g
Pure milk	250 ml
Whipping cream	160 ml
White sugar	60 g

Important:

Please the cooling bowl in the freezer for at least 8 hours prior to preparing your ice cream mixture.

Method:

1. Mash the strawberries.
2. Stir the light cream until sticky status.
3. Mixing the mashed strawberries, pure milk, light cream and white sugar. Then storing them inside cooler and cool down to 5-10℃.
4. Switch on and put the mixed ingredients inside the ice cream maker.

Chocolate ice cream

Ingredients:

Chocolate	90	g
Pure milk	350	ml
Whipping cream	220	ml
White sugar	60	g

Important:

Please the cooling bowl in the freezer for at least 8 hours prior to preparing your ice cream mixture.

Method:

1. Warm up the pure milk and white sugar. Then put the chocolate inside until it melted.
2. Stir the light cream until sticky status.
3. Mixing all the ingredients. Then storing them inside cooler and cool down to 5-10℃.
4. Switch on and put the mixed ingredients inside the ice cream maker.

Red bean ice cream

Ingredients:

Red bean	230	g
Pure milk	260	ml
Whipping cream	150	ml
White sugar	80	g

Important:

Please the cooling bowl in the freezer for at least 8 hours prior to preparing your ice cream mixture.

Method:

1. Mash the red bean. Then mixing with pure milk and white sugar.
2. Stir the light cream until sticky status.
3. Mixing all the ingredients. Then storing them inside cooler and cool down to 5-10℃.
4. Switch on and put the mixed ingredients inside the ice cream maker.

Yoghurt ice cream

Ingredients:

Yoghurt	320	ml
Whipping cream	200	ml
White sugar	75	g
Strawberry juice	110	ml
Lemon juice	15	ml

Important:
Please the cooling bowl in the freezer for at least 8 hours prior to prepareing your ice cream mixture.

Methord:

1. Stir the light cream unitl sticky status.
2. Mixing all the ingredients.Then storing them inside cooler and cool down to 5-10℃.
3. Switch on and put the mixed ingredients inside the ice cream maker.

WARRANTY

Statutory warranties (legal notice)

Independently of the commercial warranty, the consumer benefits from the statutory warranty of conformity provided for in Articles L.217-3 to L.217-8 of the French Consumer Code (duration: 2 years from delivery of the goods), as well as the warranty against hidden defects provided for in Articles 1641 and 1648 of the French Civil Code. These statutory warranties apply in accordance with the law, independently of the commercial warranty and at no cost to the consumer.

H.KOENIG Commercial Warranty

The H.KOENIG commercial warranty is valid for 2 years for new products, from the date of purchase or delivery. Proof of purchase is required for any service.
The product is repairable during and after the warranty period. Spare parts availability is ensured in accordance with applicable regulations. Accessories, consumables, and user-replaceable parts may be ordered, subject to availability, at: https://sav.hkoenig.com

What is covered (commercial warranty)

• Breakdowns and malfunctions resulting from a proven manufacturing defect occurring under normal use in accordance with the user manual.
• Repair, including labor and replacement of parts recognized as defective.

What is not covered (commercial warranty)

The commercial warranty does not apply in the following cases. These exclusions do not affect the application of statutory warranties.
• Normal wear and tear resulting from use of the product.
• Wear parts and consumables related to routine maintenance, whose lifespan depends on use and maintenance (e.g., filters, batteries, seals, brushes, accessories, etc.).
• Accidental damage (impacts, drops, mishandling).
• Improper use or failure to follow the instructions in the user manual.
• Incorrect or lack of maintenance (e.g., filters not maintained, blocked ducts, failure to carry out recommended cleaning, etc.).
• Damage of external origin (fire, water damage, power surge, voltage fluctuations, extreme weather conditions, etc.).
• Product modified, dismantled, or repaired by an unauthorized person.
• Professional use or use for purposes other than domestic, when the product is not intended for such use.
• Improper installation or assembly, unless carried out by an H.KOENIG authorized technician or agent.
• Product with a missing, altered, or illegible serial number.
• Failures due to circumstances beyond our control (e.g., exceptional events, natural disasters).

Wear parts

Some parts have a limited lifespan influenced by conditions of use and maintenance. Their replacement is considered routine maintenance under the commercial warranty, without prejudice to statutory warranties.

How to obtain support

For any assistance, visit: https://sav.hkoenig.com
• Enter your device reference to access available resources (manual, FAQ, troubleshooting).
• If no solution resolves your issue, use the option “Has the answer resolved your problem?” to access the assistance request form.
• Once the request is submitted, our after-sales service team will contact you.

Repairs (practical advice)

• Keep your proof of purchase.
• Carefully package the device before shipping to avoid damage during transport.

Consumable parts and accessories

Consumable parts and accessories (e.g., filters, seals, batteries, brushes, accessories) may require replacement depending on use and maintenance. They can be ordered, subject to availability, at: https://sav.hkoenig.com
If you have difficulty accessing the after-sales service portal, you can contact our customer service via our contact page: https://www.hkoenig.com/html/contact.htm

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.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin - 77290 Mitry Mory - France

www.hkoenig.com - sav@hkoenig.com - contact@hkoenig.com - Tél: +33 1 64 67 00 05

FRANÇAIS

Sécurité

1. Lisez attentivement toutes les instructions avant utilisation.
2. Débranchez l'appareil avant d'installer, de retirer ou de nettoyer des pièces.
3. Les enfants ne doivent pas utiliser cet appareil sans surveillance. Ne laissez pas le cordon pendre à un endroit où un enfant pourrait l'attraper.
4. N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés, s'il fonctionne mal, s'il est tombé ou s'il est endommagé de quelque manière que ce soit.
5. Pour éviter tout risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure, ne placez pas le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
6. N'utilisez jamais d'accessoires non autorisés.
7. Évitez tout contact avec les pièces mobiles. Éloignez-vous et éloignez les spatules et autres ustensiles pendant le fonctionnement afin de réduire le risque de blessure et d'endommagement de l'appareil.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance.
10. Ne laissez pas les enfants jouer avec cet appareil.
11. Utilisez la machine uniquement pour l'usage domestique auquel elle est destinée.
12. Assurez-vous toujours que l'appareil est parfaitement propre avant de préparer de la crème glacée ou du sorbet.
13. Ne congelez jamais de crème glacée qui a été complètement ou partiellement décongelée.
14. Toute crème glacée ou sorbet contenant des ingrédients frais doit être consommé dans un délai d'une semaine. La crème glacée est meilleure lorsqu'elle est fraîche.
15. Les glaces ou sorbets contenant des œufs crus ou partiellement cuits ne doivent pas être donnés aux jeunes enfants, aux femmes enceintes, aux personnes âgées ou aux personnes malades.
16. Pour éviter les brûlures par le froid, portez toujours des gants lorsque vous manipulez le bol, en particulier lorsque vous le sortez du congélateur.
17. Si le contenu semble s'écouler du bol, ne l'utilisez pas. Il n'est pas toxique.
18. Ne placez pas l'appareil sur des surfaces chaudes telles que des cuisinières, des plaques chauffantes ou à proximité de flammes nues.
19. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son technicien ou une autre personne qualifiée afin d'éviter tout accident.

20. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
21. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, à condition qu'ils soient surveillés, qu'ils aient reçu des instructions sur la manière de l'utiliser en toute sécurité et qu'ils soient pleinement conscients des dangers encourus.
22. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans ou plus et surveillés par un adulte.
23. Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
24. Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des mesures de sécurité doivent toujours être prises afin d'éviter tout risque d'incendie, d'électrocution et/ou de blessure en cas de mauvaise utilisation.
25. Assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension de votre installation. Si ce n'est pas le cas, contactez le revendeur et ne branchez pas l'appareil.
26. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
27. L'appareil ne doit pas être utilisé s'il est tombé, s'il présente des signes évidents de détérioration ou s'il fuit.
28. Veuillez conserver ce mode d'emploi à portée de main et le transmettre au futur propriétaire si vous cédez votre appareil.
29. N'utilisez pas cet appareil si son cordon ou sa fiche est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il a été endommagé ou s'il est tombé sur le sol. Pour éviter tout accident en cas d'endommagement du cordon d'alimentation, celui-ci doit être remplacé par le fabricant, son représentant ou une personne qualifiée.
30. Les appareils peuvent être utilisés par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience ou de connaissances, si elles sont surveillées, ont reçu des instructions sur la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité et sont conscientes des dangers encourus. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
31. L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance.
32. Avant de nettoyer l'appareil, assurez-vous qu'il est débranché.
33. Cet appareil est destiné à un usage domestique et similaire, tel que :

- Cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements professionnels ;
- Les fermes ;

- Utilisation par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements résidentiels ;
- les chambres d'hôtes.

34. Ne manipulez pas l'appareil ou la fiche avec les mains mouillées.
35. L'eau chaude, la vapeur ou les aliments peuvent causer de graves brûlures. Ne touchez pas l'appareil lorsqu'il produit de la vapeur. Utilisez un torchon ou un gant de cuisine pour manipuler les surfaces chaudes.
36. ATTENTION : les surfaces peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation.
37. Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer le couvercle et manipuler le panier à riz et les paniers vapeur. Soulevez le couvercle avec précaution pour éviter les brûlures et laisser l'eau s'écouler dans le cuiseur vapeur.
38. Avertissement : évitez de renverser du liquide sur le connecteur.
39. Une utilisation incorrecte peut entraîner un risque de blessure.
40. La surface de l'élément chauffant peut rester chaude pendant un certain temps après utilisation.
41. Pour obtenir des instructions sur le nettoyage de l'appareil, reportez-vous à la section Nettoyage et entretien.

Caractéristiques

Type d'appareil	Sorbetière
Tension d'alimentation	220-240 V~ 50 Hz
Consommation	12 W
Capacité pendant le fonctionnement	2,0 L
Classe de production	II

Avant de brancher

Assurez-vous que votre alimentation électrique correspond à la puissance nominale indiquée sous le bloc d'alimentation.

Avant la première utilisation

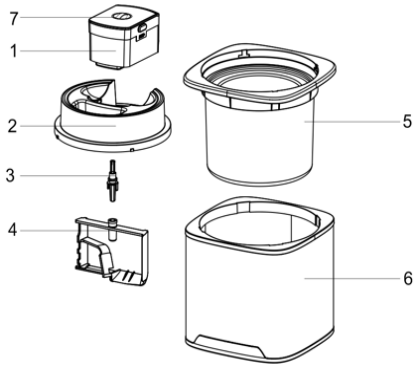
1 - Retirez tout l'emballage.

2 - Lavez les pièces : voir « nettoyage ».

3 - 8 à 12 heures à l'avance, placez le bol congélateur au congélateur.

4 - Préparez le mélange pour glace ou sorbet (voir les idées de recettes). Laissez refroidir le mélange au réfrigérateur.

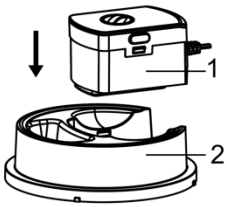
Pour utiliser votre sorbetière



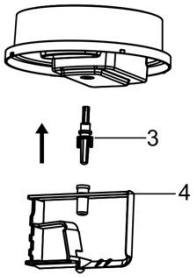
Clé

1. Unité d'alimentation
2. Couvercle
3. Broche
4. Paddle
5. Bol intérieur
6. Bol extérieur
7. Bouton rotatif de minuterie

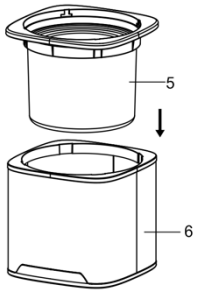
1 Insérez le bloc moteur dans le couvercle. Il s'enclenchera.



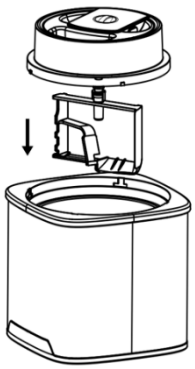
2 Insérez la pale dans le bloc moteur.



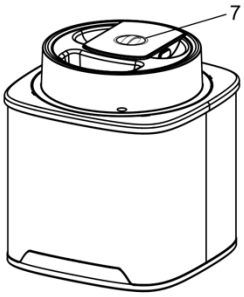
3 Retirez le bol intérieur du congélateur et placez-le dans le bol extérieur.

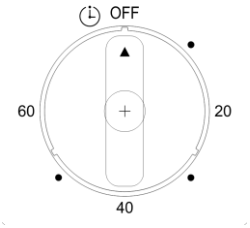


4 Placez le bol intérieur dans le bol extérieur. Abaissez le couvercle/bloc moteur/pale assemblés sur le bol et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour les verrouiller en position.



5 Tournez le bouton rotatif de la minuterie pour mettre la sorbetière en marche et réglez la durée appropriée en fonction du volume de vos ingrédients. Cela peut normalement prendre entre 40 et 60 minutes.





LA MACHINE DOIT ÊTRE ALLUMÉE AVANT D'AJOUTER LA RECETTE DE CRÈME GLACÉE OU DE SORBET AFIN D'ÉVITER QUE LE MÉLANGE NE GÈLE IMMÉDIATEMENT À L'INTÉRIEUR DU BOL INTÉRIEUR.

6 Utilisez la goulotte et versez le mélange de crème glacée ou de sorbet dans le bol intérieur.

7 Laissez le mélange tourner jusqu'à ce qu'il soit congelé ou qu'il atteigne la consistance souhaitée. Cela peut prendre jusqu'à 40 à 60 minutes, mais la plupart des recettes seront prêtes en moins de temps.

8 Éteignez l'appareil et retirez-le couvercle/le bloc moteur. La crème glacée est prête à être servie.

Important

N'arrêtez pas et ne redémarrez pas la machine pendant le processus de congélation, car le mélange pourrait geler au contact du bol et empêcher le mouvement de la pale.

Pour éviter la surchauffe du moteur, le sens de rotation changera si le mélange devient trop épais. Si le sens de rotation continue de changer, arrêtez la machine lorsque le mélange est prêt.

Dans le cas improbable d'une surchauffe du moteur, un dispositif de sécurité se déclenche et arrête le moteur. Si cela se produit, éteignez et débranchez la machine et laissez refroidir le bloc d'alimentation.

Pour obtenir une crème glacée optimale, la pale doit être en contact avec l'intérieur du bol intérieur lorsqu'elle tourne.

La crème glacée obtenue doit être de consistance molle, facile à manger à la cuillère. Elle peut être transférée dans un récipient séparé pour être conservée au congélateur ou si vous souhaitez la raffermir avant de la déguster.

Important

N'utilisez pas d'ustensiles métalliques pour retirer le mélange du bol.

Ne retirez pas le bol intérieur du congélateur avant d'être prêt à préparer la crème glacée.

Conseils :

Nous vous suggérons de conserver le bol intérieur au congélateur afin qu'il soit prêt à l'emploi. Placez-le dans un sac en plastique avant de le congeler. Congelez le bol en position verticale.

Assurez-vous toujours que le bol intérieur est parfaitement sec avant de le placer au congélateur.

Ne percez pas et ne chauffez pas le bol intérieur.

Le bol intérieur doit être placé dans un congélateur fonctionnant à une température de -18 °C (-0,40 °F) ou moins pendant 12 heures avant utilisation.

Pour obtenir de meilleurs résultats, réfrigérez toujours les ingrédients avant de préparer la crème glacée.

L'ajout d'alcool aux recettes ralentit le processus de congélation.

Nettoyage
- Toujours éteindre, débrancher et démonter avant de nettoyer.
- Ne plongez jamais le bloc d'alimentation dans l'eau et ne laissez pas le cordon ou la fiche se mouiller.
- Ne lavez pas les pièces au lave-vaisselle.
- Ne nettoyez pas avec des poudres à récurer, des tampons en laine d'acier ou d'autres matériaux abrasifs.

Bol intérieur
- Laissez le bol intérieur atteindre la température ambiante avant de le nettoyer.
- Retirez le bol intérieur et lavez l'intérieur du bol, puis séchez-le soigneusement. Ne le plongez pas dans l'eau.

Bol extérieur
Lavez-le puis séchez-le soigneusement.

Pale
Retirez la palette du bloc moteur.
Lavez-la, puis séchez-la soigneusement.

Couvercle
Lavez le couvercle, puis séchez-le soigneusement.

Bloc moteur
Essuyez-le avec un chiffon humide, puis séchez-le.

Service après-vente et assistance clientèle

Si le cordon est endommagé, il doit, pour des raisons de sécurité, être remplacé par un réparateur agréé.

Si vous avez besoin d'aide pour :

Utilisation de votre sorbetière
Entretien ou réparations
Contactez le magasin où vous avez acheté votre machine

Recettes

Crème glacée au lait

Ingrédients :

lait entier 450 ml
Crème fouettée 200 ml
Sucre blanc 70 g

Important :

Veuillez placer le bol réfrigérant au congélateur pendant au moins 8 heures avant de préparer votre mélange pour crème glacée.

Préparation

1. Mélangez la crème légère jusqu'à obtenir une consistance collante.
2. Mélangez le lait pur, la crème légère et le sucre. Placez ensuite le mélange au réfrigérateur et laissez refroidir à une température comprise entre 5 et 10 °C.

3. Allumez la sorbetière et versez-y le mélange.

Crème glacée à la banane

Ingrédients :

1 grosse banane mûre (environ 130 g)
Lait pur 310 ml
Crème fouettée 200 ml
Sucre blanc 80 g

Important :

Veuillez placer le bol de refroidissement au congélateur pendant au moins 8 heures avant de préparer votre mélange pour crème glacée.

Préparation

1. Écrasez la banane.
2. Mélangez la crème légère jusqu'à obtenir une consistance collante.
3. Mélangez la banane écrasée, le lait pur, la crème légère et le sucre blanc. Conservez ensuite le mélange au frais et laissez-le refroidir à une température comprise entre 5 et 10 °C.
4. Allumez la sorbetière et versez-y le mélange.

Glace à la mangue

Ingrédients :

Mangues 2 pièces (environ 200 g)
Lait entier 260 ml
Crème fouettée 180 ml
Sucre blanc 80 g

Important :

Veuillez placer le bol de refroidissement au congélateur pendant au moins 8 heures avant de préparer votre mélange pour crème glacée.

Préparation

1. Écrasez la mangue.
2. Mélangez la crème légère jusqu'à obtenir une consistance collante.
3. Mélangez la mangue écrasée, le lait pur, la crème légère et le sucre blanc. Conservez ensuite le mélange au frais et laissez-le refroidir à une température comprise entre 5 et 10 °C.
4. Allumez la sorbetière et versez-y le mélange.

Glace au matcha et aux raisins secs

Ingrédients :

Jaunes d'œufs 5 pièces
Lait entier 325 ml
Crème fouettée 130 ml
Sucre blanc 130 g
Poudre de matcha 20 g
Raisins secs quelques pièces

Important :

Veuillez placer le bol de refroidissement au congélateur pendant au moins 8 heures avant de préparer votre mélange pour crème glacée.

Préparation

1. Chauffez le lait entier à 60 °C.
2. Mélangez le jaune d'œuf et le sucre blanc jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Ajoutez ensuite le lait chauffé et portez à ébullition. Laissez refroidir à 5 °C.
3. Mélangez la crème légère jusqu'à obtenir une consistance collante.
4. Mélangez tous les ingrédients. Placez-les ensuite dans une glacière et laissez refroidir à une température comprise entre 5 et 10 °C.
5. Allumez la sorbetière et versez-y le mélange.

Glace à la fraise

Ingrédients :

Fraises fraîches 250 g
Lait entier 250 ml
Crème fouettée 160 ml
Sucre blanc 60 g

Important :

Veuillez placer le bol de refroidissement au congélateur pendant au moins 8 heures avant de préparer votre mélange pour crème glacée.

Préparation

1. Écrasez les fraises.
2. Mélangez la crème légère jusqu'à obtenir une consistance collante.
3. Mélangez les fraises écrasées, le lait pur, la crème légère et le sucre blanc. Conservez ensuite le mélange au frais et laissez-le refroidir à une température comprise entre 5 et 10 °C.
4. Allumez la sorbetière et versez-y le mélange.

Glace au chocolat

Ingrédients :

Chocolat	90	g
Lait entier	350	ml
Crème fouettée	220	ml
Sucre blanc	60	g

Important :

Veuillez placer le bol de refroidissement au congélateur pendant au moins 8 heures avant de préparer votre mélange pour crème glacée.

Préparation

1. Faites chauffer le lait entier et le sucre blanc. Ajoutez ensuite le chocolat jusqu'à ce qu'il soit fondu.
2. Mélangez la crème légère jusqu'à obtenir une consistance collante.
3. Mélangez tous les ingrédients. Placez-les ensuite dans un réfrigérateur et laissez refroidir à 5-10 °C.
4. Allumez la sorbetière et versez-y le mélange.

Glace aux haricots rouges

Ingrédients :

Haricots rouges 230 g
Lait entier 260 ml
Crème fouettée 150 ml
Sucre blanc 80 g

Important :

Veuillez placer le bol de refroidissement au congélateur pendant au moins 8 heures avant de préparer votre mélange pour crème glacée.

Préparation

1. Écrasez les haricots rouges. Mélangez-les ensuite avec le lait pur et le sucre blanc.
2. Fouettez la crème légère jusqu'à ce qu'elle devienne épaisse.
3. Mélangez tous les ingrédients. Placez-les ensuite dans un réfrigérateur et laissez refroidir à une température comprise entre 5 et 10 °C.
4. Allumez la sorbetière et versez-y le mélange.

Glace au yaourt

Ingrédients :

Yaourt 320 ml
Crème fouettée 200 ml
Sucre blanc 75 g
Jus de fraise 110 ml
Jus de citron 15 ml

Important :

Veuillez placer le bol réfrigérant au congélateur pendant au moins 8 heures avant de préparer votre mélange pour crème glacée.

Méthode :

1. Mélangez la crème légère jusqu'à obtenir une consistance collante.
2. Mélangez tous les ingrédients, puis placez-les dans le bol réfrigérant et laissez refroidir à 5-10 °C.
3. Allumez la sorbetière et versez-y les ingrédients mélangés.

GARANTIE

Garanties légales (mentions légales)

Indépendamment de la garantie commerciale, le consommateur bénéficie de la garantie légale de conformité prévue aux articles L.217-3 à L.217-8 du Code de la consommation (durée : 2 ans à compter de la livraison du bien), ainsi que de la garantie contre les vices cachés prévue aux articles 1641 et 1648 du Code civil. Ces garanties légales s'appliquent conformément à la loi, indépendamment de la garantie commerciale et sans frais pour le consommateur.

Garantie commerciale H.KOENIG

La garantie commerciale H.KOENIG est valable 2 ans pour les produits neufs, à compter de la date d'achat ou de livraison. La preuve d'achat est exigée pour toute intervention.
Le produit est réparable pendant et après la période de garantie. La disponibilité des pièces de rechange est assurée conformément à la réglementation en vigueur. Les accessoires, consommables et pièces remplaçables par l'utilisateur peuvent être commandés, sous réserve de disponibilité, à l'adresse suivante : https://sav.hkoenig.com

Ce qui est couvert (garantie commerciale)

• Les pannes et dysfonctionnements résultant d'un défaut de fabrication avéré survenant dans le cadre d'une une utilisation normale conformément au manuel d'utilisation.
• Réparation, y compris la main-d'œuvre et le remplacement des pièces reconnues comme défectueuses.

Ce qui n'est pas couvert (garantie commerciale)

La garantie commerciale ne s'applique pas dans les cas suivants. Ces exclusions n'affectent pas l'application des garanties légales.
• Usure normale résultant de l'utilisation du produit.
• Pièces d'usure et consommables liés à l'entretien courant, dont la durée de vie dépend de l'utilisation et de l'entretien (par exemple, filtres, piles, joints, brosses, accessoires, etc.).
• Dommages accidentels (chocs, chutes, mauvaise manipulation).
• Utilisation incorrecte ou non-respect des instructions du manuel d'utilisation.
• Entretien incorrect ou insuffisant (par exemple, filtres non entretenus, conduits obstrués, non-respect des recommandations de nettoyage, etc.
• Dommages d'origine externe (incendie, dégâts des eaux, surtension, fluctuations de tension, conditions météorologiques extrêmes, etc.).
• Produit modifié, démonté ou réparé par une personne non autorisée.
• Utilisation professionnelle ou utilisation à des fins autres que domestiques, lorsque le produit n'est pas destiné à une telle utilisation.
• Installation ou assemblage incorrect, sauf s'il a été effectué par un technicien ou un agent agréé par H.KOENIG.
• Produit dont le numéro de série est manquant, altéré ou illisible.
• Pannes dues à des circonstances indépendantes de notre volonté (par exemple, événements exceptionnels, catastrophes naturelles).

Pièces d'usure

Certaines pièces ont une durée de vie limitée qui dépend des conditions d'utilisation et d'entretien. Leur remplacement est considéré comme un entretien courant dans le cadre de la garantie commerciale, sans préjudice des garanties légales.

Comment obtenir de l'aide

Pour toute assistance, rendez-vous sur : https://sav.hkoenig.com
• Saisissez la référence de votre appareil pour accéder aux ressources disponibles (manuel, FAQ, dépannage).
• Si aucune solution ne résout votre problème, utilisez l'option « La réponse a-t-elle résolu votre problème ? » pour accéder au formulaire de demande d'assistance.
• Une fois la demande envoyée, notre équipe du service après-vente vous contactera.

Réparations (conseils pratiques)

• Conservez votre preuve d'achat.
• Emballez soigneusement l'appareil avant de l'expédier afin d'éviter tout dommage pendant le transport.

Pièces consommables et accessoires

Les pièces consommables et les accessoires (par exemple, filtres, joints, piles, brosses, accessoires) peuvent nécessiter un remplacement en fonction de leur utilisation et de leur entretien. Ils peuvent être commandés, sous réserve de disponibilité, à l'adresse suivante : https://sav.hkoenig.com
Si vous rencontrez des difficultés pour accéder au portail du service après-vente, vous pouvez contacter notre service clientèle via notre page de contact : https://www.hkoenig.com/html/contact.htm

ENVIRONNEMENT

ATTENTION :



Ne jetez pas ce produit avec les autres déchets ménagers. Il existe un tri sélectif de ce type de déchets dans certaines communes, vous devrez vous renseigner auprès de votre mairie pour connaître les lieux où vous pouvez rapporter ce produit. En effet, les produits électriques et électroniques contiennent des substances dangereuses qui ont des effets nocifs sur l'environnement ou la santé humaine et doivent être recyclés. Le symbole ci-contre indique que les équipements électriques et électroniques doivent être choisis avec soin, un conteneur à roulettes est marqué d'une croix.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin - 77290 Mitry Mory - France
www.hkoenig.com - sav@hkoenig.com - contact@hkoenig.com - Tél : +33 1 64 67 00 05

DEUTSCH

Sicherheit

1. Lesen Sie vor der Verwendung alle Anweisungen sorgfältig durch.
2. Ziehen Sie vor dem Einbau, Ausbau oder Reinigen von Teilen den Netzstecker.
3. Kinder sollten dieses Gerät nicht ohne Aufsicht benutzen. Lassen Sie das Kabel nicht so hängen, dass ein Kind daran ziehen könnte.
4. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist, wenn es nicht richtig funktioniert, wenn es heruntergefallen ist oder wenn es in irgendeiner Weise beschädigt ist.
5. Um die Gefahr von Bränden, Stromschlägen oder Verletzungen zu vermeiden, tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
6. Verwenden Sie niemals nicht zugelassenes Zubehör.
7. Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen. Halten Sie sich selbst, Spatel und andere Utensilien während des Betriebs fern, um das Risiko von Verletzungen und Schäden am Gerät zu verringern.
8. Nicht im Freien verwenden.
9. Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt.
10. Lassen Sie Kinder nicht mit diesem Gerät spielen.
11. Verwenden Sie die Maschine nur für den vorgesehenen Haushaltszweck.
12. Stellen Sie vor der Zubereitung von Eiscreme oder Sorbet stets sicher, dass das Gerät vollständig sauber ist.
13. Tauen Sie niemals vollständig oder teilweise aufgetaute Eiscreme wieder ein.
14. Eiscreme oder Sorbet, die frische Zutaten enthalten, sollten innerhalb einer Woche verzehrt werden. Eiscreme schmeckt am besten, wenn sie frisch ist.
15. Eiscreme oder Sorbet, das rohe oder teilweise gekochte Eier enthält, sollte nicht an kleine Kinder, schwangere Frauen, ältere Menschen oder Kranke gegeben werden.
16. Um Kälteverbrennungen zu vermeiden, tragen Sie beim Umgang mit der Schüssel immer Handschuhe, insbesondere wenn Sie sie aus dem Gefrierschrank nehmen.
17. Wenn der Inhalt aus der Schüssel auszulaufen scheint, verwenden Sie sie nicht. Sie ist nicht giftig.
18. Stellen Sie das Gerät nicht auf heiße Oberflächen wie Herde, Kochplatten oder in die Nähe offener Gasflammen.
19. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Techniker oder einer anderen qualifizierten Person ersetzt werden, um Unfälle zu vermeiden.

20. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
21. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, sofern sie beaufsichtigt werden, Anweisungen zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten haben und sich der damit verbundenen Gefahren voll bewusst sind.
22. Die Reinigung und Wartung sollte nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind mindestens 8 Jahre alt und werden von einem Erwachsenen beaufsichtigt.
23. Bewahren Sie das Gerät und sein Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
24. Bei der Verwendung elektrischer Geräte sollten stets Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, um die Gefahr von Bränden, Stromschlägen und/oder Verletzungen bei unsachgemäßer Verwendung zu vermeiden.
25. Stellen Sie sicher, dass die Nennspannung auf dem Typenschild mit der Spannung Ihrer Installation übereinstimmt. Ist dies nicht der Fall, wenden Sie sich an den Händler und schließen Sie das Gerät nicht an.
26. Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
27. Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn es heruntergefallen ist, offensichtliche Anzeichen von Beschädigungen oder Undichtigkeiten aufweist.
28. Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung griffbereit auf und geben Sie sie bei Weitergabe des Geräts an den zukünftigen Besitzer weiter.
29. Verwenden Sie dieses Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist, wenn es nicht ordnungsgemäß funktioniert, wenn es beschädigt wurde oder wenn es auf den Boden gefallen ist. Um Unfälle bei Beschädigung des Netzkabels zu vermeiden, muss es vom Hersteller, seinem Vertreter oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden.
30. Die Geräte dürfen von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung oder Kenntnis verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden, Anweisungen zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten haben und sich der damit verbundenen Gefahren bewusst sind. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
31. Das Gerät ist nicht für die Verwendung mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernbedienung vorgesehen.
32. Vergewissern Sie sich vor der Reinigung des Geräts, dass es vom Stromnetz getrennt ist.
33. Dieses Gerät ist für den Gebrauch in Haushalten und ähnlichen Anwendungen vorgesehen, wie z. B.:

- Küchenzeilen für Mitarbeiter in Geschäften, Büros und anderen beruflichen Umgebungen;
- auf Bauernhöfen;
- Nutzung durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
- Bed & Breakfast-Einrichtungen.

34. Berühren Sie das Gerät oder den Stecker nicht mit nassen Händen.
35. Heißes Wasser, Dampf oder Lebensmittel können schwere Verbrennungen verursachen. Berühren Sie das Gerät nicht, wenn es Dampf erzeugt. Verwenden Sie ein Geschirrtuch oder einen Ofenhandschuh, um heiße Oberflächen zu berühren.
36. VORSICHT: Die Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden.
37. Verwenden Sie zum Abnehmen des Deckels und zum Anfassen des Reiskorbs und der Dampfkörbe immer Ofenhandschuhe. Heben Sie den Deckel vorsichtig an, um Verbrennungen zu vermeiden und das Wasser in den Dampfgarer ablaufen zu lassen.
38. Warnung: Vermeiden Sie es, Flüssigkeit auf den Anschluss zu verschütten.
39. Bei unsachgemäßer Verwendung besteht Verletzungsgefahr.
40. Die Oberfläche des Heizelements kann nach dem Gebrauch noch einige Zeit heiß bleiben.
41. Anweisungen zur Reinigung des Geräts finden Sie im Abschnitt „Reinigung und Wartung“.

Technische Daten

Gerätetyp	Eismaschine
Spannungsversorgung	220–240 V~ 50 Hz
Leistungsaufnahme	12 W
Kapazität während des Betriebs	2,0 l
Produktionsklasse	II

Vor dem Anschließen

Stellen Sie sicher, dass Ihre Stromversorgung mit den auf der Unterseite des Netzteils angegebenen Nennwerten übereinstimmt.

Vor der ersten Verwendung

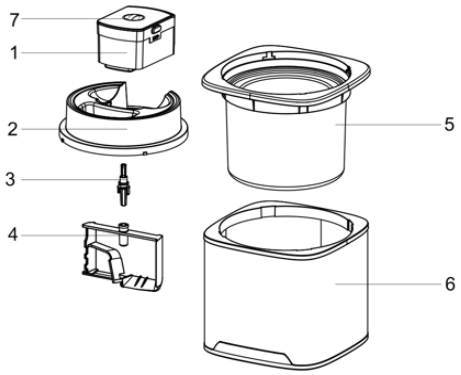
1 – Entfernen Sie die gesamte Verpackung.

2 – Waschen Sie die Teile: siehe „Reinigung”.

3 – Stellen Sie den Gefrierschüssel in den Gefrierschrank.

4 – Bereiten Sie die Eis- oder Sorbetsmischung zu (siehe Rezeptideen). Lassen Sie die Mischung im Kühlschrank abkühlen.

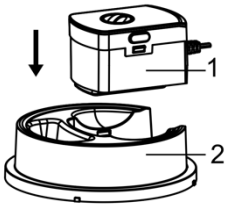
So verwenden Sie Ihre Eismaschine



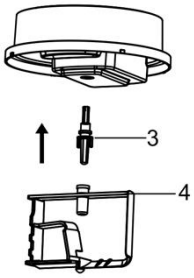
Taste

1 Antriebseinheit
2 Deckel
3 Spindel
4 Rührwerk
5 Innenschüssel
6 Außenbehälter
7 Drehknopf für Zeitschaltuhr

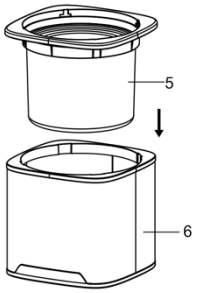
1 Setzen Sie das Antriebsaggregat in den Deckel ein. Es rastet ein.



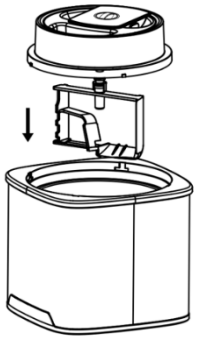
2 Setzen Sie das Rührwerk in die Antriebseinheit ein.



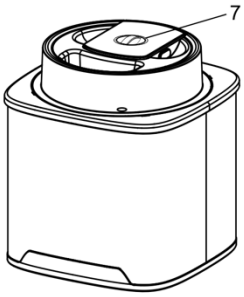
3 Nehmen Sie die Innenschüssel aus dem Gefrierschrank und stellen Sie sie in die Außenschüssel.

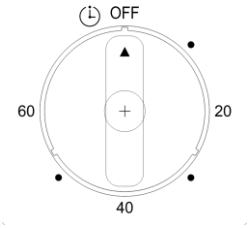


4 Stellen Sie die innere Schüssel in die äußere Schüssel. Setzen Sie den zusammengebauten Deckel/die Antriebseinheit/das Rührwerk auf die Schüssel und drehen Sie es im Uhrzeigersinn, um es zu arretieren.



5 Drehen Sie den Drehknopf, um die Eismaschine einzuschalten, und stellen Sie eine geeignete Zeit entsprechend der Menge Ihrer Zutaten ein. Normalerweise dauert dies 40 bis 60 Minuten.





DIE MASCHINE MUSS EINGESCHALTET WERDEN, BEVOR DIE EIS- ODER SORBETZUTATEN HINGEGEBEN WERDEN, DAMIT DIE MISCHUNG NICHT SOFORT AN DER INNENSEITE DER INNENSCHÜSSEL EINFRIERT.

6 Verwenden Sie die Rutsche und gießen Sie die Eis- oder Sorbetmischung in die Innenwanne.

7 Lassen Sie die Mischung rühren, bis sie gefroren ist oder die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Dies kann bis zu 40 bis 60 Minuten dauern, aber die meisten Rezepte sind in kürzerer Zeit fertig.

8 Schalten Sie das Gerät aus und entfernen Sie das Netzteil/den Deckel. Das Eis ist servierfertig.

Wichtig

Schalten Sie das Gerät während des Gefrierprozesses nicht aus und wieder ein, da die Mischung bei Kontakt mit der Schüssel gefrieren und die Bewegung des Rührwerks verhindern kann.

Um eine Überhitzung des Motors zu vermeiden, ändert sich die Drehrichtung, wenn die Mischung zu dick wird. Wenn sich die Drehrichtung weiterhin ändert, stoppen Sie die Maschine, sobald die Mischung fertig ist.

Im unwahrscheinlichen Fall einer Überhitzung des Motors wird eine Sicherheitsabschaltung ausgelöst, die den Motor zum Stillstand bringt. Schalten Sie in diesem Fall das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Netzteil abkühlen.

Um das beste Ergebnis für die Eiscreme zu erzielen, sollte der Rührarm beim Drehen Kontakt mit der Innenseite der inneren Schüssel haben.

Das fertige Eis sollte eine weiche, löffelbare Konsistenz haben. Es kann in einen separaten Behälter umgefüllt und im Gefrierschrank aufbewahrt werden oder wenn Sie das Eis vor dem Verzehr fester werden lassen möchten.

Wichtig

Verwenden Sie keine Metallutensilien, um die Mischung aus der Schüssel zu entfernen.

Nehmen Sie die Innenwanne erst aus dem Gefrierschrank, wenn Sie bereit sind, Eiscreme zuzubereiten.

Tipps

Wir empfehlen Ihnen, die Innenschüssel im Gefrierschrank aufzubewahren, damit sie jederzeit einsatzbereit ist. Legen Sie sie vor dem Einfrieren in eine Plastiktüte. Frieren Sie die Schüssel in aufrechter Position ein.

Vergewissern Sie sich immer, dass die Innenschüssel vollständig trocken ist, bevor Sie sie in den Gefrierschrank stellen.

Die Innenschüssel darf nicht durchstochen oder erhitzt werden.

Die Innenschüssel sollte vor der Verwendung 12 Stunden lang in einem Gefrierschrank bei einer Temperatur von -18 °C (-0,40 °F) oder darunter gelagert werden.

Für beste Ergebnisse sollten Sie die Zutaten vor der Zubereitung von Eiscreme immer im Kühlschrank kühlen.

Die Zugabe von Alkohol zu Rezepten hemmt den Gefrierprozess.

Reinigung
- Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung immer aus, ziehen Sie den Stecker und zerlegen Sie es.
- Tauchen Sie das Netzteil niemals in Wasser und lassen Sie das Kabel oder den Stecker nicht nass werden.
- Waschen Sie die Teile nicht in der Spülmaschine.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine Scheuermittel, Stahlwolle oder andere scheuernde Materialien.

Innere Schüssel
- Lassen Sie die Innenwanne auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Nehmen Sie die Innenwanne heraus, waschen Sie sie von innen und trocknen Sie sie anschließend gründlich ab. Tauchen Sie sie nicht in Wasser.

Außenbehälter
Waschen und anschließend gründlich trocknen.

Rührwerk
Nehmen Sie das Rührwerk vom Motorblock ab.
Waschen und anschließend gründlich trocknen.

Deckel
Den Deckel waschen und anschließend gründlich trocknen.

Antriebseinheit
Mit einem feuchten Tuch abwischen und anschließend trocknen.

Kundendienst und Kundenservice
Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es aus Sicherheitsgründen von einer autorisierten Reparaturwerkstatt ersetzt werden.

Wenn Sie Hilfe benötigen bei:

Verwendung Ihrer Eismaschine
Wartung oder Reparaturen
Wenden Sie sich an das Geschäft, in dem Sie Ihr Gerät gekauft haben

Rezepten

Milcheis

Zutaten:

Reine Milch	450	ml
Schlagsahne	200	ml
Weißer Zucker	70	g

Wichtig:

Bitte stellen Sie die Kühlschüssel mindestens 8 Stunden vor der Zubereitung Ihrer Eismischung in den Gefrierschrank.

Zubereitung:

- Die leichte Sahne rühren, bis sie dickflüssig ist.
- Vermischen Sie die reine Milch, die leichte Sahne und den Zucker. Bewahren Sie die Mischung anschließend im Kühlschrank auf und kühlen Sie sie auf $5–10\ ℃$ herunter.
- Schalten Sie die Eismaschine ein und geben Sie die gemischten Zutaten hinein.

Bananeneis

Zutaten:

große reife Banane	1 Stück (ca. 130 g)
Reine Milch	310 ml
Schlagsahne	200 ml
Weißer Zucker	80 g

Wichtig:

Bitte stellen Sie die Kühlschüssel mindestens 8 Stunden vor der Zubereitung Ihrer Eismischung in den Gefrierschrank.

Zubereitung:

- Die Banane zerdrücken.
- Rühren Sie die leichte Sahne, bis sie dickflüssig ist.
- Die zerdrückte Banane, die Vollmilch, die leichte Sahne und den weißen Zucker vermischen. Anschließend in den Kühlschrank stellen und auf $5–10\ ℃$ abkühlen lassen.
- Schalten Sie die Eismaschine ein und geben Sie die gemischten Zutaten hinein.

Mango-Eis

Zutaten:

Mango	2 Stück (ca. 200 g)
Reine Milch	260 ml
Schlagsahne	180 ml
Weißer Zucker	80 g

Wichtig:

Bitte stellen Sie die Kühlschüssel mindestens 8 Stunden vor der Zubereitung Ihrer Eismischung in den Gefrierschrank.

Zubereitung

- Die Mango pürieren.
- Rühren Sie die leichte Sahne, bis sie dickflüssig ist.
- Vermischen Sie die zerdrückte Mango, die reine Milch, die leichte Sahne und den weißen Zucker. Bewahren Sie die Mischung anschließend im Kühlschrank auf und kühlen Sie sie auf $5–10\ ℃$ herunter.
- Schalten Sie die Eismaschine ein und geben Sie die gemischten Zutaten hinein.

Matcha-Rosinen-Eis

Zutaten:

Eigelb	5 Stück
Vollmilch	325 ml

Schlagsahne	130 ml
Weißer Zucker	130 g
Matcha-Pulver	20 g
Rosinen	einige Stück

Wichtig:
Bitte stellen Sie die Kühlschüssel mindestens 8 Stunden vor der Zubereitung Ihrer Eismischung in den Gefrierschrank.

Zubereitung:

- Erwärmen Sie die reine Milch auf $60\ ℃$.
- Rühren Sie das Eigelb und den weißen Zucker, bis der Zucker geschmolzen ist. Dann mit der erwärmten Milch vermischen und zum Kochen bringen. Anschließend auf $5\ ℃$ abkühlen lassen.
- Rühren Sie die leichte Sahne, bis sie dickflüssig ist.
- Alle Zutaten vermischen. Anschließend in einem Kühlschrank bei $5–10\ ℃$ kühlen.
- Einschalten und die gemischten Zutaten in die Eismaschine geben.

Erdbeereis

Zutaten:
Frische Erdbeeren 250 g
250 ml reine Milch
Schlagsahne 160 ml
Weißer Zucker 60 g

Wichtig:
Bitte stellen Sie die Kühlschüssel mindestens 8 Stunden vor der Zubereitung Ihrer Eismischung in den Gefrierschrank.

Zubereitung:

- Die Erdbeeren zerdrücken.
- Rühren Sie die leichte Sahne, bis sie dickflüssig ist.
- Die zerdrückten Erdbeeren, die Vollmilch, die leichte Sahne und den weißen Zucker vermischen. Anschließend in den Kühlschrank stellen und auf $5–10\ ℃$ abkühlen lassen.
- Schalten Sie die Eismaschine ein und geben Sie die gemischten Zutaten hinein.

Schokoladeneis

Zutaten:

Schokolade	90 g
Vollmilch	350 ml
Schlagsahne	220 ml
Weißer Zucker	60 g

Wichtig:
Bitte stellen Sie die Kühlschüssel mindestens 8 Stunden vor der Zubereitung Ihrer Eismischung in den Gefrierschrank.

Zubereitung

- Erwärmen Sie die reine Milch und den weißen Zucker. Geben Sie dann die Schokolade hinzu, bis sie geschmolzen ist.
- Rühren Sie die leichte Sahne, bis sie dickflüssig ist.
- Vermischen Sie alle Zutaten. Stellen Sie sie dann in den Kühlschrank und kühlen Sie sie auf 5-10 ℃ ab.
- Schalten Sie die Eismaschine ein und geben Sie die gemischten Zutaten hinein.

Rote-Bohnen-Eis
Zutaten:

Rote Bohnen	230 g
Reine Milch	260 ml
Schlagsahne	150 ml
Weißer Zucker	80 g

Wichtig:
Bitte stellen Sie die Kühlschüssel mindestens 8 Stunden vor der Zubereitung Ihrer Eismischung in den Gefrierschrank.
Zubereitung
- Die roten Bohnen zerdrücken. Dann mit reiner Milch und weißem Zucker vermischen.
- Die leichte Sahne rühren, bis sie dickflüssig ist.
- Alle Zutaten vermischen. Anschließend in den Kühlschrank stellen und auf 5–10 ℃ abkühlen lassen.
- Schalten Sie die Eismaschine ein und geben Sie die gemischten Zutaten hinein.

Joghurt-Eis
Zutaten:

Joghurt	320ml
Schlagsahne	200ml
Weißer Zucker	75g
Erdbeersaft	110ml
Zitronensaft	15ml

Wichtig:
Bitte stellen Sie die Kühlschüssel mindestens 8 Stunden vor der Zubereitung Ihrer Eismischung in den Gefrierschrank.
Zubereitung:
- Die leichte Sahne rühren, bis sie dickflüssig ist.
- Alle Zutaten vermischen, dann in den Kühlschrank stellen und auf 5–10 ℃ abkühlen lassen.
- Schalten Sie die Eismaschine ein und geben Sie die gemischten Zutaten hinein.

GARANTIE

Gesetzliche Gewährleistung (rechtlicher Hinweis)

Unabhängig von der kommerziellen Garantie profitiert der Verbraucher von der gesetzlichen Konformitätsgarantie gemäß Artikel L.217-3 bis L.217-8 des französischen Verbrauchergesetzbuches (Dauer: 2 Jahre ab Lieferung der Ware) sowie von der Garantie gegen versteckte Mängel gemäß Artikel 1641 und 1648 des französischen Zivilgesetzbuches. Diese gesetzlichen Gewährleistungen gelten gemäß den gesetzlichen Bestimmungen, unabhängig von der kommerziellen Garantie und ohne Kosten für den Verbraucher.

H.KOENIG-Handelsgarantie

Die kommerzielle Garantie von H.KOENIG gilt für neue Produkte für einen Zeitraum von 2 Jahren ab Kauf- oder Lieferdatum. Für jede Serviceleistung ist ein Kaufnachweis erforderlich.
Das Produkt kann während und nach Ablauf der Garantiezeit repariert werden. Die Verfügbarkeit von Ersatzteilen wird gemäß den geltenden Vorschriften gewährleistet. Zubehör, Verbrauchsmaterialien und vom Benutzer austauschbare Teile können je nach Verfügbarkeit unter https://sav.hkoenig.com bestellt werden.

Was ist abgedeckt (kommerzielle Garantie)

• Ausfälle und Fehlfunktionen, die auf einen nachgewiesenen Herstellungsfehler zurückzuführen sind, der bei normalen Gebrauch gemäß der Bedienungsanleitung auftritt.
• Reparatur, einschließlich Arbeitsaufwand und Austausch von als defekt anerkannten Teilen.

Was ist nicht abgedeckt (kommerzielle Garantie)

Die kommerzielle Garantie gilt nicht in den folgenden Fällen. Diese Ausschlüsse haben keinen Einfluss auf die Anwendung der gesetzlichen Gewährleistung.
• Normale Abnutzung durch den Gebrauch des Produkts.
• Verschleißteile und Verbrauchsmaterialien im Zusammenhang mit der routinemäßigen Wartung, deren Lebensdauer von der Nutzung und Wartung abhängt (z. B. Filter, Batterien, Dichtungen, Bürsten, Zubehör usw.).
• Unfallschäden (Stöße, Stürze, unsachgemäße Handhabung).
• Unsachgemäße Verwendung oder Nichtbeachtung der Anweisungen in der Bedienungsanleitung.
• Falsche oder fehlende Wartung (z. B. nicht gewartete Filter, verstopfte Kanäle, Nichtdurchführung der empfohlenen Reinigung usw.).
• Schäden durch äußere Einflüsse (Feuer, Wasserschäden, Stromstöße, Spannungsschwankungen, extreme Wetterbedingungen usw.).
• Produkt, das von einer nicht autorisierten Person modifiziert, zerlegt oder repariert wurde.
• Professionelle Nutzung oder Nutzung für andere als häusliche Zwecke, wenn das Produkt nicht für eine solche Nutzung vorgesehen ist.
• Unsachgemäße Installation oder Montage, sofern diese nicht von einem von H.KOENIG autorisierten Techniker oder Vertreter durchgeführt wurde.
• Produkte mit fehlender, veränderter oder unleserlicher Seriennummer.
• Ausfälle aufgrund von Umständen, die außerhalb unserer Kontrolle liegen (z. B. außergewöhnliche Ereignisse, Naturkatastrophen).

Verschleißteile

Einige Teile haben eine begrenzte Lebensdauer, die von den Nutzungs- und Wartungsbedingungen beeinflusst wird. Ihr Austausch gilt als routinemäßige Wartung im Rahmen der kommerziellen Garantie, unbeschadet der gesetzlichen Gewährleistungen.

So erhalten Sie Unterstützung

Wenn Sie Hilfe benötigen, besuchen Sie: https://sav.hkoenig.com
• Geben Sie die Referenznummer Ihres Geräts ein, um auf die verfügbaren Ressourcen (Handbuch, FAQ, Fehlerbehebung) zuzugreifen.
• Wenn keine Lösung Ihr Problem behebt, verwenden Sie die Option „Hat die Antwort Ihr Problem gelöst?“, um zum Support-Anfrageformular zu gelangen.
• Sobald die Anfrage abgeschickt wurde, wird sich unser Kundendienstteam mit Ihnen in Verbindung setzen.

Reparaturen (praktische Hinweise)

• Bewahren Sie Ihren Kaufbeleg auf.
• Verpacken Sie das Gerät vor dem Versand sorgfältig, um Transportschäden zu vermeiden.

Verschleißteile und Zubehör

Verbrauchsmaterialien und Zubehör (z. B. Filter, Dichtungen, Batterien, Bürsten, Zubehör) müssen je nach Gebrauch und Wartung möglicherweise ausgetauscht werden. Sie können, je nach Verfügbarkeit, unter folgender Adresse bestellt werden: https://sav.hkoenig.com
Wenn Sie Schwierigkeiten beim Zugriff auf das Kundendienstportal haben, können Sie sich über unsere Kontaktseite an unseren Kundendienst wenden: https://www.hkoenig.com/html/contact.htm

UMWELT

VORSICHT:



Entsorgen Sie dieses Produkt nicht wie andere Haushaltsprodukte. Da dieses Abfallprodukt getrennt entsorgt werden muss, müssen Sie sich bei Ihren örtlichen Behörden über die Rückgabestellen für dieses Produkt informieren. Elektrische und elektronische Produkte enthalten nämlich gefährliche Stoffe, die schädliche Auswirkungen auf die Umwelt oder die menschliche Gesundheit haben und recycelt werden sollten. Das Symbol hier weist darauf hin, dass elektrische und elektronische Geräte sorgfältig ausgewählt werden sollten. Ein Abfallcontainer auf Rädern ist mit einem Kreuz gekennzeichnet.

Adeva SAS / H.Koenig Europe – 8 rue Marc Seguin – 77290 Mitry Mory – Frankreich
www.hkoenig.com - sav@hkoenig.com - contact@hkoenig.com - Tel.: +33 1 64 67 00 05

NEDERLANDS

Veiligheid

1. Lees alle instructies zorgvuldig door voor gebruik.
2. Haal de stekker uit het stopcontact voordat u onderdelen installeert, verwijdert of reinigt.
3. Kinderen mogen dit apparaat niet zonder toezicht gebruiken. Laat het snoer niet hangen op een plek waar een kind het kan vastpakken.
4. Gebruik het apparaat niet als het snoer of de stekker beschadigd is, als het niet goed functioneert, als het is gevallen of als het op enige wijze is beschadigd.
5. Om het risico op brand, elektrische schokken of letsel te voorkomen, mag u het snoer, de stekker of het apparaat niet in water of andere vloeistoffen plaatsen.
6. Gebruik nooit een niet-goedgekeurd accessoire.
7. Vermijd contact met bewegende onderdelen. Houd uzelf, spatels en andere keukengerei uit de buurt tijdens het gebruik om het risico op letsel en schade aan de machine te verminderen.
8. Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
9. Laat het apparaat nooit onbeheerd achter.
10. Laat kinderen niet met dit apparaat spelen.
11. Gebruik de machine alleen voor het beoogde huishoudelijke doel.
12. Zorg er altijd voor dat het apparaat volledig schoon is voordat u ijs of sorbet bereidt.
13. Vries nooit ijs in dat geheel of gedeeltelijk ontdooid is.
14. IJs of sorbet met verse ingrediënten moet binnen een week worden geconsumeerd. IJs smaakt het lekkerst als het vers is.
15. IJs of sorbet met rauwe of gedeeltelijk gekookte eieren mag niet worden gegeven aan jonge kinderen, zwangere vrouwen, ouderen of zieken.
16. Draag altijd handschoenen bij het hanteren van de kom, vooral wanneer u deze uit de vriezer haalt, om bevriezingsverschijnselen te voorkomen.
17. Als de inhoud uit de kom lijkt te lekken, gebruik deze dan niet. Het is niet giftig.
18. Plaats het apparaat niet op hete oppervlakken zoals fornuizen, kookplaten of in de buurt van open gasvlammen.
19. Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, een technicus of een andere gekwalificeerde persoon om ongelukken te voorkomen.
20. Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.

21. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, mits zij onder toezicht staan, instructies hebben gekregen over hoe het apparaat veilig te gebruiken en zich volledig bewust zijn van de gevaren.
22. Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan van een volwassene.
23. Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
24. Bij het gebruik van elektrische apparatuur moeten altijd veiligheidsmaatregelen worden genomen om het risico op brand, elektrische schokken en/of letsel bij verkeerd gebruik te voorkomen.
25. Zorg ervoor dat de nominale spanning op het typeplaatje overeenkomt met de spanning van uw installatie. Als dit niet het geval is, neem dan contact op met de verkoper en sluit het apparaat niet aan.
26. Laat het apparaat tijdens het gebruik nooit onbeheerd achter.
27. Het apparaat mag niet worden gebruikt als het is gevallen, duidelijke tekenen van schade vertoont of lekt.
28. Bewaar deze handleiding bij de hand en geef deze door aan de toekomstige eigenaar als u uw apparaat overdraagt.
29. Gebruik dit apparaat niet als het snoer of de stekker beschadigd is, als het niet goed werkt, als het beschadigd is of als het op de grond is gevallen. Om ongelukken te voorkomen in geval van schade aan het netsnoer, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn vertegenwoordiger of een gelijkwaardig gekwalificeerd persoon.
30. De apparaten mogen worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of met een gebrek aan ervaring of kennis, mits zij onder toezicht staan, instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en zich bewust zijn van de gevaren. Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
31. Het apparaat is niet bedoeld voor gebruik met een externe timer of afstandsbediening.
32. Zorg ervoor dat de stekker uit het stopcontact is getrokken voordat u het apparaat reinigt.
33. Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen, zoals:

- Personeelskitchenettes in winkels, kantoren en andere professionele omgevingen;
- Op boerderijen;
- Gebruik door gasten in hotels, motels en andere woonomgevingen;
- Bed & breakfast-achtige omgevingen.

34. Raak het apparaat of de stekker niet aan met natte handen.
35. Heet water, stoom of voedsel kunnen ernstige brandwonden veroorzaken. Raak het apparaat niet aan wanneer het stoom produceert. Gebruik een theedoek of ovenwant om hete oppervlakken aan te raken.
36. LET OP: Oppervlakken kunnen tijdens het gebruik heet worden.
37. Gebruik altijd ovenwanten om het deksel te verwijderen en de rijstmand en stoommanden te hanteren. Til het deksel voorzichtig op om brandwonden te voorkomen en laat het water in de stoompan lopen.
38. Waarschuwing: Vermijd morsen op de connector.
39. Bij onjuist gebruik bestaat er een risico op letsel.
40. Het oppervlak van het verwarmingselement kan na gebruik nog enige tijd heet blijven.
41. Raadpleeg het hoofdstuk Reiniging en onderhoud voor instructies over het reinigen van het apparaat.

Specificaties

Type apparaat	IJsmachine
Spanning	220-240 V~ 50 Hz
Stroomverbruik	12 W
Capaciteit tijdens gebruik	2,0 l
Productieklasse	II

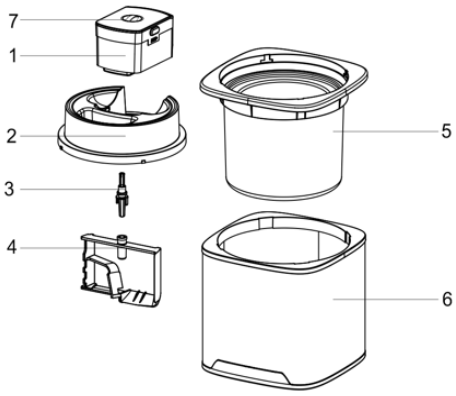
Voordat u de stekker in het stopcontact steekt

Zorg ervoor dat uw stroomvoorziening overeenkomt met de elektrische specificaties die op de onderkant van de voedingseenheid staan vermeld.

Voor het eerste gebruik

1 - Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
2 - Was de onderdelen: zie "reiniging".
3 - Plaats de vrieskom 8-12 uur van tevoren in de vriezer.
4 - Bereid het ijs- of sorbetmengsel (zie receptideeën). Laat het mengsel afkoelen in de koelkast.

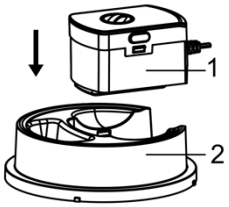
Om uw ijsmachine te gebruiken



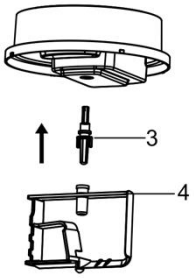
Sleutel

1. Voedingseenheid
2. Deksel
3. Spindel
4. Roerarm
5. Binnenkom
6. Buitenkom
7. Draaiknop voor timer

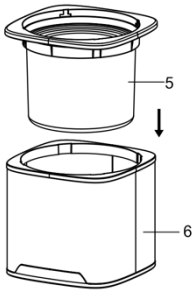
1 Plaats de motorunit in het deksel. Deze klikt op zijn plaats.



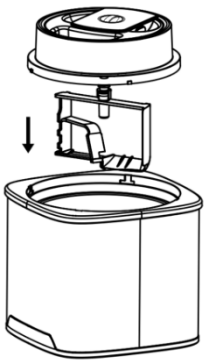
2 Plaats de peddel in de motor.



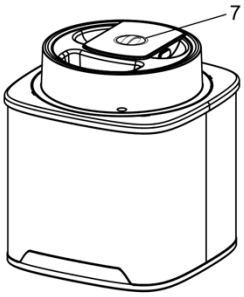
3 Haal de binnenkom uit de vriezer en plaats deze in de buitenkom.

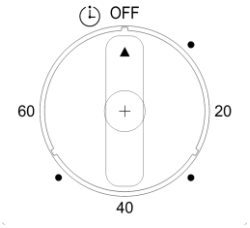


4 Plaats de binnenkom in de buitenkom. Laat het samengestelde deksel/de aandrijfeenheid/de peddel op de kom zakken en draai deze met de klok mee om hem op zijn plaats te vergrendelen.



5 Draai aan de draaiknop om de ijsmachine in te schakelen en stel een geschikte tijd in op basis van het volume van uw ingrediënten. Normaal gesproken duurt dit 40 tot 60 minuten.





DE MACHINE MOET WORDEN INGESCHAKELD VOORDAT U HET IJS- OF SORBETRECEPT TOEVOEGT, OM TE VOORKOMEN DAT HET MENGSEL ONMIDDELLIJK BINNENIN DE BINNENKOM VRIEST.
6 Gebruik de trechter en giet het ijs- of sorbetmengsel in de binnenkom.
7 Laat het mengsel draaien tot het bevroren is of de gewenste consistentie heeft bereikt. Dit kan 40 tot 60 minuten duren, maar de meeste recepten zijn in minder tijd klaar.
8 Schakel het apparaat uit en verwijder de voedingseenheid/het deksel. Het ijs is klaar om te serveren.

Belangrijk

Stop en start de machine niet tijdens het vriesproces, omdat het mengsel dan kan bevriezen in contact met de kom en de beweging van de peddel kan belemmeren.
Om oververhitting van de motor te voorkomen, verandert de draairichting als het mengsel te dik wordt. Als de draairichting blijft veranderen, stop dan de machine wanneer het mengsel klaar is.
In het onwaarschijnlijke geval dat de motor oververhit raakt, treedt een veiligheidsuitschakeling in werking waardoor de motor stopt. Als dit gebeurt, schakelt u de machine uit, haalt u de stekker uit het stopcontact en laat u de voedingseenheid afkoelen.
Voor het beste resultaat van het ijs komt de peddel in contact met de binnenkant van de binnenkom wanneer de peddel beweegt.
Het geproduceerde ijs moet zacht zijn en met een lepel kunnen worden geschept. Dit kan worden overgebracht naar een aparte bak voor opslag in de vriezer of als u het ijs voor het eten wilt laten opstijven.

Belangrijk

Gebruik geen metalen keukengerei om het mengsel uit de kom te halen.
Haal de binnenkom niet uit de vriezer voordat u klaar bent om ijs te maken.
Tips :
Wij raden u aan de binnenkom in de vriezer te bewaren, zodat deze klaar is voor gebruik. Plaats de kom in een plastic zak voordat u deze invriest. Vries de kom rechtop in.
Zorg er altijd voor dat de binnenkom goed droog is voordat u deze in de vriezer plaatst.
Prik geen gaatjes in de binnenkom en verwarm deze niet.
De binnenkom moet 12 uur voor gebruik in een vriezer worden geplaatst die op een temperatuur van -18 °C (-0,40 °F) of lager werkt.
Voor het beste resultaat moet u de ingrediënten altijd in de koelkast bewaren voordat u ijs maakt.
Het toevoegen van alcohol aan recepten remt het vriesproces.

Reiniging
- Schakel het apparaat altijd uit, haal de stekker uit het stopcontact en demonteer het apparaat voordat u het reinigt.
- Dompel de voedingseenheid nooit onder in water en laat het snoer of de stekker niet nat worden.
- Was onderdelen niet in de vaatwasser.
- Reinig niet met schuurmiddelen, staalwol of andere schurende materialen.

Binnenkom
- Laat de binnenkom op kamertemperatuur komen voordat u deze schoonmaakt.
- Haal de binnenkom eruit en was de binnenkant van de kom, en droog deze vervolgens goed af. Dompel de kom niet onder in water.

Buitenkom
Was en droog grondig.

Roer
Verwijder de peddel van de motor.
Was deze en droog hem vervolgens grondig af.

Deksel
Was het deksel en droog het daarna goed af.

Motor
Veeg af met een vochtige doek en droog vervolgens af.

Service en klantenservice

Als het snoer beschadigd is, moet het om veiligheidsredenen worden vervangen door een erkende reparateur.

Als u hulp nodig hebt bij:

Gebruik van uw ijsmachine
Onderhoud of reparaties
Neem dan contact op met de winkel waar u uw machine hebt gekocht

Recepten

Melkijs

Ingrediënten:

Verse melk	450 ml
Slagroom	200 ml
Witte suiker	70 g

Belangrijk:

Zet de koelkom minstens 8 uur in de vriezer voordat u uw ijsmengsel bereidt.

Bereiding

- Roer de lichte room tot deze stroperig is.
- Meng de pure melk, lichte room en suiker. Bewaar het mengsel vervolgens in de koelkast en laat het afkoelen tot 5-10 ℃.

- Zet de ijsmachine aan en doe de gemengde ingrediënten erin.

Bananenijs
Ingrediënten:

grote rijpe banaan	1 stuk (ongeveer 130 g)
Verse melk	310 ml
Slagroom	200 ml
Witte suiker	80 g

Belangrijk:
Zet de koelkom minstens 8 uur in de vriezer voordat u uw ijsmengsel bereidt.
Bereiding

- Pureer de banaan.
- Roer de lichte room tot deze stroperig is.
- Meng de gepureerde banaan, pure melk, lichte room en witte suiker. Bewaar het mengsel vervolgens in de koelkast en laat het afkoelen tot 5-10 ℃.
- Zet de ijsmachine aan en doe de gemengde ingrediënten erin.

Mango-ijs
Ingrediënten:

Mango	2 stuks (ongeveer 200 g)
Volle melk	260 ml
Slagroom	180 ml
Witte suiker	80 g

Belangrijk:
Zet de koelkom minstens 8 uur in de vriezer voordat u uw ijsmengsel bereidt.
Bereiding

- Pureer de mango.
- Roer de lichte room tot deze stroperig is.
- Meng de gepureerde mango, pure melk, lichte room en witte suiker. Bewaar het mengsel vervolgens in de koelkast en laat het afkoelen tot 5-10 ℃.
- Zet de ijsmachine aan en doe de gemengde ingrediënten erin.

Matcha-rozijnenijs
Ingrediënten:

Eidooier	5 stuks
Volle melk	325 ml
Slagroom	130 ml
Witte suiker	130 g
Matchapoeder	20 g
Rozijnen	enkele stuks

Belangrijk:
Zet de koelkom minstens 8 uur in de vriezer voordat u uw ijsmengsel bereidt.

Bereiding:

- Verwarm de pure melk tot 60 ℃.
- Roer de eidooier en witte suiker tot de suiker is gesmolten. Meng dit vervolgens met de verwarmde melk en verwarm tot het kookpunt. Laat afkoelen tot 5 ℃.
- Roer de lichte room tot deze stroperig is.
- Meng alle ingrediënten. Bewaar ze vervolgens in een koelbox en laat ze afkoelen tot 5-10 ℃.
- Zet de ijsmachine aan en doe de gemengde ingrediënten erin.

Aardbeienijs
Ingrediënten:
Verse aardbeien 250 g
Volle melk 250 ml
Slagroom 160 ml
Witte suiker 60 g

Belangrijk:
Zet de koelkom minstens 8 uur in de vriezer voordat u uw ijsmengsel bereidt.
Bereiding

- Pureer de aardbeien.
- Roer de lichte room tot deze stroperig is.
- Meng de gepureerde aardbeien, pure melk, lichte room en witte suiker. Bewaar het mengsel vervolgens in de koelkast en laat het afkoelen tot 5-10 ℃.
- Zet de ijsmachine aan en doe het mengsel erin.

Chocolade-ijs
Ingrediënten:

Chocolade	90	g
Volle melk	350	ml
Slagroom	220	ml
Witte suiker	60	g

Belangrijk:
Zet de koelkom minstens 8 uur in de vriezer voordat u uw ijsmengsel bereidt.
Bereiding

- Verwarm de pure melk en de witte suiker. Doe vervolgens de chocolade erbij tot deze gesmolten is.
- Roer de lichte room tot deze stroperig is.
- Meng alle ingrediënten. Bewaar ze vervolgens in de koelkast en laat ze afkoelen tot 5-10 ℃.
- Zet de ijsmachine aan en doe de gemengde ingrediënten erin.

Rode bonenijs
Ingrediënten:
Rode bonen 230 g
Verse melk 260 ml

Slagroom 150 ml
Witte suiker 80 g

Belangrijk:
Zet de koelkom minstens 8 uur in de vriezer voordat u uw ijsmengsel bereidt.

Bereiding

- Pureer de rode bonen. Meng ze vervolgens met pure melk en witte suiker.
- Roer de lichte room tot deze stroperig is.
- Meng alle ingrediënten. Bewaar ze vervolgens in de koelkast en laat ze afkoelen tot 5-10 ℃.
- Zet de ijsmachine aan en doe de gemengde ingrediënten erin.

Yoghurtijs

Ingrediënten:

Yoghurt 320ml
Slagroom 200ml
Witte suiker 75g
Aardbeiensap 110ml
Citroensap 15 ml

Belangrijk:
Zet de koelkom minstens 8 uur in de vriezer voordat u uw ijsmengsel bereidt.

Bereiding:

- Roer de lichte room tot deze stroperig is.
- Meng alle ingrediënten. Bewaar ze vervolgens in de koelkast en laat ze afkoelen tot 5-10 ℃.
- Zet het apparaat aan en doe de gemengde ingrediënten in de ijsmachine.

GARANTIE

Wettelijke garanties (wettelijke kennisgeving)

Onafhankelijk van de commerciële garantie geniet de consument de wettelijke conformiteitsgarantie zoals bepaald in de artikelen L.217-3 tot L.217-8 van het Franse Wetboek van Consumentenzaken (duur: 2 jaar vanaf de levering van de goederen), evenals de garantie tegen verborgen gebreken zoals bepaald in de artikelen 1641 en 1648 van het Franse Burgerlijk Wetboek. Deze wettelijke garanties zijn van toepassing overeenkomstig de wet, onafhankelijk van de commerciële garantie en zonder kosten voor de consument.

Commerciële garantie van H.KOENIG

De commerciële garantie van H.KOENIG is geldig gedurende 2 jaar voor nieuwe producten, vanaf de datum van aankoop of levering. Voor elke dienstverlening is een aankoopbewijs vereist.
Het product kan tijdens en na de garantieperiode worden gerepareerd. De beschikbaarheid van reserveonderdelen wordt gewaarborgd in overeenstemming met de geldende regelgeving. Accessoires, verbruiksartikelen en door de gebruiker te vervangen onderdelen kunnen, afhankelijk van de beschikbaarheid, worden besteld op: https://sav.hkoenig.com

Wat valt onder de garantie (commerciële garantie)

• Storingen en defecten als gevolg van een bewezen fabricagefout die optreden bij
normaal gebruik in overeenstemming met de gebruikershandleiding.
• Reparatie, inclusief arbeidskosten en vervanging van onderdelen die als defect worden erkend.

Wat valt niet onder de dekking (commerciële garantie)

De commerciële garantie is niet van toepassing in de volgende gevallen. Deze uitsluitingen hebben geen invloed op de toepassing van wettelijke garanties.
• Normale slijtage als gevolg van het gebruik van het product.
• Slijtageonderdelen en verbruiksartikelen die verband houden met routineonderhoud, waarvan de levensduur afhankelijk is van het gebruik en onderhoud (bijv. filters, batterijen, afdichtingen, borstels, accessoires, enz.).
• Accidentele schade (stoten, vallen, verkeerd gebruik).
• Onjuist gebruik of het niet opvolgen van de instructies in de gebruikershandleiding.
• Onjuist of gebrek aan onderhoud (bijv. niet-onderhouden filters, verstopte kanalen, het niet uitvoeren van de aanbevolen reiniging, enz.
• Schade van externe oorsprong (brand, waterschade, stroomstoten, spanningsschommelingen, extreme weersomstandigheden, enz.
• Product dat is gewijzigd, gedemonteerd of gerepareerd door een onbevoegde persoon.
• Professioneel gebruik of gebruik voor andere doeleinden dan huishoudelijk gebruik, wanneer het product niet voor dergelijk gebruik is bedoeld.
• Onjuiste installatie of montage, tenzij uitgevoerd door een door H.KOENIG geautoriseerde technicus of agent.
• Product met een ontbrekend, gewijzigd of onleesbaar serienummer.
• Storingen als gevolg van omstandigheden buiten onze controle (bijv. uitzonderlijke gebeurtenissen, natuurrampen).

Slijtageonderdelen

Sommige onderdelen hebben een beperkte levensduur die wordt beïnvloed door de gebruiks- en onderhoudsomstandigheden. De vervanging ervan wordt beschouwd als routineonderhoud onder de commerciële garantie, zonder afbreuk te doen aan de wettelijke garanties.

Hoe kunt u ondersteuning krijgen?

Voor hulp kunt u terecht op: https://sav.hkoenig.com
• Voer het referentienummer van uw apparaat in om toegang te krijgen tot de beschikbare bronnen (handleiding, veelgestelde vragen, probleemoplossing).
• Als geen van de oplossingen uw probleem verhelpt, gebruikt u de optie 'Heeft het antwoord uw probleem opgelost?' om toegang te krijgen tot het hulpaanvraagformulier.
• Zodra het verzoek is ingediend, neemt onze klantenservice contact met u op.

Reparaties (praktisch advies)

• Bewaar uw aankoopbewijs.
• Verpak het apparaat zorgvuldig voordat u het verzendt om schade tijdens het transport te voorkomen.

Verbruiksartikelen en accessoires

Verbruiksartikelen en accessoires (bijv. filters, afdichtingen, batterijen, borstels, accessoires) moeten mogelijk worden vervangen, afhankelijk van het gebruik en onderhoud. Ze kunnen, afhankelijk van de beschikbaarheid, worden besteld op: https://sav.hkoenig.com

Als u problemen heeft met het openen van het portaal voor aftersalesdienstverlening, kunt u contact opnemen met onze klantenservice via onze contactpagina: https://www.hkoenig.com/html/contact.htm

MILIEU

LET OP:



Gooi dit product niet weg zoals andere huishoudelijke producten. Dit afvalproduct wordt gescheiden in gemeenschappen. U moet uw lokale autoriteiten informeren over de plaatsen waar u dit product kunt inleveren. Elektrische en elektronische producten bevatten namelijk gevaarlijke stoffen die schadelijk zijn voor het milieu of de menselijke gezondheid en moeten worden gerecycled. Het symbool hier geeft aan dat elektrische en elektronische apparatuur zorgvuldig moet worden gekozen. Een afvalcontainer op wielen is gemarkeerd met een kruis.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin - 77290 Mitry Mory - Frankrijk

www.hkoenig.com - sav@hkoenig.com - contact@hkoenig.com - Tel.: +33 1 64 67 00 05

ESPAÑOL

Seguridad

1. Lea atentamente todas las instrucciones antes de utilizar el aparato.
2. Desenchufe la máquina antes de instalar, retirar o limpiar piezas.
3. Los niños no deben utilizar esta máquina sin supervisión. No deje el cable colgando donde un niño pueda agarrarlo.
4. No utilice el aparato si el cable o el enchufe están dañados, si funciona mal, si se ha caído o si presenta algún tipo de daño.
5. Para protegerse contra el riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones, no coloque el cable, el enchufe o el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
6. Nunca utilice accesorios no autorizados.
7. Evite el contacto con las piezas móviles. Manténgase alejado, al igual que las espátulas y otros utensilios, durante el funcionamiento para reducir el riesgo de lesiones y daños en la máquina.
8. No lo utilice en exteriores.
9. Nunca deje la máquina sin vigilancia.
10. No permita que los niños jueguen con esta máquina.
11. Utilice la máquina únicamente para el uso doméstico previsto.
12. Asegúrese siempre de que el aparato esté completamente limpio antes de preparar helados o sorbetes.
13. Nunca congele helado que se haya descongelado total o parcialmente.
14. Cualquier helado o sorbete que contenga ingredientes frescos debe consumirse en el plazo de una semana. El helado sabe mejor cuando está fresco.
15. No se debe dar helado o sorbete que contenga huevos crudos o parcialmente cocidos a niños pequeños, mujeres embarazadas, personas mayores o enfermas.
16. Para evitar quemaduras por frío, utilice siempre guantes cuando manipule el recipiente, especialmente al sacarlo del congelador.
17. Si el contenido parece estar goteando del recipiente, no lo utilice. No es tóxico.
18. No coloque la máquina sobre superficies calientes, como cocinas, placas calefactoras o cerca de llamas de gas desnudas.
19. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su técnico u otra persona cualificada para evitar accidentes.
20. Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

21. Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años o más, siempre que estén supervisados y se les haya dado instrucciones sobre cómo utilizarlo de forma segura y sean plenamente conscientes de los peligros que conlleva.
22. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños, a menos que tengan 8 años o más y estén supervisados por un adulto.
23. Mantenga el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
24. Cuando se utilicen aparatos eléctricos, se deben tomar siempre precauciones de seguridad para evitar el riesgo de incendio, descarga eléctrica y/o lesiones en caso de uso indebido.
25. Asegúrese de que el voltaje indicado en la placa de características coincide con el voltaje de su instalación. Si no es así, póngase en contacto con el distribuidor y no enchufe el aparato.
26. Nunca deje el aparato sin vigilancia durante su funcionamiento.
27. El aparato no debe utilizarse si se ha caído, presenta signos evidentes de daños o fugas.
28. Guarde este manual de instrucciones a mano y entrégueselo al futuro propietario si transfiere su aparato.
29. No utilice este aparato si el cable o el enchufe están dañados, si no funciona correctamente, si ha sufrido daños o si se ha caído al suelo. Para evitar accidentes en caso de daños en el cable de alimentación, este debe ser sustituido por el fabricante, su representante o una persona con cualificación similar.
30. Los aparatos pueden ser utilizados por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia o conocimientos, si están supervisadas, han recibido instrucciones sobre cómo utilizar el aparato de forma segura y son conscientes de los peligros que conlleva. Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
31. El aparato no está diseñado para utilizarse con un temporizador externo o un sistema de control remoto.
32. Antes de limpiar la máquina, asegúrese de que esté desenchufada.
33. Este aparato está diseñado para su uso doméstico y en aplicaciones similares, tales como:

- Cocinas para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos profesionales;
- Granjas;
- Uso por parte de huéspedes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales;
- Entornos tipo bed and breakfast.

34. No manipule el aparato ni el enchufe con las manos mojadas.
35. El agua caliente, el vapor o los alimentos pueden provocar quemaduras graves. No toque el aparato cuando esté produciendo vapor. Utilice un paño de cocina o un guante para horno para manipular superficies calientes.
36. PRECAUCIÓN: Las superficies pueden calentarse durante el uso.
37. Utilice siempre guantes de cocina para retirar la tapa y manipular la cesta de arroz y las cestas de cocción al vapor. Levante la tapa con cuidado para evitar quemaduras y deje que el agua se escurra en la vaporera.
38. Advertencia: Evite derramar líquido sobre el conector.
39. Existe un riesgo potencial de lesiones si se utiliza incorrectamente.
40. La superficie del elemento calefactor puede permanecer caliente durante algún tiempo después de su uso.
41. Para obtener instrucciones sobre la limpieza del aparato, consulte la sección Limpieza y mantenimiento.

Especificaciones

Tipo de dispositivo	Heladera
Tensión de alimentación	220-240 V~ 50 Hz
Consumo	12 W
Capacidad durante el funcionamiento	2,0 l
Clase de producción	II

Antes de enchufar

Asegúrese de que el suministro eléctrico sea el mismo que el especificado en la parte inferior de la unidad de alimentación.

Antes de utilizarlo por primera vez

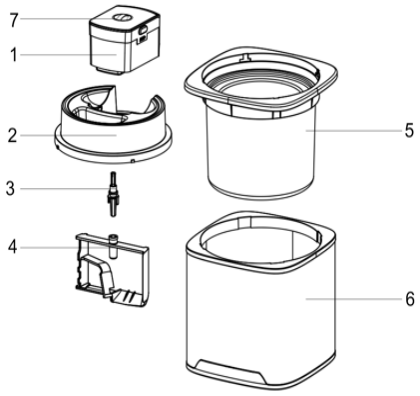
1 - Retire todo el embalaje.

2 - Lave las piezas: consulte «limpieza».

3 - Con 8-12 horas de antelación, coloque el
recipiente del congelador en el congelador.

4 - Prepare la mezcla para helado o sorbete (consulte las ideas de recetas). Deje enfriar la mezcla en el frigorífico.

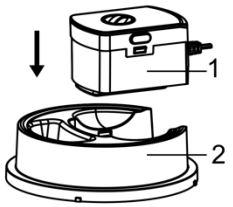
Para usar tu heladera



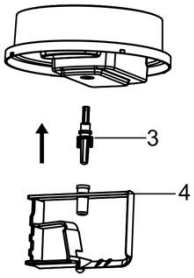
Llave

1. Unidad de alimentación
2. Tapa
3. Eje
4. Paleta
5. recipiente interior
6. recipiente exterior
7. Botón giratorio del temporizador

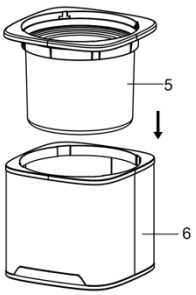
1 Coloque la unidad de potencia en la tapa. Encajará en su sitio con un clic.



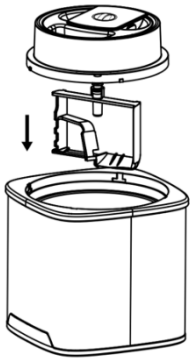
2. Coloque la paleta en la unidad de alimentación.



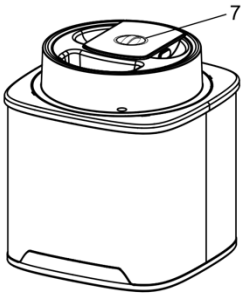
3. Saque el recipiente interior del congelador y colóquelo en el recipiente exterior.

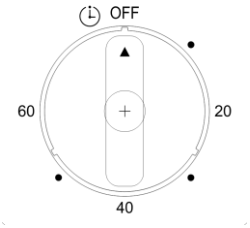


4. Coloque el recipiente interior en el recipiente exterior. Baje la tapa/unidad de alimentación/paleta ensambladas sobre el recipiente y gírelas en sentido horario para bloquearlas en su posición.



5 Gire el botón giratorio del temporizador para encender la heladera y ajuste el tiempo adecuado según el volumen de los ingredientes. Normalmente, esto puede tardar entre 40 y 60 minutos.





LA MÁQUINA DEBE ENCENDERSE ANTES DE AÑADIR LA RECETA DE HELADO O SORBETE PARA EVITAR QUE LA MEZCLA SE CONGELE INMEDIATAMENTE EN EL INTERIOR DEL RECIPIENTE INTERIOR.
6 Utilice la rampa y vierta la mezcla de helado o sorbete en el recipiente interior.
7 Deje que la mezcla se bata hasta que se congele o se alcance la consistencia deseada. Esto puede tardar entre 40 y 60 minutos, pero la mayoría de las recetas estarán listas en menos tiempo.
8 Apague la máquina y retire la unidad de alimentación/tapa. El helado está listo para servir.

Importante

No detenga ni ponga en marcha la máquina durante el proceso de congelación, ya que la mezcla podría congelarse al entrar en contacto con el recipiente e impedir el movimiento de la paleta.
Para evitar el sobrecalentamiento del motor, la dirección de rotación cambiará si la mezcla se vuelve demasiado espesa. Si la dirección de rotación sigue cambiando, detenga la máquina cuando la mezcla esté lista.
En el improbable caso de que el motor se sobrecaliente, se activará un dispositivo de seguridad que provocará la parada del motor. Si esto ocurre, apague la máquina, desenchúfela y deje que la unidad de alimentación se enfríe.
Para obtener el mejor resultado del helado, la paleta entrará en contacto con el interior del bol interior cuando se mueva.
El helado producido debe ser del tipo que se puede comer con cuchara. Se puede transferir a un recipiente aparte para guardarlo en el congelador o si se desea que el helado se endurezca antes de comerlo.

Importante

No utilice utensilios metálicos para sacar la mezcla del recipiente.
No saque el recipiente interior del congelador hasta que esté listo para hacer helado.
Consejos :
Le sugerimos que mantenga el recipiente interior en el congelador para que esté listo para su uso. Colóquelo en una bolsa de plástico antes de congelarlo. Congele el recipiente en posición vertical.
Asegúrese siempre de que el recipiente interior esté completamente seco antes de colocarlo en el congelador.
No perfore ni caliente el recipiente interior.
El recipiente interior debe colocarse en un congelador que funcione a una temperatura de -18 °C (-0,40 °F) o inferior durante 12 horas antes de su uso.
Para obtener los mejores resultados, refrigere siempre los ingredientes antes de preparar el helado.
La adición de alcohol a las recetas inhibe el proceso de congelación.

Limpieza
- Apague, desenchufe y desmonte siempre el aparato antes de limpiarlo.
- Nunca sumerja la unidad de alimentación en agua ni deje que el cable o el enchufe se mojen.
- No lave las piezas en el lavavajillas.
- No limpie con polvos abrasivos, estropajos de acero u otros materiales abrasivos.

Recipiente interior
- Deje que el recipiente interior alcance la temperatura ambiente antes de limpiarlo.
- Retire el recipiente interior y lave el interior del recipiente, luego séquelo bien. No lo sumerja en agua.

Recipiente exterior
Lávelo y séquelo bien.

Paleta
Retire la paleta de la unidad de alimentación.
Lável y séquelo bien.

Tapa
Lave la tapa y séquela bien.

Unidad de potencia
Límpiela con un paño húmedo y, a continuación, séquela.

Servicio técnico y atención al cliente

Si el cable está dañado, por motivos de seguridad, debe ser sustituido por un técnico autorizado.

Si necesita ayuda con:

Utilizar su heladera

Mantenimiento o reparaciones

Póngase en contacto con la tienda donde compró su máquina

Recetas

Helado de leche

Ingredientes:

Leche pura	450 ml
Nata para montar	200 ml
Azúcar blanco	70 g

Importante:

Por favor, enfríe el bol en el congelador durante al menos 8 horas antes de preparar la mezcla para el helado.

Método:

- Remueva la nata ligera hasta que adquiera una consistencia pegajosa.
- Mezcle la leche pura, la nata ligera y el azúcar. A continuación, guárdelos en el frigorífico y enfríelos a 5-10 ℃.

- Encienda la heladera y vierta los ingredientes mezclados en su interior.

Helado de plátano
Ingredientes:
Plátano grande maduro: 1 unidad (aproximadamente 130 g)
Leche pura 310 ml
Nata para montar 200 ml
Azúcar blanco 80 g
Importante:
Por favor, enfríe el bol en el congelador durante al menos 8 horas antes de preparar la mezcla para el helado.
Método:
- Triturar el plátano.
- Remueva la nata ligera hasta que adquiera una consistencia pegajosa.
- Mezcle el plátano machacado, la leche pura, la nata ligera y el azúcar blanco. A continuación, guárdelos en el frigorífico y enfríelos a 5-10 ℃.
- Encienda la heladera y vierta los ingredientes mezclados en su interior.

Helado de mango
Ingredientes:
Mango 2 unidades (aproximadamente 200 g)
Leche pura 260 ml
Nata para montar 180 ml
Azúcar blanco 80 g
Importante:
Por favor, enfríe el bol en el congelador durante al menos 8 horas antes de preparar la mezcla para el helado.
Método:
- Triturar el mango.
- Remueva la nata ligera hasta que adquiera una consistencia pegajosa.
- Mezcle el mango machacado, la leche pura, la nata ligera y el azúcar blanco. A continuación, guárdelos en el frigorífico y enfríelos a 5-10 ℃.
- Encienda la heladera y vierta los ingredientes mezclados en su interior.

Helado de matcha y pasas
Ingredientes:
Yema de huevo 5 unidades
Leche pura 325ml
Nata para montar 130ml
Azúcar blanco 130g
Matcha en polvo 20 g
Pasas unas pocas unidades
Importante:
Por favor, enfríe el bol en el congelador durante al menos 8 horas antes de preparar la mezcla para el helado.

Método:

- Calentar la leche pura a 60 ℃.
- Mezcle la yema de huevo y el azúcar blanco hasta que el azúcar se derrita. A continuación, mézclelo con la leche calentada y caliéntelo hasta que hierva. Déjelo enfriar a 5 ℃.
- Remueva la nata ligera hasta que adquiera una consistencia pegajosa.
- Mezclar todos los ingredientes. A continuación, guardarlos en una nevera y enfriarlos a 5-10 ℃.
- Encienda la heladera y vierta los ingredientes mezclados en su interior.

Helado de fresa

Ingredientes:

Fresas frescas	250 g
Leche pura	250 ml
Nata para montar	160 ml
Azúcar blanco	60 g

Importante:

Por favor, enfríe el bol en el congelador durante al menos 8 horas antes de preparar la mezcla para el helado.

Método:

- Triturar las fresas.
- Remueva la nata ligera hasta que adquiera una consistencia pegajosa.
- Mezcle las fresas trituradas, la leche pura, la nata ligera y el azúcar blanco. A continuación, guárdelas en el frigorífico y enfríelas a 5-10 ℃.
- Encienda la heladera y vierta los ingredientes mezclados en su interior.

Helado de chocolate

Ingredientes:

Chocolate	90g
Leche pura	350 ml
Nata para montar	220ml
Azúcar blanco	60g

Importante:

Por favor, enfríe el bol en el congelador durante al menos 8 horas antes de preparar la mezcla para el helado.

Método:

- Calentar la leche pura y el azúcar blanco. A continuación, añadir el chocolate hasta que se derrita.
- Remueva la nata ligera hasta que adquiera una consistencia pegajosa.
- Mezcle todos los ingredientes. A continuación, guárdelos en el refrigerador y enfríelos a 5-10 ℃.
- Encienda la heladera y vierta los ingredientes mezclados en su interior.

Helado de judías rojas
Ingredientes:

Judías rojas	230g
Leche pura	260 ml
Nata para montar	150 ml
Azúcar blanco	80 g

Importante:
Por favor, enfríe el bol en el congelador durante al menos 8 horas antes de preparar la mezcla para el helado.
Método:

- Triturar las judías rojas. A continuación, mezclar con leche pura y azúcar blanco.
- Remueva la nata ligera hasta que adquiera una consistencia pegajosa.
- Mezcle todos los ingredientes. A continuación, guárdelos en el frigorífico y enfríelos a 5-10 ℃.
- Encienda la heladera y vierta los ingredientes mezclados en su interior.

Helado de yogur
Ingredientes:

Yogur	320ml
Nata para montar	200ml
Azúcar blanco	75 g
Zumo de fresa	110ml
Zumo de limón	15ml

Importante:
Por favor, enfríe el bol en el congelador durante al menos 8 horas antes de preparar la mezcla para el helado.
Método:

- Remueva la nata ligera hasta que adquiera una consistencia pegajosa.
- Mezcle todos los ingredientes. A continuación, guárdelos en el frigorífico y enfríelos a 5-10 ℃.
- Encienda la heladera y vierta los ingredientes mezclados en su interior.

GARANTÍA

Garantías legales (aviso legal)

Independientemente de la garantía comercial, el consumidor se beneficia de la garantía legal de conformidad prevista en los artículos L.217-3 a L.217-8 del Código de Consumo francés (duración: 2 años a partir de la entrega de los productos), así como de la garantía contra vicios ocultos prevista en los artículos 1641 y 1648 del Código Civil francés. Estas garantías legales se aplican de conformidad con la ley, independientemente de la garantía comercial y sin coste alguno para el consumidor.

Garantía comercial H.KOENIG

La garantía comercial H.KOENIG tiene una validez de 2 años para los productos nuevos, a partir de la fecha de compra o entrega. Se requiere el justificante de compra para cualquier servicio.

El producto es reparable durante y después del periodo de garantía. La disponibilidad de piezas de repuesto está garantizada de conformidad con la normativa aplicable. Los accesorios, consumibles y piezas sustituibles por el usuario pueden solicitarse, según disponibilidad, en: https://sav.hkoenig.com

Qué cubre (garantía comercial)

• Averías y fallos de funcionamiento derivados de un defecto de fabricación demostrado que se produzca durante uso normal de acuerdo con el manual del usuario.
• Reparación, incluyendo mano de obra y sustitución de piezas reconocidas como defectuosas.

Lo que no cubre (garantía comercial)

La garantía comercial no se aplica en los siguientes casos. Estas exclusiones no afectan a la aplicación de las garantías legales.
• Desgaste normal derivado del uso del producto.
• Piezas de desgaste y consumibles relacionados con el mantenimiento rutinario, cuya vida útil depende del uso y el mantenimiento (por ejemplo, filtros, baterías, juntas, cepillos, accesorios, etc.).
• Daños accidentales (golpes, caídas, mal uso).
• Uso inadecuado o incumplimiento de las instrucciones del manual del usuario.
• Mantenimiento incorrecto o falta de mantenimiento (por ejemplo, filtros sin mantener, conductos obstruidos, no realizar la limpieza recomendada, etc.).
• Daños de origen externo (incendios, daños por agua, sobrecargas eléctricas, fluctuaciones de tensión, condiciones climáticas extremas, etc.).
• Producto modificado, desmontado o reparado por una persona no autorizada.
• Uso profesional o uso para fines distintos al doméstico, cuando el producto no está destinado a tal uso.
• Instalación o montaje incorrectos, salvo que hayan sido realizados por un técnico o agente autorizado por H.KOENIG.
• Producto con número de serie perdido, alterado o ilegible.
• Fallos debidos a circunstancias ajenas a nuestro control (por ejemplo, acontecimientos excepcionales, desastres naturales).

Piezas de desgaste

Algunas piezas tienen una vida útil limitada que depende de las condiciones de uso y mantenimiento. Su sustitución se considera mantenimiento rutinario en virtud de la garantía comercial, sin perjuicio de las garantías legales.

Cómo obtener asistencia

Para obtener ayuda, visite: https://sav.hkoenig.com
• Introduzca la referencia de su dispositivo para acceder a los recursos disponibles (manual, preguntas frecuentes, resolución de problemas).
• Si ninguna solución resuelve su problema, utilice la opción «¿La respuesta ha resuelto su problema?» para acceder al formulario de solicitud de asistencia.
• Una vez enviada la solicitud, nuestro equipo de servicio posventa se pondrá en contacto con usted.

Reparaciones (consejos prácticos)

• Conserve su prueba de compra.
• Empaquete cuidadosamente el dispositivo antes de enviarlo para evitar daños durante el transporte.

Piezas consumibles y accesorios

Las piezas consumibles y los accesorios (por ejemplo, filtros, juntas, baterías, cepillos, accesorios) pueden necesitar ser sustituidos en función del uso y el mantenimiento. Se pueden pedir, según disponibilidad, en: https://sav.hkoenig.com
Si tiene dificultades para acceder al portal de servicio posventa, puede ponerse en contacto con nuestro servicio de atención al cliente a través de nuestra página de contacto: https://www.hkoenig.com/html/contact.htm

MEDIO AMBIENTE

PRECAUCIÓN:



No deseche este producto junto con otros productos domésticos. Existe una separación de este producto de desecho en las comunidades, por lo que deberá informar a las autoridades locales sobre los lugares donde puede devolver este producto. De hecho, los productos eléctricos y electrónicos contienen sustancias peligrosas que tienen efectos nocivos para el medio ambiente o la salud humana y deben reciclarse. El símbolo que aparece aquí indica que los equipos eléctricos y electrónicos deben elegirse con cuidado, un contenedor de residuos con ruedas está marcado con una cruz.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin - 77290 Mitry Mory - Francia
www.hkoenig.com - sav@hkoenig.com - contact@hkoenig.com - Tel.: +33 1 64 67 00 05

ITALIANO

Sicurezza

1. Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.
2. Scollegare la macchina prima di installare, rimuovere o pulire le parti.
3. I bambini non devono utilizzare questo apparecchio senza supervisione. Non lasciare il cavo appeso in un punto in cui un bambino potrebbe afferrarlo.
4. Non utilizzare l'apparecchio se il cavo o la spina sono danneggiati, se non funziona correttamente, se è caduto o se è danneggiato in qualsiasi modo.
5. Per proteggersi dal rischio di incendio, scossa elettrica o lesioni, non immergere il cavo, la spina o l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
6. Non utilizzare mai accessori non autorizzati.
7. Evitare il contatto con le parti in movimento. Tenere lontani da sé, dalle spatole e da altri utensili durante il funzionamento per ridurre il rischio di lesioni e danni alla macchina.
8. Non utilizzare all'aperto.
9. Non lasciare mai la macchina incustodita.
10. Non consentire ai bambini di giocare con questo apparecchio.
11. Utilizzare la macchina solo per lo scopo domestico previsto.
12. Assicurarsi sempre che l'apparecchio sia completamente pulito prima di preparare gelati o sorbetti.
13. Non congelare mai gelati che sono stati completamente o parzialmente scongelati.
14. Qualsiasi gelato o sorbetto contenente ingredienti freschi deve essere consumato entro una settimana. Il gelato è più buono quando è fresco.
15. Il gelato o il sorbetto contenenti uova crude o parzialmente cotte non devono essere somministrati a bambini piccoli, donne in gravidanza, anziani o persone malate.
16. Per evitare ustioni da freddo, indossare sempre i guanti quando si maneggia la ciotola, soprattutto quando la si estrae dal congelatore.
17. Se il contenuto sembra fuoriuscire dalla ciotola, non utilizzarla. Non è tossico.
18. Non posizionare la macchina su superfici calde come fornelli, piastre elettriche o vicino a fiamme libere.
19. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un suo tecnico o da un'altra persona qualificata per evitare incidenti.
20. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

21. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni, a condizione che siano sorvegliati e abbiano ricevuto istruzioni su come utilizzarlo in modo sicuro e siano pienamente consapevoli dei pericoli che comporta.
22. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano sorvegliati da un adulto.
23. Tenere l'apparecchio e il suo cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
24. Quando si utilizzano apparecchi elettrici, è necessario adottare sempre le precauzioni di sicurezza per evitare il rischio di incendio, scossa elettrica e/o lesioni in caso di uso improprio.
25. Assicurarsi che la tensione nominale indicata sulla targhetta corrisponda alla tensione dell'impianto. In caso contrario, contattare il rivenditore e non collegare l'apparecchio alla presa di corrente.
26. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.
27. L'apparecchio non deve essere utilizzato se è caduto, presenta segni evidenti di danneggiamento o perdite.
28. Tenere questo manuale di istruzioni a portata di mano e consegnarlo al futuro proprietario in caso di cessione dell'apparecchio.
29. Non utilizzare l'apparecchio se il cavo o la spina sono danneggiati, se non funziona correttamente, se è stato danneggiato o se è caduto a terra. Per evitare incidenti in caso di danni al cavo di alimentazione, questo deve essere sostituito dal produttore, dal suo rappresentante o da una persona qualificata.
30. Gli apparecchi possono essere utilizzati da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o con mancanza di esperienza o conoscenza, se sono sorvegliate, hanno ricevuto istruzioni su come utilizzare l'apparecchio in modo sicuro e sono consapevoli dei pericoli che comporta. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
31. L'apparecchio non è destinato all'uso con un timer esterno o un sistema di controllo remoto.
32. Prima di pulire la macchina, assicurarsi che sia scollegata dalla presa di corrente.
33. Questo apparecchio è destinato all'uso domestico e in applicazioni simili, quali:
- Cucine per il personale in negozi, uffici e altri ambienti professionali;
- Aziende agricole;
- Uso da parte degli ospiti in hotel, motel e altri ambienti residenziali;
- Ambienti di tipo bed and breakfast.

34. Non maneggiare l'apparecchio o la spina con le mani bagnate.

35. L'acqua calda, il vapore o il cibo possono causare gravi ustioni. Non toccare l'apparecchio quando produce vapore. Utilizzare un canovaccio o un guanto da forno per maneggiare le superfici calde.
36. ATTENZIONE: le superfici possono diventare calde durante l'uso.
37. Utilizzare sempre guanti da forno per rimuovere il coperchio e maneggiare il cestello per il riso e i cestelli per la cottura a vapore. Sollevare il coperchio con cautela per evitare ustioni e consentire all'acqua di defluire nella vaporiera.
38. Avvertenza: evitare di versare liquidi sul connettore.
39. Se utilizzato in modo errato, sussiste il rischio di lesioni.
40. La superficie dell'elemento riscaldante può rimanere calda per qualche tempo dopo l'uso.
41. Per le istruzioni sulla pulizia dell'apparecchio, consultare la sezione Pulizia e manutenzione.

Specifiche

Tipo di dispositivo	Gelatiera
Tensione di alimentazione	220-240 V~ 50 Hz
Consumo energetico	12 W
Capacità durante il funzionamento	2,0 L
Classe di produzione	II

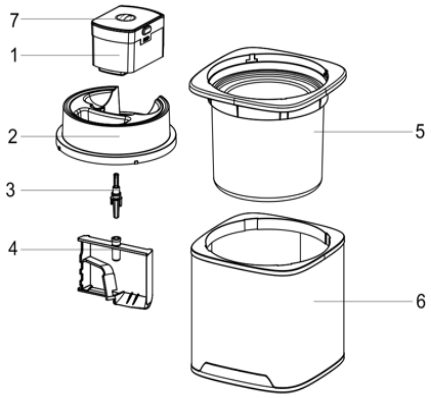
Prima di collegare la spina

Assicurarsi che l'alimentazione elettrica corrisponda alla potenza nominale specificata sul lato inferiore dell'unità di alimentazione.

Prima del primo utilizzo

1 - Rimuovere tutto l'imballaggio.
2 - Lavare le parti: vedere "pulizia".
3 - 8-12 ore prima dell'uso, mettere la
ciotola del congelatore in un congelatore.
4 - Preparare la miscela per gelato o sorbetto (vedere le idee di ricette). Lasciare raffreddare la miscela in frigorifero.

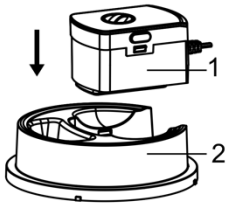
Per utilizzare la tua gelatiera



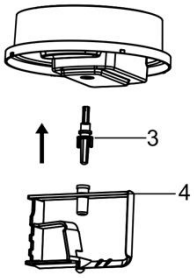
Tasto

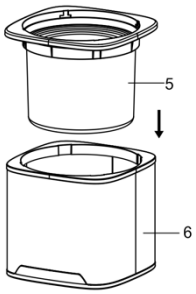
1. Unità di alimentazione
2. Coperchio
3. Mandrino
4. Paletta
5. Ciotola interna
6. Ciotola esterna
7. Pulsante timer rotante

1 Inserire l'unità di alimentazione nel coperchio, che scatterà in posizione.



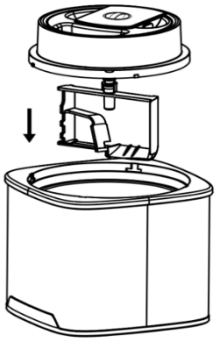
2 Inserire la paletta nell'unità di alimentazione.



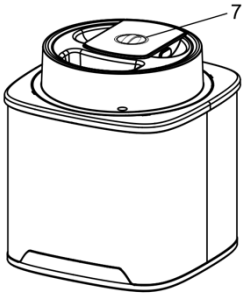


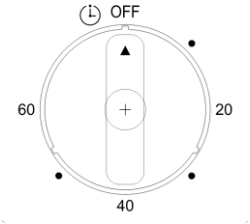
3 Rimuovere la ciotola interna dal congelatore e inserirla nella ciotola esterna.

4 Inserire la ciotola interna nella ciotola esterna. Abbassare il coperchio/unità di alimentazione/pala assemblati sulla ciotola e ruotare in senso orario per bloccarli in posizione.



5 Ruotare il pulsante del timer rotante per accendere la gelatiera e impostare un tempo adeguato in base al volume degli ingredienti. Normalmente questo può richiedere dai 40 ai 60 minuti.





LA MACCHINA DEVE ESSERE ACCESA PRIMA DI AGGIUNGERE LA RICETTA DEL GELATO O DEL SORBETTO PER EVITARE CHE IL MIX SI CONGELI IMMEDIATAMENTE ALL'INTERNO DELLA CANTINA INTERNA.

6 Utilizzare lo scivolo e versare il composto per gelato o sorbetto nella vaschetta interna.

7 Lasciare che il composto si mescoli fino a quando non si è congelato o ha raggiunto la consistenza desiderata. Ciò può richiedere dai 40 ai 60 minuti, ma la maggior parte delle ricette sarà pronta in meno tempo.

8 Spegnere, rimuovere l'unità di alimentazione/il coperchio. Il gelato è pronto per essere servito.

Importante

Non arrestare e riavviare la macchina durante il processo di congelamento, poiché il composto potrebbe congelarsi a contatto con la ciotola e impedire il movimento della paletta.

Per evitare il surriscaldamento del motore, la direzione di rotazione cambierà se il composto diventa troppo denso. Se la direzione di rotazione continua a cambiare, arrestare la macchina quando il composto è pronto.

Nel caso improbabile di surriscaldamento del motore, scatterà un dispositivo di sicurezza che causerà l'arresto del motore. Se ciò dovesse accadere, spegnere la macchina, scollegarla dalla presa di corrente e lasciare raffreddare l'unità di alimentazione.

Per ottenere un gelato ottimale, la paletta deve entrare in contatto con l'interno della ciotola interna quando si muove.

Il gelato prodotto dovrebbe essere di consistenza morbida e facile da servire con il cucchiaio. Può essere trasferito in un contenitore separato per essere conservato nel congelatore o se si desidera che il gelato si indurisca prima di consumarlo.

Importante

Non utilizzare utensili metallici per rimuovere il composto dalla ciotola.

Non rimuovere la ciotola interna dal congelatore fino al momento di preparare il gelato.

Suggerimenti

Si consiglia di conservare la ciotola interna nel congelatore in modo che sia pronta per l'uso. Riporla in un sacchetto di plastica prima di congelarla. Congelare la ciotola in posizione verticale.

Assicurarsi sempre che la ciotola interna sia completamente asciutta prima di riporla nel congelatore.

Non forare né riscaldare la ciotola interna.

La vaschetta interna deve essere riposta in un congelatore a una temperatura di -18 °C (-0,40 °F) o inferiore per 12 ore prima dell'uso.

Per ottenere risultati ottimali, refrigerare sempre gli ingredienti prima di preparare il gelato.

L'aggiunta di alcol alle ricette inibisce il processo di congelamento.

Pulizia

- Spegnere, scollegare e smontare sempre l'apparecchio prima di pulirlo.
- Non immergere mai l'unità di alimentazione in acqua e non bagnare il cavo o la spina.
- Non lavare le parti in lavastoviglie.
- Non pulire con polveri abrasive, pagliette in acciaio o altri materiali abrasivi.

Ciotola interna

- Lasciare che la ciotola interna raggiunga la temperatura ambiente prima di procedere alla pulizia.
- Estrarre la ciotola interna e lavarne l'interno, quindi asciugarla accuratamente. Non immergerla in acqua.

Ciotola esterna
Lavare e asciugare accuratamente.

Pala
Rimuovere la paletta dall'unità di alimentazione.
Lavare e asciugare accuratamente.

Coperchio
Lavare il coperchio e asciugarlo accuratamente.

Unità di alimentazione
Pulire con un panno umido, quindi asciugare.

Assistenza e servizio clienti
Se il cavo è danneggiato, per motivi di sicurezza deve essere sostituito da un riparatore autorizzato.
Se hai bisogno di aiuto con:
Utilizzo della gelatiera
Assistenza o riparazioni
Contattare il negozio dove è stata acquistata la macchina

Ricette
Gelato al latte
Ingredienti:

Latte puro	450 ml
Panna da montare	200 ml
Zucchero bianco	70 g

Importante:
Mettere la ciotola di raffreddamento nel congelatore per almeno 8 ore prima di preparare il composto per il gelato.
Procedimento:
- Mescolare la panna leggera fino a renderla densa.
- Mescolare il latte puro, la panna leggera e lo zucchero. Quindi riporre il composto in frigorifero e raffreddare a 5-10 °C.
- Accendere la gelatiera e versarvi gli ingredienti mescolati.

Gelato alla banana
Ingredienti:

banana matura grande	1 pz (circa 130 g)
Latte puro	310 ml
Panna da montare	200 ml
Zucchero bianco	80 g

Importante:
Mettere la ciotola di raffreddamento nel congelatore per almeno 8 ore prima di preparare il composto per il gelato.
Procedimento:
- Schiacciare la banana.

- Mescolare la panna leggera fino a ottenere una consistenza appiccicosa.
- Mescolare la banana schiacciata, il latte puro, la panna leggera e lo zucchero bianco. Quindi riporre il composto in frigorifero e raffreddare a 5-10 °C.
- Accendere la gelatiera e versarvi gli ingredienti mescolati.

Gelato al mango
Ingredienti:

Mango	2 pezzi (circa 200 g)
Latte intero	260 ml
Panna da montare	180 ml
Zucchero bianco	80 g

Importante:
Mettere la ciotola di raffreddamento nel congelatore per almeno 8 ore prima di preparare il composto per il gelato.
Procedimento:
- Schiacciare il mango.
- Mescolare la panna leggera fino a ottenere una consistenza densa.
- Mescolare il mango schiacciato, il latte puro, la panna leggera e lo zucchero bianco. Quindi riporre il composto in frigorifero e raffreddare a 5-10 °C.
- Accendere la gelatiera e versarvi gli ingredienti mescolati.

Gelato al matcha e uvetta
Ingredienti:

Tuorli d'uovo	5 pezzi
Latte intero	325 ml
Panna da montare	130 ml
Zucchero bianco	130 g
Polvere di matcha	20 g
Uvetta	qualche pezzetto

Importante:
Mettere la ciotola di raffreddamento nel congelatore per almeno 8 ore prima di preparare il composto per il gelato.
Procedimento:
- Riscaldare il latte puro a 60 °C.
- Mescolare il tuorlo d'uovo e lo zucchero bianco fino a quando lo zucchero non si sarà sciolto. Quindi mescolare con il latte riscaldato e portare a ebollizione. Lasciare raffreddare a 5 °C.
- Mescolare la panna leggera fino a ottenere una consistenza densa.
- Mescolare tutti gli ingredienti. Quindi riporli in un contenitore termico e raffreddarli a una temperatura compresa tra 5 e 10 °C.
- Accendere la gelatiera e versarvi gli ingredienti mescolati.

Gelato alla fragola
Ingredienti:

Fragole fresche	250 g
Latte intero	250 ml
Panna da montare	160 ml
Zucchero bianco	60 g

Importante:
Mettere la ciotola di raffreddamento nel congelatore per almeno 8 ore prima di preparare il composto per il gelato.
Procedimento:

- Schiacciare le fragole.
- Mescolare la panna leggera fino a ottenere una consistenza densa.
- Mescolare le fragole schiacciate, il latte puro, la panna leggera e lo zucchero bianco. Quindi riporre il composto in frigorifero e raffreddare a 5-10 °C.
- Accendere la gelatiera e versarvi gli ingredienti mescolati.

Gelato al cioccolato
Ingredienti:

Cioccolato	90 g
Latte intero	350 ml
Panna da montare	220 ml
Zucchero bianco	60 g

Importante:
Mettere la ciotola di raffreddamento nel congelatore per almeno 8 ore prima di preparare il composto per il gelato.
Procedimento

- Scaldare il latte puro e lo zucchero bianco. Aggiungere quindi il cioccolato e mescolare fino a quando non si sarà sciolto.
- Mescolare la panna leggera fino a ottenere una consistenza appiccicosa.
- Mescolare tutti gli ingredienti. Quindi riporli in frigorifero e raffreddarli a una temperatura compresa tra 5 e 10 °C.
- Accendere la gelatiera e versarvi gli ingredienti mescolati.

Gelato ai fagioli rossi
Ingredienti:

Fagioli rossi	230 g
Latte intero	260 ml
Panna da montare	150 ml
Zucchero bianco	80 g

Importante:
Mettere la ciotola di raffreddamento nel congelatore per almeno 8 ore prima di preparare il composto per il gelato.

Procedimento:

- Schiacciare i fagioli rossi. Quindi mescolarli con il latte puro e lo zucchero bianco.
- Mescolare la panna leggera fino a ottenere una consistenza appiccicosa.
- Mescolare tutti gli ingredienti. Conservarli in frigorifero e raffreddarli a una temperatura compresa tra 5 e 10 °C.
- Accendere la gelatiera e versarvi gli ingredienti mescolati.

Gelato allo yogurt
Ingredienti:

Yogurt	320 ml
Panna da montare	200 ml
Zucchero bianco	75 g
Succo di fragola	110 ml
Succo di limone	15 ml

Importante:
Mettere la ciotola di raffreddamento nel congelatore per almeno 8 ore prima di preparare il composto per il gelato.
Procedimento:

- Mescolare la panna leggera fino a renderla densa.
- Mescolare tutti gli ingredienti, quindi riporli in frigorifero e raffreddarli a una temperatura compresa tra 5 e 10 °C.
- Accendere la gelatiera e versarvi gli ingredienti mescolati.

GARANZIA

Garanzie legali (avviso legale)

Indipendentemente dalla garanzia commerciale, il consumatore beneficia della garanzia legale di conformità prevista dagli articoli da L.217-3 a L.217-8 del Codice del consumo francese (durata: 2 anni dalla consegna della merce), nonché della garanzia contro i vizi occulti prevista dagli articoli 1641 e 1648 del Codice civile francese. Tali garanzie legali si applicano in conformità con la legge, indipendentemente dalla garanzia commerciale e senza alcun costo per il consumatore.

Garanzia commerciale H.KOENIG

La garanzia commerciale H.KOENIG è valida per 2 anni per i prodotti nuovi, a partire dalla data di acquisto o di consegna. Per qualsiasi intervento è richiesta la prova d'acquisto.
Il prodotto è riparabile durante e dopo il periodo di garanzia. La disponibilità dei pezzi di ricambio è garantita in conformità con le normative applicabili. Gli accessori, i materiali di consumo e le parti sostituibili dall'utente possono essere ordinati, in base alla disponibilità, all'indirizzo: https://sav.hkoenig.com

Cosa è coperto (garanzia commerciale)

• Guasti e malfunzionamenti derivanti da un difetto di fabbricazione comprovato verificatosi durante uso normale in conformità con il manuale d'uso.

• Riparazione, compresa la manodopera e la sostituzione delle parti riconosciute come difettose.

Cosa non è coperto (garanzia commerciale)

La garanzia commerciale non si applica nei seguenti casi. Queste esclusioni non pregiudicano l'applicazione delle garanzie legali.
• Normale usura derivante dall'uso del prodotto.
• Parti soggette a usura e materiali di consumo relativi alla manutenzione ordinaria, la cui durata dipende dall'uso e dalla manutenzione (ad esempio filtri, batterie, guarnizioni, spazzole, accessori, ecc.).
• Danni accidentali (urti, cadute, uso improprio).
• Uso improprio o mancato rispetto delle istruzioni contenute nel manuale d'uso.
• Manutenzione errata o mancata (ad esempio, filtri non sottoposti a manutenzione, condotti ostruiti, mancata esecuzione della pulizia raccomandata, ecc.
• Danni di origine esterna (incendio, danni causati dall'acqua, sovratensioni, fluttuazioni di tensione, condizioni meteorologiche estreme, ecc.
• Prodotto modificato, smontato o riparato da personale non autorizzato.
• Uso professionale o uso per scopi diversi da quelli domestici, quando il prodotto non è destinato a tale uso.
• Installazione o montaggio non corretti, a meno che non siano stati eseguiti da un tecnico o agente autorizzato H.KOENIG.
• Prodotto con numero di serie mancante, alterato o illeggibile.
• Guasti dovuti a circostanze al di fuori del nostro controllo (ad esempio, eventi eccezionali, calamità naturali).

Parti soggette a usura

Alcune parti hanno una durata limitata influenzata dalle condizioni di utilizzo e manutenzione. La loro sostituzione è considerata manutenzione ordinaria ai sensi della garanzia commerciale, fatte salve le garanzie legali.

Come ottenere assistenza

Per qualsiasi assistenza, visitare: https://sav.hkoenig.com
• Inserisci il riferimento del tuo dispositivo per accedere alle risorse disponibili (manuale, domande frequenti, risoluzione dei problemi).
• Se nessuna soluzione risolve il tuo problema, utilizza l'opzione "La risposta ha risolto il tuo problema?" per accedere al modulo di richiesta di assistenza.
• Una volta inviata la richiesta, il nostro team di assistenza post-vendita ti contatterà.

Riparazioni (consigli pratici)

• Conserva la prova d'acquisto.
• Imballa accuratamente il dispositivo prima della spedizione per evitare danni durante il trasporto.

Parti consumabili e accessori

Le parti consumabili e gli accessori (ad es. filtri, guarnizioni, batterie, spazzole, accessori) potrebbero richiedere la sostituzione a seconda dell'uso e della manutenzione. Possono essere ordinati, in base alla disponibilità, all'indirizzo: https://sav.hkoenig.com
In caso di difficoltà nell'accedere al portale del servizio post-vendita, è possibile contattare il nostro servizio clienti tramite la nostra pagina dei contatti: https://www.hkoenig.com/html/contact.htm

AMBIENTE

ATTENZIONE:



Non smaltire questo prodotto insieme agli altri prodotti domestici. Esiste una raccolta differenziata di questo tipo di rifiuti nelle comunità, pertanto è necessario informarsi presso le autorità locali sui luoghi in cui è possibile restituire questo prodotto. Infatti, i prodotti elettrici ed elettronici contengono sostanze pericolose che hanno effetti nocivi sull'ambiente o sulla salute umana e devono essere riciclati. Il simbolo qui riportato indica che le apparecchiature elettriche ed elettroniche devono essere scelte con attenzione, un contenitore per rifiuti su ruote è contrassegnato da una croce.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin - 77290 Mitry Mory - Francia

www.hkoenig.com - sav@hkoenig.com - contact@hkoenig.com - Tel.: +33 1 64 67 00 05

PORTUGUÊS

Segurança

1. Leia atentamente todas as instruções antes de utilizar.
2. Desligue a máquina da tomada antes de instalar, remover ou limpar peças.
3. As crianças não devem utilizar este aparelho sem supervisão. Não deixe o cabo pendurado onde uma criança possa agarrá-lo.
4. Não utilize o aparelho se o cabo ou a ficha estiverem danificados, se o aparelho não funcionar corretamente, se tiver caído ou se estiver danificado de alguma forma.
5. Para se proteger contra o risco de incêndio, choque elétrico ou ferimentos, não coloque o cabo, a ficha ou o aparelho em água ou qualquer outro líquido.
6. Nunca utilize acessórios não autorizados.
7. Evite o contacto com peças móveis. Mantenha-se afastado, bem como espátulas e outros utensílios, durante o funcionamento para reduzir o risco de ferimentos e danos na máquina.
8. Não utilize ao ar livre.
9. Nunca deixe a máquina sem vigilância.
10. Não permita que crianças brinquem com esta máquina.
11. Utilize a máquina apenas para o fim doméstico a que se destina.
12. Certifique-se sempre de que o aparelho está completamente limpo antes de preparar gelados ou sorvetes.
13. Nunca congele gelados que tenham sido total ou parcialmente descongelados.
14. Qualquer gelado ou sorvete que contenha ingredientes frescos deve ser consumido dentro de uma semana. O gelado tem um sabor melhor quando está fresco.
15. O gelado ou sorvete que contenha ovos crus ou parcialmente cozidos não deve ser dado a crianças pequenas, mulheres grávidas, idosos ou pessoas doentes.
16. Para evitar queimaduras por frio, use sempre luvas ao manusear a taça, especialmente ao retirá-la do congelador.
17. Se o conteúdo parecer estar a vazar da tigela, não a utilize. Não é tóxico.
18. Não coloque a máquina em superfícies quentes, como fogões, placas de aquecimento ou perto de chamas de gás.
19. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu técnico ou por outra pessoa qualificada para evitar acidentes.
20. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho.

21. Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos ou mais, desde que sejam supervisionadas e tenham recebido instruções sobre como utilizar o aparelho com segurança e estejam plenamente conscientes dos perigos envolvidos.
22. A limpeza e manutenção não devem ser realizadas por crianças, a menos que tenham 8 anos ou mais e sejam supervisionadas por um adulto.
23. Mantenha o aparelho e o seu cabo de alimentação fora do alcance de crianças com menos de 8 anos de idade.
24. Ao utilizar equipamento elétrico, devem ser sempre tomadas precauções de segurança para evitar o risco de incêndio, choque elétrico e/ou ferimentos em caso de utilização indevida.
25. Certifique-se de que a tensão nominal indicada na placa de identificação corresponde à tensão da sua instalação. Se não for esse o caso, contacte o revendedor e não ligue o aparelho à corrente.
26. Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
27. O aparelho não deve ser utilizado se tiver caído, apresentar sinais evidentes de danos ou fugas.
28. Mantenha este manual de instruções à mão e entregue-o ao futuro proprietário se transferir o seu aparelho.
29. Não utilize este aparelho se o cabo ou a ficha estiverem danificados, se não estiver a funcionar corretamente, se tiver sido danificado ou se tiver caído no chão. Para evitar acidentes em caso de danos no cabo de alimentação, este deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu representante ou por uma pessoa com qualificações semelhantes.
30. Os aparelhos podem ser utilizados por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência ou conhecimento, se forem supervisionadas, tiverem recebido instruções sobre como utilizar o aparelho com segurança e estiverem cientes dos perigos envolvidos. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.
31. O aparelho não se destina a ser utilizado com um temporizador externo ou sistema de controlo remoto.
32. Antes de limpar a máquina, certifique-se de que está desligada da tomada.
33. Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e similares, tais como:

- Cozinhas para funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes profissionais;
- Quintas;
- Utilização por hóspedes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais;
- Ambientes do tipo bed and breakfast.

34. Não manuseie o aparelho ou a ficha com as mãos molhadas.
35. Água quente, vapor ou alimentos podem causar queimaduras graves. Não toque no aparelho quando estiver a produzir vapor. Use um pano de cozinha ou uma luva de forno para manusear superfícies quentes.
36. CUIDADO: As superfícies podem ficar quentes durante a utilização.
37. Utilize sempre luvas de forno para retirar a tampa e manusear o cesto de arroz e os cestos de cozedura a vapor. Levante a tampa com cuidado para evitar queimaduras e permitir que a água escorra para o vaporizador.
38. Aviso: Evite derramar sobre o conector.
39. Existe um risco potencial de ferimentos se for utilizado incorretamente.
40. A superfície do elemento de aquecimento pode permanecer quente durante algum tempo após a utilização.
41. Para obter instruções sobre a limpeza do aparelho, consulte a secção Limpeza e manutenção.

Especificações

Tipo de dispositivo	Máquina de gelados
Tensão de alimentação	220-240 V~ 50 Hz
Consumo de energia	12 W
Capacidade durante o funcionamento	2,0 L
Classe de produção	II

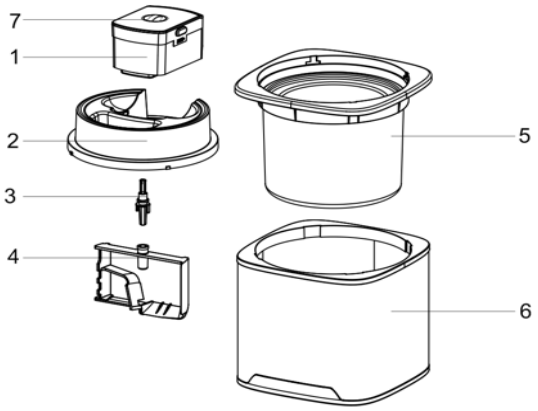
Antes de ligar

Certifique-se de que a sua fonte de alimentação elétrica é igual à classificação elétrica especificada na parte inferior da unidade de alimentação.

Antes de utilizar pela primeira vez

1 - Remova toda a embalagem.
2 - Lave as peças: consulte «limpeza».
3 - Com 8 a 12 horas de antecedência, coloque o
taça do congelador no congelador.
4 - Prepare a mistura para gelado ou sorvete (consulte as sugestões de receitas). Deixe a mistura arrefecer no frigorífico.

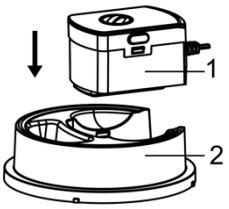
Para usar a sua máquina de gelados



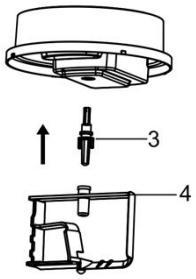
Chave

1. Unidade de alimentação
2. Tampa
3. Eixo
4. Pá
5. Tigela interna
6. taça exterior
7. Botão giratório do temporizador

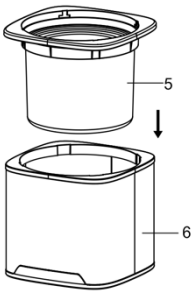
1 Encaixe a unidade de alimentação na tampa. Ela encaixará no lugar com um clique.



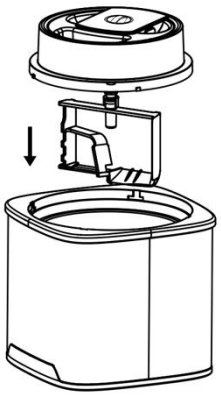
2 Encaixe a pá na unidade de alimentação.



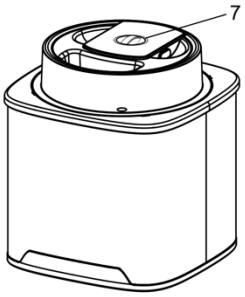
3 Retire a taça interna do congelador e coloque-a na taça externa.

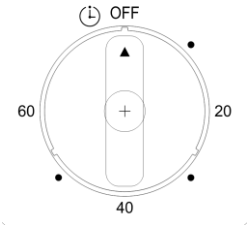


4 Coloque a taça interna na taça externa. Abaixe a tampa/unidade de alimentação/pá montadas sobre a taça e gire no sentido horário para travar na posição.



5 Gire o botão giratório do temporizador para ligar a máquina de sorvete e defina um tempo apropriado de acordo com o volume dos ingredientes. Normalmente, isso pode levar de 40 a 60 minutos.





A MÁQUINA DEVE SER LIGADA ANTES DE ADICIONAR A RECEITA DE GELADO OU SORBETE PARA EVITAR QUE A MISTURA CONGELE IMEDIATAMENTE NO INTERIOR DA TAÇA INTERNA.
6 Use a rampa e despeje a mistura de gelado ou sorvete na tigela interna.
7 Deixe a mistura bater até congelar ou atingir a consistência desejada. Isso pode levar de 40 a 60 minutos, mas a maioria das receitas ficará pronta em menos tempo.
8 Desligue, remova a unidade de alimentação/tampa. O gelado está pronto a servir.

Importante

Não pare e ligue a máquina durante o processo de congelamento, pois a mistura pode congelar em contacto com a taça e impedir o movimento da pá.
Para evitar o sobreaquecimento do motor, a direção de rotação mudará se a mistura ficar muito espessa. Se a direção de rotação continuar a mudar, pare a máquina quando a mistura estiver pronta.
Na eventualidade improvável de o motor sobreaquecer, um dispositivo de segurança será acionado, fazendo com que o motor pare. Se isso acontecer, desligue, desconecte a máquina e deixe a unidade de alimentação arrefecer.
Para obter o melhor resultado do gelado, a pá entrará em contacto com o interior da taça interna quando se mover.
O gelado produzido deve ser do tipo macio, que pode ser servido com uma colher. Pode ser transferido para um recipiente separado para armazenamento no congelador ou se desejar endurecer o gelado antes de comer.

Importante

Não utilize utensílios de metal para remover a mistura da taça.
Não retire o recipiente interno do congelador até que esteja pronto para fazer o gelado.
Dicas
Sugerimos que mantenha a tigela interna no congelador para que esteja pronta para uso. Coloque-a em um saco plástico antes de congelar. Congele a tigela na posição vertical.
Certifique-se sempre de que a tigela interna esteja completamente seca antes de colocá-la no congelador.
Não perfure nem aqueça a taça interna.
A taça interna deve ser colocada num congelador que esteja a funcionar a uma temperatura de -18 °C (-0,40 °F) ou inferior por 12 horas antes do uso.
Para obter melhores resultados, refrigere sempre os ingredientes antes de fazer o gelado.
A adição de álcool às receitas inibe o processo de congelamento.

Limpeza
- Desligue, desconecte e desmonte sempre antes de limpar.
- Nunca coloque a unidade de alimentação na água nem deixe o cabo ou a ficha molharem-se.
- Não lave as peças na máquina de lavar louça.
- Não limpe com pós abrasivos, esponjas de aço ou outros materiais abrasivos.

Taça interna
- Deixe o recipiente interno atingir a temperatura ambiente antes de tentar limpá-lo.
- Retire o recipiente interno e lave o interior do recipiente, depois seque-o completamente. Não mergulhe em água.

Taça exterior
Lave e seque bem.

Pá
Retire a pá da unidade de alimentação.
Lave e seque bem.

Tampa
Lave a tampa e seque bem.

Unidade de alimentação
Limpe com um pano húmido e seque.

Assistência técnica e apoio ao cliente
Se o cabo estiver danificado, por motivos de segurança, deve ser substituído por um técnico autorizado.
Se precisar de ajuda com:
Utilizar a sua máquina de gelados
Manutenção ou reparação
Contacte a loja onde comprou a sua máquina

Receitas
Gelado de leite
Ingredientes:

Leite puro	450 ml
Nata para bater	200 ml
Açúcar branco	70 g

Importante:
Coloque a taça de refrigeração no congelador durante pelo menos 8 horas antes de preparar a mistura do gelado.
Método:
- Bata as natas até ficarem espessas.
- Misture o leite puro, as natas light e o açúcar. Em seguida, guarde-os no frigorífico e deixe arrefecer até 5-10 ℃.
- Ligue a máquina de gelado e coloque os ingredientes misturados dentro dela.

Gelado de banana

Ingredientes:

banana grande madura	1 unidade (cerca de 130 g)
Leite puro	310 ml
Nata para bater	200 ml
Açúcar branco	80 g

Importante:

Coloque a taça de refrigeração no congelador durante pelo menos 8 horas antes de preparar a mistura do gelado.

Método:

- Esmague a banana.
- Mexa as natas até ficarem espessas.
- Misture a banana amassada, o leite puro, o creme de leite light e o açúcar branco. Em seguida, guarde-os no refrigerador e deixe esfriar até 5-10 ℃.
- Ligue a máquina de gelados e coloque os ingredientes misturados dentro dela.

Gelado de manga

Ingredientes:

Manga	2 unidades (cerca de 200 g)
Leite puro	260 ml
Nata para bater	180 ml
Açúcar branco	80 g

Importante:

Coloque a taça de refrigeração no congelador durante pelo menos 8 horas antes de preparar a mistura do gelado.

Método:

- Esmague a manga.
- Mexa as natas até ficarem espessas.
- Misture a manga amassada, o leite puro, o creme de leite light e o açúcar branco. Em seguida, guarde-os no refrigerador e deixe esfriar até 5-10 ℃.
- Ligue a máquina de gelados e coloque os ingredientes misturados dentro dela.

Gelado de matcha e passas

Ingredientes:

Gema de ovo	5 unidades
Leite puro	325 ml
Natas para bater	130 ml
Açúcar branco	130 g
Matcha em pó	20 g
Passas	algumas unidades

Importante:

Coloque a taça de refrigeração no congelador durante pelo menos 8 horas antes de preparar a mistura do gelado.

Método:

- Aqueça o leite puro a 60 ℃.
- Mexa a gema de ovo e o açúcar branco até o açúcar derreter. Em seguida, misture com o leite aquecido e aqueça até ferver. Deixe arrefecer até 5 ℃.
- Mexa as natas até ficarem espessas.
- Misture todos os ingredientes. Em seguida, guarde-os no frigorífico e deixe arrefecer até 5-10 ℃.
- Ligar e colocar os ingredientes misturados dentro da máquina de gelados.

Gelado de morango

Ingredientes:

Morangos frescos	250 g
Leite puro	250 ml
Nata para bater	160 ml
Açúcar branco	60 g

Importante:

Coloque a taça de refrigeração no congelador durante pelo menos 8 horas antes de preparar a mistura do gelado.

Método:

- Esmague os morangos.
- Mexa as natas até ficarem espessas.
- Misture os morangos amassados, o leite puro, o creme de leite light e o açúcar branco. Em seguida, guarde-os no refrigerador e deixe esfriar até 5-10 ℃.
- Ligue a máquina de gelado e coloque os ingredientes misturados dentro dela.

Gelado de chocolate

Ingredientes:

Chocolate	90 g
Leite puro	350 ml
Nata para bater	220 ml
Açúcar branco	60 g

Importante:

Coloque a taça de refrigeração no congelador durante pelo menos 8 horas antes de preparar a mistura do gelado.

Método:

- Aqueça o leite puro e o açúcar branco. Em seguida, coloque o chocolate até derreter.
- Mexa as natas até ficarem espessas.
- Misture todos os ingredientes. Em seguida, guarde-os no frigorífico e deixe arrefecer até 5-10 ℃.
- Ligue a máquina de gelados e coloque os ingredientes misturados dentro dela.

Gelado de feijão vermelho

Ingredientes:

Feijão vermelho	230 g
Leite puro	260 ml

Nata para bater 150 ml
Açúcar branco 80 g

Importante:

Coloque a taça de refrigeração no congelador durante pelo menos 8 horas antes de preparar a mistura do gelado.

Método:

- Esmague o feijão vermelho. Em seguida, misture com leite puro e açúcar branco.
- Mexa as natas até ficarem espessas.
- Misture todos os ingredientes. Em seguida, guarde-os no frigorífico e deixe arrefecer até 5-10 ℃.
- Ligue a máquina de gelados e coloque os ingredientes misturados dentro dela.

Gelado de iogurte

Ingredientes:

Iogurte 320 ml
Natas para bater 200 ml
Açúcar branco 75 g
Sumo de morango 110 ml
Sumo de limão 15 ml

Importante:

Coloque a taça de refrigeração no congelador durante pelo menos 8 horas antes de preparar a mistura do gelado.

Método:

- Mexa as natas até ficarem espessas.
- Misture todos os ingredientes. Em seguida, guarde-os no frigorífico e deixe arrefecer até 5-10 ℃.
- Ligue a máquina de gelado e coloque os ingredientes misturados dentro dela.

GARANTIA

Garantias legais (aviso legal)

Independentemente da garantia comercial, o consumidor beneficia da garantia legal de conformidade prevista nos artigos L.217-3 a L.217-8 do Código do Consumidor francês (duração: 2 anos a partir da entrega dos produtos), bem como da garantia contra defeitos ocultos prevista nos artigos 1641 e 1648 do Código Civil francês. Estas garantias legais aplicam-se de acordo com a lei, independentemente da garantia comercial e sem qualquer custo para o consumidor.

Garantia comercial H.KOENIG

A garantia comercial H.KOENIG é válida por 2 anos para produtos novos, a partir da data de compra ou entrega. É necessário apresentar o comprovativo de compra para qualquer serviço.

O produto é reparável durante e após o período de garantia. A disponibilidade de peças sobressalentes é assegurada de acordo com os regulamentos aplicáveis. Acessórios, consumíveis e peças substituíveis pelo utilizador podem ser encomendados, sujeitos a disponibilidade, em: https://sav.hkoenig.com

O que está coberto (garantia comercial)

• Avarias e mau funcionamento resultantes de um defeito de fabrico comprovado que ocorra durante uso normal, de acordo com o manual do utilizador.
• Reparação, incluindo mão de obra e substituição de peças reconhecidas como defeituosas.

O que não está coberto (garantia comercial)

A garantia comercial não se aplica nos seguintes casos. Estas exclusões não afetam a aplicação das garantias legais.
• Desgaste normal resultante da utilização do produto.
• Peças de desgaste e consumíveis relacionados com a manutenção de rotina, cuja vida útil depende da utilização e manutenção (por exemplo, filtros, baterias, vedantes, escovas, acessórios, etc.).
• Danos acidentais (impactos, quedas, manuseamento incorreto).
• Utilização inadequada ou não cumprimento das instruções do manual do utilizador.
• Manutenção incorreta ou falta de manutenção (por exemplo, filtros sem manutenção, condutas bloqueadas, não realização da limpeza recomendada, etc.).
• Danos de origem externa (incêndio, danos causados pela água, picos de energia, flutuações de tensão, condições meteorológicas extremas, etc.).
• Produto modificado, desmontado ou reparado por uma pessoa não autorizada.
• Utilização profissional ou para fins que não sejam domésticos, quando o produto não se destina a tal utilização.
• Instalação ou montagem inadequada, a menos que realizada por um técnico ou agente autorizado pela H.KOENIG.
• Produto com número de série em falta, alterado ou ilegível.
• Falhas devido a circunstâncias fora do nosso controlo (por exemplo, eventos excecionais, desastres naturais).

Peças de desgaste

Algumas peças têm uma vida útil limitada, influenciada pelas condições de utilização e manutenção. A sua substituição é considerada manutenção de rotina ao abrigo da garantia comercial, sem prejuízo das garantias legais.

Como obter assistência

Para qualquer assistência, visite: https://sav.hkoenig.com
• Introduza a referência do seu dispositivo para aceder aos recursos disponíveis (manual, perguntas frequentes, resolução de problemas).
• Se nenhuma solução resolver o seu problema, utilize a opção «A resposta resolveu o seu problema?» para aceder ao formulário de pedido de assistência.
• Assim que o pedido for enviado, a nossa equipa de assistência pós-venda entrará em contacto consigo.

Reparações (conselhos práticos)

• Guarde o seu comprovativo de compra.
• Embale cuidadosamente o dispositivo antes do envio para evitar danos durante o transporte.

Peças consumíveis e acessórios

As peças consumíveis e acessórios (por exemplo, filtros, vedantes, baterias, escovas, acessórios) podem necessitar de substituição, dependendo da utilização e manutenção. Podem ser encomendados, sujeitos a disponibilidade, em: https://sav.hkoenig.com

Se tiver dificuldade em aceder ao portal de serviço pós-venda, pode contactar o nosso serviço de apoio ao cliente através da nossa página de contacto: https://www.hkoenig.com/html/contact.htm

AMBIENTE

ATENÇÃO:



Não descarte este produto junto com outros produtos domésticos. Existe uma separação deste resíduo nas comunidades, você precisará informar às autoridades locais sobre os locais onde pode devolver este produto. Na verdade, os produtos elétricos e eletrónicos contêm substâncias perigosas que têm efeitos nocivos para o meio ambiente ou para a saúde humana e devem ser reciclados. O símbolo aqui indica que os equipamentos elétricos e eletrónicos devem ser escolhidos com cuidado, um contentor de resíduos com rodas está marcado com uma cruz.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin - 77290 Mitry Mory - França

www.hkoenig.com - sav@hkoenig.com - contact@hkoenig.com - Tel.: +33 1 64 67 00 05

POLSKI

Bezpieczeństwo

1. Przed użyciem należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje.
2. Przed montażem, demontażem lub czyszczeniem części należy odłączyć urządzenie od zasilania.
3. Dzieci nie powinny używać tego urządzenia bez nadzoru. Nie pozostawiaj przewodu w miejscu, gdzie dziecko mogłoby go chwycić.
4. Nie używaj urządzenia, jeśli przewód lub wtyczka są uszkodzone, jeśli urządzenie działa nieprawidłowo, jeśli zostało upuszczone lub jeśli jest w jakikolwiek sposób uszkodzone.
5. Aby zapobiec ryzyku pożaru, porażenia prądem lub obrażeń, nie należy umieszczać przewodu, wtyczki ani urządzenia w wodzie lub innym płynie.
6. Nigdy nie używaj nieautoryzowanych akcesoriów.
7. Unikaj kontaktu z ruchomymi częściami. Podczas pracy trzymaj się z dala od urządzenia, łopatek i innych przyborów, aby zmniejszyć ryzyko obrażeń i uszkodzenia urządzenia.
8. Nie używaj urządzenia na zewnątrz.
9. Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru.
10. Nie pozwalaj dzieciom bawić się tym urządzeniem.
11. Używaj urządzenia wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem domowym.
12. Przed przygotowaniem lodów lub sorbetu należy zawsze upewnić się, że urządzenie jest całkowicie czyste.
13. Nigdy nie zamrażaj lodów, które zostały całkowicie lub częściowo rozmrożone.
14. Wszelkie lody lub sorbety zawierające świeże składniki należy spożyć w ciągu tygodnia. Lody smakują najlepiej, gdy są świeże.
15. Lodów lub sorbetów zawierających surowe lub częściowo ugotowane jajka nie należy podawać małym dzieciom, kobietom w ciąży, osobom starszym ani chorym.
16. Aby uniknąć oparzeń zimnem, podczas obchodzenia się z miską należy zawsze nosić rękawiczki, zwłaszcza podczas wyjmowania jej z zamrażarki.
17. Jeśli zawartość miski wydaje się wyciekać, nie należy jej używać. Nie jest toksyczna.
18. Nie należy umieszczać urządzenia na gorących powierzchniach, takich jak kuchenki, płyty grzejne lub w pobliżu otwartego ognia.
19. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, należy go wymienić u producenta, jego technika lub innej wykwalifikowanej osoby, aby uniknąć wypadku.

20. Należy nadzorować dzieci, aby nie bawiły się urządzeniem.
21. Urządzenie to może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat, pod warunkiem, że są one nadzorowane i otrzymały instrukcje dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia oraz są w pełni świadome związanych z tym zagrożeń.
22. Czyszczenie i konserwacja nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one co najmniej 8 lat i są pod nadzorem osoby dorosłej.
23. Urządzenie i przewód zasilający należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 roku życia.
24. Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze stosować środki ostrożności, aby uniknąć ryzyka pożaru, porażenia prądem elektrycznym i/lub obrażeń w przypadku niewłaściwego użytkowania.
25. Upewnij się, że napięcie podane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu w instalacji. Jeśli tak nie jest, skontaktuj się ze sprzedawcą i nie podłączaj urządzenia do zasilania.
26. Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
27. Urządzenia nie wolno używać, jeśli zostało upuszczone, wykazuje wyraźne oznaki uszkodzenia lub wycieku.
28. Należy przechowywać niniejszą instrukcję obsługi w łatwo dostępnym miejscu i przekazać ją przyszłemu właścicielowi w przypadku przekazania urządzenia.
29. Nie używaj tego urządzenia, jeśli jego przewód lub wtyczka są uszkodzone, jeśli nie działa ono prawidłowo, jeśli zostało uszkodzone lub jeśli upadło na podłogę. Aby uniknąć wypadków w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, należy go wymienić u producenta, jego przedstawiciela lub osoby o podobnych kwalifikacjach.
30. Urządzenia mogą być używane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub osoby niedoświadczone lub nieposiadające wiedzy, pod warunkiem że są one nadzorowane, otrzymały instrukcje dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia i są świadome związanych z tym zagrożeń. Należy nadzorować dzieci, aby nie bawiły się urządzeniem.
31. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku z zewnętrznym zegarem lub systemem zdalnego sterowania.
32. Przed czyszczeniem urządzenia należy upewnić się, że jest ono odłączone od zasilania.
33. Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i podobnych zastosowań, takich jak:

- Kuchnie dla personelu w sklepach, biurach i innych środowiskach zawodowych;
- Gospodarstwa rolne;

- Użytkowanie przez gości w hotelach, motelach i innych obiektach mieszkalnych;
- Obiekty typu bed and breakfast.

34. Nie należy dotykać urządzenia ani wtyczki mokrymi rękami.
35. Gorąca woda, para lub potrawy mogą spowodować poważne oparzenia. Nie dotykaj urządzenia, gdy wytwarza parę. Do dotykania gorących powierzchni używaj ściereczki lub rękawicy kuchennej.
36. UWAGA: Podczas użytkowania powierzchnie mogą się nagrzewać.
37. Zawsze używaj rękawic kuchennych do zdejmowania pokrywy i dotykania koszyka na ryż oraz koszyków do gotowania na parze. Podnoś pokrywę ostrożnie, aby uniknąć poparzeń i umożliwić spłynięcie wody do parowaru.
38. Ostrzeżenie: Unikaj rozlewania na złącze.
39. Nieprawidłowe użytkowanie może spowodować obrażenia.
40. Powierzchnia elementu grzejnego może pozostawać gorąca przez pewien czas po użyciu.
41. Instrukcje dotyczące czyszczenia urządzenia znajdują się w sekcji Czyszczenie i konserwacja.

Dane techniczne

Typ urządzenia	ądzenie do przygotowywania lodó
Napięcie zasilania	220–240 V~ 50 Hz
Pobór mocy	12 W
Pojemność podczas pracy	2,0 l
Klasa produkcyjna	II

Przed podłączeniem

Upewnij się, że zasilanie elektryczne jest zgodne z parametrami elektrycznymi podanymi na spodzie zasilacza.

Przed pierwszym użyciem

1 - Usuń całe opakowanie.

2 - Umyj części: patrz „czyszczenie”.

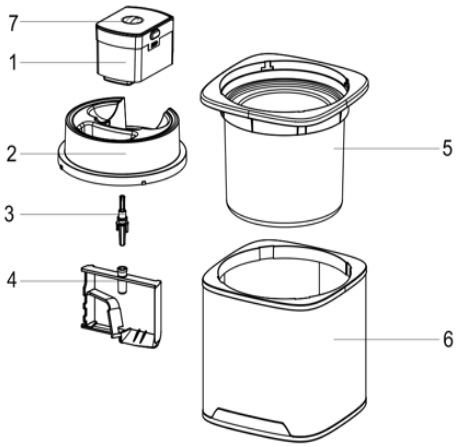
3 - Na 8–12 godzin przed użyciem umieść miskę do zamrażarki.

4 - Przygotuj mieszankę do lodów lub sorbetu (zobacz pomysły na przepisy). Pozostaw mieszankę do ostygnięcia w lodówce.

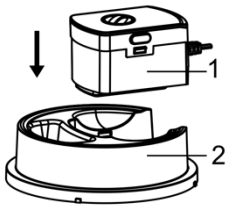
Aby użyć maszynki do lodów

Klucz

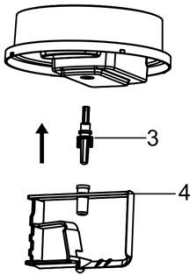
1. Zespół zasilający
2. Pokrywa
3. Wrzeciono
4. Łopatka
5. miska wewnętrzna
6. miska zewnętrzna
7. obrotowy przycisk timera

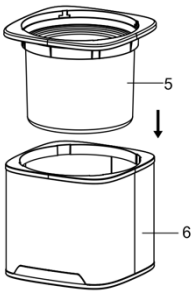


1 Zamontuj jednostkę napędową w pokrywie. Zaskoczy ona na swoje miejsce.



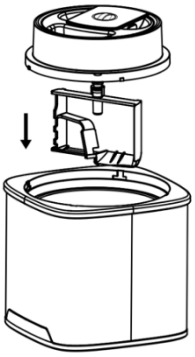
2 Zamontuj łopatkę w zespole napędowym.



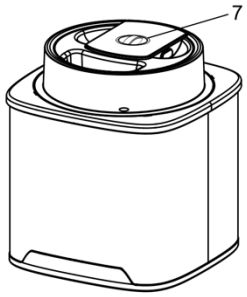


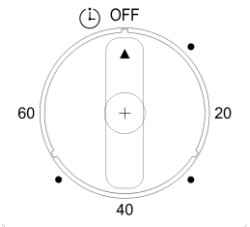
3 Wyjmij miskę wewnętrzną z zamrażarki i umieść ją w misce zewnętrznej.

4 Umieść miskę wewnętrzną w misce zewnętrznej. Opuść zmontowaną pokrywę/jednostkę zasilającą/łopatkę na miskę i obróć w prawo, aby zablokować w odpowiednim położeniu.



5 Obróć pokrętło timera, aby włączyć urządzenie do produkcji lodów, i ustaw odpowiedni czas w zależności od ilości składników. Zwykle zajmuje to od 40 do 60 minut.





URZĄDZENIE NALEŻY WŁĄCZYĆ PRZED DODANIEM PRZEPISU NA LODY LUB SORBET, ABY ZAPOBIEC NATYCHMIASTOWEMU ZAMROŻENIU MIESZANKI WEWNĄTRZ MISKI WEWNĘTRZNEJ.

6 Użyj rynny i wlej mieszankę lodów lub sorbetu do miski wewnętrznej.

7 Pozostaw mieszankę do ubijania, aż zamarznie lub osiągnie pożądaną konsystencję. Może to potrwać od 40 do 60 minut, ale większość przepisów będzie gotowa w krótszym czasie.

8 Wyłącz urządzenie i zdejmij pokrywę. Lody są gotowe do podania.

Ważne

Nie należy zatrzymywać i uruchamiać urządzenia podczas procesu zamrażania, ponieważ mieszanka może zamarznąć w kontakcie z miską i uniemożliwić ruch łopatki.

Aby uniknąć przegrzania silnika, kierunek obrotów zmieni się, jeśli mieszanka stanie się zbyt gęsta. Jeśli kierunek obrotów nadal się zmienia, zatrzymaj urządzenie, gdy mieszanka będzie gotowa.

W mało prawdopodobnym przypadku przegrzania silnika zadziała wyłącznik bezpieczeństwa, powodując zatrzymanie silnika. W takim przypadku należy wyłączyć urządzenie, odłączyć je od zasilania i poczekać, aż zasilacz ostygnie.

Aby uzyskać najlepszy efekt, łopatka powinna stykać się z wewnętrzną stroną miski podczas ruchu.

Wyprodukowane lody powinny mieć konsystencję miękką, umożliwiającą nabieranie łyżką. Można je przenieść do osobnego pojemnika w celu przechowywania w zamrażarce lub jeśli chcesz, aby lody stwardniały przed spożyciem.

Ważne

Nie używaj metalowych przyborów do wyjmowania mieszanki z miski.

Nie wyjmuj miski wewnętrznej z zamrażarki, dopóki nie będziesz gotowy do przygotowania lodów.

Wskazówki

Zalecamy przechowywanie wewnętrznej miski w zamrażarce, aby była gotowa do użycia. Przed zamrożeniem należy umieścić ją w plastikowej torbie. Miskę należy zamrażać w pozycji pionowej.

Przed włożeniem do zamrażarki zawsze upewnij się, że miska wewnętrzna jest całkowicie sucha.

Nie należy nakłuwać ani podgrzewać miski wewnętrznej.

Miskę wewnętrzną należy umieścić w zamrażarce o temperaturze -18°C (-0,40°F) lub niższej na 12 godzin przed użyciem.

Aby uzyskać najlepsze rezultaty, przed przygotowaniem lodów zawsze schładzaj składniki w lodówce.

Dodanie alkoholu do przepisów hamuje proces zamrażania.

Czyszczenie

- Przed czyszczeniem należy zawsze wyłączyć urządzenie, odłączyć je od zasilania i zdemontować.
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani nie pozwól, aby przewód lub wtyczka uległy zamoczeniu.
- Nie myj części w zmywarce.

- Nie czyścić proszkami do szorowania, gąbkami stalowymi ani innymi materiałami ściernymi.

Wewnętrzna miska
- Przed czyszczeniem poczekaj, aż miska wewnętrzna osiągnie temperaturę pokojową.
- Wyjmij miskę wewnętrzną i umyj jej wnętrze, a następnie dokładnie wysusz. Nie zanurzaj w wodzie.

Miska zewnętrzna
Umyj, a następnie dokładnie wysusz.

Łopatka
Wyjmij łopatkę z jednostki napędowej.
Umyj, a następnie dokładnie wysusz.

Pokrywka
Umyj pokrywę, a następnie dokładnie wysusz.

Zespół napędowy
Wytrzyj wilgotną ściereczką, a następnie wysusz.

Serwis i obsługa klienta
Jeśli przewód jest uszkodzony, ze względów bezpieczeństwa należy go wymienić w autoryzowanym serwisie.
Jeśli potrzebujesz pomocy w zakresie:
Korzystanie z maszyny do lodów
Serwisem lub naprawami
Skontaktuj się ze sklepem, w którym kupiłeś urządzenie

Przepisami
Lody mleczne
Składniki:

Mleko pełne	450ml
Śmietanka kremówka	200ml
Cukier biały	70 g

Ważne:
Przed przygotowaniem mieszanki lodowej należy schłodzić miskę w zamrażarce przez co najmniej 8 godzin.
Sposób przygotowania:
- Mieszaj lekką śmietankę, aż stanie się lepka.
- Wymieszaj mleko, lekką śmietankę i cukier. Następnie przechowuj je w lodówce i schłodź do temperatury 5-10℃.
- Włącz urządzenie i wlej zmieszane składniki do maszynki do lodów.

Lody bananowe
Składniki:

duży dojrzały banan	1 szt. (około 130 g)
Czyste mleko	310 ml
Śmietanka kremówka	200 ml
Cukier biały	80 g

Ważne:
Przed przygotowaniem mieszanki lodowej należy schłodzić miskę w zamrażarce przez co najmniej 8 godzin.
Sposób przygotowania:

- Rozgnieć banana.
- Wymieszaj lekką śmietankę, aż uzyska lepką konsystencję.
- Wymieszaj rozgniecionego banana, mleko, lekką śmietankę i cukier biały. Następnie przechowuj mieszankę w lodówce i schłodź do temperatury 5-10℃.
- Włącz urządzenie i włóż wymieszane składniki do maszynki do lodów.

Lody mango
Składniki:

Mango	2 sztuki (około 200 g)
Mleko pełne	260 ml
Śmietanka kremówka	180 ml
Cukier biały	80 g

Ważne:
Przed przygotowaniem mieszanki lodowej należy schłodzić miskę w zamrażarce przez co najmniej 8 godzin.

Sposób przygotowania:

- Rozgnieć mango.
- Wymieszaj lekką śmietankę, aż uzyska lepką konsystencję.
- Wymieszaj rozgniecione mango, mleko, lekką śmietankę i cukier biały. Następnie przechowuj mieszankę w lodówce i schłodź do temperatury 5-10℃.
- Włącz urządzenie i włóż zmieszane składniki do maszynki do lodów.

Lody matcha z rodzynkami
Składniki:

Żółtka jaj	5 szt.
Mleko pełne	325 ml
Śmietanka kremówka	130 ml
Cukier biały	13 g
Proszek matcha	20 g
Rodzynki	kilka sztuk

Ważne:
Przed przygotowaniem mieszanki lodowej należy schłodzić miskę w zamrażarce przez co najmniej 8 godzin.

Sposób przygotowania:

- Podgrzej mleko do temperatury 60°C.
- Wymieszaj żółtka i cukier biały, aż cukier się rozpuści. Następnie wymieszaj z podgrzanym mlekiem i podgrzej do wrzenia. Ostudź do temperatury 5°C.
- Wymieszaj lekką śmietankę, aż uzyska lepką konsystencję.
- Wymieszaj wszystkie składniki. Następnie przechowuj je w lodówce i schłodź do temperatury 5-10°C.
- Włącz urządzenie i włóż zmieszane składniki do maszynki do lodów.

Lody truskawkowe

Składniki:

Świeże truskawki	250 g
Mleko pełne	250 ml
Śmietanka kremówka	160 ml
Cukier biały	60 g

Ważne:

Przed przygotowaniem mieszanki lodowej należy schłodzić miskę w zamrażarce przez co najmniej 8 godzin.

Sposób przygotowania:

- Zmiksuj truskawki.
- Wymieszaj lekką śmietankę, aż uzyska lepką konsystencję.
- Wymieszaj rozgniecione truskawki, mleko, lekką śmietankę i cukier biały. Następnie przechowuj je w lodówce i schłodź do temperatury 5-10°C.
- Włącz urządzenie i włóż zmieszane składniki do maszynki do lodów.

Lody czekoladowe

Składniki:

Czekolada	90 g
Mleko pełne	350 ml
Śmietanka kremówka	220 ml
Cukier biały	60 g

Ważne:

Przed przygotowaniem mieszanki lodowej należy schłodzić miskę w zamrażarce przez co najmniej 8 godzin.

Sposób przygotowania:

- Podgrzej mleko i cukier biały. Następnie dodaj czekoladę i mieszaj, aż się rozpuści.
- Mieszaj lekką śmietankę, aż uzyska lepką konsystencję.
- Wymieszaj wszystkie składniki. Następnie przechowuj je w lodówce i schłodź do temperatury 5-10°C.
- Włącz urządzenie i włóż wymieszane składniki do maszynki do lodów.

Lody z czerwoną fasolą
Składniki:
Fasola czerwona 230 g
Mleko pełne 260 ml
Śmietanka kremówka 150 ml
Cukier biały 80 g
Ważne:
Przed przygotowaniem mieszanki lodowej należy schłodzić miskę w zamrażarce przez co najmniej 8 godzin.
Sposób przygotowania:

- Rozgnieć czerwoną fasolę. Następnie wymieszaj ją z mlekiem i białym cukrem.
- Mieszaj lekką śmietankę, aż uzyska lepką konsystencję.
- Wymieszaj wszystkie składniki. Następnie przechowuj je w lodówce i schłodź do temperatury 5-10℃.
- Włącz urządzenie i włóż wymieszane składniki do maszynki do lodów.

Lody jogurtowe
Składniki:
Jogurt 320 ml
Śmietanka kremówka 200 ml
Cukier biały 75 g
Sok truskawkowy 110 ml
Sok z cytryny 15 ml
Ważne:
Przed przygotowaniem mieszanki lodowej należy schłodzić miskę w zamrażarce przez co najmniej 8 godzin.
Sposób przygotowania:

- Mieszaj lekką śmietankę, aż stanie się lepka.
- Wymieszaj wszystkie składniki, a następnie przechowuj je w lodówce i schłodź do temperatury 5-10°C.
- Włącz urządzenie i włóż wymieszane składniki do maszynki do lodów.

GWARANCJA

Gwarancje ustawowe (informacja prawna)

Niezależnie od gwarancji handlowej konsument korzysta z ustawowej gwarancji zgodności przewidzianej w art. L.217-3 do L.217-8 francuskiego kodeksu konsumenckiego (okres obowiązywania: 2 lata od dostawy towaru), a także z gwarancji na wady ukryte przewidzianej w art. 1641 i 1648 francuskiego kodeksu cywilnego. Gwarancje ustawowe mają zastosowanie zgodnie z prawem, niezależnie od gwarancji handlowej i bez żadnych kosztów dla konsumenta.

Gwarancja handlowa H.KOENIG

Gwarancja handlowa H.KOENIG obowiązuje przez 2 lata w przypadku nowych produktów, licząc od daty zakupu lub dostawy. Do skorzystania z serwisu wymagane jest przedstawienie dowodu zakupu.
Produkt podlega naprawie w okresie gwarancyjnym i po jego upływie. Dostępność części zamiennych jest zapewniona zgodnie z obowiązującymi przepisami. Akcesoria, materiały eksploatacyjne i części wymienialne przez użytkownika można zamówić, w zależności od dostępności, pod adresem: https://sav.hkoenig.com

Co obejmuje gwarancja handlowa

• Awarie i usterki wynikające z udowodnionej wady produkcyjnej występującej podczas normalnym użytkowaniu zgodnie z instrukcją obsługi.
• Naprawa, w tym robocizna i wymiana części uznanych za wadliwe.

Co nie jest objęte gwarancją (gwarancja handlowa)

Gwarancja handlowa nie ma zastosowania w następujących przypadkach. Wyłączenia te nie mają wpływu na stosowanie gwarancji ustawowych.
• Normalne zużycie wynikające z użytkowania produktu.
• Części zużywające się i materiały eksploatacyjne związane z rutynową konserwacją, których żywotność zależy od użytkowania i konserwacji (np. filtry, baterie, uszczelki, szczotki, akcesoria itp.).
• Przypadkowe uszkodzenia (uderzenia, upadki, nieprawidłowe użytkowanie).
• Niewłaściwe użytkowanie lub nieprzestrzeganie instrukcji zawartych w instrukcji obsługi.
• Nieprawidłowa konserwacja lub jej brak (np. brak konserwacji filtrów, zatkane kanały, nieprzeprowadzenie zalecanego czyszczenia itp.).
• Uszkodzenia spowodowane czynnikami zewnętrznymi (pożar, zalanie, przepięcie, wahania napięcia, ekstremalne warunki pogodowe itp.).
• Produkt zmodyfikowany, rozmontowany lub naprawiony przez osobę nieuprawnioną.
• Użycie profesjonalne lub użycie do celów innych niż domowe, gdy produkt nie jest przeznaczony do takiego użytku.
• Nieprawidłowa instalacja lub montaż, chyba że zostały one przeprowadzone przez autoryzowanego technika lub przedstawiciela firmy H.KOENIG.
• Produkt z brakującym, zmienionym lub nieczytelnym numerem seryjnym.
• Awarie spowodowane okolicznościami niezależnymi od nas (np. zdarzenia nadzwyczajne, klęski żywiołowe).

Części zużywające się

Niektóre części mają ograniczoną żywotność, na którą wpływają warunki użytkowania i konserwacji. Ich wymiana jest uważana za rutynową konserwację w ramach gwarancji handlowej, bez uszczerbku dla gwarancji ustawowych.

Jak uzyskać wsparcie

Aby uzyskać pomoc, odwiedź stronę: https://sav.hkoenig.com
• Wprowadź numer referencyjny urządzenia, aby uzyskać dostęp do dostępnych zasobów (instrukcja obsługi, często zadawane pytania, rozwiązywanie problemów).
• Jeśli żadne rozwiązanie nie pomaga, skorzystaj z opcji „Czy odpowiedź rozwiązała Twój problem?”, aby uzyskać dostęp do formularza zgłoszenia pomocy.
• Po przesłaniu zgłoszenia nasz zespół obsługi posprzedażowej skontaktuje się z Tobą.

Naprawy (praktyczne porady)

• Zachowaj dowód zakupu.
• Przed wysyłką starannie zapakuj urządzenie, aby uniknąć uszkodzeń podczas transportu.

Części eksploatacyjne i akcesoria

Części eksploatacyjne i akcesoria (np. filtry, uszczelki, baterie, szczotki, akcesoria) mogą wymagać wymiany w zależności od użytkowania i konserwacji. Można je zamówić, w zależności od dostępności, pod adresem: https://sav.hkoenig.com
W przypadku trudności z dostępem do portalu obsługi posprzedażowej można skontaktować się z naszym działem obsługi klienta za pośrednictwem strony kontaktowej: https://www.hkoenig.com/html/contact.htm

ŚRODOWISKO

UWAGA:



Nie należy wyrzucać tego produktu wraz z innymi produktami gospodarstwa domowego. Odpady tego typu podlegają segregacji w poszczególnych gminach, dlatego należy poinformować lokalne władze o miejscach, w których można zwrócić ten produkt. Produkty elektryczne i elektroniczne zawierają substancje niebezpieczne, które mają szkodliwy wpływ na środowisko lub zdrowie ludzkie i powinny być poddane recyklingowi. Symbol ten oznacza, że sprzęt elektryczny i elektroniczny należy wybierać ostrożnie, a pojemnik na odpady na kółkach jest oznaczony krzyżykiem.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin - 77290 Mitry Mory - Francja

www.hkoenig.com - sav@hkoenig.com - contact@hkoenig.com - Tel.: +33 1 64 67 00 05





Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

V10 – 02/2026

LIVRE DE RECETTES

Sorbets & Glaces



RECETTES · RECETTES · RECETTES · RECETTES · SCAN ME

http://dl.hkoenig.com/SiteHkoenig/livret_glaces_FR

Vivement l'été