

HKoenig

hf250

Instruction Manual

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



Ice cream maker

Turbine à glace
Eismaschine
Ijsmachine
Heladera
Gelatiera
Maszyna do lodow



ENGLISH

Instruction Manual:

KI Series Automatic Self-Refrigerated Frozen Ice Cream & Sorbet Maker

For your safety and continued enjoyment of this product, always read the instruction book carefully before using.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. **READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.**
2. To protect against risk of electric shock, do not place cord, plug, or base of appliance in water or any other liquid.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Always unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contact with moving parts. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away during operation to reduce the risk of injury and/or damage to the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner.
7. The use of attachments not recommended by Manufacturer may cause fire, electric shock or risk of injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Keep hands and utensils out of freezer bowl while in

use to reduce the risk of injury to persons or to the appliance itself. **DO NOT USE SHARP OBJECTS OR UTENSILS INSIDE THE BOWL!** Sharp objects will scratch and damage the inside of the bowl. A rubber spatula or wooden spoon may be used when the appliance is out of power.

11. This appliance is for household use.

12. Do not use the freezer bowl on flames, hot plates or stoves. Do not expose to heat source. Do not wash in dishwasher; doing so may cause risk of fire, electric shock or injury.

13. This appliance may be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience or knowledge, provided that they are supervised or instructed in the safe use of the appliance and that they fully understand the potential hazards.

14. If the power cord is damaged, it must be replaced with an after-sales service to avoid any danger.

15. The device must not be used if it has been dropped, it obvious signs of damage are visible or if it has leaks.

16. This appliance may be used by children of at least 8 years of age, as long as they are supervised and have been given instructions about using the appliance safely and are fully aware of the dangers involved.

17. Cleaning and maintenance should not be carried out by children unless they are at least 8 years of age and are supervised by an adult.

18. Keep the appliance and its power cord out of reach of children under 8 years of age.

19. When using electrical equipment, safety precautions must always be taken to prevent the risk of fire, electric

shock and/or injury in the event of misuse.

20. Make sure that the voltage rating on the typeplate corresponds to your main voltage of your installation.

If this is not the case, contact the dealer and do not connect the unit

21. Never leave the unit unattended while in operation.

22. This appliance is intended for use in domestic and similar applications such as :

- kitchen areas in shops, offices and other working environments
- farmhouses
- in hotels, motels and other residential environments
- guest rooms.

CAUTIONS

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

- . Do not immerse base in water.
- . To reduce the risk of fire or electric shock, do not disassemble the base. Note: the base does not contain any user-serviceable parts
- . Never clean with scouring powders or hard implements.

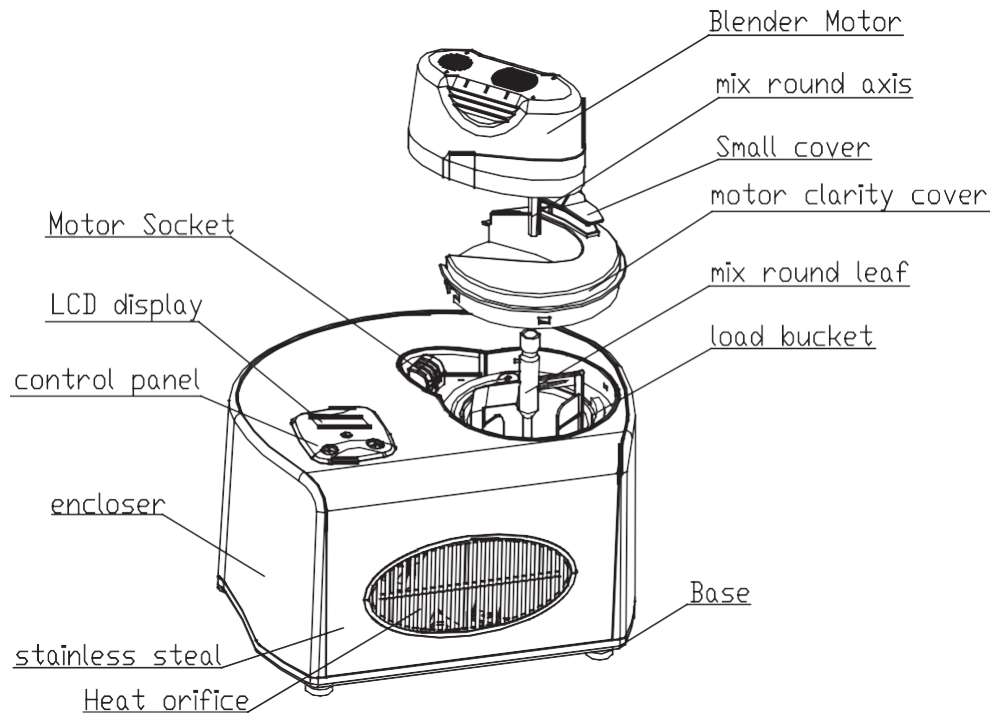


Illustration.1- explode view

How to assemble the Ice Cream Maker: Before assembly please be sure the power cord is unplugged.

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

Cleanness: Before use, thoroughly wash all parts that will come into contact with the ice cream (including the fixed bowl, removable bowl, mixing arm and transparent cover).

Prepare recipe ingredients: Prepare recipe ingredients from your own recipe or from a recipe booklet, and pour the WELL PREPARED (Ref. the "recipe booklet" in part 2 for different recipe preparing) recipe ingredients into the removable bowl. You do not need to freeze the bowl for hours in a freezer in advance, this machine has a BUILT-IN COMPRESSOR that freezes the recipe ingredient in operation thus ensure the output of ice cream.

Place the removable bowl inside the fixed bowl in the machine body, then place the mixing arm in middle of the removable bowl in which the arm does not fit tightly at the beginning, it just rests in the center of the bowl, with the circle side facing up.

Cover: Insert the mixing arm into the socket in base of Motor part, meantime, make sure the plug of motor gets in its socket and the transparent cover be fixed in position. Do not forget to cover the small lid at last.

START MAKING ICE CREAM:

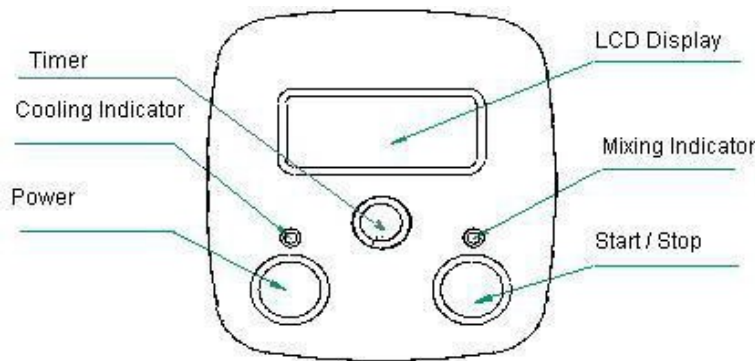


Illustration.2-Control Board

1. CONNECT TO ELECTRICITY

Check voltage to be sure that the voltage indicated on the name plate agrees with your home voltage, then plug into the correct socket.

2. OPERATION OF FUNCTION BUTTONS

[POWER] Button: After connecting with the electricity, press the [POWER] button to electrify the machine and the LCD displays "50:00" which means the default operating time is 50 minutes.

[TIMER] Button: 10,30,40 and 50 minutes of operation time is optional and can be preset by repeatedly pressing [TIMER] Button. You can choose different operating time to your taste. (Default operating time is 50 minutes).

[START/STOP] Button: After the time set, press the [START/STOP] Button to start. It begins mixing immediately and the GREEN indicator lights up, 2 minutes later it begins cooling and the RED indicator lights up.

When the count-down ends, the operation automatically stops and it hears 10 times of "Di Di Di" sound. The LCD displays "00:00".

If no one seems to serve the ice cream or turn off the machine in 10 minutes, it automatically enters into a "**Extended Cooling Function**" to keep the ice cream not defrosted.

Extended Cooling Function: The machine runs the COOLING function(no mixing) for 10 minutes in every 10 minutes, totally 1 hour, then returns to the initial default status(Electrified but no operation).

[Caution]: Always remember to unplug from outlet when you server the finished ice cream to avoid an electric shock.

3. Adjusting Operations:

(1) Break off Operation: You can stop the machine by pressing the [START/STOP] Button for 2 seconds, or pressing the [Power] button for one time whenever the machine is running.

(2) Operating Time Adjusting(In Operation): Whenever the machine is running, you can add the operating time by repeatedly pressing the [TIMER] Button, 5 minutes added each pressing till it reaches the

maximum 50 minutes displayed on the LCD.

(3) Adding Time Operation(After Operating Time Finished): When the preset time(30 minutes etc.) finishes and the machine stops and returns to the initial default status, if you like a harder consistency, you can restart the machine by pressing the [START/STOP] Button for 2 seconds. Once again select an operating time (10/30/40/50 minutes) by pressing [TIMER] button, then again press the [START/STOP] button in turn, the machine will continue

to run down the time you selected and then stops and returns to the initial default status.

4. Controlling the Volume of the Ingredients

To avoid overflow and waste, please make sure that the ingredients do not exceed 80% of capacity of the removable bowl(Ice cream expands when being formed)

STORAGE OF ICE CREAM:

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

NOTE: Do not store frozen desserts or drinks in the removable bowl. Desserts and drinks will stick to the side of the removable bowl and may damage the bowl. Store only in a plastic airtight container. You can store the desserts frozen for a limited period, however keeping it too long will reduce its quality and flavor. After one or two weeks the structure of ice cream deteriorates and the fresh taste lost.

Several Rules should be followed to store the desserts in a freezer:

1. Finished frozen desserts can be kept in the removable bowl in a freezer for no more than 30 minutes at a time. Transfer frozen desserts to an airtight container for longer storage in the freezer.
2. Maintain a minimum temperature of 12 °F
3. Mark the prepare date and type of desserts on the container
4. Do not refreeze and consume the desserts which has totally or partly defrosted.

Ice Cream Recipe Manual

BASIC ICE CREAMS VANILLA ICE CREAM

Preparation: 5 minutes, plus 30 – 50 minutes chilling time; optional 2 hours to ripen. Makes ten 1/2-cup servings.

1 cup whole milk, well chilled 3/4 cup granulated sugar

2 cups heavy cream, well chilled

1 – 2 teaspoons pure vanilla extract, to taste

In a medium bowl, use a hand mixer or a whisk to combine the milk and granulated sugar until the sugar is dissolved, about 1 – 2 minutes on low speed. Stir in the heavy cream and vanilla to taste. Turn machine on, pour mixture into freezer bowl through ingredient spout and let mix until thickened, about 25 – 30 minutes.

Nutritional analysis per serving:

Calories 239 (68% from fat) . carbo. 17g . pro 2g . fat 18g . sat. fat 11g . chol. 69mg . sod. 30mg

VARIATIONS:

Mint Chip: Omit the vanilla and replace with 1 to 1-1/2 teaspoons pure peppermint extract (to taste). Chop your favorite 4-ounce bittersweet or semi-sweet chocolate bar into tiny uneven pieces. Add the chopped chocolate during the last 5 minutes of mixing.

Butter Pecan: Melt 1 stick unsalted butter in a 10-inch skillet. Add 1 cup roughly chopped pecans and 1 teaspoon kosher salt. Cook over medium-low heat, stirring frequently until the pecans are lightly browned.

Remove from the heat, strain (the butter will have a pecan flavor and may be reserved for another use). Allow the pecans to cool completely. Add the toasted buttered pecans during the last 5 minutes of mixing.

Cookies & Cream: Add 3/4 cup coarsely chopped cookies or your favorite candy (chocolate chip, Oreos., Mint Oreos., etc.) during the last 5 minutes of mixing.

BASIC CHOCOLATE ICE CREAM

Preparation: about 1 hour (active time about 5- 10 minutes), plus 30 - 50 minutes chilling time; optional 2 hours to ripen.

Makes ten 1/2-cup servings. 1 cup whole milk

1/2 cup granulated sugar

8 ounces bittersweet or semi-sweet chocolate (your favorite), broken into 1/2-inch pieces

2 cups heavy cream, well chilled 1 teaspoon pure vanilla extract

Heat the whole milk until it is just bubbling around the edges (this may be done on the stovetop or in a microwave). In a blender or food processor fitted with the metal blade, pulse to process the sugar with the chocolate until the chocolate is very finely chopped. Add the hot milk, process until well blended and smooth. Transfer to a medium bowl and let the chocolate mixture cool completely. Stir in the heavy cream and vanilla to taste. Chill for 30 minutes or longer.

Turn the machine ON, pour chilled mixture into freezer bowl through ingredient spout and let mix until thickened, about 25 – 30 minutes. Nutritional analysis per serving:

Calories 370 (60% from fat) . carbo. 34g . pro 3g . fat 25g . sat. fat 11g . chol. 65mg . sod. 31mg

VARIATIONS:

Chocolate Almond: Add 1/2 teaspoon pure almond extract along with the vanilla. Add 1/2 - 3/4 cup chopped toasted almonds or chopped chocolate-coated almonds during the last 5 – 10 minutes of freezing.

Chocolate Cookie: Add 1/2 - 1 cup chopped cookies during the last 5 minutes of freezing.

Chocolate Fudge Brownie: Add 1/2 - 1 cup chopped day old brownies during the last 5 minutes of freezing.

Chocolate Marshmallow Swirl: When removing the ice cream to a container for freezing, layer it with dollops of your favorite chocolate sauce and scoops of marshmallow crème (fluff). Freeze at least 2 hours before serving.

FRESH STRAWBERRY ICE CREAM

Preparation: 5 – 10 minutes, plus 2 hours for the strawberries to macerate,

30 – 50 minutes chilling time; optional 2 hours to ripen. Makes twelve 1/2-cup servings. 1 pint fresh ripe strawberries, stemmed and sliced

3 tablespoons freshly squeezed lemon juice 1 cup sugar, divided

1 cup whole milk

2 cups heavy cream

1 teaspoon pure vanilla extract

In a small bowl, combine the strawberries with the lemon juice and 1/3 cup of the sugar; stir gently and allow the strawberries to macerate in the juices for 2 hours.

In a medium bowl, use a hand mixer or a whisk to combine the milk and granulated sugar until the sugar is dissolved, about 1 – 2 minutes on low speed. Stir in the heavy cream plus any accumulated juices from the strawberries and vanilla. Turn the machine ON, pour mixture into freezer bowl through ingredient spout and let mix until thickened, about 25 – 30 minutes. Add the sliced strawberries during the last 5 minutes of freezing.

Note: this ice cream will have a “natural” appearance of very pale pink; if a deeper pink is desired, sparingly add drops of red food coloring until desired color is achieved.

Nutritional analysis per serving:

Calories 222 (61% from fat) . carbo. 20g . pro 2g . fat 15g . sat. fat 10g . chol. 57mg . sod. 26mg

HOLIDAY RECIPES EGGNOG ICE CREAM

Preparation: 5 – 10 minutes, 30 – 50 minutes chilling time; optional 2 hours to “ripen” in freezer. Makes about ten 1/2-cup servings.

1/2 cup pasteurized egg product, such as EggBeaters. 3/4 cup sugar

1 cup whole milk

2 cups heavy cream

1 teaspoon rum extract

1 teaspoon brandy extract

1/2 teaspoon pure vanilla extract

1/8-1/4 teaspoon freshly grated nutmeg, to taste
Combine the pasteurized egg product and sugar in a medium bowl and beat on medium speed with a hand mixer until thickened and pale yellow in appearance, about 1-1/2 to 2 minutes. Use low speed to stir in the whole milk, heavy cream, rum extract, brandy extract, and vanilla extract. Stir in the nutmeg to taste.

Turn the machine ON, pour mixture into freezer bowl through ingredient spout and let mix until thickened, about 25 – 30 minutes. The ice cream will have a soft creamy texture. If desired, transfer the ice cream to an airtight container and place in freezer until firm, about 2 hours to “ripen.”

Nutritional analysis per serving:

Calories 244 (67% from fat) . carbo. 17g . pro 3g . fat 17g . sat. fat 11g . chol. 69mg . sod. 46.

PEPPERMINT STICK ICE CREAM

Preparation: 5 – 10 minutes, 30 – 50 minutes chilling time; optional 2 hours to “ripen” in freezer. Makes about ten 1/2-cup servings.

1 cup whole milk, well chilled 3/4 cup granulated sugar

2 cups heavy cream, well chilled 1/2 teaspoons pure vanilla extract 1 teaspoon peppermint extract

3/4 cup crushed hard peppermint candies

In a medium bowl, use a hand mixer or a whisk to combine the milk and granulated sugar until the sugar is dissolved, about 1 – 2 minutes on low speed. Stir in the heavy cream, vanilla and peppermint extract. Turn the machine ON, pour mixture into freezer bowl through ingredient spout and let mix until thickened, about 25 – 30 minutes. Add the crushed peppermint candies during the last 5 minutes of mixing.

Nutritional analysis per serving:

Calories 282 (58% from fat) . carbo. 28g . pro 2g . fat 18g . sat. fat 11g . chol. 69mg . sod. 36mg . fib 0g

SORBETS & SHERBETS FRESH LEMON SORBET

Preparation: 10 minutes + cooling time, 25 – 30 minutes chilling time;

optional 2 hours to “ripen” in freezer. Makes eight 1/2-cup servings.

2 cups sugar

2 cups water

1-1/2 cups freshly squeezed lemon juice 1 tablespoon finely chopped lemon zest *

Combine the sugar and water in a medium saucepan and bring to a boil over medium-high heat. Reduce heat to low and simmer without stirring until the sugar dissolves, about 3 – 5 minutes. Cool completely. This is called a simple syrup, and may be made ahead in larger quantities to have on hand for making fresh lemon sorbet. Keep refrigerated until ready to use.

When cool, add the lemon juice and zest; stir to combine. Turn the machine ON, pour the lemon mixture into freezer bowl through ingredient spout and mix until thickened, about 25 – 30 minutes.

When zesting a lemon or lime use a vegetable peeler to remove the colored part of the citrus rind. Nutritional analysis per serving:

Calories 204 (0% from fat) . carbo. 52g . pro .19g . fat 0g .sat. fat 0g . chol. 0mg . sod. 2mg

VARIATION:

Fresh Pink Grapefruit Sorbet: Substitute 1-1/2 cups freshly squeezed pink grapefruit juice for the lemon juice, and 1 tablespoon finely chopped grapefruit zest for the lemon zest. Add 1/4 cup Orgeat Syrup to the mixture (Orgeat Syrup is used for cocktails such as a Mai Tai or Scorpion and can be found with the drink mixers in most grocery stores).

FRESH MANGO SORBET

Preparation: 10 – 15 minutes, 30 – 50 minutes chilling time; optional 2 hours to ripen” in freezer. Makes about ten 1/2-cup servings.

4 ripe but firm mangoes, about 12 ounces each, peeled, pitted and cubed 2/3 cup sugar

1/2 cup corn syrup

6 tablespoons fresh lemon or lime juice

Combine the mango cubes, sugar, corn syrup and lemon juice in a blender or food processor that has been fitted with the metal blade.

Pulse to chop, then process until thick and smooth, scraping jar or work bowl as necessary with a spatula.

The mango purée may be made up to one day ahead; cover and refrigerate until ready to use.

Turn the machine ON, pour mango purée into freezer bowl through ingredient spout and mix until thickened, about 25 – 30 minutes.

Nutritional analysis per serving:

Calories 190 (2% from fat) . carbo. 49g . pro 1 g . fat .0g .sat. fat 0g . chol. 0mg . sod. 27mg

FRESH STRAWBERRY SORBET

Preparation: 1-1/2 hours (active, about 15 – 20 minutes), 30 – 50 minutes chilling time; optional 2 hours to “ripen” in freezer.

Makes about ten 1/2-cup servings. 1 cup sugar

1 cup water

1/4 cup corn syrup

1 quart fresh strawberries, stems removed, quartered 4 tablespoons fresh lemon or lime juice

Bring the sugar and water to a boil in a medium saucepan. Reduce the heat and simmer without stirring until the sugar is completely dissolved. Transfer to a bowl and let cool completely.

Combine the strawberries and lemon juice in a food processor fitted with the metal blade. Pulse to chop the

strawberries, about 15 – 20 times, then process until the strawberries are completely puréed, 1 – 2 minutes. Press the strawberry purée through a fine mesh strainer (chinois) to remove seeds. Combine the seedless strawberry purée with the cooled sugar syrup and corn syrup. Chill for 1 hour.

Turn the machine ON, pour strawberry purée mixture into freezer bowl through ingredient spout and mix until thickened, about 25 – 30 minutes. The sorbet will have a “soft serve” texture. If desired, transfer the strawberry sorbet to an airtight container and place in freezer until firm, about 2 hours to “ripen.”

Nutritional analysis per serving:

Calories 96 (2% from fat) . carbo. 24g . pro 0g . fat 0g .sat. fat 0g . chol. 0mg . sod. 1mg

LIME SHERBET

Preparation: 5 minutes, plus 30 –50 minutes chilling time; optional 2 hours to ripen.Makes ten 1/2-cup servings.

3 cups whole milk

1 cup frozen limeade concentrate, thawed3 tablespoons sugar

drops green food coloring, optional

Combine the milk, limeade concentrate and sugar in a blender or food processor fitted with the metal blade.Add green food coloring if desired.

Turn the machine ON, pour mixture into freezer bowl through ingredient spout and let mix until thickened, about25 – 30 minutes.

Nutritional information per serving:

Calories 69 (31% from fat) . carbo. 10g . pro. 2g . fat 2g . sat. fat. . chol. 10mg . sod. 37mg

VARIATIONS:

Orange Sherbet: Combine 3 cups whole milk with 1-1/4 cups orange juice concentrate (thawed), and 2tablespoons sugar in a blender or food processor until smooth.

Freeze as directed.

Pineapple Sherbet: Combine 1 cup fat free vanilla yogurt, 2 cups whole milk, 1 cup pineapple juice concentrate(thawed), and 3 tablespoons sugar in a blender or food processor until smooth. Freeze as directed.

FROZEN YOGURTS:

CHOCOLATE FROZEN YOGURT

Preparation: about 5 – 10 minutes, 30 – 50 minutes chilling time; optional 2 hours to“ripen” in freezer.

Makes eight 1/2-cup servings.1 cup whole milk

6 ounces bittersweet or semisweet chocolate, chopped2 cups low-fat vanilla yogurt

1/4 cup sugar

Combine the milk and chocolate in a blender or food processor fitted with the metal blade and process until well blended and smooth, 20 – 30 seconds. Add the yogurt and sugar; process until smooth, about 15 seconds.

Turn the machine ON, pour mixture into freezer bowl through ingredient spout and let mix until thickened, about 25 – 30 minutes.

Nutritional analysis per serving:

Calories 222 (31% from fat) . carbo. 36g . pro 3g . fat 8g .sat. fat .64g . chol. 4mg . sod. 46mg

VERY BERRY FROZEN YOGURT

Preparation: about 15 – 20 minutes; 30 – 50 minutes chilling time; optional 2 hours to “ripen” in freezer.Makes about eight 1/2-cup servings.

2 cups lowfat vanilla yogurt1/2 cup whole milk

1/4 cup sugar

1 12-ounce bag frozen mixed berries, puréed and strained toremove seeds

Combine the yogurt, milk, and sugar in a medium mixing bowl; using a hand mixer on medium speed, mix until sugar is dissolved, about 1-1/2 to 2 minutes. With the mixer on low speed, add the berry purée and mix until combined, about 30 – 40 seconds. Turn the machine ON, pour mixture into freezer bowl through ingredient spout and let mix until thickened, about 25 – 30 minutes.

Nutritional analysis per serving:

Calories 128 (13% from fat) . carbo. 25g . pro 4g . fat 1g .sat. fat 1g . chol. 9mg . sod. 54mg

LOW FAT PEACH FROZEN YOGURT

Preparation: 5 – 10 minutes, 30 – 50 minutes chilling time; optional 2 hours to “ripen” in freezer. Makes eight 1/2-cup servings.

1 can (14 ounces) peaches packed in juice 2 cups lowfat vanilla yogurt

1/3 cup sugar

Drain peaches, reserving 1/2 cup of the juice. In a blender or food processor fitted with the metal blade, pulse to chop the peaches.

Add the vanilla yogurt, sugar, and reserved peach juice. Process until smooth and the sugar is dissolved, about 1 minute. Turn the machine ON, pour peach/yogurt mixture into freezer bowl through ingredient spout and let mix until thickened, about 25 – 30 minutes.

Nutritional analysis per serving:

Calories 111 (6% from fat) . carbo. 24g . pro 3g . fat 1g .sat. fat 0g . chol. 5mg . sod. 39mg

PREMIUM ICE CREAMS:

VANILLA BEAN

Preparation: about 40 - 45 minutes active time (must allow time to cool completely), 30 – 50 minutes chilling time; optional 2 hours to “ripen” in freezer.

Makes about ten 1/2-cup servings. 1-1/2 cups whole milk

1-1/2 cups heavy cream

1 whole vanilla bean (about 6 inches in length) 2 large eggs

3 large egg yolks 3/4 cup sugar

Combine the milk and cream in a medium saucepan. Use a sharp knife to split the vanilla bean in half lengthwise. Use the blunt edge to scrape out the “seeds”. Stir the seeds and bean pod into the milk/cream mixture. Bring the mixture to a slow boil over medium heat, reduce the heat to low, and simmer for 30 minutes, stirring occasionally. Combine the eggs, egg yolks, and sugar in a medium bowl. Use a hand mixer on medium speed to beat until the mixture is thick, smooth, and pale yellow in color, about 1-1/2 to 2 minutes.

Remove the vanilla bean pod from the milk/cream mixture. Pour out 1 cup of the hot liquid. With the mixer on low speed, add the cup of hot milk/cream to the egg mixture in a slow steady stream. When thoroughly combined, pour the egg mixture back into the saucepan

and stir to combine. Cook, stirring constantly, over medium low heat until the mixture is thick enough to coat the back of a spoon. Transfer to a bowl, cover with a sheet of plastic wrap placed directly on the custard, and chill completely.

Turn the machine ON, pour the chilled custard into the freezer bowl and let mix until thickened, about 25 – 30 minutes.

Nutritional analysis per serving:

Calories 236 (64% from fat) . carbo. 18g . pro 4g . fat 17g .sat. fat 10g . chol. 161mg . sod. 47mg

VARIATIONS:

Use any of the variations listed for basic vanilla ice cream, or basic chocolate ice cream, p. 4.

Fresh Peaches & Cream:

Combine 2 cups chopped ripe peaches with 1/2 cup sugar and 3 tablespoons freshly squeezed lemon juice and let macerate for 2 hours. Drain and stir the accumulated juices into the chilled cream base. Chill the custard as directed, adding the reserved chopped peaches during the last 5 minutes of chilling.

Fresh Strawberries & Cream: Combine 2 cups thinly sliced, hulled fresh strawberries with 1/3 cup sugar and 3 tablespoons freshly squeezed lemon juice and let macerate for 2 hours. Drain and stir the accumulated juices into the chilled cream base. Chill the custard as directed, adding the reserved sliced strawberries during the last 5 minutes of chilling.

DECADENT CHOCOLATE ICE CREAM

Preparation: about 30 minutes + cooling time; 25 – 30 minutes chilling time. Makes eight 1/2-cup servings.

1-1/2 cups whole milk

1-1/3 cups heavy cream 1 vanilla bean

3/4 cup sugar

3/4 cup Dutch process cocoa 2 large eggs

1 large egg yolk

1 teaspoon vanilla

8 ounces bittersweet chocolate, chopped In a medium saucepan, combine the whole milk and heavy cream over medium low heat.

with a sharp knife, split the vanilla bean lengthwise;

use the blunt edge of the knife to scrape out the “seeds” of the vanilla bean. Stir the seeds and bean pod into the milk/cream mixture. Simmer the milk/cream mixture over low heat for 30 minutes. After 30 minutes, remove the vanilla bean pod and discard or rinse and reserve for another use. Combine the sugar, cocoa, eggs, and egg yolk in a medium bowl; use a hand mixer on medium speed to beat the sugar, cocoa, and eggs until thickened like mayonnaise. Measure out 1 cup of the hot milk/cream mixture. With the mixer on low speed, add the hot milk/cream in a slow, steady stream and mix until completely incorporated. Stir the chopped chocolate into the saucepan with the hot milk/cream, then stir the egg mixture into the hot milk/cream. Cook over low heat, stirring constantly, until the mixture thickens and begins to resemble a chocolate pudding.

Transfer the chocolate mixture to a bowl. Cover with plastic wrap placed directly on the surface of the chocolate mixture, and refrigerate until completely cooled.

Turn the machine ON, pour the chilled custard into the freezer bowl and let mix until thickened, about 25 – 30 minutes.

Nutritional analysis per serving:

Calories 438 (57% from fat) . carbo. 42g . pro 7g . fat 29g .

sat. fat 12g . chol. 148mg . sod. 59mg

COFFEE ICE CREAM

Preparation: 5 minutes, plus 30 – 50 minutes chilling time; optional 2 hours to ripen. Makes ten 1/2-cup servings.

1 cup whole milk, well chilled 3/4 cup granulated sugar

2 – 3 tablespoons instant espresso or coffee, to taste 2 cups heavy cream, well chilled

1 teaspoon pure vanilla extract

In a medium bowl, use a hand mixer or a whisk to combine the milk, granulated sugar, and espresso powder until the sugar and espresso are dissolved, about 1 – 2 minutes on low speed. Stir in the heavy cream and vanilla. Turn the machine ON, pour the mixture into freezer bowl and let mix until thickened, about 25 – 30 minutes.

Nutritional analysis per serving:

Calories 241 (67% from fat) . carbo. 18g . pro 3g . fat 18g . sat. fat 11g chol. 69mg . sod. 30mg

VARIATION:

Mocha Chip Ice Cream: Use 1-1/2 tablespoons each instant espresso powder and Dutch process cocoa instead of just espresso powder. Chop your favorite 4-ounce bittersweet or semi-sweet chocolate bar into tiny uneven pieces. Add the chopped chocolate during the last 5 minutes of mixing.

KIDS' FAVORITES:

SLUSHIES

Preparation: 5 minutes or less; 15 – 20 minutes; plus 15 - 20 minutes chilling time. 4 cups cola or other soda, lemonade, cranberry juice, white grape juice, Kool-Aid., chilled .

Turn the machine ON, pour soda into freezer bowl and let mix until thick and slushy, about 15 to 20 minutes.

Serve immediately, or if

desired, transfer to an airtight container and store in the freezer. Remove from freezer at least 20 minutes before serving.

Do not use sugar free products to make slushies. Nutritional analysis per serving:

Calories 103 (0% from fat) . carbo. 27g . pro 0g . fat 0g . sat. fat 0g . chol. 0mg . sod. 5mg

CHOCOLATE FUDGESICLE ICE CREAM

Preparation: 5 minutes or less; 15 – 20 minutes; plus 15 - 20 minutes chilling time. Makes ten 1/2-cup servings.

2 packages (3.4 – 3.9 ounce) instant chocolate pudding 3 cups reduced fat or lowfat milk, chilled

Place the ingredients in a medium mixing bowl and combine until well blended. Turn machine ON, pour the mixture into freezer bowl, and let mix until mixture thickens, about 20 – 25 minutes. Serve immediately, or if desired, transfer to an airtight container and store in the freezer.

VARIATION:

Use your favorite flavor of instant pudding; white chocolate was a particular hit.

Nutritional analysis per serving (made with lowfat milk): Calories 53 (15% from fat) . carbo. 9g . pro 3g . fat 1g . sat. fat 0g . chol. 4mg . sod. 115mg

Nutritional analysis per serving (made with reduced fat milk):

Calories 59 (25% from fat) . carbo. 9g . pro 3g . fat 2g . sat. fat 1g . chol. 6mg . sod. 113mg

FROZEN DRINKS:

THICK AND FROSTY PI.A COLADAS

Preparation: 5 minutes or less; 15 – 20 minutes; plus 15 - 20 minutes chilling time. Makes twelve 1/2-cup servings.

3 cups whole milk

1 can (10-ounce) frozen pi.a colada concentrate, thawed 1 teaspoon rum extract Combine the milk, pi.a colada concentrate, and rum extract in a blender or food processor fitted with the metal blade. Process to combine, about 15 seconds. Turn machine ON, pour into freezer bowl through ingredient spout and let mix until mixture becomes slushy, about 20 – 25 minutes. Serve immediately for frozen drinks.

Nutritional information per serving:

Calories 115 (76% from fat) . carbo. 4g . pro. 3g . fat 10g . sat. fat 8g . chol. 8mg . sod. 34mg

FROZEN STRAWBERRY DAIQUIRIS

Preparation: 5 minutes or less; 15 – 20 minutes; plus 15 - 20 minutes chilling time. Makes ten 1/2-cup servings.

1 cup fresh strawberries, washed and hulled (may also use frozen thawed, no sugar added) 2-1/2 cups

water, 2/3 cup granulated sugar, 1/2 cup lime juice, 1/2 cup light rum

Place the strawberries in a blender or food processor fitted with the metal blade; pulse to chop, then process to purée, about 20 – 30 seconds.

Add the remaining ingredients and process until smooth. Turn the machine ON, pour pureéd strawberry mixture into freezer bowl through ingredient spout and mix until the mixture becomes slushy, about 20 – 25 minutes. Serve immediately.

Nutritional information per serving:

Calories 83 (0% from fat) . carbo 14g . pro. 0g . fat 0g .sat. fat 0g . chol. 0mg. sod. 1mg

Cleaning Tips:

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

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

WARRANTY

The warranty period for our products is 2 years, unless otherwise stated, starting from the date of initial purchase or the date of delivery.

If you have any problems or questions, you can easily access our help pages, troubleshooting tips, FAQ, and user manuals on our service site: <https://sav.hkoenig.com>.

By typing the reference name of your device in the search bar, you can access all available online support, designed to best meet your needs.

If you still cannot find an answer to your question or problem, then click on "Did the answer solve your problem?". This will direct you to the Customer Support Request Form, which you can fill out to validate your request and get help.

WARRANTY CONDITIONS

The warranty covers all failures occurring under normal use, in accordance with the usage and specifications in the user's manual.

This warranty does not apply to packaging or transportation problems during shipment of the product by the owner. It also does not include normal wear and tear of the product, nor maintenance or replacement of consumable parts.

EXCLUSION OF WARRANTY

- Accessories and wearing parts (*).
- Normal maintenance of the device.
- All breakdowns resulting from improper use (shocks, failure to comply with power supply recommendations, poor conditions of use, etc.), insufficient maintenance or misuse of the device, as well as the use of unsuitable accessories.
- Damage of external origin: fire, water damage, electrical surge, etc.

- Any equipment that has been disassembled, even partially, by persons other than those authorized to do so (notably the user).
- The products whose serial number would be missing, deteriorated or illegible that would not allow its identification.
- The products subjected to leasing, demonstration, or exhibition.

(*) Some parts of your device, called wear parts or consumables, deteriorate with time and frequency of use of your device. This wear and tear are normal but can be accentuated by poor conditions of use or maintenance of your device. These parts are therefore not covered by the warranty.

The accessories supplied with the device are also excluded from the warranty. They cannot be exchanged or refunded. However, some accessories can be purchased directly through our website:

<https://sav.hkoenig.com/>.

ENVIRONMENT

CAUTION:



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

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin, 77290 Mitry-Mory, France
www.hkoenig.com - <https://en.hkoenig.com> - Tél: +33 1 64 67 00 05

FRANÇAIS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Dans toute utilisation d'appareils électriques, des précautions de base sont à respecter. LIRE ATTENTIVEMENT CETTE NOTICE AVANT LA PREMIERE UTILISATION DE L'APPAREIL.

- Vérifier que la tension du réseau correspond bien à celle de l'appareil.
- Ne jamais laisser votre appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement. Toujours débrancher l'appareil après utilisation, et avant toute action de démontage ou de nettoyage.
- Ne pas laisser l'appareil à la portée des enfants. Ne pas utiliser en présence d'enfants sans une étroite surveillance.
- Utiliser l'appareil uniquement pour des usages domestiques, et uniquement pour de l'alimentation, conformément aux indications de ce mode d'emploi.
- Ne pas nettoyer au lave-vaisselle mais uniquement avec de l'eau chaude savonneuse.
- Ne jamais toucher les éléments en cours de fonctionnement. Prendre toutes précautions pour éloigner vos mains, cheveux, vêtements et autres accessoires des parties en mouvement.
- Ne jamais retirer ou changer une partie ou un accessoire sur l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement.
- Ne jamais plonger l'appareil, le cordon ou la prise dans l'eau ou tout autre liquide. Utiliser un chiffon humide pour leur nettoyage. Ne pas utiliser avec les mains humides.
- Ne pas dépasser le niveau de remplissage maximum (3/4)

dubol) car la glace va gonfler pendant la réfrigération.

- Toujours mettre les ingrédients dans le bol amovible et jamais directement dans le compartiment du compresseur.
- Pour éviter tout risque de blessure, ne pas introduire vos doigts ou tout autre objet dans l'appareil pendant qu'il est en fonctionnement.
- Ne pas installer l'appareil à proximité d'une source de chaleur.
- Le placer sur une surface sèche et stable.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur et l'entreposer dans un endroit sec.
- Ne couvrir en aucun cas les aérations du bloc moteur et du compresseur pendant le fonctionnement.
- Débrancher l'appareil avant de le nettoyer ou de le ranger. Ne pas tirer sur le cordon. Veiller à ce qu'on ne puisse pas se prendre les pieds dans le cordon d'alimentation. Ne pas le plier ni le mettre en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne pas utiliser votre appareil si le cordon d'alimentation ou l'appareil sont endommagés de quelque façon que ce soit. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un technicien agréé.
- Ne jamais réparer l'appareil vous-même. Vous perdriez le bénéfice de la garantie. Comme tout appareil électrique, il doit être réparé par une personne qualifiée. De même, le changement du cordon d'alimentation représente un réel danger et il est nécessaire de contacter un réparateur agréé.
- L'appareil ne doit pas être utilisé s'il a chuté, s'il y a des signes visibles de dommages ou en cas de fuite .
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'elles bénéficient d'une surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles en comprennent bien les dangers potentiels.

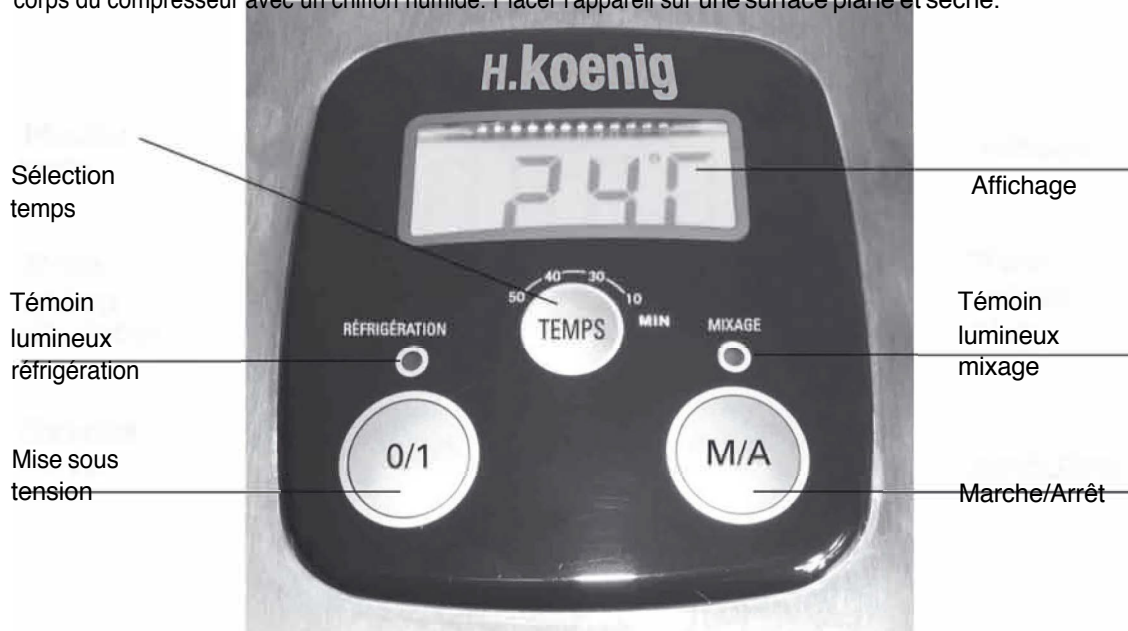
. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé auprès d'un Service après-vente afin d'éviter tout danger.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent bien les dangers encourus.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte.
- Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
- Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité doivent toujours être prises pour prévenir tout risque d'incendie, de choc électrique et/ou de blessure en cas de mauvaise utilisation.
- Vérifier que le voltage indiqué sur la plaque signalétique de l'appareil correspond bien à celui de votre installation électrique. Si ce n'est pas le cas, adressez-vous au revendeur et ne branchez pas l'appareil
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que :

- les zones de cuisine dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail
- les fermes
- dans les hôtels, les motels et autres environnements de type résidentiel
- les chambres d'hôtes.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Avant la 1ère utilisation, laver et sécher les pièces qui seront en contact avec les aliments. Nettoyer le bloc moteur et le corps du compresseur avec un chiffon humide. Placer l'appareil sur une surface plane et sèche.



1. Préparez les ingrédients nécessaires à votre recette. Si certains ingrédients doivent être cuits, faites-le la veille car les ingrédients introduits dans l'appareil doivent avoir complètement refroidis.
2. Seuls les fruits écrasés doivent être introduits dans la préparation. Les fruits en morceaux doivent être ajoutés uniquement à la fin de la réfrigération.
3. Placez les ingrédients au réfrigérateur à une température d'environ 6-8 degrés.
4. Versez les ingrédients froids dans le bol à crème glacée. Ne dépassez pas le niveau maximum (3/4 du bol) car la crème glacée va prendre du volume pendant la réfrigération.
5. Placez le joint caoutchouc sur le haut du compartiment.
6. Placez le bol rempli dans le compartiment.
7. Positionnez la pale plastique du mixeur au centre du bol.
8. Placez le couvercle transparent en poussant vers le bas et tournez vers la droite pour verrouiller le couvercle dans les encoches prévues à cet effet.
9. Positionnez le bloc moteur en vous assurant que l'axe est bien inséré dans le haut de la pale plastique.
10. Branchez l'appareil sur le secteur.
11. Pressez le bouton « 0/1 », l'écran affiche « 50 :00 ». L'appareil est prêt à fonctionner.
12. Sélectionnez le temps de réfrigération souhaité en pressant le bouton « TEMPS » (par paliers de 10 minutes). Attention: Le palier 20 minutes n'existe pas.
13. Appuyez sur le bouton « M/A ». Après quelques secondes, le mixage commence. Le voyant vert s'allume.
14. Au bout de 2 minutes, la réfrigération commence et le voyant rouge s'allume.

Conseils de Nettoyage:

Attention : la fiche doit être retirée avant le nettoyage de l'appareil pour éviter les chocs électriques.

1. Retirez la lame du mélangeur, essuyez-la avec un chiffon humide
2. Retirez la cuve amovible, nettoyez-la avec un chiffon doux humidifié
3. Essuyez le couvercle transparent et le couvercle de remplissage avec un chiffon humide
4. Enlevez la saleté sur le boîtier ou tout autre endroit avec un chiffon humide et ne versez pas d'eau sur le cordon, la fiche et la bouche de ventilation ; ne plongez pas l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide
5. Séchez complètement avec un chiffon sec, puis remettez les accessoires en place

RECETTES

GLACE VANILLE AU COULIS DE FIGUE

Ingrédients

- 1/2 litre de lait entier
- 150g de sucre cristallisé
- 3 gousses de vanille
- 300g de sucre glace
- 5 jaunes d'œufs
- 100g de crème fraîche liquide
- 500g de figues
- 25g de glucose

PRÉPARATION

Faites infuser les gousses de vanille fendues en deux dans le lait chaud pendant 1/2 heure, retirez-les. Dans un saladier, faites blanchir les jaunes d'œufs et le sucre. Remettez le lait à chauffer dans une casserole jusqu'à ébullition.

Ajoutez alors la crème et faites reprendre l'ébullition. Versez aussitôt sur le mélange œufs/sucre en remuant très rapidement.

Faites cuire le tout 4 à 5 minutes à la nappé, en mélangeant *avec* une spatule en bois. Laissez refroidir complètement.

Versez la préparation dans la turbine à glace et faites tourner pendant 30 minutes.

Lavez les fruits et égouttez les. Si nécessaire, épurez les fruits trop mûrs en les chauffant 10 minutes au bain-marie.

Mixez-les afin d'obtenir de la pulpe et ajoutez alors le sucre glace et le glucose en mélangeant bien au fouet. Versez le coulis sur *VOS* boules de glaces de vanille.

SORBET ABRICOTS

Ingrédients

- 1 kg d'abricots bien mûrs
- 100g de sucre glace
- 1 citron *vert*
- 1 litre de sirop

PRÉPARATION

Lavez et dénoyotez les abricots. Mixez la chair en purée. Ajoutez le jus de citron et le sucre. Mélangez bien le tout et laissez reposer 1 heure au réfrigérateur.

Mettez le tout dans la turbine à glace et faites tourner pendant 30 minutes.

COUPE REINETTE OU VIGNAN

Disposez dans une coupe le sorbet pomme et la glace cannelée. Accompagnez de quelques macarons.

Ingrédients pour le sorbet pomme

- 1 kg de pommes reinette du Vignan
- 120g de sucre glace
- 1 citron *vert*
- 1/2 litre de jus de pomme 100% fruits

PRÉPARATION DU SORBET POMME

Epluchez, épépinez les pommes et coupez-les en morceaux . Mixez les en purée. Ajoutez le sucre et le jus de citron, mélangez le tout.

Faites chauffer le jus de pomme et versez-le sur la purée. Laissez refroidir complètement. Mettez le tout dans la turbine à glace et faites tourner pendant 30 minutes .

Ingrédients pour la glace

cannelle

- 1/2 litre de lait entier+ 10 cl
- 150g de sucre cristallisé
- 20g de cannelle en poudre

- 5 jaunes d'œufs
- 100g de crème fraîche liquide

PRÉPARATION DE LA GLACE CANNELLE

Faites infuser la cannelle dans 10 cl de lait chaud pendant 20 minutes. Dans un saladier, faites blanchir les jaunes d'œufs et le sucre.

Faites chauffer le lait dans une casserole jusqu'à ébullition. Ajoutez alors la crème fraîche et faites reprendre l'ébullition.

Versez aussitôt sur le mélange œufs/sucre en remuant très rapidement.

Faites cuire le tout 4 à 5 minutes à la nappe, en mélangeant avec une spatule en bois. Ajoutez l'infusion de cannelle . Laissez refroidir complètement.

Versez la préparation dans la turbine à glace et faites tourner pendant 20 minutes.

SORBET FRUITS DES BOIS

Disposez dans une coupe les 3 sorbet. Arrosez de coulis de fraise .

Ingrédients pour le sorbet

mûre

- 1 kg de mûres
- 100g de sucre glace

- 2 citrons verts
- 1/2 litre de sirop (n°1)

PRÉPARATION DU SORBET MÛRE

Rincez les mûres et saupoudrez les de sucre glace. Mixez les en purée. Laissez reposer 1 heure au réfrigérateur .

Incorporez le sirop et le jus des citrons, mélangez.

Mettez le tout dans la turbine à glace et faites tourner pendant 30 minutes .

Ingrédients pour le sorbet myrtilles

- 1 kg de myrtilles
- 100g de sucre glace

- 2 citrons verts
- 1/2 litre de sirop (n°1)

PRÉPARATION DU SORBET MYRILLES

Rincez les myrtilles, séchez les et saupoudrez les de sucre glace. Mixez les en purée. Laissez reposer 1 heure au réfrigérateur .

Incorporez le sirop et le jus des citrons, mélangez.

Mettez le tout dans la turbine à glace et faites tourner pendant 30 minutes .

Ingrédients pour le sorbet framboises

- 1 kg de framboises
- 1/2 litre de jus d'orange
- 1/2 litre de sirop (n°1)
- 2 citrons verts
- 200g de sucre glace

PRÉPARATION DU SORBET MYRTILLES

Mixez les framboises en purée. Ajoutez le jus des citrons, le jus d'orange et le sucre glace, mélangez. Laissez reposer 2 heures au réfrigérateur. Incorporez le sirop. Mettez le tout dans la turbine à glace et faites tourner pendant 30 minutes.

Ingrédients pour le coulis de fraise

- 500g de fraises bien fraîches
- 25g de glucose
- 300g de sucre glace

PRÉPARATION DU COULIS DE FRAISE

Lavez les fraises, équeutez les. Si nécessaire, épurez les fruits trop mûrs en les chauffant 10 minutes au bain-marie.

Mixez les afin d'obtenir de la pulpe et ajoutez le sucre glace et le glucose en mélangeant bien au fouet.

GLACE À LA RÉGLISSE

Ingrédients

- 5 jaunes d'œufs
- 1/2 litre de lait entier+ 10 cl
- 100g de réglisse liquide ou en bâton
- 150g de sucre cristallisé
- 100g de crème fraîche liquide

PRÉPARATION

Faites infuser la réglisse dans 10 cl de lait pendant 25 minutes. Passez au chinois si vous utilisez de la réglisse en bâton.

Dans un saladier, faites blanchir les jaunes d'œufs et le sucre.

Faites chauffer le lait dans une casserole jusqu'à ébullition. Ajoutez la crème et faites reprendre l'ébullition.

Versez aussitôt sur le mélange œufs/sucre en remuant très rapidement.

Faites cuire le tout 4 à 5 minutes à la nappé, en mélangeant avec une spatule en bois. Versez l'infusion de réglisse à chaud.

Laissez refroidir complètement.

Mettez le tout dans la turbine à glace et faites tourner pendant 30 minutes.

GARANTIE

La durée de garantie de nos produits est de 2 ans, sauf décret en vigueur, à compter de la date d'achat initiale ou la date de livraison.

En cas de problèmes ou d'interrogations, vous pouvez facilement accéder à nos pages d'aides, conseils de dépannage, FAQ et modes d'emplois sur notre site SAV : <https://sav.hkoenig.com>.

En tapant le nom de référence de votre appareil dans la barre de recherche, vous accédez à tous les supports en ligne disponibles, conçus pour vous répondre au mieux à vos besoins.

Si vous ne trouvez toujours pas de réponse à votre question ou votre problème, alors cliquez sur « Est-ce que la réponse a résolu votre problème ? ». Vous accéderez alors au formulaire de demande d'assistance SAV, qu'il vous suffira de compléter pour valider votre demande et obtenir de l'aide.

CONDITIONS DE GARANTIE

La garantie couvre l'ensemble des pannes survenant dans le cadre d'une utilisation normale, conforme aux usages et spécifications présentes sur le manuel d'utilisation. Cette garantie ne s'applique pas aux problèmes d'emballage ou de transport pendant l'expédition du produit par son propriétaire. Elle n'inclut également pas l'usure normale du produit, ni la maintenance ou le remplacement de pièces consommables.

EXCLUSION DE GARANTIE

- Les accessoires et les pièces d'usure (*).
- L'entretien normal de l'appareil.
- Toutes pannes survenant par suite d'une mauvaise utilisation (chocs, non-respect des préconisations d'alimentation électrique, mauvaises conditions d'utilisation, etc.), d'un entretien insuffisant ou d'un détournement de fonction de l'appareil, ainsi que l'usage d'accessoires non appropriés.
- Les dommages d'origine externe : incendie, dégâts des eaux, surtension électrique, etc.
- Tout matériel qui aura été démonté même partiellement par des personnes autres que celles habilitées (notamment l'utilisateur).
- Les produits dont le numéro de série serait absent, détérioré ou illisible que ne permettrait pas son identification.
- Les produits soumis à la location, à la démonstration ou à l'exposition.

(*) Certaines pièces de votre appareil dites pièces d'usure ou consommables se détériorent avec le temps et la fréquence d'usage de votre appareil. Cette usure est normale, mais peut être accentuée par des mauvaises conditions d'utilisation ou entretien de votre appareil. Ces pièces ne sont donc pas couvertes par la garantie. Les accessoires fournis avec l'appareil sont également exclus du champ de la garantie. Ils ne peuvent donc être ni échangés, ni remboursés. Toutefois, certains accessoires peuvent être directement achetés via notre site : <https://sav.hkoenig.com/>.

ENVIRONNEMENT

ATTENTION :



Vous ne devez pas vous débarrasser de cet appareil avec vos déchets ménagers. Un système de collecte sélective pour ce type de produit est mis en place par les communes, vous devez vous renseigner auprès de votre mairie afin d'en connaître les emplacements. En effet, les produits électriques et électroniques peuvent contenir des substances dangereuses qui ont des effets néfastes sur l'environnement ou la santé humaine et doivent être recyclés. Le symbole ci-contre indique que les équipements électriques et électroniques font l'objet d'une collecte sélective, il représente une poubelle sur roues barrée d'une croix.

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

DEUTSCH

SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Handhabung dieses Gerätes sind folgende Sicherheitshinweise sorgfältig durchzulesen.

- Vergewissern Sie sich, dass die Eismaschine die selbe Spannung wie Ihr Haushalt hat.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist. Wenn Sie es nicht benutzen, stecken Sie es aus. Das Gerät muss immer auf OFF sein, wenn Sie es austecken oder einstecken. Ziehen Sie nicht am Kabel, ziehen Sie direkt am Stecker.
- Dieses Gerät ist nicht für die Handhabung von Kindern oder behinderten Personen. Es muss immer eine zuständige Person die Handhabung des Gerätes überwachen.
- Das Gerät nicht im Freien oder für kommerzielle Zwecke benutzen.
- Reinigen Sie die Teile mit einem Reinigungsmittel. Benutzen Sie nicht die Spielmaschine.
- Berühren Sie nicht die Maschine während des Funktionierens. Seien Sie vorsichtig mit Haaren, Kleidern und anderen Accessoires.
- Machen Sie das Gerät aus, bevor Sie die Accessoires wechseln.
- Um einen Stromschlag zu vermeiden, benutzen Sie das Gerät nie mit nassen Händen und tauchen Sie es auch nie ins Wasser.
- Das Gerät nicht in die Nähe von einem Gasherd,

Ofen oder heiße Oberfläche stellen.

- Positionieren Sie das Gerät auf eine stabile, ebene Fläche.
- Das Becken nicht mehr als $\frac{3}{4}$ füllen, da die Eiscreme wächst und es überlaufen könnte.
- Die Zutaten immer ins Becken leeren niemals in das Kompressor kompartment.
- Um die Verletzungsgefahr zu vermeiden stecken Sie nie die Finger in das Gerät wenn es läuft.
- Die Lüftung der Maschine nie abdecken wenn Sie in betrieb ist.
- Lassen Sie das Kabel nicht über den Kuchen rand liegen und vergewissern Sie sich das es nicht über eine heiße oberfläche gelegt wird. Ziehen Sie den Stecker nach Gebrauch aus.
- Wenn das Kabel beschädigt ist, um Schäden zu vermeiden, muss es von einem autorisierten Techniker gewechselt werden.
- Vergewissern Sie sich das das Gerät im guten zustand ist. Wenn nicht dann bitte benutzen Sie das Gerät nicht.
- Wenn Sie ein Problem mit dem Gerät haben bitte versuchen Sie nicht es selber zu reparieren, senden Sie es an einen autorisierten Techniker.
- Benutzen Sie das Gerät immer mit den original Teilen.
- Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten

oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, vorausgesetzt, dass sie beaufsichtigt oder in der sicheren Benutzung des Gerätes unterwiesen werden und die möglichen Gefahren vollständig verstehen.

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es mit einem Kundendienst ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Das Gerät darf nicht benutzt werden, wenn es fallen gelassen wurde, wenn auffällige Zeichen von Beschädigungen sichtbar sind oder wenn es undicht ist
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, sofern diese beaufsichtigt werden oder eine Einweisung in den sicheren Gebrauch des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen das Gerät nur reinigen oder pflegen, wenn sie mindestens 8 Jahre alt sind und von einem Erwachsenen beaufsichtigt werden.
- Bewahren Sie das Gerät und das zugehörige Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Bei der Verwendung elektrischer Geräte sind stets Sicherheitsvorkehrungen zu treffen, um bei unsachgemäßer Verwendung die Gefahr von Bränden, elektrischen Schlägen und/oder Verletzungen zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, dass die auf dem Typenschild angegebene Nennspannung mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt Ihrer Installation. Wenn dies nicht der Fall ist, wenden Sie sich an den Händler und schließen Sie das Gerät nicht an.

- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
- Dieses Gerät ist für die Verwendung in Haushalten und ähnlichen Bereichen vorgesehen, wie z. B.
 - Küchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen
 - in Bauernhäusern
 - in Hotels, Motels und anderen Wohnbereichen
 - Gästezimmern.

BESCHREIBUNG DES GERAETES

Vor dem ersten Gebrauch bitte waschen und reinigen Sie alle Teile die inm Kontakt mit den Lebensmitteln sein werden. Wischen Sie den Block des Geraetes mit einem feuchten Tuch und setzen Sie das geraet auf eine ebene und trockene Oberflaeche.



- Bereiten sie die Zutaten fuer vor. Wenn Sie die Zutaten kochen muessen machen Sie das den Tag vorher da die Zutaten kalt sein muessen wenn mas die Eiscreme herstellt.
- Nur verkleinerte Fruechte sollten in die Mischung eingegeben werden, die ganzen Fruchtstuecke sollten nach der Eisherstellung eingegeben werden.
- Stellen Sie die Zutaten in den Kuehlschrank in eine Temperatur vonungefaehr 6-8 Grad Celsius.
- Geben Sie die kalten Zutaten in das Becken. Fuellen Sie das Becken nicht mehrals $\frac{3}{4}$ da die Eiscreme an volumen gewinnt.
- Setzen Sie das Becken in das Kompartiment.
- Legen Sie das Mischaccessoire ein.
- Setzen Sie den durchsichtigen Deckel auf.
- Legen Sie den anderen Decke auf und den Motor, vergewissern sie sich das alleTeile in der selben Achse sind.
- Stecken Sei das Geraet an das Stromnetz.
- Druecken Sie auf den Knopf „0/1“ auf dem Bildschirm sieht man „50:00“ Das Geraet ist nun betriebsbereit.
- Waehlen Sie die gewuenschte Kuehlungszeit.
- Druecken Sie auf den Knopf „M/A“ Nach einigen Sekunden beginnt diemischung ein LED leuchtet auf.
- Nach einigen Minuten beginnt die abkuehlung und ein rotes LED leuchtet auf.

Reinigungstipps:

Achtung: Der Stecker muss vor der Reinigung gezogen werden, um einen Stromschlag zu vermeiden.

(1) Entnehmen Sie den Mischer-Flügel und wischen Sie diesen mit einem befeuchteten Tuch ab.

(2) Entnehmen Sie die abnehmbare Schüssel und reinigen Sie diese mit einem feuchten, weichen Tuch.

(3) Wischen Sie den transparenten Deckel und den Nachfüll-Deckel mit einem feuchten Tuch ab.

(4) Entfernen Sie Verschmutzungen auf dem Gehäuse und anderen Stellen des Gerätes mit einem feuchten Tuch, gießen Sie kein Wasser auf das Kabel, den Stecker oder die Lüftung, tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

(5) Trocknen Sie das Gerät gründlich mit einem trockenen Tuch, dann montieren Sie die Teile auf ihre Ausgangspositionen zurück.

REZEPTE

Vanille Eis mit passierten Feigen

Zutaten

:

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

Zubereitung:

Legen Sie die in zweis geschnittenen Vanilleschoten in die heisse Milchwaehrend 30 Minuten. Dannach entfernen Sie die Vanilleschotten.

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

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

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

Lassen Sie es abkuehlen.

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

Waschen Sie die Fruechte un trocknen sie sie und waermen Sie sie waehrend10 Minuten im Maria Bad.

Mischen Sie die Fruechte bis sie das Fruchtfleisch eine stabile Konsistenz hat.Geben Sie das Puderzucker und die Glukose waehrend Sie mischen.

Geben Sie die passierten Feigen auf die Eiskugeln.

Aprikosensorbet

Zutaten

:

- | | |
|---------------------|-------------------|
| -1Kg. Aprikosen | -1 gruene Zitrone |
| -100gr. Puderzucker | -1Lt. Siroup |

Zubereitung:

Waschen Sie die Aprikosen. Legen sie die Aprikosen in den mixer bis sie ein Aprikosenpuree haben. Geben Sie die Zitrone und den Zucker ein.

Mischen sie gut und lassen Sie alles waehrend einer Stunde ruhen. Geben sie alles waehrend 30 minuten in die Eismaschine.

Coupe Reinette du Vignan

Zutaten fuer das Apfelsorbet:

-1Kg Reinette du Vignan Aepfel -1 Gruene Zitrone

-120gr. Puderzucker -1/2 Lt. Apfelsaft 100%

Zubereitung des Apfelsorbets:

Schaelen Sie die Aepfel und schneiden Sie sie in kleine Stuecke. Mixen sie sie bis sie ein Apfelpuree haben.

Geben Sie den Zucker und den Zitronensaft ein, mischen Sie alles.

Heizen Sie den Apfelsaft und geben Sie ihn auf den Apfelpuree. Lassen Sie alles abkuehlen und geben Sie die Mischung in die Eismaschine waehrend 30 minuten.

Zutaten fuer das Zimteis:

-1/2 L. Vollmilch + 10cl -5 Eigelb

-150gr. Kristallisierter Zucker -100gr. Fluessige Creme Fraiche

Zubereitung des Zimteis:

Heizen Sie die 10cl Milch mit dem Zimt waehrend 20 Minuten. Schlagen Sie das Eigelb und den Zucker in einem Salatbecken.

Heizen Sie die Milch in einer Pfanne bis Sie kocht. Geben sie die Creme fraiche und bringen Sie es wieder zum kochen.

Geben Sie so schnell wie moeglich die Eigelb und Zucker Mischung ein in dem sie ruehren.

Kochen Sie es waehrend 4-5 Minuten in dem Sie immer mit einer Holzspachtel ruehren. Geben Sie die Zimtinfusion bei und lassen abkuehlen. Geben Sie dann alles in die Eismaschine, waehrend 20 Minuten.

Waldfrucht Sorbet

Zutaten fuer Brombeeren Sorbet:

-1Kg. Beeren

-2 gruene zitronene

-100gr. Puderzucker

-1/2 L. Siroup

Zubereitung des Brombeeren Sorbets:

Waschen Sie die Brombeeren un geben Sie das Puderzucker bei. Mischen sie alles bis sie ein puree haben. Lassen Sie es waehrend einer Stunde im Kuehlschrank abkuehlen.

Geben Sie den Siroup bei un den Zitronensaft, mischen Sie alles. Geben Sie die

Mischung in die Eismaschine waehrend 30 minuten.**Zutaten fuer Heidelbeeren Sorbet:**

-1Kg. Heidelbeeren

-2 gruene zitronene

-100gr. Puderzucker

-1/2 L. Siroup

Zubereitung des Heidelbeeren Sorbets:

Waschen Sie die Heidelbeeren un geben Sie das Puderzucker bei. Mischen sie alles bis sie ein puree haben. Lassen Sie es waehrend einer Stunde im Kuehlschrank abkuehlen.

Geben Sie den Siroup bei un den Zitronensaft, mischen Sie alles. Geben Sie die

Mischung in die Eismaschine waehrend 30 minuten.**Zutaten fuer Himbeeren Sorbet:**

-1Kg. Himbeeren

-2 gruene zitronene

-100gr. Puderzucker

-1/2L Orangensaft

-1/2 L. Siroup

Zubereitung des Himbeeren Sorbets:

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

Geben sie das Siroup bei.

Geben Sie die Mischung in die Eismaschine waehrend 30 minuten.

Zutaten fuer die passierten Erdbeeren:

-500gr Erdbeeren

-300 gr Puderzucker

-25gr. Glukose

Zubereitung der passierten Erdbeeren:

Waschen Sie die Erdbeeren. Wenn noetig heizen Sie die Erdbeeren im mariabad.

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

Lakritze Eis

Zutaten

:

-5 Eigelb

-150 gr Kristallisiertes Zucker

-1/2L Vollmilch + 10cl

-100gr. Fluessige Creme fraiche100gr. Fluessige

Lakritze

Zubereitung:

Legen Sie die Lakritze in 10cl Milch waehrend 25 Minuten. Schlagen Sie das Eigelb und den Zucker in einem Salatbecken.

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

Geben Sie die Eigelb, Zucker Mischung bei, so schnell wie moeligch waehrendsie rühren.

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

Geben Sie die Lakritze infusion bei.

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

GARANTIE

Die Garantiezeit für unsere Produkte beträgt 2 Jahre, sofern keine anderen Bestimmungen gelten, ab dem Datum des ursprünglichen Kaufs oder ab dem Lieferdatum.

Bei Problemen oder Fragen können Sie sich an unsere Hilfeseiten, Tipps zur Fehlerbehebung, FAQs und Bedienungsanleitungen auf unserer Kundendienst-Website wenden: <https://sav.hkoenig.com>.

Wenn Sie den Referenznamen Ihres Geräts in die Suchleiste eingeben, erhalten Sie Zugang zu allen verfügbaren Online-Supports.

Wenn Sie immer noch keine Antwort auf Ihre Frage oder Ihr Problem finden, dann klicken Sie auf "Hat die Antwort Ihr Problem gelöst?". Sie können dieses Formular ausfüllen, um Ihre Anfrage zu bestätigen und Hilfe zu erhalten.

GARANTIEBEDINGUNGEN

Die Garantie deckt alle Defekte ab, die bei normalem, bestimmungsgemäßem Gebrauch und den in der Bedienungsanleitung enthaltenen Spezifikationen auftreten.

Diese Garantie gilt nicht für Probleme mit der Verpackung oder dem Transport während des Versands des Produkts durch den Eigentümer. Sie umfasst auch nicht den normalen Verschleiß des Produkts, die Wartung oder den Austausch von Verschleißteilen.

AUSSCHLUSS DER GARANTIE

- Zubehör und Verschleißteile (*).
- Die normale Wartung des Geräts.
- Alle Defekte, die durch unsachgemäßen Gebrauch (Stöße, Nichteinhaltung der empfohlenen Stromzufuhr, schlechte Nutzungsbedingungen usw.), unzureichende Wartung oder Zweckentfremdung des Geräts auftreten, sowie die Verwendung von ungeeignetem Zubehör.
- Schäden durch äußere Einflüsse: Brand, Wasserschäden, elektrische Überspannung usw.
- Alle Geräte, die von anderen als den befugten Personen (insbesondere dem Nutzer) auch nur teilweise auseinandergelöst wurden.
- Produkte, deren Seriennummer fehlt, beschädigt oder unleserlich ist, sodass sie nicht identifiziert werden können.
- Produkte, die vermietet, vorgeführt oder ausgestellt werden.

(*) Einige Teile Ihres Geräts, die als Verschleißteile oder Verbrauchsmaterialien bezeichnet werden, verschleiben mit der Zeit und der Häufigkeit der Nutzung Ihres Geräts. Diese Abnutzung ist normal, kann aber durch falsche Nutzung oder Pflege Ihres Geräts noch verstärkt werden. Diese Teile sind daher nicht durch die Garantie abgedeckt.

Das mit dem Gerät gelieferte Zubehör ist ebenfalls von der Garantie ausgeschlossen. Sie können daher weder umgetauscht noch erstattet werden. Einige Zubehörteile können jedoch direkt über unsere Website <https://sav.hkoenig.com/> erworben werden.

UMWELT

ACHTUNG:



Werfen Sie nicht dieses Produkt, wie es mit anderen Haushaltsprodukten hat. Es gibt eine Mülltrennung von diesem Produkt in Gemeinden, Sie müssen Ihre lokalen Behörden über die Orte, wo man dieses Produkt zurückgeben können zu informieren. In der Tat enthalten elektrische und elektronische Produkte gefährliche Stoffe, die schädliche Auswirkungen auf die Umwelt oder die menschliche Gesundheit haben und sollte recycelt werden. Das Symbol hier darauf hinweisen, dass elektrische oder elektronische Geräte sollten sorgfältig ausgewählt werden, ist ein fahrbarer Abfallbehälter mit einem Kreuz markiert.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin, 77290 Mitry-Mory, France
www.hkoenig.com - <https://kundenservice.hkoenig.com> - Tél: +33 1 64 67 00 05

NEDERLANDS

VEILIGHEIDINSTRUCTIES

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

- Zorg ervoor dat de spanning van de ijs machine overeenkomstig is met de spanning in uw huis.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter als het in werking staat. Als u het niet gebruikt, koppel het apparaat los. Het apparaat moet altijd op OFF ingesteld zijn als u het loskoppelt. Trek niet aan het kabel maar de stekker.
- Dit apparaat is niet voor de behandeling van kinderen of personen met een handicap geschikt. Ermoet altijd een bevoegde persoon aanwezig zijn alshet apparaat in werking staat.
- Het apparaat niet buitenshuis of voor commercieele doeleinden gebruiken.
- Reinig de onderdelen met een reinigingsmiddel.Zet het nooit in de vaatwasser.
- Raak de machine tijdens de operatie niet aan. Wees voorzichtig met haar, kleding en andere accessoires.
- Raak de machine tijdens de operatie niet aan. Wees voorzichtig met haar, kleding en andere accessoires.
- Schakel het apparaat uit voor dat u de accessoiresgaat vervangen.
- Om elektrische schok te voorkomen, gebruik het apparaat niet met natte handen en dompel het nooit onder water.
- Het apparaat niet in de buurt van een gasfornuis,oven of

heete oppervlak plaatsen.

- Plaats dit apparaat op een stabiele oppervlakte.
- Vul het ijsbakje niet meer dan drie kwart, omdat de ijscreme kan overstromen .
- De ingrediënten altijd in het ijsbakje zetten, nooit in het compressor compartiment.
- Om het risico van letsel te vermijden, nooit uw vingers in het apparaat steken als het in werking staat.
- Dek de ventilatie van de machine nooit af als het in werking staat.
- Laat het kabel niet van het aanrecht slingeren en leter op dat het niet op een heet oppervlak wordt geplaatst. Verwijder de stekker na gebruik.
- Om schade te vermijden, moet het kabel, als het beschadigd is, door een erkende technicus worden vervangen.
- Zorg ervoor dat het apparaat in goede staat is. Zoniet, gebruik het apparaat niet meer.
- Als u een probleem met het apparaat heeft, alsjeblieft niet proberen om zelf te repareren, neemcontact op met een erkende technicus.
- Gebruik het apparaat altijd met de originele onderdelen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of met gebrek aan ervaring of kennis, op voorwaarde dat zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en dat zij de mogelijke gevaren volledig begrijpen.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden

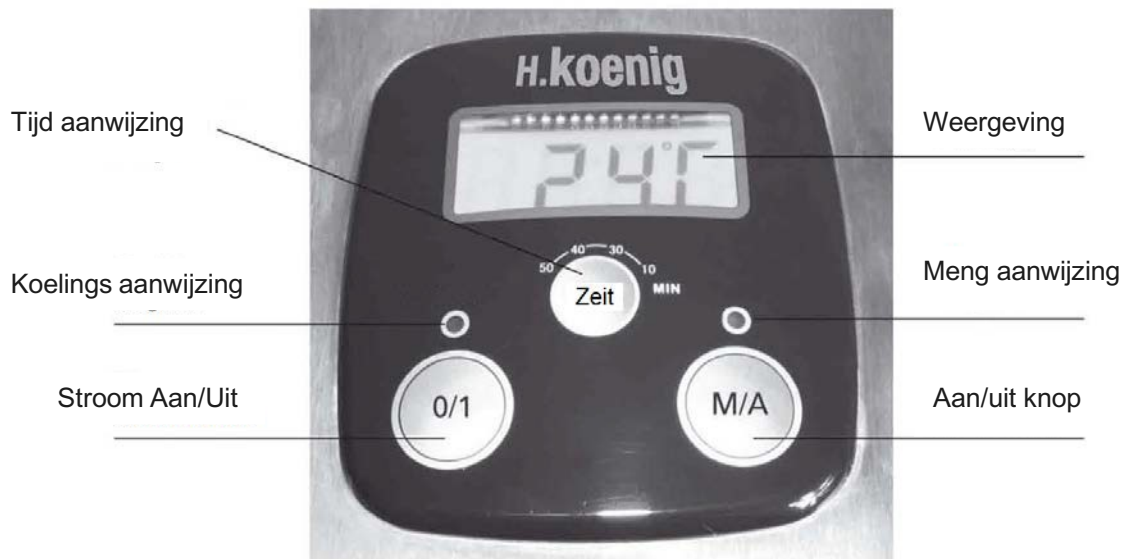
vervangen door een after-sales service om elk gevaar te voorkomen.

- Het apparaat mag niet worden gebruikt als het isgefallen, er zijn duidelijke tekenen van schade zichtbaar of er zijn lekken.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en ouder indien dit gebeurt onder toezicht, als zij van tevoren instructies hebben ontvangen betreffende het veilige gebruik van hetapparaat en als zij de mogelijke gevaren kennen.
- Reiniging en onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen tenzij ze 8 jaar of ouderzijn en onder toezicht van een volwassene staan.
- Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen onder de 8 jaar.
 - Bij het gebruik van elektrische apparatuur moeten altijd veiligheidsmaatregelen worden genomen om het risico van brand, elektrische schokken en/of letsel in geval van verkeerd gebruik te voorkomen.
 - Controleer of de spanning op het typeplaatje Overeenkomt met de spanning die op het typeplaatjestaat van uw installatie. Als dit niet het geval is, neem dan contact op met de dealer en sluit het apparaat niet aan.
 - Laat het apparaat nooit onbeheerd achter terwijlhet in bedrijf is.
- Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudens en soortgelijke ruimten, zoals:
 - keukenruimten in winkels, kantoren en andere werkomgevingen
 - in boerderijen

- in hotels, motels en andere woonwijken
- gastenkamers.

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

Voor het eerste gebruik alle onderdelen die met levensmiddelen in contact komen, schoon maken. Reinig de lichaam van het apparaat met een vochtgedoek en plaats het op een vlakke, droge oppervlak.



- Bereid de ingrediënten voor. Als de ingrediënten gekookt moeten worden, doe dit de dag van te voren, omdat de ingrediënten koud moeten zijn als de ijscreme wordt gemaakt.
- Alleen kleine stukken fruit mogen in de mix opgenomen worden, hele vruchten komen later op het ijs.
- Zet de ingrediënten bij een temperatuur van ongeveer 6-8 graden in de koelkast.
- Voer de koude ingrediënten in het ijsbakje. Vul de bak niet meer dan drie kwart omdat het ijs aan volume gaat winnen.
- Plaats het bakje in het compartiment.
- Plaats het meng accessoire.
- Plaats de doorzichtige deksel er op.
- Plaats de andere deksel op de motor en controleer dat alle onderdelen op dezelfde as draaien.
- Sluit het apparaat aan.
- Druk op de toets „0/1“ op de scherm ziet u „50:00“. Het apparaat is nu klaar voor gebruik.
- Kies de gewenste koelingstijd.
- Druk op de knop „M/A“. Na een paar seconden begint het mengsel en de LED licht op.
- Na enkele minuten begint de koeling en een rode LED licht op.

Reinigingstips:

Waarschuwing: De stekker moet uit het stopcontact worden gehaald voor het schoonmaken om elektrische schokken te vermijden.

- (1) Haal het mixermes eruit, veeg deze schoon met een vochtige doek
- (2) Haal de verwijderbare kom eruit, maak deze schoon met een vochtige, zachte doek
- (3) Veeg de transparante klep en bijvulklep met een vochtige doek
- (4) Verwijder de viezigheid op de basis of op andere plekken met een vochtige doek, giet geen water op de kabel, stekker of ventilatie, dompel het apparaat niet onder in water of in een andere vloeistof
- (5) Veeg het goed droog met een droge doek, plaats de componenten dan weer terug.

RECEPTEN

Vanille ijs met vijgen

Ingrediënten

:

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

Bereiding:

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

Klop het eigeel en de suiker in een kom, tot het wit is. Verwarm de melk totdat deze kookt.

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

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

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

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

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

Plaats de vijgen op de ijs ballen.

Apricot sorbet

Zutaten

:

- | | |
|----------------------|-------------------|
| -1Kg. Apricoten | -1 groene citroen |
| -100gr. Poedersuiker | -1Lt. Siroupe |

Bereiding:

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

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

Coupe Reinette du Vignan

Ingrediënten voor Appel sorbet:

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

Bereiding:

Schil de appels en snijd ze in kleine stukjes. Meng ze tot een appel puree. Voer de suiker en citroensap bij, meng alles.

Verhit de appelsap en voeg deze toe aan de appelmoes. Laat alles afkoelen engeef het mengsel gedurende 30 minuten in de ijsmachine.

Ingrediënten voor Kaneelijs:

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

Bereiding Kaneelijs:

Verwarm 10cl van de melk met kaneel gedurende 20 minuten. Klop de eierdooiers en de suiker in een kom.

Verwarm de melk in een pan en breng deze aan de kook. Voer de cremefraiche erbij en breng het opnieuw aan de kook.

Voer zo snel mogelijk de eidooiers en suiker mengsels bij, tijdens het roeren.

Kook 2-5 minuten, terwijl je met een houten spatel roert. Voeg de kaneel mengsel bij en laat het afkoelen. Voeg alles gedurende 20 minuten in de ijsmachine.

Bosvruchten Sorbet

Ingrediënten voor Bosvruchten sorbet:

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

Bereiding Bosvruchten sorbet:

Was de bessen en voeg de poedersuiker bij. Meng alles tot een puree. Laat het gedurende een uur in de koelkast afkoelen.

Voeg de citroensap en siroup bij en meng alles.

Voer het mengsel in de ijsmachine gedurende 30 minuten.

Ingrediënten voor Bosbessen sorbet:

-1Kg. Bosbessen -2 groen citroen

-100gr. Poedersuiker -1/2 L. Siroup

Bereiding Bosbessen sorbet:

Was de bosbessen en voeg poedersuiker bij. Meng alles tot een puree. Laat het gedurende een uur in de koelkast afkoelen.

Voeg de siroup en de citroensap bij, meng alles.

Geef het mengsel gedurende 30 minuten in de ijsmachine.

Ingrediënten voor Frambozen sorbet:

-1Kg. Frambozen -2 groene citroen

-100gr. Poedersuiker -1/2L Sinaasappelsap

-1/2 L. Siroup

Bereiding Frambozen sorbet:

Was de frambozen en voeg de poedersuiker en citroensap bij. Meng alles tot een puree. Laat het gedurende twee uur in de koelkast afkoelen.

Voeg de siroup bij.

Giet het mengsel gedurende 30 minuten in de ijsmachine.

Ingrediënten voor aardbeien ijs:

-500gr Aardbeien -300 gr Poedersuiker

-25gr. Glucose

Bereiding Aardbeien ijs:

Was de aardbeien. Indien nodig, verwarm de aardbeien in een water bad. Meng alles tot een puree en voeg de poedersuiker bij.

Zoethout Ijs

Ingrediënten

:

-5 Eierdooier

-150 gr KristalSuiker

-1/2L Volle Melk + 10cl

-100gr.liquid Creme fraiche100gr. liquid zoethout

Bereiding:

Plaats de drop gedurende 25 minuten in 10cl melk.Klop de eierdooiers en de suiker in een kom.

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

Voeg de eierdooiers en suiker bij het mengsel, en roer zo snel mogelijk.Kook 4-5 minuten, terwijl u alles met een houten spatel mengt.

Voeg de drop infusie bij.

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

GARANTIE

De garantieperiode op onze producten is 2 jaar, tenzij anders vermeld, beginnend vanaf de datum van de initiële aankoop of bezorgdatum.

Als u problemen of vragen heeft, kunt u eenvoudig onze hulppagina's bezoeken voor tips om problemen op te lossen, de FAQ's en andere gebruikershandleidingen op onze website: <https://sav.hkoenig.com>.

Door de referentiernaam van uw apparaat in de zoekbalk te typen, krijgt u toegang tot alle beschikbare online hulpmiddelen, ontworpen om aan uw behoeften te voldoen.

Als u toch niet geen antwoord op uw vraag kunt vinden, klik dan op "Heeft het antwoord uw probleem opgelost? Hierdoor gaat u naar het Aanvraagformulier voor Klantenondersteuning, dat u in kunt vullen om uw verzoek te valideren en hulp te ontvangen.

GARANTIEVOORWAARDEN

De garantie dekt alle mankementen die voortkomen uit normaal gebruik, volgens de sectie gebruik en specificaties in de gebruikershandleiding.

Deze garantie omvat niet verpakings- of transportproblemen tijdens het vervoer van het product door de eigenaar. Het omvat ook niet de normale slijtage van het product, noch het onderhoud of vervangen van verbruiksartikelen.

UITSLUITINGEN VAN DE GARANTIE

- Accessoires en verbruiksartikelen (*).
- Normaal onderhoud van het apparaat.
- Alle mankementen veroorzaakt door verkeerd gebruik (schokken, het niet opvolgen van de aanbevolen stroomvoorziening, in slechte omstandigheden gebruiken, etc.), onvoldoende onderhoud of ondeugdelijk gebruik van het apparaat, alsook het gebruik van ongeschikte accessoires.
- Schade van buitenaf: vuur, waterschade, elektrische stroompiek, etc.
- Apparaten die uit elkaar zijn gehaald, ook gedeeltelijk, door personen die niet er niet gekwalificeerd voor zijn (zoals de gebruiker).
- Producten waarvan het serienummer verdwenen, beschadigd of onleesbaar is, waardoor we het niet kunnen identificeren.
- Producten die verhuurd werden of ter demonstratie of showmodel waren.

(*) Sommige onderdelen van uw apparaat, genaamd verbruiksartikelen, slijten naar verloop van tijd en bij veel gebruik van uw apparaat. Deze slijtage is normaal, maar kan verergerd worden door slechte omstandigheden of onderhoud van uw apparaat. Deze onderdelen worden daarom niet gedekt door de garantie.

De accessoires meegeleverd met het apparaat zijn ook uitgesloten van de garantie. Ze kunnen niet vervangen of gerestitueerd worden. Echter, sommige accessoires zijn te koop via onze website: <https://sav.hkoenig.com/>.

UMWEL

ATTENTIE:



Dit apparaat mag niet met uw ander huishoudelijke toestellen worden verwijderd. Dit product moet op een geselecteerde stortplaats verwijderd worden. U kunt bij de gemeente een indiceerde plaats aanvragen. Elektrisch en elektronische producten kunnen gevaarlijke stoffen inhouden die schadelijk zijn voor mensen en het milieu en moet recycled worden. Het symbool aan de kant geeft aan dat het een elektrisch en elektronisch toestel is en zijn dus artikelen van een selectieve collectie. Het beeld geeft een afvalbak met een X teken aan.

ESPAÑOL

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

LEA ATENTAMENTE ESTE MANUAL ANTES DE USAR EL DISPOSITIVO

- Verifique que la tensión eléctrica de su hogar coincida con la del dispositivo.
- Nunca deje el dispositivo sin vigilancia cuando esté en funcionamiento. Siempre desenchufe el dispositivo después de usarlo y antes de todo desmontaje o limpieza.
- No deje el dispositivo al alcance de los niños. No lo use en presencia de niños sin un cuidado especial.
- Sólo use el dispositivo para tareas domésticas y únicamente con la alimentación siguiendo las indicaciones de este manual.
- No lo lave en el lava vajillas, sólo lave el dispositivo con agua tibia y jabón.
- Nunca toque los elementos en curso de funcionamiento. Tome todas las precauciones y aleje las manos, cabello, ropa y otros accesorios de las partes en movimiento.
- Nunca saque o cambie una parte o accesorio del dispositivo cuando este está en uso.
- Nunca sumerja el dispositivo, el cable o el enchufe en agua u otro líquido. Use un paño húmedo para limpiarlo. No use el dispositivo con las manos húmedas.
- Nunca sobrepase el nivel de llenado máximo (3/4 de la bandeja) porque el hielo se hinchará durante la refrigeración.
- Siempre ponga los ingredientes en la bandeja

desplazable y nunca directamente en el compartimiento del compresor.

- Para evitar todo riesgo de lesión, no introduzca los dedos o cualquier otro objeto en el compartimiento del compresor.
- No instale el dispositivo cerca de fuentes de calor.
- Ubique el dispositivo en una superficie seca y estable.
- No use el dispositivo en exteriores y úselo en un lugar seco.
- No tape en ningún caso los ventiladores del motor y del compresor mientras el dispositivo esté en uso.
- Desenchufe el dispositivo antes de limpiarlo o guardarlo. No jale del cable. Asegúrese de que nadie pueda tropezar con el cable de alimentación. No lo doble ni lo ponga en contacto con superficies calientes.
- No use su dispositivo si el cable de alimentación o el dispositivo en sí están dañados. Si el cable de alimentación está dañado debe ser cambiado por un técnico.
- Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia o conocimientos, siempre que sean supervisadas o instruidas en el uso seguro del aparato y que entiendan perfectamente los peligros potenciales.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por un servicio post-venta para evitar cualquier peligro.
- Nunca repare el dispositivo usted mismo. En tal caso perderá el beneficio de la garantía. Como con todo dispositivo eléctrico, debe ser reparado por una persona calificada. De la misma manera, el cambio del

cable de alimentación representa un peligro real y es necesario contactar a un técnico.

- El dispositivo no debe utilizarse si se ha caído, si hay signos evidentes de daño o si hay fugas.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de al menos 8 años de edad, siempre que cuenten con supervisión y hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del electrodoméstico y sean plenamente conscientes de los peligros que implica.
- La limpieza y mantenimiento de la máquina no debe ser efectuada por niños a menos que tengan como mínimo 8 años de edad y cuenten con la supervisión de un adulto.
- Mantenga el aparato y su cable eléctrico fuera del alcance de niños de menos de 8 años.
- Al utilizar equipos eléctricos, siempre se deben tomar precauciones de seguridad para evitar el riesgo de incendio, descarga eléctrica y/o lesiones en caso de uso indebido.
- Asegúrese de que la tensión nominal de la placa de características corresponde a la tensión de red de su instalación. Si no es así, póngase en contacto con el distribuidor y no conecte la unidad.
- Nunca deje la unidad desatendida mientras esté en funcionamiento.
- Este aparato está destinado al uso en hogares y áreas similares, como :
 - zonas de cocina en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo
 - en casas de campo
 - en hoteles, moteles y otras zonas residenciales
 - habitaciones de huéspedes.

DESCRIPCIÓN DEL DISPOSITIVO

Antes del primer uso, lave y seque las piezas que estarán en contacto con los alimentos.

Limpie el motor y el cuerpo del compresor con un paño húmedo. Coloque el dispositivo en una superficie plana y seca.



1. Prepare los ingredientes necesarios para su receta. Si algunos ingredientes deben ser cocidos, vigílelos porque los ingredientes introducidos en el dispositivo deben estar completamente enfriados.
2. Solo frutas apretadas deben ser introducidas en la preparación. Las frutas en pedazos deben ser añadidas únicamente al final de la refrigeración.
3. Coloque los ingredientes en el refrigerador a una temperatura de 6-8 grados.
4. Ponga los ingredientes fríos en la bandeja para crema. No sobrepase el nivel máximo (3/4 de la bandeja) porque la crema ganará volumen durante la refrigeración.
5. Coloque la junta de goma sobre la parte alta del compartimiento.
6. Ubique la bandeja llena en el compartimiento.
7. Ubique la hoja de plástico al centro de la bandeja.
8. Coloque la tapa transparente presionando hacia abajo y gírela hacia la derecha para asegurarla.
9. Coloque el bloque del motor asegurándose que el eje está bien asegurado en la parte alta de la hoja de plástico.
10. Enchufe el dispositivo.
11. Presione el botón <0/1>, la pantalla mostrará <50:50>. El dispositivo está listo para funcionar.
12. Seleccione el tiempo de refrigeración deseado presionando el botón <TIEMPO> (niveles de 10 minutos). Advertencia: El nivel de 20 minutos no existe.
13. Presione el botón <M/A>. Después de unos segundos, el dispositivo empieza a funcionar. La luz verde se iluminará.
14. Al cabo de 2 minutos, la refrigeración comienza y la luz roja se enciende.

Consejos de limpieza:

Precaución: el enchufe debe quitarse del tomacorriente antes de limpiar la máquina para evitar descargas eléctricas.

1. Extraiga la cuchilla mezcladora y límpiela con un paño húmedo.

2. Saque el recipiente extraíble, límpielo con un paño suave y húmedo.

3. Limpie la tapa transparente y la tapa de rellenado con un paño húmedo

4. Retire la suciedad de la carcasa y de otros lugares con un paño húmedo. Nunca vierta agua sobre el cable, el enchufe o las ranuras de ventilación, ni sumerja la máquina en agua o en cualquier otro líquido.

5. Seque completamente la máquina y sus componentes con un paño seco, luego regrese cada componente a su posición inicial.

RECETAS

HELADO DE VAINILLA CON COULIS DE HIGO

Ingredientes

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

PREPARACIÓN

Prepare la infusión de las gotas de vainilla en leche caliente durante 1/2 hora. En un cuenco, remoje las yemas de huevo y el azúcar en agua caliente.

Haga hervir la leche en una olla aparte.

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

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

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

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

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

Vierta el coulis sobre las bolas de helado de vainilla.

SORBETE DE ALBARICOQUE

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

PREPARACIÓN

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

Ponga todo en la Heladora y procese durante 30 minutos.

COPA DE MANZANA REINETA

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

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

PREPARACIÓN DEL SORBETE DE MANZANA

Pele y saque las pepas de la manzana y córtela en pedazos y haga un puré. Añada el azúcar y el zumo de lima y mezcle todo.

Caliente el zumo de manzana y viértalo al puré. Deje enfriar completamente. Ponga todo en la heladera y procese por 30 minutos.

Ingredientes para el helado de canela

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

PREPARACIÓN DEL HELADO DE CANELA

Haga una infusión de canela en 10cl de leche caliente durante 20 minutos. Pase por agua caliente las yemas de huevo y el azúcar.

Caliente la leche en una olla hasta que hierva. Añada la crema fresca vuelva a hervir. Vierta la mezcla de huevos y azúcar moviendo rápidamente.

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

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

SORBETE DE FRUTAS DEL BOSQUE

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

Ingredientes para el sorbete de moras

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

PREPARACIÓN DEL SORBETE DE MORA

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

Añada el sirope y el zumo de lima y mezcle.

Ponga todo en la Heladera y procese durante 30 minutos.

Ingredientes para el sorbete de arándanos

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

PREPARACIÓN DEL SORBETE DE ARÁNDANOS

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

Añada el sirope y el zumo de lima y mezcle.

Ponga todo en la Heladera y procese durante 30 minutos.

Ingredientes para el sorbete de frambuesas

- 1kg de frambuesas
- 1/2 litro de zumo de naranja
- 200g de azúcar en polvo

- 2 limas
- 1/2 litro de sirope (nº1)

PREPARACIÓN DEL SORBETE DE FRAMBUESAS

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

Deje reposar durante 2 horas en el refrigerador. Añada el sirope.

Ponga todo en la Heladera y procese durante 30 minutos.

Ingredientes para el coulis de fresas

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

PREPARACIÓN DEL COULIS DE FRESAS

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

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

HELADO DE REGALIZ

Ingredientes

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

PREPARACIÓN

Haga una infusión con el regaliz en los 10cl de leche durante 25 minutos. En un cuenco pase el huevo y azúcar por agua caliente.

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

Vierta la mezcla sobre los huevos/azúcar removiendo rápidamente. Cocine todo durante 4 ó 5 minutos mezclando con una espátula de madera. Vierta la infusión de regaliz.

Deje enfriar completamente.

Ponga todo en la heladera y procese durante 30 minutos.

GARANTÍA

El periodo de garantía de nuestros productos es de 2 años, salvo que la ley estipule lo contrario, a partir de la fecha de la compra inicial o de la fecha de entrega.

Si tiene algún problema o pregunta, puede acceder fácilmente a nuestras páginas de ayuda, consejos para solucionar problemas, preguntas frecuentes y manuales de usuario en nuestro sitio de servicio: <https://sav.hkoenig.com>.

Al escribir el nombre de referencia de su dispositivo en la barra de búsqueda, puede acceder a toda la asistencia en línea disponible, diseñada para satisfacer mejor sus necesidades.

Si sigue sin encontrar una respuesta a su pregunta o problema, haga clic en "¿La respuesta ha resuelto su problema? Esto le llevará al formulario de solicitud de asistencia posventa, que puede rellenar para validar su solicitud y obtener ayuda.

CONDICIONES DE GARANTÍA

La garantía cubre todos los fallos que se produzcan en el contexto de un uso normal, de acuerdo con los usos y especificaciones del manual de usuario.

Esta garantía no se aplica a los problemas de embalaje o transporte durante el envío del producto por parte del propietario. Tampoco incluye el desgaste normal del producto, ni el mantenimiento o la sustitución de piezas consumibles.

EXCLUSIÓN DE GARANTÍA

- Accesorios y piezas de desgaste (*).
- Mantenimiento normal del aparato.
- Todas las averías derivadas de un uso incorrecto (golpes, incumplimiento de las recomendaciones de alimentación eléctrica, malas condiciones de uso, etc.), de un mantenimiento insuficiente o de un mal uso del aparato, así como del uso de accesorios inadecuados.
- Daños de origen externo: incendio, daños por agua, sobrecarga eléctrica, etc.
- Cualquier equipo que haya sido desmontado, incluso parcialmente, por personas que no estén autorizadas a hacerlo (en particular el usuario).
- Productos cuyo número de serie falte, esté dañado o sea ilegible, lo que no permitiría su identificación.
- Productos sujetos a alquiler, demostración o exposición.

(*) Algunas piezas de su aparato, conocidas como piezas de desgaste o consumibles, se deterioran con el tiempo y la frecuencia de uso de su aparato. Este desgaste es normal, pero puede acentuarse por las malas condiciones de uso o de mantenimiento de su aparato. Por lo tanto, estas piezas no están cubiertas por la garantía.

Los accesorios suministrados con el aparato también están excluidos de la garantía. No se pueden cambiar ni reembolsar. No obstante, algunos accesorios pueden adquirirse directamente en nuestro sitio web: <https://sav.hkoenig.com/>

MEDIO AMBIENTE

ATENCIÓN:



No se deshaga de este producto como lo hace con otros productos del hogar. Existe un sistema selectivo de colecta de este producto puesto en marcha por las comunidades, debe de informarse en su ayuntamiento acerca de los lugares en los que puede depositar este producto. De hecho, los productos eléctricos y electrónicos pueden contener sustancias peligrosas que tienen efectos nefastos para el medio ambiente o para la salud humana y deben ser reciclados. El símbolo aquí presente indica que los equipos eléctricos o electrónicos deben de ser cuidadosamente seleccionados, representa un recipiente de basura con ruedas marcado con una X.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin, 77290 Mitry-Mory, France
www.hkoenig.com - <https://sac.hkoenig.com/> - Tél: +33 1 64 67 00 05

ITALIANO

CONSIGLI SULLA SICUREZZA

Quando si utilizza qualsiasi apparecchio elettrico, vi sono sempre delle regole di base da rispettare.

LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTO MANUALE PRIMA DI ULIZZARE L'APPARECCHIO.

- Verificare che la tensione riportata sull'apparecchio corrisponda a quello della vostra casa.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento. Staccare sempre la spina dopo aver terminato l'utilizzo e prima di ogni operazione di smontaggio e pulizia dell'apparecchio.
- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini. Non utilizzare la macchina in presenza di bambini che non siano tenuti sotto stretto controllo.
- Utilizzare l'apparecchio solo per scopi domestici e unicamente per preparare determinati alimenti, così come riportato su questo manuale d'uso.
- Mai lavare in lavastoviglie; utilizzare unicamente acqua calda insaponata.
- Mai toccare i componenti della macchina durante il loro funzionamento! Prestare la massima attenzione affinché le vostre mani, capelli, vestiti, ecc., non entrino in contatto con le parti in movimento della macchina.
- Mai rimuovere o sostituire un componente o un accessorio dell'apparecchio durante il funzionamento.
- Non immergere mai l'apparecchio, il cavo di alimentazione e la spina in acqua o altri liquidi. Per la pulizia della macchina utilizzare un panno umido. Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate.
- Non oltrepassare il livello massimo di riempimento (3/4 del recipiente) in quanto il ghiaccio tende a gonfiarsi durante la refrigerazione.

- Introdurre gli ingredienti direttamente nel recipiente rimovibile e mai nello scompartimento del compressore.
- Per evitare rischi di lesioni, mai mettere le dita o altri oggetti nella macchina durante il suo funzionamento.
- Non disporre l'apparecchio in prossimità di una fonte di calore.
- Disporre l'apparecchio su una superficie asciutta e stabile.
- Non utilizzare l'apparecchio in ambienti esterni e conservare in luogo asciutto.
- Mai coprire le bocche di areazione del motore e del compressore durante il funzionamento della macchina.
- Scollegare la spina prima di conservare l'apparecchio e prima di ogni operazione di pulizia. Per scollegare la macchina tirare direttamente la spina e utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, anche parzialmente. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da un tecnico specializzato del centro assistenza.
- Mai tentare operazioni di riparazione in casa. In questo modo si perde qualsiasi diritto di garanzia sull'apparecchio. Come tutti gli apparecchi elettrici, questa macchina deve essere riparata da un tecnico specializzato. In ogni modo, la sostituzione del cavo di alimentazione rappresenta un pericolo reale ed è necessario che questa operazione venga eseguita dal centro assistenza.
- Questo apparecchio può essere usato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza o conoscenza, a condizione che siano sorvegliate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e che comprendano pienamente i potenziali pericoli.
- Il dispositivo non deve essere utilizzato se è stato lasciato cadere, sono visibili evidenti segni di danneggiamento o se presenta perdite.

- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito con un servizio post-vendita per evitare ogni pericolo.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire da 8 anni, purché sorvegliati e istruiti all'uso sicuro dell'apparecchio e pienamente a conoscenza dei pericoli che comporta.
- La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite da bambini a meno che abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati da un adulto.
Conservare l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata di bambini di età inferiore a 8 anni.
- Quando si utilizzano apparecchiature elettriche, è necessario adottare sempre misure di sicurezza per prevenire il rischio di incendi, scosse elettriche e/o lesioni in caso di uso improprio.
- Accertarsi che la tensione nominale sulla targhetta corrisponda alla tensione principale della vostra installazione. In caso contrario, contattare il rivenditore e non collegare l'unità.
- Non lasciare mai l'unità incustodita durante il funzionamento.
- Questo apparecchio è destinato all'uso in ambienti domestici e simili, come :
 - cucine di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro
 - in case coloniche
 - in alberghi, motel e altre aree residenziali
 - nelle camere degli ospiti.

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, lavare e asciugare accuratamente le parti dell'apparecchio che entreranno in contatto con gli alimenti. Pulire il blocco motore e il corpo del compressore solo con un panno umido. Disporre l'apparecchio su una superficie piana e asciutta.



1. Tenere a portata di mano gli ingredienti necessari a preparare la vostra ricetta. Se alcuni ingredienti hanno bisogno di cottura, metterli a cuocere prima di iniziare la preparazione, poiché ogni ingrediente deve essere già completamente raffreddato prima di essere versato all'interno della macchina.
2. Solo la frutta schiacciata o sminuzzata può essere introdotta durante la preparazione; la frutta in pezzi deve essere necessariamente aggiunta alla fine della refrigerazione.
3. Mettere gli ingredienti in frigorifero a una temperatura di circa 6-8°C.
4. Versare gli ingredienti freddi nel recipiente per gelati. Non oltrepassare il livello massimo di riempimento (3/4 del recipiente), poiché il gelato tende a prendere volume durante la refrigerazione.
5. Disporre la guarnizione in gomma sulla parte alta dello scompartimento.
6. Disporre il recipiente pieno dentro lo scompartimento.
7. Posizionare la pala di plastica per miscelare al centro del recipiente.
8. Mettere il coperchio trasparente spingendolo verso il basso e girandolo verso destra, in modo da bloccare il coperchio grazie alle apposite scanalature.
9. Disporre il blocco motore assicurandosi che il suo asse sia ben inserito in corrispondenza della parte alta della pala di plastica.
10. Collegare l'apparecchio alla presa elettrica.
11. Premere il tasto "0/1" e sul display apparirà "50:00". L'apparecchio è pronto a entrare in funzione.
12. Selezionare i tempi di refrigerazione desiderati premendo il tasto "TEMPS" (a intervalli di 10 minuti).
Nota: l'intervallo di 20 minuti non esiste.
13. Premere l'interruttore On/Off "M/A". Dopo qualche secondo comincia la miscelazione. La spia verde si accende.
14. Dopo 2 minuti comincia la refrigerazione e si accende la spia rossa.

Suggerimenti per la pulizia:

Attenzione: La spina deve essere scollegata prima di effettuare la pulizia per evitare scariche elettriche.

(1) Estrarre la pala di miscelazione, pulirla con un panno umido.

(2) Estrarre la vaschetta estraibile, pulirla con un panno morbido inumidito.

(3) Pulire il coperchio trasparente e il coperchio per refill con un panno umido.

(4) Rimuovere lo sporco sul corpo o altri luoghi con un panno umido, non versare acqua sul cavo, sulla spina e sulla ventilazione, non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi.

(5) Asciugare accuratamente con un panno asciutto e rimontare i componenti nella posizione iniziale.

RICETTE

GELATO ALLA VANIGLIA CON COULIS DI FICHI

Ingredienti

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

PREPARAZIONE

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

Sbattere con una frusta i tuorli d'uovo e lo zucchero in una ciotola. Rimettere sul fornello il latte e portarlo all'ebollizione.

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

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

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

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

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

Versare il coulis sulle palle di gelato alla vaniglia.

SORBETTO ALLE ALBICOCCHIE

Ingredienti

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

PREPARAZIONE

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

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

COPPA DI MELE RENETTE

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

Ingredienti per il sorbetto alle mele

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

PREPARAZIONE DEL SORBETTO ALLE MELE

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

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

Far riscaldare il succo di mela e versarlo sul preparato. Lasciar raffreddare completamente. Mettere tutto all'interno dell'apparecchio e far mescolare per 30 minuti.

Ingredienti per il gelato alla cannella

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

PREPARAZIONE DEL GELATO ALLA CANNELLA

Lasciare la cannella in infusione in 10 cl di latte caldo per 20 minuti. Sbattere i tuorli d'uovo e lo zucchero all'interno di una ciotola.

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

In seguito, versare immediatamente sul composto uova/zucchero, mescolando rapidamente. Far cuocere il tutto per circa 4/5 minuti, a fuoco lento, mescolando con una spatola di legno. Aggiungere l'infuso di cannella. Lasciare raffreddare completamente.

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

SORBETTO AI FRUTTI DI BOSCO

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

Ingredienti per il sorbetto alle more

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

PREPARAZIONE DEL SORBETTO ALLE MORE

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

Aggiungere lo sciroppo e il succo di limone, quindi mescolare. Mettere il tutto nell'apparecchio e lasciar mescolare per 30 minuti.

Ingredienti per il sorbetto ai mirtilli

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

PREPARAZIONE DEL SORBETTO AI MIRTILLI

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

Lasciar riposare per 2 ore in frigorifero. Aggiungere lo sciroppo.

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

Ingredienti per il sorbetto ai lamponi

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

PREPARAZIONE DEL SORBETTO AI LAMPONI

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

Lasciar riposare per 2 ore in frigorifero. Aggiungere lo sciroppo.

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

Ingredienti per il coulis di fragole

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

PREPARAZIONE DEL COULIS DI FRAGOLE

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

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

GELATO ALLA LIQUIRIZIA

Ingredienti

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

PREPARAZIONE

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

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

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

In seguito, versare immediatamente sul composto uova/zucchero, mescolando rapidamente. Far cuocere il tutto per circa 4/5 minuti, a fuoco lento, mescolando con una spatola di legno. Versare l'infuso di liquirizia caldo.

Lasciar raffreddare completamente.

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

GARANZIA

Il periodo di garanzia per i nostri prodotti è di 2 anni, se non diversamente stabilito dalla legge, a partire dalla data di acquisto iniziale o di consegna.

Se avete problemi o domande, potete facilmente accedere alle nostre pagine di aiuto, consigli per la risoluzione dei problemi, FAQ e manuali d'uso sul nostro sito post-vendita:

<https://sav.hkoenig.com>.

Digitando il nome di riferimento del tuo dispositivo nella barra di ricerca, puoi accedere a tutto il supporto online disponibile, progettato per soddisfare al meglio le tue esigenze.

Se ancora non riesci a trovare una risposta alla tua domanda o al tuo problema, allora clicca su "La risposta ha risolto il tuo problema? Questo vi porterà al modulo di richiesta di supporto post-vendita, che potete completare per convalidare la vostra richiesta e ottenere aiuto.

CONDIZIONI DI GARANZIA

La garanzia copre tutti i guasti derivanti da un uso normale, in conformità con gli usi e le specifiche del manuale utente.

Questa garanzia non si applica a problemi di imballaggio o di trasporto durante la spedizione del prodotto da parte del proprietario. Non include inoltre la normale usura del prodotto, né la manutenzione o la sostituzione delle parti di consumo.

ESCLUSIONE DELLA GARANZIA

- Accessori e parti soggette a usura (*).
- Normale manutenzione dell'apparecchio.
- Tutti i guasti derivanti da un uso improprio (urti, mancato rispetto delle raccomandazioni sull'alimentazione, cattive condizioni d'uso, ecc.), da una manutenzione inadeguata o da un uso improprio dell'apparecchio, nonché dall'uso di accessori inadeguati.
- Danni di origine esterna: incendio, danni d'acqua, sovratensione elettrica, ecc.
- Qualsiasi attrezzatura che sia stata smontata, anche parzialmente, da persone diverse da quelle autorizzate a farlo (in particolare l'utente).
- Prodotti per i quali il numero di serie è mancante, danneggiato o illeggibile, il che non permetterebbe la sua identificazione.
- Prodotti soggetti a noleggio, dimostrazione o esposizione.

(*) Alcune parti del suo apparecchio, note come parti soggette a usura o materiali di consumo, si deteriorano con il tempo e la frequenza d'uso del suo apparecchio. Questa usura è normale, ma può essere accentuata da cattive condizioni d'uso o di manutenzione del vostro apparecchio. Queste parti non sono quindi coperte dalla garanzia.

Anche gli accessori forniti con l'apparecchio sono esclusi dalla garanzia. Non possono essere scambiati o rimborsati. Tuttavia, alcuni accessori possono essere acquistati direttamente dal nostro sito web: <https://sav.hkoenig.com/>.

AMBIENTE

ATTENZIONE:



Non gettare quest' apparecchio tra i rifiuti domestici. Per questo tipo di prodotti è fornito dai comuni un sistema di raccolta e ritiro in zona ed è quindi un dovere informarsi per conoscere il giusto smistamento del rifiuto. Infatti, i prodotti elettrici ed elettronici possono contenere sostanze pericolose che hanno effetti dannosi sull'ambiente o sulla nostra salute e quindi devono essere riciclati. Il simbolo al lato indica che le apparecchiature elettriche ed elettroniche fanno parte di una raccolta selettiva e differenziata (rappresentata da un bidone su due ruote sbarrato da una croce).

POLSKI

Instrukcja obsługi:

Automatyczna maszyna do mrożenia lodów i sorbetów Seria KI

Aby zapewnić sobie bezpieczeństwo i dalsze korzystanie z tego produktu, przed użyciem należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi.

WARUNKI BEZPIECZEŃSTWA

PODCZAS KORZYSTANIA Z URZĄDZENIA ELEKTRYCZNEGO NALEŻY ZAWSZE PRZESTRZEGAĆ PODSTAWOWYCH ŚRODKÓW OSTROŻNOŚCI, ABY ZMNIEJSZYĆ RYZYKO POŻARU, PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM I/LUB OBRAŻEŃ, W TYM:

1. PRZECZYTAJ CAŁĄ INSTRUKCJĘ PRZED UŻYCIEM.

2. Aby uchronić się przed ryzykiem porażenia prądem, nie należy umieszczać przewodu, wtyczki ani podstawy urządzenia w wodzie lub innej cieczy.

3. Ścisły nadzór jest konieczny, gdy jakiegokolwiek urządzenie jest używane przez dzieci lub w ich pobliżu.

4. Zawsze wyjmuj wtyczkę z gniazdka, gdy nie jest używana, przed założeniem lub zdjęciem jakiegokolwiek części oraz przed czyszczeniem.

5. Unikaj kontaktu z ruchomymi częściami. Trzymaj ręce, włosy, odzież, a także szpatułki i inne przybory z daleka podczas pracy, aby zmniejszyć ryzyko obrażeń i/lub uszkodzenia urządzenia.

6. Nie używaj urządzenia z uszkodzonym przewodem z uszkodzonym przewodem lub wtyczką, po awarii urządzenia, upuszczeniu lub uszkodzeniu w jakikolwiek

sposób.

7. Stosowanie akcesoriów niezalecanych przez producenta może spowodować pożar, porażenie prądem lub ryzyko innych obrażeń.

8. Nie używaj na zewnątrz.

9. Nie pozwalaj na zwisanie przewodu z krawędzi stołu, lub blatu lub aby przewód dotykał gorących powierzchni.

10. Trzymaj ręce i przybory z dala od misy urządzenia podczas użytkowania, aby zmniejszyć ryzyko obrażeń osób lub samego urządzenia. **NIE UŻYWAĆ OSTRYCH PRZEDMIOTÓW ANI NACZYŃ WEWNĄTRZ MISKI!** Ostre przedmioty porysują i uszkodzą jej wnętrze. Gdy urządzenie nie jest zasilane, można użyć gumowej szpatułki lub drewnianej łyżki.

11. To urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego.

12. Nie używaj misy zamrażarki na płomieniach, gorących płytach lub kuchenkach. Nie wystawiać na działanie źródła ciepła. Nie myć w zmywarce; może to spowodować ryzyko pożaru, porażenia prądem elektrycznym lub obrażeń.

13. Urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub osoby nie posiadające doświadczenia lub wiedzy, pod warunkiem, że są one nadzorowane lub poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i że w pełni rozumieją potencjalne zagrożenia. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, należy go wymienić w oryginalnym serwisie, aby uniknąć ryzyka niebezpieczeństwa.

14. Nie wolno używać urządzenia, jeśli zostało opuszczone, posiada ślady uszkodzenia lub jeśli jest

nieszczelne.

15. To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat, pod warunkiem, że są one nadzorowane i zostały poinstruowane na temat bezpiecznego korzystania z urządzenia oraz są w pełni świadome związanych z tym zagrożeń.

16. Czyszczenie i konserwacja nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że mają co najmniej 8 lat i są nadzorowane przez osobę dorosłą.

17. Urządzenie i przewód zasilający przechowuj poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.

18. Podczas korzystania ze sprzętu elektrycznego należy zawsze zachować środki ostrożności, aby zapobiec ryzyku pożaru, porażenia prądem elektrycznym i/lub obrażeń w przypadku niewłaściwego użycia.

19. Upewnij się, że napięcie znamionowe na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu głównemu instalacji. Jeśli tak nie jest, skontaktuj się ze sprzedawcą i nie podłączaj urządzenia.

20. Nigdy nie pozostawiaj działającego urządzenia bez nadzoru.

21. To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i podobnych zastosowań, takich jak

- powierzchnie kuchenne w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy
- gospodarstwa
- w hotelach, motelach i innych środowiskach mieszkalnych
- pokoje gościnne.

UWAGI

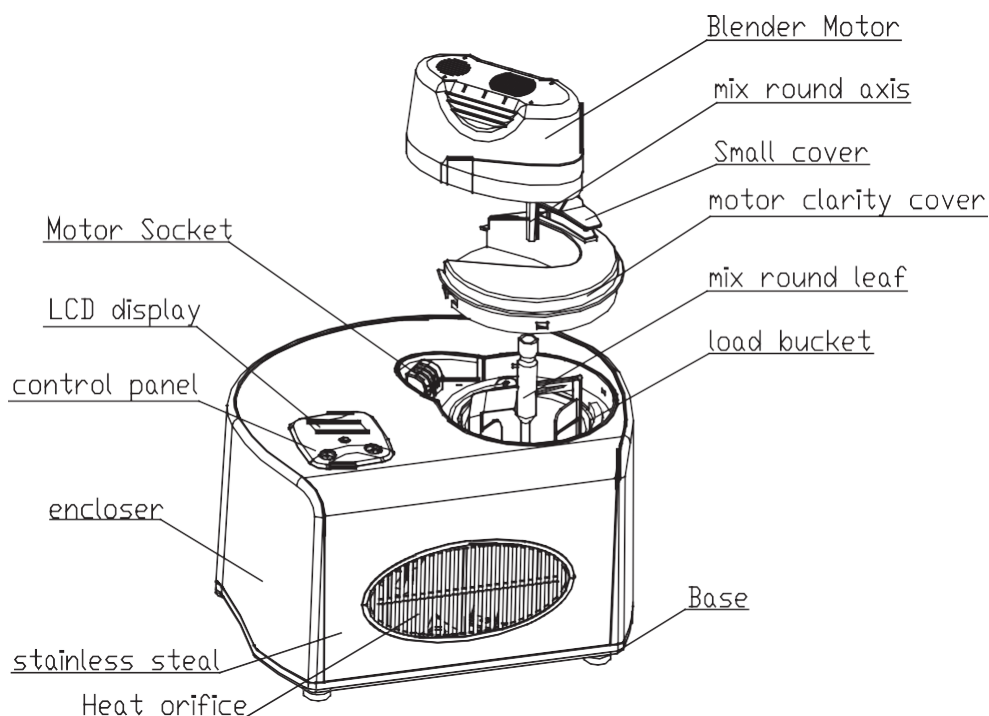
To urządzenie przeznaczone jest do domowego użytku. Wszelkie czynności serwisowe inne niż zwykłe czyszczenie powinny być wykonywane przez przedstawiciela autoryzowanego serwisu

. Nie zanurzaj podstawy w wodzie.

. Aby zmniejszyć ryzyko pożaru lub porażenia prądem, nie należy demontować podstawy

Uwaga: podstawa nie zawiera żadnych części, które mogą być naprawiane samodzielnie przez użytkownika.

. Nigdy nie czyścić proszkiem do szorowania ani twardymi narzędziami.



Ilustracja.1- urządzenie w stanie rozłożonym

Jak złożyć maszynę do lodów: Przed montażem upewnij się, że przewód zasilający jest odłączony.

Ważne: Zawsze ustawiaj maszynę do lodów w pozycji pionowej na płaskiej powierzchni, aby wbudowany KOMPRESOR mógł zapewnić najlepszą wydajność.

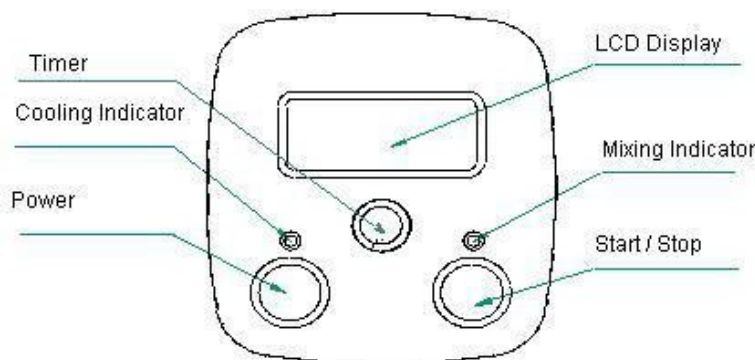
Czyszczenie: Przed użyciem dokładnie umyj wszystkie części, które będą miały kontakt z lodami (w tym stałą misę, wyjmowaną misę, ramię miksujące i przezroczystą pokrywę).

Przygotowanie składników: Przygotuj składniki według własnego przepisu lub według broszury z przepisami i wlej PRAWIDŁOWO PRZYGOTOWANE SKŁADNIKI (patrz: broszura z przepisami w części 2, aby uzyskać informacje na temat przygotowywania różnych przepisów) do wyjmowanej miski. Nie ma potrzeby wcześniejszego mrożenia miski w zamrażarce przez wiele godzin, ponieważ urządzenie posiada wbudowany kompresor, który zamraża składniki podczas pracy, zapewniając tym samym wydajność lodów.

Umieść wyjmowaną misę w nieruchomej misie w korpusie maszyny, następnie umieść ramię miksujące pośrodku wyjmowanej miski. Ramię nie jest mocno dopasowane, po prostu spoczywa na środku miski okrągłą stroną do góry.

Pokrywa: Włóż ramię mieszające do gniazda w podstawie części silnika, w międzyczasie upewnij się, że wtyczka silnika wchodzi do gniazda, a przezroczysta pokrywa jest odpowiednio przymocowana. Nie zapomnij na końcu zakryć małej pokrywy.

ROZPOCZĘCIE ROBIENIA LODÓW:



Ilustracja.2-Panel sterowania

5. PODŁĄCZENIE DO PRĄDU

Sprawdź napięcie, aby upewnić się, że napięcie wskazane na tabliczce znamionowej jest zgodne z napięciem w Twoim domu, a następnie podłącz urządzenie do wybranego gniazdka.

6. DZIAŁANIE PRZYCISKÓW FUNKCYJNYCH

[POWER] Przycisk: Po podłączeniu do prądu naciśnij przycisk [POWER], aby włączyć urządzenie, na wyświetlaczu pojawi się "50:00", co oznacza, że domyślny czas pracy to 50 minut.

[TIMER] Przycisk: Czas działania 10, 30, 40 i 50 minut jest opcjonalny i można go ustawić poprzez kilkakrotne naciśnięcie przycisku [TIMER]. Możesz wybrać inny czas pracy według własnego upodobania (domyślny czas pracy to 50 minut).

[START/STOP] Przycisk: Po ustawieniu czasu pracy, naciśnij [START/STOP], aby urządzenie zaczęło pracę. Rozpoczyna się natychmiastowe mieszanie i zapala się ZIELONY wskaźnik, 2 minuty później rozpoczyna się chłodzenie i zapala się wskaźnik CZERWONY.

Gdy odliczanie dobiegnie końca, operacja zostanie automatycznie zatrzymana i usłyszysz 10-krotny dźwięk "Di Di Di", a na wyświetlaczu LCD pojawi się "00:00".

Jeśli nikt nie robi lodów ani nie wyłącza urządzenia przez 10 minut, to automatycznie przechodzi ona w "Rozszerzoną funkcję chłodzenia", aby lody nie rozmroziły się.

Rozszerzona funkcja chłodzenia: Urządzenie uruchamia funkcję CHŁODZENIA (bez mieszania) przez 10 minut, co 10 minut, łącznie przez jedną godzinę, a następnie powraca do początkowego stanu domyślnego (włączona, bez pracy).

[Uwaga]: Zawsze pamiętaj, aby wyjąć wtyczkę z gniazdka podczas serwowania zrobionych już lodów, aby uniknąć porażenia prądem.

7. Opcje regulowane:

(4) Operacja zatrzymywania: Możesz zatrzymać urządzenie , naciskając przycisk [START/STOP] przez 2 sekundy lub naciskając przycisk [POWER] jednokrotnie, gdy maszyna jest uruchomiona.

(5) Regulacja czasu pracy (Podczas pracy): Zawsze, gdy urządzenie pracuje, możesz wydłużyć czas pracy poprzez kilkakrotne naciśnięcie przycisku [TIMER], dodając 5 minut podczas każdorazowego naciśnięcia, aż do osiągnięcia maksymalnego czasu 50 minut widocznych na wyświetlaczu LCD. **Operacja dodawania czasu (po zakończeniu czasu pracy):** Kiedy ustawiony czas (30 minut itp.) dobiegnie końca, maszyna zatrzyma się i powróci do początkowego domyślnego stanu. Jeśli wolisz gęstsza konstystencję lodów, możesz ponownie uruchomić maszynę poprzez naciśnięcie przycisku [START/STOP] przez 2 sekundy. Ponownie wybierz czas pracy (10/30/40/50 minut), naciskając przycisk [TIMER], a następnie ponownie wciśnij przycisk [START/STOP] – urządzenie będzie kontynuować pracę w wybranym przez Ciebie czasie, a następnie zatrzyma się i powróci do początkowego stanu domyślnego.

8. Kontrolowanie objętości składników

Aby uniknąć przepełnienia i marnowania, upewnij się, że składniki nie przekraczają 80% pojemności wyjmowanej misy (lody podczas formowania zwiększają objętość).

PRZECHOWYWANIE LODÓW:

Wymij gotowe lody do przygotowanego wcześniej pojemnika za pomocą plastikowej lub drewnianej łyżki, nie używaj łyżki metalowej w celu uniknięcia zarysowania wewnętrznej wyjmowanej misy.

UWAGA: Nie przechowuj mrożonych deserów ani napojów w wyjmowanej misce. Desery i napoje przyklejają się do ścianek wyjmowanej miski i mogą ją uszkodzić. Przechowywać wyłącznie w hermetycznym pojemniku z tworzywa sztucznego. Mrożonki można przechowywać przez ograniczony czas, jednak przetrzymywanie ich zbyt długo obniży ich jakość i smak. Po jednym lub dwóch tygodniach struktura lodów ulega pogorszeniu i ztraca świeży smak.

Podczas przechowywania deserów w zamrażarce należy przestrzegać kilku zasad:

5. Gotowe mrożone desery można przechowywać w wyjmowanej misce w zamrażarce nie dłużej niż 30 minut jednorazowo. Przełóż mrożone desery do hermetycznego pojemnika w celu dłuższego przechowywania w zamrażarce
6. Utrzymuj minimalną temperaturę 12 °F
7. Zapisz na pojemniku datę i rodzaj przygotowanego deseru.
8. Nie zamrażaj ponownie i nie spożywaj deserów całkowicie lub częściowo rozmrożonych.

Przepisy na lody

PODSTAWOWE LODY

LODY WANILIOWE

Przygotowanie: 5 minut, plus 30 – 50 minut czasu schładzania; opcjonalnie 2 godziny dojrzewania. Dziesięć porcji po ½ filiżanki

3 pełna szklanka mleka dobrze schłodzonego, ¾ szklanki cukru pudru

4 szklanki gęstej śmietany, dobrze schłodzonej,

1 – 2 łyżeczki ekstraktu waniliowego, do smaku.

W średniej misce za pomocą miksera ręcznego lub trzepaczki wymieszaj mleko i cukier puder, do momentu rozpuszczenia się cukru, około 1-2 minuty na niskich obrotach. Dodaj śmietanę i wanilię. Włącz maszynę, przelej przygotowany krem do miski urządzenia przez dzióbek na składniki i mieszaj, aż do momentu zgęstnienia, około 25-30 minut. Analiza wartości odżywczych na porcję:

Kcal 239 (68% tłuszczu) . węglowodany. 17g . białka 2g . tłuszcze 18g . tłuszcze nasycone 11g . chol. 69 mg . ponadtlarki. 30mg

Opcje:

Smak mięty: Pomiń wanilię i zastąp ją 1 – ½ łyżeczki czystego ekstraktu z mięty pieprzowej (do smaku).

Posiekaj swoją ulubioną słodko-gorzka lub półsłodką tabliczkę czekolady na drobne, nierówne kawałki. Dodaj posiekaną czekoladę na ostatnie 5 minut miksowania.

Masło orzechowe: Roztop kostkę niesolonego masła na patelni. Dodaj szklankę grubo posiekanych orzechów pekan i 1 łyżeczkę soli. Gotuj na średnim ogniu, mieszając aż do czasu, gdy orzechy staną się brązowe. Zdejmij patelnię z kuchenki i odcedź (masło będzie miało posmak orzechów i może być wykorzystane do innej potrawy).

Pozostaw orzechy do całkowitego ostygnięcia. Dodaj orzechy podczas ostatnich 5 minut miksowania.

Ciasteczka i krem: Dodaj ¾ szklanki rozdrobnionych ciasteczek lub ulubionych cukierków (ciasteczka czekoladowe, Oreo, Oreo miętowe, etc.) podczas ostatnich 5 minut miksowania.

LODY CZEKOLADOWE

Przygotowanie: około 1 godziny (czas aktywności około 5-10 minut), plus 30 - 50 minut schładzania; opcjonalnie 2 godziny dojrzewania.

Dziesięć porcji po ½ filiżanki.

1 szklanka mleka

Pół szklanki cukru pudru

8 uncji gorzkiej lub półsłodkiej czekolady (Twojej ulubionej), podzielonej na 2-4cm kawałki

2 szklanki dobrze schłodzonej gęstej śmietany

1 łyżeczka ekstraktu z wanilii

Podgrzej mleko aż zacznie bulgotać (można to zrobić na płycie grzewczej lub w mikrofalach). W blenderze lub robocie kuchennym wyposażonym w metalowe ostrze, rozdrobnij cukier z czekoladą, aż czekolada będzie bardzo drobno posiekana. Dodaj gorące mleko, miksuj do czasu, gdy masa będzie wymieszana i gładka. Przelej masę do średniej miski i zostaw do ostygnięcia. Można dodać śmietanę lub wanilię do smaku. Ochłódź przez 30 minut lub dłużej.

Włącz urządzenie, wlej schłodzoną mieszankę do miski, mieszaj aż zgęstnieje, około 25 – 30 minut.

Analiza wartości odżywczych na porcję:

Kcal 370 (60% z tłuszczu) . węglowodany. 34g . białka 3g . tłuszcze 25g . tłuszcze nasycone 11g . chol. 65mg . ponadtlarki. 31mg

ODMIANY:

Czekolada z migdałami: Dodaj 1/2 łyżeczki czystego ekstraktu z migdałów wraz z wanilią. Dodaj 1/2 - 3/4 filiżanki posiekanych prażonych migdałów lub posiekanych migdałów w czekoladzie podczas ostatnich 5-10 minut zamrażania.

Czekoladowe ciasteczko: Dodaj 1/2 - 1 szklanki posiekanych ciasteczek podczas ostatnich 5 minut zamrażania.

Czekoladowe Brownie Krówkowe: Dodaj 1/2 - 1 szklanki posiekanych jednodniowych ciastek podczas ostatnich 5 minut zamrażania.

Czekoladowe pianki: wkładając lody do pojemnika do zamrożenia, posmaruj je kawałkami ulubionego sosu czekoladowego i kremem z pianek. Mrozić co najmniej 2 godziny przed podaniem.

ŚWIEŻE LODY TRUSKAWKOWE

Przygotowanie: 5 – 10 minut, plus 2 godziny na macerację truskawek, 30 –50 minut chłodzenia; opcjonalnie 2 godziny dojrzewania. Dwanaście porcji po ½ filiżanki.

Pół litra świeżych, dojrzałych truskawek, pokrojonych na kawałki

3 łyżki świeżo wyciśniętego soku z cytryny 1 Szklanka cukru pudru,

3 Szklanka mleka

4 Szklanki gęstej śmietany

1 łyżeczka ekstraktu z wanilii

W małej misce połącz truskawki z sokiem z cytryny i 1/3 szklanki cukru; delikatnie wymieszaj i pozwól truskawkom macerować w zalewie przez 2 godziny.

W średniej misce użyj miksera ręcznego lub trzepaczki, aby połączyć mleko

i cukier puder, aż cukier się rozpuści (około 1 - 2 minuty na niskich obrotach). Dodaj gęstą śmietanę oraz zalewę z truskawek. Włącz urządzenie, przelej mieszaninę do miski i mieszaj, aż zgęstnieje, około 25 - 30 minut. Dodaj pokrojone truskawki w ciągu ostatnich 5 minut zamrażania.

Uwaga: te lody będą miały „naturalny” wygląd bardzo bladej czerwieni; jeśli pożądanym jest głębszy kolor, dodawaj oszczędnie krople czerwonego barwnika spożywczego, aż do uzyskania pożądanego koloru.

Analiza wartości odżywczych na porcję:

Kcal 222 (61% z tłuszczu) . węglowodany. 20g . białka 2g . tłuszcze 15g . tłuszcze nasycone 10g . chol.57mg . ponadtlenki.26mg

WAKACYJNE PRZEPISY LODY O SMAKU EGGNOG

Przygotowanie: 5 – 10 minut, 30 – 50 minut chłodzenia; opcjonalnie 2 godziny dojrzewania w zamrażarce.

Dziesięć porcji po ½ filiżanki.

1/2 szklanki pasteryzowanego produktu jajecznego

3/4 szklanki cukru

3 Szklanka mleka

4 Szklanki gęstej śmietany

1 łyżeczka ekstraktu z rumu

1 łyżeczka ekstraktu z brandy

1/2 łyżeczki ekstraktu z wanilii

1/8-1/4 łyżeczki świeżo startej gałki muskatołowej do smaku

Połącz pasteryzowany produkt jajeczny i cukier w średniej misce i ubij ze średnią prędkością mikserem ręcznym, aż zgęstnieje i będzie bladożółty, około 1-1 / 2 do 2 minut. Następnie dodaj mleko, śmietanę oraz ekstrakty i wymieszaj na niskiej prędkości. Dodaj gałkę muskatołową do smaku.

Włącz urządzenie, przelej mieszaninę do miski i mieszaj, aż zgęstnieje, około 25 - 30 minut. Lody będą miały miękką kremową konsystencję. W razie potrzeby przełóż lody do hermetycznego pojemnika i umieść w zamrażarce na około 2 godziny, aż stwardnieją.

Analiza wartości odżywczych na porcję:

Kcal 244 (67% from fat) . węglowodany 17g . białka 3g . fat 17g . tłuszcze nasycone 11g . chol.69mg . ponadtlenki 46.

LODY MIĘTOWE

Przygotowanie: 5 – 10 minut, 30 – 50 minut chłodzenia; opcjonalnie 2 godziny dojrzewania w zamrażarce.

10 porcji po ½ filiżanki.

3 Szklanka dobrze schłodzonego mleka

¾ szklanki cukru pudru

4 Szklanki dobrze schłodzonej, gęstej śmietany

½ łyżeczki ekstraktu z wanilii

1 łyżeczka ekstraktu z mięty

¾ szklanki skruszonych cukierków miętowych

W średniej misce użyj miksera ręcznego lub trzepaczki, aby połączyć mleko i cukier puder, aż cukier się rozpuści (około 1 - 2 minuty na niskich obrotach). Wymieszaj z gęstą śmietaną, ekstraktem z wanilii i ekstraktem z mięty. Włącz urządzenie, przelej mieszankę do miski i mieszaj, aż zgęstnieje, około 25 - 30 minut. Dodaj pokruszone cukierki miętowe podczas ostatnich 5 minut miksowania.

Analiza wartości odżywczych na porcję:

Kcal 282 (58% z tłuszczów) . węglowodany 28g. białka 2g . tłuszcze 18g . tłuszcze nasycone 11g . chol. 69mg . ponadtlarki. 36mg . fib 0g

SORBETY

SORBET ZE ŚWIEŻEJ CYTRYNY

Przygotowanie: 10 minut + chłodzenie, 20 – 30 minut mrożenia;

Opcjonalnie 2 godziny dojrzewania w zamrażarce.

8 porcji po ½ filiżanki.

2 szklanki cukru

2 szklanki wody

1-1/2 szklanki świeżo wyciśniętego soku z cytryny

1 łyżka drobno siekanej skórki z cytryny*

W rondelku wymieszaj cukier i wodę i zagotuj na średnim ogniu. Zmniejsz ogień do małego i gotuj na wolnym ogniu około 3-5 minut bez mieszania, aż cukier się rozpuści. Powstanie syrop cytrynowy, można go przygotować w większych ilościach, aby mieć pod ręką do przygotowania świeżego sorbetu cytrynowego. Przechowywać w lodówce do czasu użycia.

Po ostygnięciu dodaj sok i skórkę z cytryny; wymieszaj, aby połączyć składniki. Włącz urządzenie, wlej mieszankę do miski mieszaj około 25-30 minut, aż zgęstnieje.

Obierając skórkę z cytryny lub limonki użyj obieraczki do owoców, aby usunąć kolorową część skórki.

Analiza wartości odżywczych na porcję:

Kcal 204 (0% z tłuszczów) . węglowodany 52g. białka 19g . tłuszcze 0g. tłuszcze nienasycone 0g . chol. 0mg . ponadtlarki. 2mg

ODMIANY:

Sorbet z różowego grejprfruta: Zamień sok z cytryny na 1-1 / 2 szklanki świeżo wyciśniętego soku z różowego grejprfruta i 1 łyżkę drobno posiekanej skórki z cytryny na skórkę grejprfruta. Dodaj ¼ szklanki syropu Orszada do mikstury (syrop Orszada jest używany do koktajli, takich jak MaiTai lub Scorpion i można go znaleźć w większości sklepów spożywczych).

SORBET ZE ŚWIEŻEGO MANGO

Przygotowanie: 10 – 15 minut, 30 – 50 minut chłodzenia; opcjonalnie 2 godziny dojrzewania w zamrażarce.

Dziesięć porcji po ½ filiżanki.

4 dojrzałe mango

2/3 szklanki cukru

1/2 szklanki syropu kukurydzianego

6 łyżek soku z cytryny lub limonki

Wymieszaj mango, cukier, syrop kukurydziany i sok z cytryny za pomocą blendera lub robota kuchennego wyposażonego w metalowe ostrze.

Purée z mango można przygotować na jeden dzień wcześniej; przykryć i przechowywać w lodówce do czasu użycia.

Włącz urządzenie, wlej purée z mango do miski i mieszaj około 25 - 30 minut, aż zgęstnieje.

Analiza wartości odżywczych na porcję:

Kcal 190 (2% z tłuszczów) . węglowodany. 49g . białka 1 g . tłuszcze 0g . tłuszcze nasycone 0g . chol. 0mg .
ponadtlenki. 27mg

SORBET ZE ŚWIEŻYCH TRUSKAWEK

Przygotowanie: 1-1/2 godziny (czas aktywności, około 15 – 20 minut), 30 – 50 minut chłodzenia; opcjonalnie 2 godziny dojrzewania w zamrażarce.

Dziesięć porcji po ½ filiżanki

1 szklanka cukru

1 szklanka wody

1/4 szklanka syropu kukurydzianego

1 litr świeżych truskawek, bez szypulek, pokrojonych w ćwiartki

5 łyżki soku z cytryny lub z limonki

W rondelku zagotuj cukier i wodę. Zmniejsz ogień i gotuj na wolnym ogniu bez mieszania, aż cukier całkowicie się rozpuści. Przelej do miski i ostudź całkowicie.

Zmiksuj truskawki i sok z cytryny w robocie kuchennym wyposażonym w metalowe ostrze. Zmiksuj truskawki około 15-20 razy, a następnie miksuj około 1-2 minut, aż truskawki będą całkowicie przetarte. Przeciśnij przecier truskawkowy przez sitko o drobnych oczkach, aby pozbyć się pestek. Połącz przecier truskawkowy bez pestek ze schłodzonym syropem cukrowym i syropem kukurydzianym. Studź przez 1 godzinę.

Włącz urządzenie, wlej mieszaninę przecieru truskawkowego do miski i mieszaj około 25 - 30 minut, aż zgęstnieje. Sorbet będzie miał miękką konsystencję. Jeśli chcesz, przełóż sorbet truskawkowy do hermetycznego pojemnika i umieść w zamrażarce. Pozostaw w zamrażarce na około 2 godziny, aby „dojrzał”.

Analiza wartości odżywczych na porcję:

Kcal 96 (2% z tłuszczów) . węglowodany 24g . białka 0g . tłuszcze 0g . tłuszcze nasycone 0g . chol. 0mg .
ponadtlenki 1mg

SORBET LIMONKOWY

Przygotowanie: 5 minut, plus 30 –50 minut chłodzenia; opcjonalnie 2 godziny dojrzewania.

Dziesięć porcji po ½ filiżanki.

3 szklanki mleka

1 szklanka mrożonego koncentratu z limonki - rozmrożonego

3 łyżki cukru

Opcjonalnie parę kropel zielonego barwnika spożywczego

Połącz mleko, koncentrat limonki i cukier w blenderze lub robocie kuchennym wyposażonym w metalowe ostrze. W razie potrzeby dodaj zielony barwnik spożywczy.

Włącz urządzenie, przelej mieszaninę do miski i mieszaj około 25 - 30 minut, aż zgęstnieje.

Analiza wartości odżywczych:

Kcal 69 (31% z tłuszczy) węglowodany 10g białka 2g tłuszcze 2g tłuszcze nasycone 0g chol. 10mg
ponadtlenki 37mg

ODMIANY:

Sorbet pomarańczowy: Wymieszaj 3 szklanki pełnego mleka z 1-1 / 4 szklanki koncentratu soku pomarańczowego (rozrożonego) i 2 łyżkami cukru za pomocą blendera lub robota kuchennego do uzyskania gładkości. Zamroź.

Sorbet ananasowy: Wymieszaj 1 szklankę beztłuszczowego jogurtu waniliowego, 2 szklanki pełnego mleka, 1 szklankę zagęszczonego soku ananasowego (rozrożonego) i 3 łyżki cukru w blenderze lub robocie kuchennym do uzyskania gładkości. Zamroź.

JOGURT MROŻONY:

CZEKOLADOWY JOGURT MROŻONY

Przygotowanie: około 5 – 10 minut, 30 – 50 minut chłodzenia; opcjonalnie 2 godziny dojrzewania w zamrażarce.

Osiem porcji po ½ filiżanki

1 szklanka mleka

6 uncji gorzkiej lub półsłodkiej posiekanej czekolady

2 szklanki niskotłuszczowego jogurtu waniliowego

1/4 szklanki cukru

Połącz mleko i czekoladę w blenderze lub robocie kuchennym wyposażonym w metalowe ostrze i miksuj 20-30 sekund, aż uzyskają gładką konsystencję. Dodaj jogurt i cukier; powtórz proces do uzyskania gładkości. Włącz urządzenie, przelej mieszaninę do miski i mieszaj około 25 - 30 minut, aż zgęstnieje.

Analiza wartości odżywczych na porcję:

Kcal 222 (31% z tłuszczu) węglowodany 36g białka 3g tłuszcze 8g tłuszcze nasycone 64g chol. 4mg ponadtlenuki 46mg

JAGODOWY JOGURT MROŻONY

Przygotowanie: około 15 – 20 minut; 30 – 50 minut chłodzenia; opcjonalnie 2 godziny dojrzewania w zamrażarce.

Osiem porcji po ½ filiżanki.

2 szklanki niskotłuszczowego jogurtu 1/2 szklanki mleka

1/4 szklanki cukru

1 litr mrożonych jagód, przetartych i bez nasion

Połącz jogurt, mleko i cukier w średniej misce; używając miksera ręcznego na średnich obrotach, mieszaj, około 1-1 / 2 do 2 minut aż do rozpuszczenia cukru. W trakcie miksowania dodaj przetarte jagody i mieszaj około 30-40 sekund. Włącz urządzenie, przelej mieszaninę do miski i mieszaj około 25 - 30 minut, aż zgęstnieje.

Analiza wartości odżywczych na porcję:

Kcal 128 (13% z tłuszczu) węglowodany 25g białka 4g tłuszcze 1g tłuszcze nasycone 1g chol. 9mg ponadtlenuki 54mg

NISKOTŁUSZCZOWY MROŻONY JOGURT BRZOSKWINIOWY

Przygotowanie: 5 – 10 minut, 30 – 50 minut chłodzenia; opcjonalnie 2 godziny dojrzewania w zamrażarce.

Osiem porcji po ½ filiżanki.

2 Puszka brzoskwiń w syropie

3 Szklanki niskotłuszczowego jogurtu

1/3 szklanki cukru

Odcedź brzoskwinie, zostawiając 1/2 szklanki syropu. Posiekaj brzoskwinie w blenderze lub robocie kuchennym wyposażonym w metalowe ostrze.

Dodaj jogurt waniliowy, cukier i pozostawiony syrop brzoskwiniowy. Miksuj przez około 1 minutę do uzyskania gładkości i rozpuszczenia cukru. Włącz urządzenie, wlej mieszaninę do miski i mieszaj około 25 - 30 minut, aż zgęstnieje.

Analiza wartości odżywczych na porcję:

Kcal 111 (6% z tłuszczu) węglowodany 24g białka 3g tłuszcze 1g tłuszcze nasycone 0g chol. 5mg ponadtlenuki 39mg

LODY PREMIUM:

WANILIOWE

Przygotowanie: około 40 - 45 minut aktywnego czasu (wraz z czasem studzenia), 30 – 50 minut chłodzenia; opcjonalnie 2 godziny dojrzewania w zamrażarce.

10 porcji po 1/2 filiżanki

1-1/2 szklanki mleka

3-1/2 szklanki gęstej śmietany

2 Laska wanilii (około 20 cm długości)

3 Duże jajka

3 żółtka

3/4 szklanki cukru

Wymieszaj mleko i śmietanę w średniej wielkości rondlu. Ostрым nożem podziel laskę wanilii na pół wzdłuż. Użyj tępej krawędzi noża, aby zeszkrobać „nasiona”. Wymieszaj nasiona i kawałki laski z mlekiem i śmietaną. Doprowadź mieszaninę do wrzenia na średnim ogniu, zmniejsz ogień do niskiego i gotuj na wolnym ogniu przez 30 minut, od czasu do czasu mieszając. W średniej misce połącz jajka, żółtka i cukier. Użyj miksera ręcznego na średnich obrotach, aby ubijać przez około 1-1 / 2 do 2 minut, aż mieszanina będzie gęsta, gładka i bladeżółta.

Usuń kawałki laski wanilii z mieszanki mleka i śmietany. Przygotuj 1 szklankę gorącego płynu. Miksując na niskich obrotach, dodaj kubek gorącej mieszaniny do mieszanki jajecznej powolnym, ciągłym strumieniem. Po dokładnym połączeniu wlej mieszaninę jajek z powrotem do rondla i wymieszaj do połączenia. Gotuj, ciągle mieszając, na średnim ogniu, aż mieszanina będzie wystarczająco gęsta. Przelóż do miski, przykryj folią spożywczą i pozostaw do całkowitego schłodzenia.

Włącz urządzenie, wlej schłodzoną mieszankę do miski i mieszaj około 25-30 minut aż zgęstnieje.

Analiza wartości odżywczych na porcję:

Kcal 236 (64% z tłuszczu) węglowodany 18g białka 4g tłuszcze 17g tłuszcze nasycone 10g chol. 161mg ponadtlenuki 47mg

ODMIANY:

Użyj jednej z odmian wymienionych dla lodów waniliowych lub czekoladowych.

Lody ze świeżych brzoskwiń:

Wymieszaj 2 szklanki posiekanych dojrzałych brzoskwiń z 1/2 szklanki cukru i 3 łyżkami świeżo wyciśniętego soku z cytryny i pozostaw na 2 godziny. Odcedź i wymieszaj sok ze schłodzoną śmietaną. Schłodź mieszaninę, dodając odłożone posiekane brzoskwinie podczas ostatnich 5 minut schładzania.

Świeże truskawki i śmietana:

Połącz 2 szklanki cienko pokrojonych, obranych świeżych truskawek z 1/3 szklanki cukru i 3 łyżkami świeżo wyciśniętego soku z cytryny i pozostaw na 2 godziny. Odcedź i wymieszaj sok ze schłodzoną śmietaną. Schłodź mieszaninę, dodając odłożone pokrojone truskawki w ciągu ostatnich 5 minut schładzania

DEKADENCKIE LODY CZEKOLADOWE

Przygotowanie: około 30 minut + czas chłodzenia; 25 – 30 minut mrożenia. Osiem porcji po 1/2 filiżanki.

3-1/2 szklanki mleka

1-1/3 szklanki gęstej śmietany

1 laska wanilii

3/4 szklanki cukru

3/4 szklanki kakaa

2 duże jajka

1 żółtko

1 łyżeczka wanilii

8 uncji gorzkiej posiekanej czekolady

W średnim rondelku wymieszaj mleko i śmietanę na średnim ogniu.

Oстрыm nożem przekrój laskę wanilii wzdłuż na pół;

Tępy ostrzem noża zeskrób „nasiona” wanilii. Wymieszaj nasiona i laskę z mlekiem i śmietaną. Gotuj mieszankę mleka i śmietany na małym ogniu przez 30 minut. Po 30 minutach wyjmij laskę wanilii i wyrzuć lub wypłucz i zarezerwuj do ponownego użycia. Wymieszaj cukier, kakao, jajka i żółtko w średniej misce; użyj miksera ręcznego na średnich obrotach, aby ubijać cukier, kakao i jajka, aż zgęstnieją. Odmierz 1 filiżankę gorącej mieszanki mleka i śmietanki. Trzymając mikser na niskich obrotach, dodaj gorące mleko / śmietanę powolnym, stałym strumieniem i mieszaj aż do całkowitego połączenia. Dodaj posiekaną czekoladę do rondla z gorącym mlekiem / śmietaną, a następnie wymieszaj mieszaninę jajek z gorącym mlekiem / śmietaną. Gotuj na małym ogniu, ciągle mieszając, aż mieszanina zgęstnieje i zacznie przypominać budyń czekoladowy.

Przełóż czekoladę do miski. Przykryj folią spożywczą umieszczoną bezpośrednio na powierzchni czekolady i wstaw do lodówki do całkowitego ostygnięcia.

Włącz urządzenie, wlej schłodzony budyń do miski i mieszaj około 25-30 minut aż zgęstnieje.

Analiza wartości odżywczych na porcję:

Kcal 438 (57% z tłuszczu) węglowodany 42g białka 7g tłuszcze 29g tłuszcze nasycone 12g chol. 148mg ponadtlenki 59mg

LODY KAWOWE

Przygotowanie: 5 minut, plus 30 – 50 minut chłodzenia; opcjonalnie 2 godziny na dojrzewanie.

Dziesięć porcji po ½ filiżanki.

3 szklanka schłodzonego mleka

3/4 szklanki cukru pudru

4 – 3 łyżki kawy rozpuszczalnej do smaku

2 szklanki schłodzonej gęstej śmietany

4 łyżeczka ekstraktu z wanilii

W średniej misce za pomocą miksera lub trzepaczki wymieszaj przez około 1 – 2 minuty mleko, cukier puder i kawę rozpuszczalną aż do całkowitego rozpuszczenia. Dodaj gęstą śmietanę i wanilię. Włącz urządzenie, przelej mieszaninę do miski i mieszaj około 25 - 30 minut aż zgęstnieje.

Analiza wartości odżywczych na porcję:

Kcal 241 (67% z tłuszczu) węglowodany 18g białka 3g tłuszcze 18g tłuszcze nasycone 11g chol. 69mg ponadtlenki 30mg

ODMIANY:

Lody Mocca: użyj 1-1 / 2 łyżek kawy rozpuszczalnej i kakao zamiast zwykłej kawy rozpuszczalnej. Posiekaj swoją ulubioną gorzką lub półslodką tabliczkę czekolady na drobne kawałki. Dodaj posiekaną czekoladę podczas ostatnich 5 minut miksowania.

ULUBIONE DLA DZIECI:

SLUSHIES

Przygotowanie: 5 minut lub mniej; 15 – 20 minut; plus 15 - 20 minut chłodzenia.

4 szklanki coli lub innego napoju gazowanego, lemoniady, soku żurawinowego, soku z winogron, Kool-Aid.

Włącz urządzenie, wlej wybrany napój do miski i mieszaj około 15 do 20 minut, aż mieszanina zgęstnieje.

Podawaj bezpośrednio po przygotowaniu albo przełóż do pojemnika i przechowuj w zamrażarce. Wyjmij z zamrażarki przynajmniej 20 minut przed podaniem.

Nie używaj produktów bez cukru do przygotowywania slushies.

Analiza wartości odżywczych na porcję:

Kcal 103 (0% z tłuszczu) węglowodany 27g białka 0g tłuszcze 0g tłuszcze nasycone 0g chol. 0mg ponadtlenki 5mg

KREMOWE LODY CZEKOLADOWE

Przygotowanie: 5 minut lub mniej; 15 – 20 minut; plus 15 - 20 minut chłodzenia. Dziesięć porcji po ½ filiżanki.

5 torebki budyniu czekoladowego

6 szklanki schłodzonego niskotłuszczowego mleka

Umieść składniki w średniej misce i miksuj, aż dobrze się połączą. Włącz urządzenie, wlej mieszaninę do miski i mieszaj około 20 - 25 minut, aż mieszanina zgęstnieje. Podawaj natychmiast lub w razie potrzeby przełóż do hermetycznego pojemnika i przechowuj w zamrażarce.

ODMIANY:

Użyj dowolnie wybranego smaku budyniu w torebce. Szczególnie polecamy białą czekoladę.

Analiza wartości odżywczych na porcję (przygotowana z niskotłuszczowego mleka):

Kcal 53 (15% z tłuszczu) węglowodany 9g białka 3g tłuszcze 1g tłuszcze nasycone 0g chol. 4mg ponadtlenuki 115mg

Analiza wartości odżywczych na porcję (przygotowana z mleka z większą zawartością tłuszczu):

Kcal 59 (25% z tłuszczu) węglowodany 9g białka 3g tłuszcze 2g tłuszcze nasycone 1g chol. 6mg ponadtlenuki 113mg

MROŻONE NAPOJE:

MROŻONA PINACOLADA

Przygotowanie: 5 minut lub mniej; 15 – 20 minut; plus 15 - 20 minut chłodzenia.

Dwanaście porcji po ½ filiżanki.

7 Szklanki mleka

1 puszka mrożonego koncentratu pinacolada,

1 łyżeczka koncentratu z rumu

Połącz mleko, koncentrat pinacolada i ekstrakt z rumu blenderem lub w robocie kuchennym wyposażonym w metalowe ostrze mieszając przez około 15 sekund. Włącz urządzenie, wlej mieszaninę do miski i mieszaj około 20 - 25 minut, aż mieszanina stanie się gęsta. Podawaj natychmiast po przygotowaniu.

Analiza wartości odżywczych na porcję:

Kcal 115 (76% z tłuszczu) węglowodany 4g białka 3g tłuszcze 10g tłuszcze nasycone 8g chol. 8mg ponadtlenuki 34mg

MROŻONE TRUSKAWKOWE DAIQUIRI

Przygotowanie: 5 minut lub mniej; 15 – 20 minut; plus 15 - 20 minut chłodzenia. Dziesięć porcji po ½ filiżanki.

1 szklanka świeżych truskawek, wymytych i pozbawionych szypulek (można również użyć truskawek mrożonych bez cukru)

2-1/2 szklanki wody

2/3 szklanki cukru pudru

1/2 szklanki soku z limonki

1/2 szklanki rumu

Zmiksuj truskawki blenderem lub w robocie kuchennym wyposażonym w metalowe ostrze;

Dodaj pozostałe składniki i miksuj do uzyskania gładkości. Włącz

urządzenie, wlej mieszaninę truskawkową do miski i mieszaj około 20-25 minut, aż mieszanina stanie się gęsta. Podawaj bezpośrednio po przygotowaniu.

Analiza wartości odżywczych na porcję:

Kcal 83 (0% z tłuszczu) węglowodany 14g białka 0g tłuszcze 0g tłuszcze nasycone 0g chol. 0mg ponadtlenuki 1mg

Wskazówki dotyczące czyszczenia:

Uwagi: wtyczkę przed czyszczeniem należy wyjąć, aby uniknąć porażenia prądem.

1. Wyjmij ostrze mieszające, wytrzyj je zwilżoną szmatką
2. Wyjmij wyjmowaną miskę i wyczyść ją zwilżoną miękką szmatką
3. Przetrzyj przezroczystą pokrywę wilgotną szmatką.
4. Usuń zabrudzenia na powierzchni lub w innych miejscach wilgotną szmatką i nie wylewaj wody na przewód, wtyczkę i wentylację, nie zanurzaj urządzenia w wodzie lub innym płynie.
5. Wysusz suchą szmatką, a następnie ustaw element z powrotem w pozycji docelowej.

GWARANCJA

Okres gwarancji na nasze produkty wynosi 2 lata, chyba że zaznaczono inaczej, licząc od daty pierwszego zakupu lub daty dostawy.

Jeśli masz jakiegokolwiek problemy lub pytania, możesz łatwo uzyskać dostęp do naszych stron pomocy, wskazówek dotyczących rozwiązywania problemów, często zadawanych pytań i instrukcji obsługi na naszej stronie serwisowej: <https://sav.hkoenig.com>.

Wpisując nazwę referencyjną swojego urządzenia w pasku wyszukiwania, możesz uzyskać dostęp do całej dostępnej pomocy online, zaprojektowanej tak, aby najlepiej odpowiadała Twoim potrzebom. Jeśli nadal nie możesz znaleźć odpowiedzi na swoje pytanie lub problem, kliknij „Czy odpowiedź rozwiązała Twój problem? Spowoduje to przejście do Formularza zgłoszenia do obsługi klienta, który możesz wypełnić, aby zweryfikować swoją prośbę i uzyskać pomoc.

WARUNKI GWARANCJI

Gwarancja obejmuje wszelkie awarie powstałe podczas normalnego użytkowania, zgodnie z zastosowaniami i specyfikacjami zawartymi w instrukcji obsługi.

Niniejsza gwarancja nie dotyczy problemów z pakowaniem lub transportem podczas wysyłki produktu przez właściciela. Nie obejmuje również normalnego zużycia produktu, konserwacji ani wymiany części eksploatacyjnych.

WYŁĄCZENIE GWARANCJI

- Akcesoria i części zużywające się (*).
- Normalna konserwacja urządzenia.
- Wszelkie awarie wynikające z niewłaściwego użytkowania (wstrząsy, niezastosowanie się do zaleceń dotyczących zasilania, złe warunki użytkowania itp.), niedostatecznej konserwacji lub niewłaściwego użytkowania urządzenia, a także stosowania nieodpowiednich akcesoriów.
- Uszkodzenia pochodzenia zewnętrznego: pożar, zalanie, przepięcie itp.

- Wszelki sprzęt, który został zdemontowany, nawet częściowo, przez osoby inne niż upoważnione do tego (w szczególności użytkownika).
- Produkty, których numeru seryjnego brakowało, uległyby zniszczeniu lub byłyby nieczytelne, co uniemożliwiłoby ich identyfikację.
- Produkty podlegające wynajęciu, demonstracji lub ekspozycji

(*) Niektóre części urządzenia, zwane częściami zużywającymi się lub materiałami eksploatacyjnymi, ulegają pogorszeniu wraz z upływem czasu i częstotliwością użytkowania urządzenia. Takie zużycie jest normalne, ale może być spotęgowane złymi warunkami użytkowania lub konserwacji urządzenia. Części te nie są zatem objęte gwarancją.

Aksesoria dostarczone z urządzeniem również nie są objęte gwarancją. Nie podlegają wymianie ani zwrotowi. Jednak niektóre akcesoria można kupić bezpośrednio na naszej stronie internetowej: <https://sav.hkoenig.com/>.

UWAGA:



Nie wyrzucaj produktu jak innych urządzeń gospodarstwa domowego. Obowiązuje segregacja odpadów, zapytać należy władze lokalne o miejsce składowania tego typu odpadów. W rzeczywistości urządzenia elektryczne zawierają niebezpieczne substancje, które mają szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie i które powinny zostać poddane recyklingowi. Symbol wskazuje, że elektryczne i elektroniczne urządzenia powinny być składowane z należytą ostrożnością, w pojemnikach oznaczonych tym symbolem.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin, 77290 Mitry-Mory, France
www.hkoenig.com - <https://en.hkoenig.com> - Tél: +33 1 64 67 00 05



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

LIVRE DE RECETTES

Sorbets & Glaces



Vivement
l'été