

# KOENIC

## Get ready for compliments

### Ice Cream Maker

KIM-TR 2025 M

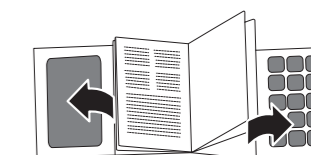
- DE** Gebrauchsanweisung
- EN** User manual
- ES** Manual de instrucciones
- FR** Mode d'emploi
- HU** Használati leírás
- IT** Manuale dell'utente
- NL** Gebruiksaanwijzing
- PL** Instrukcja obsługi

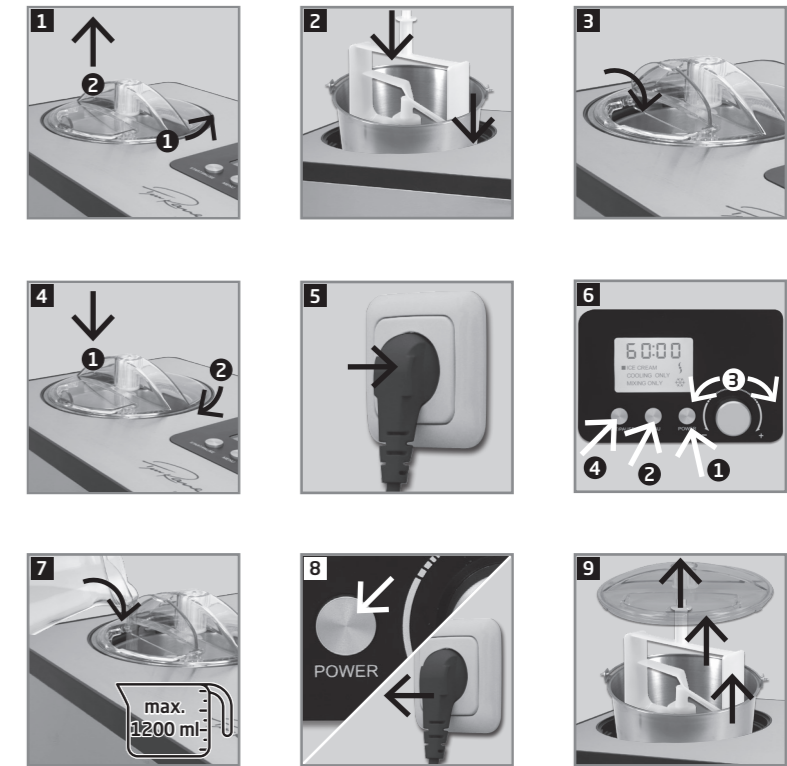


Deutsch	3 - 13	—
English	14 - 23	—
Español	24 - 33	—
Français	34 - 44	—
Magyar	45 - 54	—
Italiano	55 - 65	—
Nederlands	66 - 76	—
Polski	77 - 87	—

**Imtron GmbH**  
 Media-Saturn-Strasse 1  
 85053 Ingolstadt  
 Germany  
[www.imtron.eu](http://www.imtron.eu)  
[www.koenic-online.com](http://www.koenic-online.com)  
[contact@imtron.eu](mailto:contact@imtron.eu)

IM\_KIM-TR 2025 M\_241105\_V02





## Sicherheitshinweise



### **Vorsicht! Brandgefahr! Entflammbare Stoffe.**

- **Warnung!** Achten Sie bei der Nutzung, Wartung und Entsorgung des Geräts auf das Symbol, das sich auf der Rückseite des Geräts befindet (Rückwand oder Kompressor). Das Symbol steht für Feuergefahr. In Kältemittelleitungen und im Kompressor befinden sich brennbare Materialien. Bitte halten Sie sich während der Nutzung, der Wartung und der Entsorgung fern.
- Das Produkt darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder mit einem separaten Fernwirksystem betrieben werden.
- Dieses Produkt kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Produktes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Produkt spielen und müssen daher beaufsichtigt werden.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Produkt und dem Netzkabel fernzuhalten.
- Kinder ab 3 Jahren und jünger als 8 Jahren dürfen das **Kühl-/ Gefriergerät** be- und entladen.
- Die Netzanschlussleitung muss regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden, und falls diese beschädigt ist, darf das Produkt nicht mehr benutzt werden.
- Das Produkt muss an eine Steckdose mit Schutzleiter angeschlossen werden.

## Sicherheitshinweise

- Dieses Produkt ist für die Verarbeitung haushaltsüblicher Mengen im Haushalt oder in haushaltsähnlichen, nicht-gewerblichen Anwendungen bestimmt. Haushaltsähnliche Anwendungen umfassen z.B. die Verwendung in Mitarbeiterküchen von Läden, Büros sowie die Nutzung durch Gäste von Pensionen, kleinen Hotels und ähnlichen Wohneinrichtungen.
- Um Gefährdungen zu vermeiden, darf ein beschädigtes Netzkabel nur vom Hersteller, einer von ihm beauftragten Werkstatt oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden.
- **Warnung!** Halten Sie die Lüftungsöffnungen im Gerätegehäuse frei von Hindernissen.
- **Warnung!** Verwenden Sie keine, außer vom Hersteller empfohlene, mechanischen Geräte oder andere Mittel, um den Abtauvorgang zu beschleunigen.
- **Warnung!** Den Kältemittelkreislauf nicht beschädigen.
- **Warnung!** Verwenden Sie keine Elektrogeräte in den Lebensmittelfächern des Geräts, es sei denn, es sind vom Hersteller empfohlene Typen.
- Lagern Sie keine explosiven Substanzen wie Aerosoldosen mit einem brennbaren Treibmittel in diesem Gerät.
- Das Gerät enthält brennbares Isolationsblähgas und muss daher durch besondere Einrichtungen entsorgt werden.
- Reinigen Sie das Produkt und die übrigen Zubehörteile nach jedem Gebrauch.
- Die Flächen, die mit Lebensmitteln und zugänglichen Ablaufsystemen in Berührung kommen können, regelmäßig reinigen.

## Sicherheitshinweise

- **Warnung!** Bei der Aufstellung des Gerätes ist sicherzustellen, dass die Netzanschlussleitung nicht eingeklemmt oder beschädigt wird.
- **Warnung!** Ortsveränderliche Mehrfachsteckdosen oder Netzteile nicht an der Rückseite der Geräte platzieren.
- Beachten Sie das Kapitel **Reinigung und Pflege**.

## Sicherheitshinweise

1. Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem ersten Gebrauch gründlich durch. Sie enthält wichtige Informationen für Ihre Sicherheit sowie zum Gebrauch und zur Pflege des Produktes.
2. Heben Sie die Bedienungsanleitung zum späteren Nachschlagen auf und geben Sie sie mit dem Produkt weiter.
3. Beachten Sie alle Warnungen auf dem Produkt und in dieser Bedienungsanleitung.
4. Benutzen Sie das Produkt nur für den vorgesehenen Zweck. Unsachgemäßer Gebrauch könnte zu Gefährdungen führen.
5. Wenn Sie das Produkt nicht bestimmungsgemäß verwenden oder falsch bedienen, kann für daraus resultierende Schäden keine Haftung übernommen werden.
6. Die Verwendung von Zubehör und Produktteilen, die vom Hersteller nicht ausdrücklich empfohlen werden, kann Verletzungen oder Schäden verursachen und führt zum Verlust der Garantie.
7. Lassen Sie das Produkt nie unbeaufsichtigt, solange es eingeschaltet ist.
8. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Produkt.
9. Tauchen Sie elektrische Teile des Produktes während des Reinigens oder des Betriebs nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Halten Sie das Produkt nie unter fließendes Wasser.
10. Versuchen Sie niemals das Produkt selbst zu reparieren. Geben Sie das Produkt zur Wartung und Reparatur an einen Fachhändler oder einen qualifizierten Kundendienst.
11. Die Netzspannung muss mit den Angaben auf dem Typenschild des Produktes übereinstimmen.
12. Der Netzstecker dient als Trennvorrichtung. Achten Sie darauf, dass der Netzstecker immer gut zugänglich und erreichbar ist.
13. Nur der Netzstecker kann das Produkt vollständig vom Stromnetz trennen.
14. Vermeiden Sie die Beschädigung des Netzkabels durch Knicken oder Kontakt mit scharfen Kanten.
15. Halten Sie das Produkt, einschließlich Netzkabel und Netzstecker, von Hitzequellen, wie z. B. Heizkörpern, Öfen und anderen Hitze erzeugenden Produkten, fern.
16. Ziehen Sie den Netzstecker nur am Netzstecker selbst aus der Steckdose. Ziehen Sie nicht am Netzkabel.
17. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, ...
  - wenn das Produkt nicht benutzt wird,
  - wenn Funktionsstörungen auftreten,
  - bevor Sie Zubehör anbringen / entfernen und
  - bevor Sie das Produkt reinigen.
18. Wenn das Netzkabel oder das Gehäuse des Produktes beschädigt oder das Produkt heruntergefallen ist, darf das Produkt nicht benutzt werden, bis es von einem Fachmann überprüft worden ist.
19. Verwenden Sie das Produkt nur in trockenen Innenräumen, niemals im Freien.
20. **Wichtig!** Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch, dass sich das Produkt in einem einwandfreien und funktionsfähigen Zustand befindet. Das Produkt darf nicht verwendet werden, wenn es Anzeichen von Beschädigungen aufweist oder wenn der Verdacht besteht, dass es defekt ist.

### Herzlichen Glückwunsch!

Vielen Dank, dass Sie sich für ein **KOENIC** Produkt entschieden haben. Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung aufmerksam durch und bewahren Sie sie für späteres Nachschlagen auf.

### Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Gerät ist ausschließlich für die Zubereitung von Speiseeis geeignet. Jeglicher anderer Gebrauch kann zu Schäden am Gerät oder Verletzungen führen.

Die Imtron GmbH übernimmt keine Haftung für Schäden am Produkt, Sachschaden, oder für Personenverletzungen aufgrund von unachtsamer, unsachgemäßer, falscher oder nicht dem vom Hersteller angegebenen Zweck entsprechender Verwendung des Produkts.

### Vor dem ersten Gebrauch

Entfernen Sie das Produkt und das Zubehör vorsichtig aus der Originalverpackung. Es empfiehlt sich, die Originalverpackung für späteres Verstauen aufzubewahren. Möchten Sie die Originalverpackung entsorgen, so tun Sie dies nach den geltenden gesetzlichen Bestimmungen.

Überprüfen Sie den Verpackungsinhalt auf Vollständigkeit und Beschädigungen. Sollte der Verpackungsinhalt unvollständig oder Beschädigungen feststellbar sein, kontaktieren Sie umgehend Ihre Verkaufsstelle.

Reinigen Sie das Produkt nach dem Auspacken; siehe Kapitel **Reinigung und Pflege**.

### Lieferumfang

1 x Eisbereiter  
1 x Messbecher  
1 x Eisschaufel  
1 x Bedienungsanleitung  
1 x Garantiekarte

### Bedienelemente und Komponenten

**A** Deckel mit Einfüllöffnung  
**B** Rührwerk  
**C** Eishälter  
**D** Messbecher  
**E** Eisschaufel  
**F** Lüftungsschlitze  
**G** Netzkabel mit Netzstecker  
**H** Gehäuse  
**I** Zeitstellrad + -  
**J** Ein-/Aus-Schalter **POWER**  
**K** Taste **MENU**  
**L** Taste **START/PAUSE**  
**M** Display

### Technische Daten

Nennspannung : 220 - 240 V~  
Nenningangsleistung : 180 W  
Nennfrequenz : 50 Hz  
Schutzklasse : I  
Kältemittel : R600a (30 g)

## Deutsch

### Bedienung

#### Hinweis:

Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und rutschfeste Fläche, in der Nähe einer geeigneten Steckdose. Das Gerät ist mit rutschfesten Standfüßen ausgestattet.

### Gebrauch des Eisbereiters

Abb. **1** Drehen Sie den Deckel leicht gegen den Uhrzeigersinn, sodass er sich löst und nehmen Sie ihn ab.

Abb. **2** Stellen Sie sicher, dass der Eisbehälter richtig eingesetzt und das Rührwerk richtig montiert ist.

### Vorbereitung

#### Hinweis:

Der Eisbehälter muss nicht vorher im Gefrierschrank eingefroren werden. Der eingebaute Kompressor der Maschine kühlt die Zutaten herunter.

### Eis herstellen

Abb. **3** Geben Sie die Eismischung in den Eisbehälter.

#### Hinweis:

Beachten Sie, dass der Eisbehälter maximal 2 Liter fassen kann, dass sich jedoch die Zutaten bei der Speiseeiszubereitung ausdehnen und Sie daher den Eisbehälter nur zu 60% (1.200 ml) befüllen dürfen.

Abb. **4** Setzen Sie den Deckel so auf den Eisbehälter, dass die Nasen am Deckel in die Aussparungen am Gehäuse fassen. Die Einfüllöffnung zeigt nach vorne. Verdrehen Sie den Deckel leicht im Uhrzeigersinn bis er einrastet.

Abb. **5** Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.



#### Achtung

Stoppen Sie das Gerät nie während der Speiseeiszubereitung! Die Eismasse gefriert sofort an den Wänden des Eisbehälters und der Röhreinsatz blockiert beim (erneuten) Einschalten, was zu Beschädigungen an Motor und Getriebe führen kann!

Abb. **6** **1** Schalten Sie das Rührwerk mit dem Ein-/ Aus-Schalter ein. **2** Zur Herstellung von Eiscreme drücken Sie die Taste **MENU** einmal und im Display erscheint **ICE CREAM**. Soll nur gekühlt werden, drücken Sie die Taste **MENU** erneut und im Display erscheint **COOLING ONLY**. Soll nur gerührt werden, drücken Sie die Taste **MENU** erneut und im Display erscheint **MIXING ONLY**.

**3** Drehen Sie am Zeitstellrad, um die Zeit individuell einzustellen. Die voreingestellten Zeiten betragen im Eiscrememodus **ICE CREAM** 60 Minuten, im Kühlmodus **COOLING ONLY** 30 Minuten und im Rührmodus **MIXING ONLY** 10 Minuten. Drehen Sie das Zeitstellrad nach links, um die Zeit zu verringern oder nach rechts, um die Zeit zu erhöhen.

**4** Drücken Sie nun die Taste **START/PAUSE**, um die Eiszubereitung zu starten.

Abb. 7 Geben Sie ggf. weitere Zutaten durch die Einfüllöffnung in den Eisbehälter. Lassen Sie das Gerät solange laufen, bis Sie mit der Konsistenz des Speiseeises zufrieden sind. Nach spätestens 60 Minuten ist das Eis fertig.

#### Hinweis:

- Wenn das Eis härter wird, kann der Motor überlastet werden. Wird der Motor zu heiß, wird er abgeschaltet um Schäden am Gerät zu vermeiden.
- Schalten Sie in diesem Fall das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen. Nach dem Abkühlen und Einstecken des Netzsteckers ist das Gerät wieder einsatzbereit.

Abb. 8 Schalten Sie das Gerät mit dem dem Ein-/ Aus-Schalter aus und ziehen Sie den Netzstecker. Verdrehen Sie leicht den Deckel bis Sie ihn abnehmen können. Ziehen Sie den Röhreinsatz aus dem Eis. Schaben Sie evtl. festhängendes Eis mit einem Plastiklöffel oder Ähnlichem vom Röhreinsatz ab. Nehmen Sie den Eisbehälter aus dem Außenbehälter und entnehmen Sie das Eis. Benutzen Sie dafür ausschließlich Plastik- oder Holzbesteck.



#### Achtung

Benutzen Sie kein Metallbesteck um das Eis aus dem Eisbehälter zu entnehmen, da dieser dadurch zerkratzt werden könnte!

## ZUSATZFUNKTIONEN

### Kalthaltefunktion

Um bei nicht rechtzeitig entnommenem Eis ein Schmelzen zu vermeiden, wird automatisch nach Beendigung der Zubereitung die Kalthaltefunktion für 10 Minuten fortgeführt. Danach schaltet das Gerät in den Standby-Modus.

### Motorschutz

Wenn das Eis härter wird, kann der Motor blockieren. Dann sorgt die Motorschutzvorrichtung dafür, dass der Motor bei erhöhter Temperatur stoppt, um Beschädigungen zu vermeiden.

### Tipps und Tricks

- Die Eismasse immer vorab vorbereiten und danach im Kühlschrank abkühlen lassen, so gefriert sie schneller.
- Alle Zutaten nach Möglichkeit pürieren oder zerkleinern, damit sich diese besser vermengen.
- Größere Zutaten, bspw. Schokoladen- / Obststücke, erst zugeben, wenn sich die Masse bereits etwas gefestigt hat, da sie sich sonst nicht gleichmäßig vermengen.
- Bei Rezepten mit Alkohol, diesen sparsam dosieren und erst am Ende der Zubereitungszeit hinzugeben, da dieser die Gefrierzeit verlängert.
- Verwenden Sie Sahne für cremigeres Eis. Je höher der Fettanteil der Sahne, desto cremiger das Eis.
- Speiseeis hat generell eine etwas weichere Konsistenz. Für eine festere Konsistenz, die Masse nach der Zubereitung in einem separaten, verschließbaren, Behälter in den Gefrierschrank einfrieren.
- Lagern Sie das zubereitete Eis nicht in offenen Behältern im Gefrierschrank, da sich sonst Eiskristalle bilden könnten.

## Deutsch

### Speiseeisrezepte

#### Vanilleeis

250 ml Vollmilch  
100 g Kristallzucker  
350 ml Sahne, gut gekühlt  
1 - 2 Teelöffel reiner Vanilleextrakt, je nach Geschmack

Verwenden Sie einen Handmixer um die Milch und den Zucker miteinander zu vermengen. Der Zucker muss sich in der Milch gelöst haben. Anschließend die Sahne und nach Bedarf Vanille beimischen.

Schalten Sie die Eismaschine ein und geben Sie dann langsam die Masse durch die Einfüllöffnung in den Eisbehälter. Lassen Sie die Masse ca. 30-40 min. in der Maschine gefrieren.

#### Variationen:

- **Minz-Chip:** Lassen Sie die Vanille weg und ersetzen Sie sie durch 1 bis 1,5 Teelöffel reinen Pfefferminzextrakt (nach Geschmack). Hacken Sie 120 g Schokolade in kleine Stücke. Fügen Sie die gehackte Schokolade während der letzten 5 Minuten des Mischens hinzu.
- **Butter-Pekannuss:** Schmelzen Sie ca. 100 g ungesalzene Butter in einer Pfanne. Fügen Sie 100 g grob gehackte Pekannüsse und eine Prise Salz hinzu. Bei mittlerer bis niedriger Hitze unter häufigem Rühren rösten, bis die Pekannüsse leicht gebräunt sind. Vom Herd nehmen, abseihen (die Butter wird einen Pekannuss-Geschmack haben und kann anderweitig verwendet werden) und die Pekannüsse vollständig abkühlen lassen. Fügen Sie die gerösteten, gebutterten Pekannüsse während der letzten 5 Minuten des Mischens hinzu.
- **Kekse:** Fügen Sie während der letzten 5 Minuten des Mischens ca. 80 g grob gehackte Kekse oder Ihre Lieblingssüßigkeiten (Schokoladenstückchen usw.) hinzu.

#### Schokoeis

250 ml Vollmilch  
100 g Kristallzucker  
240 g zartbittere oder halbbittere Schokolade in kleine Stücke gebrochen  
250 ml Sahne, gut gekühlt  
1 Teelöffel reiner Vanille-Extrakt

Erhitzen Sie die Vollmilch, bis sie an den Rändern gerade noch sprudelt (auf der Herdplatte oder in der Mikrowelle). In einem Mixer oder einer Küchenmaschine den Zucker mit der Schokolade verrühren, bis die Schokolade sehr fein gehackt ist. Die heiße Milch hinzufügen und verrühren bis eine glatte Masse entsteht. In eine mittelgroße Schüssel geben und die Schokoladenmischung vollständig abkühlen lassen. Die Sahne und Vanille nach Geschmack unterrühren. Schalten Sie die Maschine ein, gießen Sie die Mischung durch die Deckeleinfüllöffnung in den Eisbehälter und lassen Sie sie 30-40 Minuten eindicken, bis das Speiseeis die für Sie richtige Konsistenz hat.

#### Variationen:

- **Schokolade-Mandel:** Fügen Sie 1/2 Teelöffel reinen Mandelextrakt zusammen mit der Vanille hinzu. Fügen Sie 50-100 g gehackte geröstete Mandeln oder gehackte schokoladeüberzogene Mandeln während der letzten 5-10 Minuten der Zubereitung hinzu.
- **Schokolade-Keks:** Fügen Sie während der letzten 5 Minuten des Zubereitens 50-100 g gehackte Kekse hinzu.
- **Schokolade-Karamell-Brownie:** Fügen Sie während der letzten 5 Minuten des Zubereitens 50-100 g gehackte tagesalte Brownies mit Karamell hinzu.
- **Schokolade-Marshmallow-Swirl:** Wenn Sie die Eiscreme zum Einfrieren in einem Behälter geben, bedecken Sie sie mit etwas Ihrer Lieblingsschokoladensauce und Marshmallowcremekugeln.

**Frisches Erdbeereis**

250 g frische, reife Erdbeeren, entstielt und in Scheiben geschnitten  
 1,5 Esslöffel frisch gepresster Zitronensaft  
 100 g Zucker  
 100 ml Vollmilch  
 100 ml Schlagsahne  
 1 Teelöffel reiner Vanille-Extrakt

Mischen Sie die Erdbeeren in einer kleinen Schüssel mit dem Zitronensaft und 100 g Zucker; rühren Sie vorsichtig um und lassen Sie die Erdbeeren 2 Stunden lang im Saft einweichen.

In einer mittelgroßen Schüssel die Milch und den Kristallzucker mit einem Handrührgerät oder einem Schneebesen verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Rühren Sie die Sahne und je nach Geschmack den angesammelten Saft der Erdbeeren und der Vanille ein.

Schalten Sie die Eismaschine ein und geben Sie dann langsam die Masse durch die Einfüllöffnung in den Eisbehälter. Lassen Sie die Masse ca. 30-40 min. in der Maschine gefrieren.. Fügen Sie die in Scheiben geschnittenen Erdbeeren während der letzten 5 Minuten des Zubereitens hinzu.

**Hinweis:** Dieses Eis wird ein „natürliches“ Aussehen von sehr blassem Rosa haben; wenn ein tieferes Rosa gewünscht wird, fügen Sie sparsam Tropfen roter Lebensmittelfarbe hinzu, bis die gewünschte Farbe erreicht ist.

**Frisches Zitronensorbet**

320 g Zucker  
 320 ml Wasser  
 1 Tasse frisch gepresster Zitronensaft (210 ml)  
 1 Esslöffel fein gehackte Zitronenschale\*

Zucker und Wasser in einem mittelgroßen Topf mischen und bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Die Hitze dann sofort auf niedrige Hitze reduzieren und ohne Rühren köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Vollständig abkühlen lassen.

Nach dem Abkühlen den Zitronensaft und die Zitronenschale hinzugeben und sorgfältig verrühren.

Schalten Sie die Eismaschine ein und geben Sie dann langsam die Masse durch die Einfüllöffnung in den Eisbehälter. Lassen Sie die Masse ca. 30-40 min in der Maschine gefrieren.

\* Wenn Sie eine Zitrone oder Limette schälen, verwenden Sie einen Gemüseschäler, um den farbigen Teil der Zitruschale zu entfernen.

**Variationen:**

Frisches rosa Grapefruit-Sorbet: Ersetzen Sie den Zitronensaft durch 375 ml frisch gepressten rosa Grapefruitsaft und die Zitronenschale durch 1 Esslöffel fein gehackte Grapefruitschale. Fügen Sie 60 ml Orgeat-Sirup hinzu (Orgeat-Sirup wird für Cocktails wie Mai Tai oder Scorpion verwendet und ist in den meisten Lebensmittelgeschäften zu finden).

## Deutsch

### Gefrorener Schokojoghurt

220 ml Vollmilch  
 160 g zartbittere oder halbsüße Schokolade,  
 gehackt  
 2 Tassen fettarmer Vanille-Joghurt (400 ml)  
 45 g Tasse Zucker

Geben Sie Milch und Schokolade in einen Mixer oder eine Küchenmaschine und verarbeiten Sie die Zutaten für 20-30 Sekunden bis sie gut vermischt und glatt gerührt sind. Joghurt und Zucker hinzugeben und ca. 15 Sekunden verarbeiten, bis sie untergerührt sind. Schalten Sie die Eismaschine ein, gießen Sie die Mischung durch die Deckeleinfüllöffnung in den Eisbehälter und lassen Sie sie 50-60 Minuten eindicken, bis das Eis die richtige Konsistenz hat.

### Reinigung und Pflege



#### Vorsicht

Tauchen Sie elektrische Teile des Gerätes während des Reinigens nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Halten Sie das Gerät nie unter fließendes Wasser. Verwenden Sie zur Reinigung keinesfalls Lösungs- und Scheuermittel, harte Bürsten, metallische oder scharfe Gegenstände. Lösungsmittel sind gesundheitsschädlich und greifen die Plastikteile an; scheuernde Reiniger und Hilfsmittel zerkratzen die Oberfläche.

Abb. 9 Entfernen Sie den Deckel, Eisbehälter und den Rührersatz.

- Waschen Sie alle Komponenten außer dem Motorgehäuse mit warmem Wasser und Geschirrspülmittel und spülen Sie sie danach mit klarem Wasser gründlich ab. Zur Reinigung des Motorgehäuses einen angefeuchteten Lappen oder Schwamm verwenden und es danach gründlich abtrocknen.
- Trocknen Sie alle Komponenten nach jeder Reinigung sorgfältig ab.
- Setzen Sie alle zuvor gereinigten und abgetrockneten Teile wieder zusammen. Beachten Sie dazu die entsprechenden Punkte im Abschnitt **Gebrauch des Eisbereiters**.
- Verwenden Sie zur Reinigung keinesfalls Lösungs- und Scheuermittel, harte Bürsten, metallische oder scharfe Gegenstände. Lösungsmittel sind gesundheitsschädlich und greifen die Plastikteile an; scheuernde Reiniger und Hilfsmittel zerkratzen die Oberfläche.

## Fehlerbehebung

Sollte es während des Betriebs zu Störungen kommen, beachten Sie die nachfolgende Tabelle. Sollten die Probleme wie unter **Behebung** angegeben nicht abgestellt werden können, wenden Sie sich an Ihren Händler.

Problem	Mögliche Ursache	Behebung
Produkt funktioniert nicht	<ul style="list-style-type: none"> <li>Keine Stromversorgung</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Überprüfen der Stromversorgung</li> </ul>
Nachdem das Eis fertig ist, lässt sich der Eisbehälter nur schwer entnehmen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zwischen dem Eisbehälter und dem Gerät befinden sich Wassertropfen, wodurch sich Eis bildet.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Warten Sie 1-2 Minuten, bevor Sie den Eisbehälter herausnehmen. Achten Sie darauf, dass sich zwischen Gerät und Eisbehälter keine Wassertropfen befinden wenn Sie den Eisbehälter einsetzen.</li> </ul>
Die Zubereitungszeit der Eismaschine ist noch nicht abgelaufen, aber das Rühren hat gestoppt	<ul style="list-style-type: none"> <li>Normales Phänomen: Wenn das Eis aushärtet, kann das Rührwerk blockieren. Bei Temperaturanstieg wird der Motor abgeschaltet um Schäden zu vermeiden</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nehmen Sie den Eisbehälter heraus. Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie eine Weile, bevor Sie es erneut einschalten.</li> </ul>
Das Rührwerk sitzt nicht richtig und hebt den Deckel an	<ul style="list-style-type: none"> <li>Das Rührwerk ist nicht richtig angebracht. Achten Sie auf die Ausrichtung der Sechskantbuchse.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Setzen Sie das Rührwerk erneut ein.</li> </ul>
Der Eisbehälter kann nicht in das Gerät eingesetzt werden	<ul style="list-style-type: none"> <li>Eine unsachgemäße Verwendung des Eisbehälters führt zur Verformung.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kontaktieren Sie den Kundendienst.</li> </ul>
Bei der ersten Eiszubereitung kratzte und verklemmte das Rührwerk	<ul style="list-style-type: none"> <li>Eine unsachgemäße Verwendung des Eisbehälters führt zur Verformung.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kontaktieren Sie den Kundendienst.</li> </ul>

## Safety Instructions



### Caution! Risk of fire! Flammable materials.

- **Warning!** During using, service and disposal of the appliance, please pay attention to the symbol which is located on rear of appliance (rear panel or compressor). It is the risk of fire warning symbol. There are flammable materials in refrigerant pipes and compressor. Please keep sources of fire / open flames away during using, service and disposal.
- Do not operate the product by means of an external timer or separate remote control system.
- This product can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are being supervised or have been given instructions concerning the use of the product in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the product and must therefore be supervised.
- Cleaning and user maintenance shall not be carried out by children unless they are older than 8 years and supervised.
- Keep this product and its power cord out of reach of children under the age of 8 years.
- Children aged from 3 to 8 years are allowed to load and unload **refrigerating appliances**.
- The product is to be connected to a socket-outlet having an earthing contact.
- The supply cord should be regularly examined for signs of damage, and if the cord is damaged, the product must not be used.

## Safety Instructions

- The product is designed for the preparation of normal household quantities in the home, or in household-like, non-commercial environments. Household-like environments include staff kitchens in shops, offices, agricultural and other small businesses or for use by guests at bed and breakfast establishments, small hotels and similar residential facilities.
- A damaged power cord may only be replaced by the authorised service agent in order to avoid hazards.
- **Warning!** Keep ventilation openings in the appliance enclosure clear of obstructions.
- **Warning!** Do not use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process, other than those recommend by the manufacturer.
- **Warning!** Do not damage the refrigerant circuit.
- **Warning!** Do not use electrical appliances inside the food storage compartments of the appliance, unless they are of the type recommended by manufacturer.
- Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.
- The device contains flammable insulation blowing gas and must therefore be disposed of by special facilities.
- Clean the product and all other accessories after each use.
- Clean regularly surfaces that can come in contact with food and accessible drainage systems.

## Safety Instructions

- **Warning!** When installing the unit, make sure that the power cord is not pinched or damaged.
- **Warning!** Do not place portable multiple power outlets or power adapters at the back of the equipment.
- Follow the instructions in the chapter **Cleaning and care**.

## Safety Instructions

1. Read this manual thoroughly before first use. It contains important information for your safety as well as for the use and maintenance of the equipment.
2. Keep this manual for future reference and pass it on with the product.
3. Pay particular attention to the warnings on the product and in this manual.
4. Use the product only for its intended purpose. Improper use may lead to hazards.
5. In the event of improper use or wrong operation, we do not accept any liability for resulting damages.
6. The use of accessories and components not expressly recommended by the manufacturer may result in injuries or damages and voids the warranty.
7. Never leave the product unsupervised while it is switched on.
8. Do not place any objects on top of the product.
9. Never immerse electrical parts of the product in water or any other fluid during cleaning or operation. Never hold the product under running water.
10. Do not under any circumstances attempt to repair the product yourself. For servicing and repairs, please consult an authorised service agent.
11. The mains voltage must match the information on the rating label of the product.
12. The power plug is used as the disconnect device. Please be sure that the power plug is in operable condition.
13. Only unplugging from the power socket can separate the product completely from the mains.
14. Avoid damages to the power cord that may be caused by kinks or contact with sharp corners.
15. Keep this product including its power cord and power plug away from all heat sources such as ovens, hot plates and other heat-producing devices/objects.
16. Only unplug from the power socket by the plug itself. Do not pull on the cord.
17. Unplug the product ...
  - when the product is not being used,
  - in case of malfunctions,
  - before attaching / detaching,
  - accessories and
  - before cleaning the product.
18. If the power cord or the casing of the product have been damaged or if the product has been dropped, the product may not be used before it has been examined by an authorised service agent.
19. Use this product in dry indoor areas only and never outdoors.
20. **Important!** Check to ensure that the product is in a serviceable condition before use. The product shall not be used if it shows any signs of damage or if it's suspected to be defect.

## English

### Congratulations!

Thank you for your purchase of a **KOENIC** product. Please read this manual carefully and keep it for future reference.

### Intended use

This product is suitable for preparing ice cream only. Any other use can lead to damage to the device or injuries.

The Imtron GmbH assumes no liability for damage to the product, for property damage or for personal injury due to careless or improper usage of the product, or usage of the product which does not meet the manufacturer's specified purpose.

### Before first time use

Carefully take the product and its accessories out of the original packaging. Retain the original packaging in case you would like to store the product away or transport it at a later date. If you choose to dispose of the original packaging, then do so according to the applicable legal regulations.

Check the packaging contents for completeness and damages. Should the contents in the packaging not be complete or damaged, do not use the product. Return it to your retail outlet immediately.

After unpacking, please refer to chapter

### Cleaning and care.

### Delivery content

- 1 x Ice cream maker
- 1 x Measuring cup
- 1 x Ice shovel
- 1 x Instruction manual
- 1 x Warranty card

### Controls and components

- A** Lid with fill opening
- B** Mixer insert
- C** Ice cream container
- D** Measuring cup
- E** Ice shovel
- F** Ventilation slots
- G** Power cord with plug
- H** Housing
- I** Time dial + -
- J** On / off button **POWER**
- K** **MENU** button
- L** **START/PAUSE** button
- M** Display

### Technical data

- Rated voltage : 220 - 240 V~
- Rated input power : 180 W
- Rated frequency : 50 Hz
- Protection class : I
- Refrigerant : R600a (30 g)

## Operation

### Note:

Place the device on a flat and non-slip surface, near a suitable socket. The device is equipped with non-slip feet.

## Using the ice cream maker

Fig. 1 Turn the lid slightly counter-clockwise so that it loosens and remove it.

Fig. 2 Make sure that the ice cream bucket is inserted correctly and the mixer insert is properly installed.

## Preparation

### Note:

The ice bucket does not need to be frozen in the freezer beforehand. The machine's built-in compressor cools down the ingredients.

## Making ice cream

Fig. 3 Fill the ice cream mixture in the ice cream container.

### Note:

The ice cream container can hold a maximum of 2 liters, but note that the ingredients expand when preparing ice cream and you can therefore only fill the ice cream container up to 60% (1200 ml).

Fig. 4 Place the lid on the ice cream container so that the lugs on the lid engage in the recesses on the enclosure. The filling opening is at the front. Turn the cover slightly clockwise until it clicks into place.

Fig. 5 Insert the power plug into the socket.



### Warning

Never stop the appliance while the ice cream is being prepared! The ice cream immediately freezes on the walls of the ice cream container and the mixer is blocked when switching it on (again), which can damage the motor and gearbox!

Fig. 6 1 Switch on the mixer with the on / off switch. 2 To make ice cream, press the **MENU** button once and **ICE CREAM** will appear on the display. If you only want to cool, press the **MENU** button again and **COOLING ONLY** will appear on the display. If you only want to stir, press the **MENU** button again and **MIXING ONLY** will appear on the display.

3 Turn the time dial to set the time individually. The preset times are 60 minutes in **ICE CREAM** mode, 30 minutes in **COOLING ONLY** mode and 10 minutes in **MIXING ONLY** mode. Turn the time dial to the left to reduce the time or to the right to increase the time.

4 Now press the **START/PAUSE** button to start making the ice cream.

Fig. 7 If necessary fill further ingredients into the ice cream container through the fill opening.

Let the appliance run until you are satisfied with the consistency of the ice cream. The ice cream can be ready within 60 minutes.

### Note:

- If the ice gets harder, the motor can be overloaded. If the motor gets too hot, it is switched off to prevent damage to the device.
- In this case, switch off the device, pull out the power plug and let the device cool down. After cooling down and plugging in the power plug, the device is ready for use again.

## English

Fig. 8 Switch off the device with the on / off switch and pull out the mains plug. Turn the lid slightly until you can remove it. Pull the mixer out of the ice. Scrape off any stuck ice from the mixer insert with a plastic spoon or something similar. Take out the ice cream container and remove the ice cream. Use only plastic or wooden cutlery for this.



### Warning

Do not use metal cutlery to remove the ice from the ice cream container, as this could lead to scratches!

## ADDITIONAL FUNCTIONS

### Keep cold function

To prevent ice from melting if it is not removed in time, the keep cold function is automatically continued for 10 minutes after preparation has finished. The device then switches to standby mode.

### Motor protection

If the ice becomes harder, the motor can block. The motor protection device then ensures that the motor stops when the temperature rises to prevent damage.

## Tips and recommendations

- Always prepare the ice cream mixture in advance and refrigerate it, before further preparation in the ice cream maker. It will freeze faster this way.
- Blend or chop all ingredients evenly, to ensure even blending.
- Add bigger ingredients, e.g. pieces of chocolate or fruits, only after the ice cream mixture is slightly frozen, as otherwise they might not be blended in evenly.
- When adding alcohol, do so sparsely and towards the end of the freezing, as alcohol delays the freezing process.
- Use cream or whipped cream for creamier ice cream. The higher the fat content of the cream, the creamier the ice cream.
- Ice cream is usually of softer consistency. If you wish to further freeze the ice cream, place it in a separate, sealable, box.
- Do not store ice cream in open containers, as ice crystals might form.

## Ice cream recipes

### Vanilla ice cream

250 ml of whole milk  
 100 g granulated sugar  
 375 ml heavy cream, well chilled  
 1-2 teaspoons of pure vanilla extract,  
 depending on your taste

In a medium-sized bowl, use a hand mixer or whisk on low speed for about 1-2 minutes to mix the milk and granulated sugar until the sugar has dissolved. Stir in the heavy cream and vanilla as desired.

Turn on the machine, pour the mixture into the ice cream container through the fill opening and let it thicken for 30-40 minutes until the ice cream has the right consistency.

### Variations:

- **Mint Chip:** Omit the vanilla and replace it with 1 to 1.5 teaspoons of pure peppermint extract (to taste). Cut 120 g of dark or semi-dark chocolate into tiny, uneven pieces. Add the chopped chocolate during the last 5 minutes of mixing.
- **Butter Pecan:** Melt 100 g of unsalted butter in a pan. Add 100 g of coarsely chopped pecans and a pinch of salt. Roast over medium-low heat, stirring frequently, until the pecans are lightly browned. Remove from heat, strain (the butter will have a pecan flavor and can be used elsewhere) and let the pecans cool completely. Add the toasted, buttered pecans during the last 5 minutes of mixing.
- **Cookies and Cream:** During the last 5 minutes of mixing, add 75 g of coarsely chopped cookies or your favorite candy (chocolate chips, etc).

### Chocolate ice cream

250 ml of whole milk  
 100 g granulated sugar  
 240 grams of dark or semi-dark chocolate  
 broken into 1/2-inch pieces  
 250 ml cream, well chilled  
 1 teaspoon of pure vanilla extract

Heat the whole milk until it is just bubbly at the edges (on the stove or in the microwave). Pour the chocolate and sugar in a bowl and use a hand mixer or food processor to blend them, until the chocolate is very finely chopped. Add the hot milk and process until it is well mixed and smooth. Transfer to a medium bowl and let the chocolate mixture cool down completely. Stir in the heavy cream and vanilla to taste. Turn on the machine, pour the mixture into the ice cream container through the fill opening and let it thicken for 30-40 minutes until the ice cream has the right consistency.

### Variations:

- **Chocolate Almond:** Add 1/2 teaspoon of pure almond extract along with the vanilla. Add 60-100 g of chopped toasted almonds or chopped chocolate-coated almonds during the last 5-10 minutes of preparation.
- **Chocolate Biscuit:** During the last 5 minutes of preparation, add 50-100 g of chopped biscuits.
- **Chocolate Caramel Brownie:** Add 50-100 g of chopped day-old brownies with caramel during the last 5 minutes of preparation.
- **Chocolate Marshmallow Swirl:** When you put the ice cream in a container to freeze, cover it with some of your favorite chocolate sauce and balls of marshmallow cream.

## English

### Fresh strawberry ice cream

250 g of fresh, ripe strawberries, stemmed and sliced  
 1.5 tablespoons of freshly squeezed lemon juice  
 100 g sugar, divided  
 100 ml of whole milk  
 100 ml of whipped cream  
 1 teaspoon of pure vanilla extract

In a small bowl, mix the strawberries with the lemon juice and 100 g of sugar; stir gently and let the strawberries soak in the juice for 2 hours.

In a medium-sized bowl, mix the milk and granulated sugar with a hand mixer or whisk until the sugar has dissolved. Stir in the heavy cream and any accumulated juice from the strawberries and vanilla.

Turn on the machine, pour the mixture into the ice cream container through the fill opening and let it thicken for 30-40 minutes until the ice cream has the desired consistency. Add the sliced strawberries during the last 5 minutes of preparation.

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

### Fresh lemon sorbet

320 ml of sugar  
 320 ml of water  
 210 ml of freshly squeezed lemon juice  
 1 tablespoon of finely chopped lemon peel \*

Mix the sugar and water in a medium sized saucepan and shortly boil it over medium to high heat. Reduce the heat to low heat and simmer about 3-5 minutes without stirring until the sugar has dissolved. Let cool down completely.

After cooling, add the lemon juice and lemon zest and stir well.

Turn on the machine, pour the mixture into the ice cream container through the fill opening and let it thicken for 30-40 minutes until the sorbet has the right consistency.

\* If you're peeling a lemon or lime, use a vegetable peeler to remove the colored part of the citrus peel.

### Variations:

**Fresh Pink Grapefruit Sorbet:** Replace the lemon juice with 375 ml of freshly squeezed pink grapefruit juice and the lemon peel with 1 tablespoon of finely chopped grapefruit peel. Add 60 ml of orgeat syrup (orgeat syrup is used in cocktails like Mai Tai or Scorpion and can be found in most grocery stores).

### Frozen chocolate yogurt

220 ml of whole milk  
 160 g of dark or semi-sweet chocolate, chopped  
 400 ml of low-fat vanilla yogurt  
 45 g sugar

Put the milk and chocolate in a blender or a metal-bladed food processor and process the ingredients for 20-30 seconds until well blended and smooth. Add yogurt and sugar and process for about 15 seconds until smooth. Turn on the machine, pour the mixture into the ice cream container through the fill opening and let it thicken for 50-60 minutes until the ice cream has the right consistency.

## Cleaning and care



### Caution

Never immerse electrical parts of the device in water or any other fluids during cleaning or operation. Never hold the device under running water. Never use solvents and abrasives, hard brushes, metallic or sharp objects for cleaning. Solvents are harmful to your health and attack the plastic parts. Abrasive cleaners and tools do scratch the surface.

Fig. 9 Remove lid and ice cream container and pull out the mixer insert.

- Wash all components except the motor housing with warm water and washing-up liquid, and then rinse them thoroughly with clean water. Clean the motor housing with a slightly damp cloth and dry it thoroughly afterwards.
- Carefully dry all components after each cleaning.
- Put all the previously cleaned and dried parts back together. Please note the relevant points in the **Using the ice cream maker** section.
- Never use solvents, abrasives, hard brushes, metallic or sharp objects for cleaning. Solvents are harmful to health and attack plastic parts; abrasive cleaners and auxiliaries scratch the surface.

## Troubleshooting

If there are any problems during operation, please refer to the following table. If the problems cannot be solved as indicated under **Solution**, please contact your sales agent.

Problem	Possible causes	Solution
Product does not work	Interrupted power supply	Check the power supply
After the ice cream is finished, the ice cream container is not easy to take out.	There are some frozen water droplets between the ice cream container and cooling barrel.	Wait for 1-2 minutes before removing the ice cream container. When inserting the ice cream container, make sure it's dry.
Ice cream production time is not completed, but the stirring has stopped	Normal phenomenon, as the ice cream hardens, the stirring blade may be stuck, and when temperature increases the motor is stopped to avoid damages.	Take out the ice cream container. Turn of the device and wait a while to restart.
The lid is lifted and the mixer insert is not fix in place.	The mixing insert is not correctly in place, pay attention to the alignment of the hexagon socket.	Place the mixing insert correctly in place.
The ice cream container cannot be placed into the cooling barrel	Improper use of the ice cream container causes deformation.	Contact your service center.
When the ice cream was first made, the mixing insert was severely scratched or stuck.	Improper use of the ice cream container causes deformation.	Contact your service center.

## Instrucciones de seguridad



### ¡Precaución! Peligro de incendio! Materiales inflamables.

- **¡Advertencia!** Durante el uso, el mantenimiento y la eliminación del aparato, preste atención al símbolo que aparece en el lado izquierdo, que se encuentra en la parte posterior del aparato (panel trasero o compresor). Es la señal de advertencia de incendio. Los conductos de refrigerante y el compresor contienen materiales inflamables. En caso de incendio, aléjese del foco del fuego.
- No use el producto mediante un temporizador externo o sistema de control remoto independiente.
- Este producto puede ser usado por niños de más de 8 años de edad y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimientos, si reciben supervisión o instrucciones sobre el uso del producto de forma segura y comprenden los riesgos que implica.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños a menos que tengan más de 8 años y reciban supervisión.
- Mantenga el producto y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años de edad.
- Los niños de 3 a 8 años pueden cargar y descargar **aparatos frigoríficos**.
- El producto debe enchufarse a una toma de corriente con toma de tierra.
- El cable de alimentación debe examinarse con regularidad para detectar indicios de daños; si el cable está dañado, no debe utilizarse el aparato.

## Instrucciones de seguridad

- El producto está diseñado para la preparación de las cantidades propias del uso doméstico, o de entornos similares al doméstico, y no es adecuado para uso comercial. Los entornos similares al doméstico incluyen cocinas para el personal en tiendas, oficinas y otros negocios pequeños, o para los huéspedes en albergues, hoteles pequeños e instalaciones residenciales parecidas.
- Un cable de alimentación dañado sólo puede ser reemplazado por el agente autorizado de servicio para evitar peligros.
- **¡Advertencia!** Mantenga sin obstrucciones las aperturas de la carcasa del aparato.
- **¡Advertencia!** No use dispositivos mecánicos ni otros medios para acelerar el proceso de descongelación distintos a los recomendados por el fabricante.
- **¡Advertencia!** No dañe el circuito refrigerante.
- **¡Advertencia!** No use electrodomésticos dentro de los compartimientos de almacenamiento de alimentos del aparato, a menos que sean de un tipo recomendado por el fabricante.
- No guarde sustancias explosivas, como aerosoles con propelente inflamable, en este aparato.
- El dispositivo contiene gas compresor de aislamiento inflamable y debe por ello ser desechado en instalaciones especiales.
- Limpie el producto y los demás accesorios después de cada uso.
- Limpie periódicamente las superficies que puedan entrar en contacto con los alimentos y los sistemas de drenaje accesibles.

## Instrucciones de seguridad

- **¡Advertencia!** Cuando instale la unidad, asegúrese de que el cable de alimentación no quede atrapado ni se dañe.
- **¡Advertencia!** No ponga tomas de corriente múltiples portátiles ni adaptadores de alimentación detrás del equipo.
- Siga las instrucciones del capítulo **Limpieza y cuidados**.

1. Lea este manual completamente antes del primer uso. Contiene información importante para su seguridad así como para el uso y el mantenimiento del equipo.
2. Guarde estas instrucciones para futuras consultas y transmítalo con el producto.
3. Preste atención particular a las advertencias que hay en el producto y en este manual.
4. Utilice el producto sólo para el propósito para el que está pensado. Un uso inapropiado puede ser peligroso.
5. En caso de uso inapropiado o manejo equivocado, no aceptamos responsabilidad por los daños resultantes.
6. El uso de accesorios y componentes no expresamente recomendados por el fabricante puede tener como resultado heridas o daños e invalidación de la garantía.
7. Nunca deje el producto sin supervisión mientras esté encendido.
8. No coloque objetos pesados encima del producto.
9. Nunca sumerja las partes eléctricas del producto en agua durante la limpieza ni el manejo. Nunca mantenga el producto bajo agua corriente.
10. Bajo ninguna circunstancia intente reparar el producto usted mismo. Para recibir asistencia y reparaciones, consulte a un agente autorizado de servicio.
11. El voltaje de la red debe coincidir con la información de la etiqueta de valores nominales del producto.
12. El enchufe de alimentación se utiliza como dispositivo de desconexión. Asegúrese de que el enchufe de alimentación está en una condición operativa.
13. Sólo desenchufe del enchufe de la toma de alimentación para separar el producto completamente de la red.
14. Evite daños en el cable de alimentación que podrían ser causados por torceduras o el contacto con rincones afilados.
15. Mantenga este producto incluido el cable de alimentación y el enchufe de alimentación lejos de fuentes de calor como por ejemplo, hornos, platos calientes y otros dispositivos/objetos que produzcan calor.
16. Sólo desenchufe de la toma de alimentación tirando del propio enchufe. No tire del cable.
17. Desenchufe el producto cuando el producto no esté en uso, en caso de disfunción, antes de conectar o quitar accesorios y antes de cada limpieza.
18. Si el cable de alimentación o la carcasa del producto están dañados o si el producto se ha caído, no debe utilizarse el producto antes de que sea examinado por un agente autorizado de servicio.
19. Utilice este producto sólo en zonas interiores secas y nunca fuera.
20. **¡Importante!** Compruebe para asegurarse de que el producto esté en buenas condiciones antes de usarlo. El producto no se debe utilizar si muestra algún signo de daño o si se sospecha que está defectuoso.

## Felicidades!

Gracias por adquirir un producto **KOENIC**. Lea atentamente este manual y consérvelo como referencia en el futuro.

## Finalidad de uso

Este producto solamente es adecuado para preparar helado. El accesorio para bollos solamente está diseñado para tostar levemente bollos o cruasanes. Cualquier otro uso puede provocar daños en el aparato o heridas. Imtron GmbH no asume ninguna responsabilidad por daños producidos al producto, a la propiedad o por lesiones personales debidas al uso inadecuado del producto o por su utilización para una finalidad distinta a la especificada por el fabricante.

## Antes del primer uso

Saque el producto y sus accesorios cuidadosamente del embalaje original. Se recomienda conservar el embalaje original para guardarlo. Si quiere desechar el embalaje original, tenga en cuenta las normas legales aplicables. Si tiene dudas sobre una eliminación adecuada, contacte con su centro de gestión de residuos local.

Compruebe que el contenido entregado esté completo y sin daños. Si el contenido está incompleto o dañado, contacte de inmediato con su lugar de adquisición.

Tras desembalarlo, consulte el capítulo

## Limpieza y cuidados.

## Contenido de entrega

1 x Máquina de helado  
1 x Taza medidora  
1 x Pala cubitera  
1 x Manual del usuario  
1 x Garantía

## Control y componentes

- A** Tapa con apertura de llenado
- B** Accesorio de mezcla
- C** Recipiente de helado
- D** Taza de medición
- E** Pala para hielo
- F** Ranuras de ventilación
- G** Cable de alimentación con enchufe
- H** Carcasa
- I** Dial de tiempo + -
- J** Botón de encendido / apagado **POWER**
- K** Botón **MENU**
- L** Botón **START/PAUSE**
- M** Pantalla

## Datos técnicos

Tensión nominal	: 220 - 240 V~
Potencia de entrada nominal	: 180 W
Frecuencia	: 50 Hz
Clase de protección	: I
Refrigerante	: R600a (30 g)

## Español

### Funcionamiento

#### Nota:

Ponga el dispositivo sobre una superficie plana y antideslizante, cerca de una toma adecuada. El dispositivo está equipado con patas antideslizantes.

### Uso de la máquina de helado

Fig. 1 Gire la tapa ligeramente en sentido antihorario de forma que se afloje y retírela.

Fig. 2 Asegúrese de que el recipiente de la máquina de helado esté correctamente introducido y de que el accesorio de mezcla esté correctamente instalado.

### Preparación

#### Nota:

El recipiente de hielo no necesita congelarse previamente en el congelador. El compresor integrado de la máquina enfría los ingredientes.

### Preparar helado

Fig. 3 Llene con la mezcla de helado el recipiente de helado.

#### Nota:

El recipiente de helado puede contener un máximo de 2 litros, pero tenga en cuenta que los ingredientes se expanden al preparar helado, y por lo tanto llene el recipiente de helado solamente hasta el 60% (1200 ml).

Fig. 4 Ponga la tapa sobre el recipiente de helado de forma que los topes de la tapa encajen en los recesos de la carcasa. La apertura de llenado está en la parte anterior. Gire la cubierta ligeramente en sentido horario hasta que encaje en posición.

Fig. 5 Introduzca el enchufe en la toma.



#### Advertencia

No detenga el aparato mientras se esté preparando el helado! El helado se congelará de inmediato en las paredes del recipiente de hielo y se bloqueará la batidora cuando la encienda (de nuevo), lo que puede dañar el motor y el engranaje!

Fig. 6

- 1 Encienda la mezcladora con el interruptor de encendido / apagado.
- 2 Para preparar helado, pulse el botón **MENU** una vez y aparecerá **ICE CREAM** en pantalla. Si solamente desea enfriar, pulse el botón **MENU** de nuevo y aparecerá **COOLING ONLY** en pantalla. Si solamente desea remover, pulse el botón **MENU** de nuevo y aparecerá **MIXING ONLY** en pantalla.
- 3 Gire el dial de tiempo para establecer el tiempo individualmente. Los tiempos preestablecidos son 60 minutos en modo **ICE CREAM**, 30 minutos en modo **COOLING ONLY** y 10 minutos en modo **MIXING ONLY**. Gire el dial de tiempo a la izquierda para reducir el tiempo o a la derecha para aumentar el tiempo.
- 4 Ahora pulse el botón **START/PAUSE** para comenzar a preparar el helado.

Fig. 7 Si es necesario, llene con más ingredientes el recipiente de helado por la apertura de llenado. Deje funcionar el aparato hasta que esté satisfecho con la consistencia del helado. El helado puede estar listo en 60 minutos.

**Nota:**

- Si el hielo se endurece más, el motor puede sobrecargarse. Si el motor se calienta demasiado, se apagará para evitar dañar el dispositivo.
- En este caso, apague el dispositivo, desconecte el enchufe y deje enfriar el dispositivo. Después de enfriarse y conectar el enchufe, el dispositivo volverá a estar listo para usarse.

Fig. 8 Apague el dispositivo con el interruptor de encendido / apagado y desconecte el enchufe.

Gire ligeramente la tapa hasta que pueda retirarla. Saque la batidora del hielo. Raspe el hielo adherido del accesorio de batidora con una cuchara de plástico o utensilio similar. Saque el recipiente de helado y retire el helado. Use exclusivamente utensilios de plástico o madera para hacerlo.

**Advertencia**

¡No use utensilios metálicos para retirar el hielo del recipiente de helado, podría causar ayadas!

**Recomendaciones y consejos**

- Prepare siempre antes la mezcla de helado y refrigérela antes de seguir preparándola en la máquina de helado. Se congelará más rápidamente de este modo.
- Bata o pique todos los ingredientes de forma homogénea para garantizar una mezcla uniforme.
- Añada ingredientes más grandes, como trozos de chocolate o fruta, solamente cuando la mezcla de helado esté ligeramente congelada, dado que en caso contrario podría no mezclarse de forma homogénea.
- Cuando añada alcohol, hágalo ligeramente y hacia el final de la congelación, dado que el alcohol retrasa el proceso de congelación.
- Use nata o nata montada para un helado más cremoso. Cuanto mayor sea el contenido graso de la nata, más cremoso será el helado.
- El helado normalmente tiene una consistencia más blanda.
- Si desea congelar más el helado, póngalo en un recipiente separado cerrable. No guarde el helado en recipientes abiertos, se podrían crear cristales de hielo.

**FUNCIONES ADICIONALES****Función mantener frío**

Para evitar que se funda el hielo si no se retira a tiempo, la función mantener frío prosigue automáticamente durante 10 minutos tras finalizar la preparación. El dispositivo pasa a continuación a modo espera.

**Protección del motor**

Cuando el hielo se endurece puede bloquear el motor. En este caso, el dispositivo de protección del motor activa la detención del motor si tiene una temperatura elevada para evitar daños.

## Español

**Recetas de helado****Helado de vainilla**

250 ml de leche entera  
 100 g de azúcar granulado  
 375 ml de nata densa, bien fría  
 1-2 cucharadas de extracto puro de vainilla, según su preferencia

En un recipiente mediano, use una batidora o batidor a baja velocidad durante aproximadamente 1-2 minutos para mezclar la leche y el azúcar granulado hasta que se disuelva el azúcar. Añada y remueva la nata y la vainilla deseada.

Encienda la máquina, ponga la mezcla en el recipiente de helado por la apertura de llenado y déjela solidificar durante 30-40 minutos hasta que el helado tenga la consistencia adecuada.

**Variaciones:**

- Virutas de menta: No use vainilla y sustitúyala por entre 1 y 1,5 cucharadas de extracto de menta puro (al gusto). Corte 120 g de chocolate negro o semi amargo en trozos delgados irregulares. Añada el chocolate troceado durante los últimos 5 minutos de mezcla.
- Mantequilla y pacana: Funda 100 g de mantequilla sin sal en una sartén. Añada 100 g de pacana troceada gruesa y una pizca de sal. Cueza a fuego medio-bajo, removiendo con frecuencia, hasta que la pacana esté ligeramente tostada. Retire del fuego, cuele (la mantequilla tendrá sabor a pacana y podrá usarse en otros platos) y deje que la pacana se enfríe por completo. Añada la pacana tostada con mantequilla durante los últimos 5 minutos de mezcla.
- Galletas y nata: Durante los últimos 5 minutos de mezcla, añada 75g de galletas troceadas o su caramelo favorito (virutas de chocolate, etc.).

**Helado de chocolate**

250 ml de leche entera  
 100 g de azúcar granulado  
 240 gramos de chocolate negro o semi amargo troceados en trozos de 1/2 pulgada (1,25 cm)  
 250 ml de nata, bien fría  
 1 cucharadita de extracto de vainilla puro

Caliente la leche entera hasta que esté burbujeando por los laterales (en el fogón o el microondas).

Ponga el chocolate y el azúcar en un recipiente y use una batidora manual o procesador de alimentos para batirlos, hasta que el chocolate esté picado fino. Añada la leche caliente y procese hasta que esté bien mezclada y homogénea. Transfiera a un recipiente y deje enfriar la mezcla de chocolate por completo. Añada y remueva la nata y la vainilla al gusto. Encienda la máquina, vierta la mezcla en el recipiente de helado por la apertura de llenado y déjela solidificar durante 30-40 minutos hasta que el helado tenga la consistencia adecuada.

**Variaciones:**

- Chocolate con almendra: Añada 1/2 cucharada de extracto de almendra puro junto con la vainilla. Añada 60-100 g de almendras tostadas picadas o almendras recubiertas con chocolate picadas durante los últimos 5-10 minutos de preparación.
- Galleta de chocolate: Durante los últimos 5 minutos de preparación, añada 50-100 g de galletas de chocolate picadas.
- Bizcocho de chocolate y caramelo: Añada 50-100 g de bizcochos del día anterior picados con caramelo durante los últimos 5 minutos de preparación.
- Remolino de nube y chocolate: Cuando ponga el helado en un recipiente para congelarlo, cúbralo con su salsa de chocolate favorita y bolas de crema de malvavisco.

**Helado de fresa fresca**

250 g de fresas maduras frescas, sin tallo y laminadas  
 1,5 cucharadas de zumo de limón recién exprimido  
 100 g de azúcar, separado  
 100 ml de leche entera  
 100 ml de nata montada  
 1 cucharadita de extracto de vainilla puro

En un recipiente pequeño, mezcle las fresas con el zumo de limón y 100 g de azúcar, remueva con suavidad y deje que las fresas se empapen en el zumo durante 2 horas.

En un recipiente mediano, mezcle la leche y el azúcar granulado con una batidora o batidor hasta que el azúcar se haya disuelto. Añada y remueva la nata y el zumo restante de las fresas y la vainilla.

Encienda la máquina, ponga la mezcla en el recipiente de helado por la apertura de llenado y déjela solidificar durante 30-40 minutos hasta que el helado tenga la consistencia deseada. Añada las fresas laminadas durante los últimos 5 minutos de la preparación.

**Nota:** Tenga en cuenta que este helado tendrá un aspecto "natural" rosa muy pálido; si desea un rosa más intenso, añada algunas gotas de colorante alimentario rojo hasta obtener el color deseado.

**Sorbete de limón fresco**

320 ml de azúcar  
 320 ml de agua  
 210 ml de zumo de limón recién exprimido  
 1 cucharada de piel de limón picada fina \*

Mezcle el azúcar y el agua en una cacerola mediana y hiérvalo a fuego medio o alto. Reduzca a fuego bajo y deje cocer durante 3-5 minutos sin remover hasta que el azúcar se haya disuelto. Déjelo enfriar por completo. Después de enfriarse, añada el zumo de limón y la piel y remueva bien.

Encienda la máquina, ponga la mezcla en el recipiente de helado por la apertura de llenado y déjela solidificar durante 30-40 minutos hasta que el sorbete tenga la consistencia adecuada.

\* Si pela un limón o lima, use un pelador de verduras para sacar la parte coloreada de la piel del cítrico.

**Variaciones:**

Sorbete de uva rosada fresca: Sustituya el zumo de limón por 375 ml de zumo de uva rosada recién exprimido y la piel de limón por 1 cucharada de piel de uva picada fina. Añada 60 ml de sirope de horchata de almendra (el sirope de horchata de almendra se usa en cócteles como el Mai Tai o el Scorpion y puede encontrarse en la mayoría de comercios de alimentación).

## Español

**Yogur de chocolate helado**

220 ml de leche entera  
 160 g de chocolate negro o semi amargo  
 picado  
 400 ml de yogur de vainilla bajo en grasa  
 45 g de azúcar

Ponga la leche y el chocolate en una batidora o procesador de alimentos con cuchillas metálicas y procese los ingredientes durante 20-30 segundos hasta que estén bien mezclados y homogéneos. Añada el yogur y el azúcar y procese durante aproximadamente 15 segundos hasta que quede homogéneo. Encienda la máquina, ponga la mezcla en el recipiente de helado por la apertura de llenado y déjela solidificar durante 50-60 minutos hasta que el helado tenga la consistencia adecuada.

**Limpieza y cuidados****Precaución**

No sumerja nunca las piezas eléctricas del producto en agua durante la limpieza o el uso. No aguante nunca el producto bajo agua corriente. Al limpiar, no use nunca disolventes ni materiales abrasivos, cepillos rígidos, objetos metálicos o afilados. Los disolventes son dañinos para la salud humana y pueden afectar a las piezas de plástico, mientras que los mecanismos y herramientas de limpieza abrasivos pueden rayar las superficies.

Fig. 9 Saque la tapa y el recipiente de helado y retire el accesorio de mezcla.

- Lave todos los componentes, excepto el chasis del motor, con agua caliente y lavavajillas, y enjuáguelos por completo con agua limpia. Limpie las superficies exteriores del dispositivo con un paño húmedo y después séquelas completamente.
- Seque cuidadosamente todos los componentes cada vez que los limpie.
- Vuelva a montar las piezas previamente limpias y secas. Observe los aspectos correspondientes en la sección Usar la máquina de helado.
- No use nunca disolventes, abrasivos, cepillos rígidos, ni objetos metálicos ni afilados para la limpieza. Los disolventes son perjudiciales para la salud y dañan las piezas de plástico. Los limpiadores abrasivos y los accesorios rayan la superficie.

## Resolución de problemas

En caso de algún problema durante el funcionamiento, por favor consulte la siguiente tabla. Si los problemas no se pueden resolver como se indica en **Solución**, comuníquese con su agente de ventas.

Problema	Causas posibles	Solución
El producto no funciona	Suministro de corriente interrumpido	Compruebe el suministro de corriente
Cuando el helado esté terminado, el recipiente de helado no puede sacarse fácilmente.	Hay gotas de agua heladas entre el recipiente de helado y el cañón de refrigeración.	Espere 1-2 minutos antes de sacar el recipiente de helado. Cuando introduzca el recipiente de helado, asegúrese de que esté seco.
El tiempo de producción de helado no ha terminado, pero ha dejado de remover	Fenómeno normal; a medida que se endurece el helado, la pala de removido puede encallarse, y cuando aumenta la temperatura el motor se detiene para evitar daños.	Saque el recipiente de helado. Apague el dispositivo y espere un poco antes de volver a activarlo.
Se levanta la tapa y el accesorio de mezcla no está fijado en posición.	El accesorio de mezcla no está correctamente colocado, preste atención a la alineación en la toma hexagonal.	Ponga el accesorio de mezcla correctamente en posición.
El recipiente de helado no puede colocarse en el cañón refrigerante	Un uso inadecuado del recipiente de helado causa deformación.	Contacte con su centro de servicio.
Cuando se ha preparado por primera vez helado, el accesorio de mezcla se ha rayado de forma importante o se ha encallado.	Un uso inadecuado del recipiente de helado causa deformación.	Contacte con su centro de servicio.

## Consignes de sécurité



### **Attention ! Risque d'incendie ! Matériaux inflammables.**

- **Avertissement !** Durant l'utilisation, l'entretien et la mise au rebut de l'appareil, merci de respecter le symbole figurant à gauche au dos de l'appareil (panneau arrière ou compresseur). C'est un symbole de risque d'incendie. Les tuyaux de réfrigérant et le compresseur contiennent des matériaux inflammables. Utilisez, faites l'entretien ou la mise au rebut de l'appareil en vous tenant éloigné de toute source de flamme.
- N'utilisez pas le produit avec un minuteur externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- Ce produit peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans et par des personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou inexpérimentées et sans connaissances, s'ils sont surveillés ou s'ils ont reçu des instructions concernant l'utilisation en toute sécurité du produit et s'ils comprennent les risques qui en découlent.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien courant ne doivent pas être réalisés par des enfants à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et surveillés.
- Conservez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Les enfants entre 3 et 8 ans sont autorisés à remplir et à vider les **appareils frigorifiques**.
- Ce produit est prévu pour être connecté à une prise électrique munie d'un circuit de mise à la terre.

## Consignes de sécurité

- Le cordon d'alimentation doit être régulièrement examiné à la recherche de dommage éventuel. Si c'est le cas, ne pas utiliser l'appareil.
- Ce produit est conçu pour la préparation de quantités adaptées à un domicile, ou à un environnement similaire, non commercial. Les environnements similaires au domicile peuvent être la cuisine du personnel d'un magasin, un bureau, de petites entreprises agricoles et autres, une chambre d'hôte, un petit hôtel ou des logements résidentiels de même importance.
- Un cordon d'alimentation détérioré ne peut être remplacé que par un service après-vente agréé afin de ne pas s'exposer à d'éventuels risques.
- **Avertissement !** Maintenez dégagés les orifices d'aération de l'appareil.
- **Avertissement !** N'utilisez pas d'appareils mécaniques ni d'autres moyens d'accélérer le dégivrage, à moins qu'ils ne soient recommandés par le fabricant.
- **Avertissement !** N'endommagez pas le circuit du fluide frigorigène.
- **Avertissement !** N'utilisez pas d'appareils électriques dans les compartiments de stockage alimentaire de l'appareil, à moins qu'ils ne soient du type recommandé par le fabricant.
- Ne rangez pas des substances explosives comme des bombes aérosols avec un agent propulseur inflammable dans cet appareil.
- L'appareil contient un gaz d'isolation explosif et doit donc être éliminé par des centres spécialisés.

## Consignes de sécurité

- Nettoyez l'appareil et tous les autres accessoires après chaque utilisation.
- Nettoyez régulièrement les surfaces qui peuvent entrer en contact avec les aliments et les systèmes d'évacuation accessibles.
- **Avertissement !** Veillez à ne pas pincer ni abîmer le cordon d'alimentation en installant votre appareil.
- **Avertissement !** Ne posez pas de prises multiples portables ni d'adaptateurs d'alimentation à l'arrière de votre appareil.
- Suivez les instructions de la section **Nettoyage et entretien.**

## Consignes de sécurité

1. Veuillez lire attentivement cette notice avant d'utiliser votre appareil. Y figurent des informations importantes pour votre sécurité ainsi que pour l'utilisation et l'entretien de l'équipement.
2. Veuillez conserver cette notice pour pouvoir vous y référer ultérieurement et la transmettre éventuellement avec l'appareil.
3. Prêtez une attention particulière aux avertissements figurant sur l'appareil et dans cette notice.
4. N'utilisez l'appareil que pour l'usage auquel il est destiné. Une utilisation non conforme peut entraîner des risques.
5. En cas d'usage non conforme ou d'erreur de manipulation, nous déclinons toute responsabilité pour les dommages en résultant.
6. L'utilisation d'accessoires ou de pièces non expressément recommandés par le fabricant peut occasionner des blessures ou des dommages et invalider la garantie.
7. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est sous tension.
8. Ne posez pas d'objets lourds sur l'appareil.
9. N'immergez jamais les pièces électriques de l'appareil dans l'eau au cours du nettoyage ou de l'utilisation. Ne passez jamais l'appareil sous l'eau courante.
10. Ne tentez en aucun cas de réparer l'appareil par vos propres moyens. Pour toute intervention ou réparation, adressez-vous à un service après-vente agréé.
11. La tension du secteur doit correspondre à celle indiquée sur la plaque signalétique.
12. La fiche électrique sert de sectionneur. Assurez-vous qu'elle est facilement accessible.
13. Seul le débranchement de la fiche électrique au niveau de la prise de courant peut interrompre l'alimentation de l'appareil par le secteur.
14. Évitez de détériorer le cordon d'alimentation en le pliant ou par contact avec des angles vifs.
15. Veuillez tenir l'appareil, y compris son cordon d'alimentation et sa fiche électrique, à l'écart de toute source de chaleur, telle qu'un poêle, une plaque chauffante ou tout autre appareil/équipement générant de la chaleur.
16. Pour débrancher l'appareil de la prise de courant, tirez sur la fiche électrique et non pas sur le cordon.
17. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, en cas de dysfonctionnement, avant de monter ou de démonter les accessoires et avant chaque nettoyage.
18. Si le cordon d'alimentation ou la carcasse de l'appareil sont abîmés, ou si l'appareil est tombé, celui-ci ne doit pas être utilisé avant de l'avoir fait examiner par un service après-vente agréé.
19. Utilisez cet appareil dans un lieu en intérieur non humide et jamais à l'extérieur.
20. **Important !** Vérifiez que le produit est en parfait état de marche avant de l'utiliser. Le produit ne doit pas être utilisé s'il présente des signes d'endommagement ou s'il est suspecté d'être défectueux.

## Français

### Félicitations!

Merci d'avoir acheté un produit **KOENIC**.  
Veuillez lire soigneusement ce manuel et le conserver pour une consultation future.

### Utilisation recommandée

Ce produit convient uniquement à la préparation de crèmes glacées. L'accessoire chauffe-croissant est destiné exclusivement à rendre croustillants les brioches ou les croissants. Toute autre utilisation peut endommager l'appareil et provoquer des blessures.

Imtron GmbH n'assume aucune responsabilité quant à des dommages au produit, à des dommages matériels ou à des blessures corporelles dus à une négligence ou un usage inapproprié du produit, ou à un usage du produit non indiqué par le fabricant.

### Avant de l'utiliser pour la première fois

Faites fonctionner l'appareil pendant plusieurs cycles ou environ 10 minutes sans pain dans une pièce correctement aérée. Veuillez vous assurer qu'une bonne aération est présente car de la fumée et une légère odeur se produisent, mais il s'agit d'un comportement normal et ces effets disparaîtront après un moment.

Après avoir déballé, veuillez consulter la section

### Nettoyage et entretien.

### Contenu de la livraison

- 1 x Sorbetière
- 1 x Tasse de mesure
- 1 x Pelle à glace
- 1 x Manuel d'instruction
- 1 x Garantie

### Contrôle et composants

- A** Couvercle avec ouverture de remplissage
- B** Mélangeur
- C** Cuve à crème glacée
- D** Tasse de mesure
- E** Pelle à glace
- F** Ouvertures de ventilation
- G** Cordon d'alimentation avec fiche
- H** Bac
- I** Minuteur + -
- J** Bouton marche/arrêt **POWER**
- K** Bouton **MENU**
- L** Bouton **START/PAUSE**
- M** Écran d'affichage

### Données techniques

Tension nominale	: 220 - 240 V~
Puissance d'entrée nominale	: 180 W
Fréquence	: 50 Hz
Classe de protection	: I
Réfrigérant	: R600a (30 g)

## Fonctionnement

### Remarque :

Placez l'appareil sur une surface plate et non glissante, à proximité d'une prise adéquate. L'appareil est équipé de patins anti-dérapants.

## Utilisation de la machine à crème glacée

Fig. 1 Tournez légèrement le couvercle dans le sens anti-horaire de manière à le desserrer et le retirer.

Fig. 2 Assurez-vous que la cuve à crème glacée est inséré correctement et que le mélangeur est bien installé.

## Préparation

### Remarque :

Il n'est pas nécessaire de geler la cuve au congélateur au préalable. Le compresseur intégré à la machine refroidit les ingrédients.

## Faire de la crème glacée

Fig. 3 Remplissez la cuve à crème glacée du mélange de préparation.

### Remarque :

La cuve à crème glacée peut contenir au maximum 2 litres, mais notez bien que les ingrédients se dilatent pendant la préparation, et que vous ne pouvez donc le remplir qu'à 60 % (1200 ml) de sa capacité maximale.

Fig. 4 Placez le couvercle sur la cuve à crème glacée de manière que ses ergots s'enclenchent dans les logements du bac. L'ouverture de remplissage se trouve sur l'avant. Tournez légèrement le couvercle dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

Fig. 5 Branchez la fiche d'alimentation dans la prise



### Avertissement

Arrêtez jamais l'appareil pendant la préparation de la crème glacée ! La crème glacée gèle et se fixe immédiatement sur les parois du récipient à crème glacée, et le mélangeur se bloque lorsque vous le mettez en marche (à nouveau), ce qui peut endommager le moteur et la boîte à engrenages !

Fig. 6 ① Allumez le mélangeur avec le bouton marche/arrêt. ② Pour réaliser de la crème glacée, appuyez une fois sur le bouton **MENU** et **ICE CREAM** s'affiche sur l'écran. Si vous souhaitez utiliser uniquement la fonction de refroidissement, appuyez une nouvelle fois sur le bouton **MENU** et **COOLING ONLY** s'affiche sur l'écran. Si vous souhaitez utiliser uniquement la fonction de brassage, appuyez une nouvelle fois sur le bouton **MENU** et **MIXING ONLY** s'affiche sur l'écran. ③ Tournez le bouton du minuteur pour programmer le temps. Le temps pré-programmé est de 60 minutes en mode **ICE CREAM**, de 30 minutes en mode **COOLING ONLY** et de 10 minutes en mode **MIXING ONLY**. Tournez le bouton du minuteur sur la gauche pour réduire le temps et sur la droite pour l'augmenter. ④ Appuyez ensuite sur le bouton **START/PAUSE** pour commencer à préparer la crème glacée.

## Français

**Fig. 7** Si nécessaire, ajoutez des ingrédients dans la cuve à crème glacée via l'ouverture de remplissage. Laissez l'appareil fonctionner jusqu'à que vous soyez satisfait de la consistance de la crème glacée. Le crème glacée peut être prête en 60 minutes seulement.

### Remarque :

- Si la glace devient trop dure, cela peut surcharger le moteur. Si le moteur surchauffe, il s'éteint pour éviter d'endommager l'appareil.
- Si cela se produit, éteignez l'appareil, débranchez la fiche et attendez que l'appareil refroidisse. Après le refroidissement et avoir branché la fiche électrique, l'appareil est de nouveau prêt à l'utilisation

**Fig. 8** Éteignez l'appareil à l'aide du bouton marche/arrêt et débranchez la fiche de la prise de courant. Faites légèrement tourner le couvercle jusqu'à que vous puissiez le retirer. Sortez le mélangeur de la crème glacée. Raclez toute la glace collée au mélangeur avec une cuiller de plastique ou un ustensile similaire. Sortez la cuve à crème glacée et retirez-l'en. Utilisez seulement des ustensiles de plastique ou de bois pour faire cela.



### Avertissement

N'utilisez pas des ustensiles métalliques pour enlever la crème glacée du récipient à crème glacée, car cela pourrait rayer !

## FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

### Fonction de maintien au froid

Pour éviter que la glace ne fonde si elle n'est pas retirée à temps, la fonction de maintien au froid se poursuit automatiquement pendant 10 minutes après la fin de la préparation. L'appareil passera ensuite en mode veille.

### Protection du moteur

Si la glace devient trop dure, le moteur peut se bloquer. Le dispositif de protection entraîne l'arrêt du moteur lorsque la température augmente pour éviter de l'endommager.

### Conseils et recommandations

- Préparez toujours à l'avance le mélange de crème glacée et mettez-le au réfrigérateur, avant de poursuivre la préparation dans la sorbetière. Il congèlera plus vite de cette façon. Mélangez ou coupez uniformément tous les ingrédients.
- Ajoutez les plus gros ingrédients, par ex. les morceaux de chocolat ou de fruits, uniquement après que le mélange de crème glacée soit légèrement congelé, sinon ils pourraient ne pas se mélanger de manière uniforme.
- Lorsque vous ajoutez de l'alcool, mettez-en quelques gouttes vers la fin de la congélation, car l'alcool retarde le processus de congélation.
- Utilisez de la crème ou de la crème fouettée pour obtenir une crème glacée plus crémeuse. Plus la teneur en matières grasses de la crème est élevée, plus la crème glacée sera crémeuse.
- La crème glacée présente généralement une consistance plus molle.
- Si vous souhaitez congeler la crème glacée plus longtemps, placez-la dans une boîte hermétique à part.
- Ne mettez pas la crème glacée dans un récipient ouvert, car des cristaux de glace pourraient se former.

## Recettes de crème glacée

### Crème glacée à la vanille

250 ml de lait entier  
100 g de sucre en poudre  
375 ml de crème fraîche, bien réfrigérée.  
1 à 2 cuillers à café d'extrait de vanille pur, selon vos goûts.

Dans un bol de taille moyenne, utilisez un mixeur à main ou un fouet à basse vitesse pour mélanger pendant 1 à 2 minutes jusqu'à que le sucre soit complètement dissout dans le lait. Ajoutez et mélangez ensuite la crème fraîche et la vanille comme désiré. Allumez la machine, versez le mélange dans la cuve à crème glacée par l'ouverture de remplissage et laissez-le épaissir pendant 30 à 40 minutes jusqu'à ce que la crème glacée soit de la fermeté désirée.

#### Variations :

- Menthe avec éclats de chocolat : N'utilisez pas la vanille, et remplacez-la par 1 à 1,5 cuiller à café d'extrait de menthe poivrée pure (selon vos goûts). Cassez 120 g de chocolat noir ou mi-noir en petits morceaux irréguliers. Ajoutez le chocolat ainsi préparé durant les 5 dernières minutes de l'étape de mélange.
- Beurre et noix de Pécan : Faites fondre 100 g de beurre doux dans une casserole. Ajoutez-y 100 g de noix de Pécan grossièrement concassées et une pincée de sel. Faites cuire à feu moyen, en mélangeant régulièrement jusqu'à que les noix de Pécan soient légèrement dorées. Retirez du feu, égouttez (le beurre aura pris le goût des noix de Pécan et pourrait être utilisé dans d'autres recettes) et attendez que les noix de Pécan refroidissent complètement. Ajoutez les noix de Pécan cuites durant les 5 dernières minutes de l'étape de mélange.
- Cookies et crème : Pendant les dernières 5 minutes de l'étape de mélange, ajoutez 75 g de cookies grossièrement écrasés ou vos douceurs préférées (éclats de chocolat, etc.)

### Crème glacée au chocolat

250 ml de lait entier  
100 g de sucre en poudre  
240 grammes de chocolat noir ou mi-noir cassé en morceaux de 2,5 à 5 cm  
250 ml de crème fraîche, bien réfrigérée  
1 cuiller à café d'extrait de vanille pur

Faites chauffer le lait entier jusqu'à ce qu'il se forme des bulles aux bords de la casserole (sur la cuisinière ou au micro-ondes). Versez le sucre et le chocolat dans un bol et mélangez-les avec un mixeur à main ou un robot jusqu'à que le chocolat soit très finement haché. Ajoutez-y le lait chaud et mélangez jusqu'à que la mixture soit bien mélangée et bien incorporée. Transférez le mélange dans un bol de taille moyenne et attendez qu'il refroidisse complètement. Ajoutez et mélangez ensuite la crème fraîche et la vanille comme désiré. Allumez la machine, versez le mélange dans la cuve à crème glacée par l'ouverture de remplissage et laissez-le épaissir pendant 30 à 40 minutes jusqu'à ce que la crème glacée soit de la fermeté désirée.

#### Variations :

- Amandes et chocolat : Ajoutez une demi-cuiller à café d'extrait d'amande pur avec celui de vanille. Ajoutez 60 à 100 g d'amandes cuites hachées ou d'amandes enrobées de chocolat hachées pendant les 5 à 10 dernières minutes de la préparation.
- Biscuits au chocolat : Pendant les 5 dernières minutes de la préparation, ajoutez 50 à 100 g de biscuits hachés.
- Brownies chocolat-caramel : Ajoutez 50 à 100 g de brownies au caramel âgés d'un jour hachés pendant les 5 dernières minutes de la préparation.
- Marbré au chocolat et marshmallow : Lorsque vous versez la crème glacée dans la cuve pour la réfrigérer, couvrez-la avec votre sauce au chocolat préférée avec des boules de crème de marshmallow.

## Français

### Crème glacée aux fraises fraîches

250 g de fraises fraîches bien mûres, la tige retirée et coupées en morceaux  
 1,5 cuiller à dessert de jus de citron fraîchement pressé  
 100 g de sucre en poudre, en portions  
 100 ml de lait entier  
 100 ml de crème à fouetter  
 1 cuiller à café d'extrait de vanille pur

Dans un petit bol, mélangez les fraises avec le jus de citron et 100 g de sucre. Mélangez en douceur et laissez les fraises mariner pendant 2 heures.

Dans un bol de taille moyenne, mélangez le lait et le sucre en poudre avec un mixeur à main ou un fouet, jusqu'à que le sucre soit complètement dissout. Ajoutez et mélangez la crème fraîche avec le jus de la marinade des fraises et l'extrait de vanille.

Allumez la machine, versez le mélange dans la cuve à crème glacée par l'ouverture de remplissage et laissez-le épaissir pendant 30 à 40 minutes jusqu'à ce que la crème glacée soit de la fermeté désirée. Ajoutez les fraises ainsi préparées durant les 5 dernières minutes de l'étape de préparation.

**Remarque :** cette crème glacée a une couleur rose pâle « naturelle ». Si vous souhaitez qu'elle soit d'un rose plus prononcé, ajoutez quelques gouttes de colorant alimentaire rouge jusqu'à obtention de l'effet désiré.

### Sorbet au citron

320 ml de sucre  
 320 ml d'eau  
 210 ml de jus de citron fraîchement pressé  
 1 cuiller à dessert de zeste de citron finement haché \*

Mélangez le sucre et l'eau dans une casserole de taille moyenne et faites-les bouillir un court instant à feu moyen à haut. Réduisez le feu à feu bas et laissez mijoter pendant 3 à 5 minutes sans mélanger jusqu'à que le sucre soit dissout. Laissez refroidir complètement. Après refroidissement, ajoutez le jus de citron et le zeste de citron et mélangez bien. Allumez la machine, versez le mélange dans la cuve à crème glacée par l'ouverture de remplissage et laissez-le épaissir pendant 30 à 40 minutes jusqu'à ce que le sorbet soit de la fermeté désirée.

\* Si vous pelez le citron ou l'agrumes, utilisez un couteau à éplucher pour retirer la couche colorée de la peau du citron.

### Variations :

Sorbet au pamplemousse rose frais :  
 Remplacez le jus de citron par 375 ml de jus de pamplemousse rose fraîchement pressé et le zeste de citron par 1 cuiller à dessert de zeste de pamplemousse.  
 Ajoutez 60 ml de sirop d'orgeat (le sirop d'orgeat est utilisé dans pour les cocktails comme les Mai Tai ou Scorpion, et peut être acheté dans la majorité des alimentations).

### Yaourt glacé au chocolat

220 ml de lait entier  
 160 g de chocolat noir ou mi-noir, haché  
 400 ml de yaourt à la vanille demi-écrémé  
 45 g de sucre

Mettez le lait et le chocolat dans un mixeur ou un robot à lame métallique et mixez les ingrédients pendant 20 à 30 secondes jusqu'à obtention d'un mélange fluide. Ajoutez le yaourt et le sucre et mélangez pendant environ 15 secondes jusqu'à obtention d'un mélange fluide.

Allumez la machine, versez le mélange dans la cuve à crème glacée par l'ouverture de remplissage et laissez-le épaissir pendant 50 à 60 minutes jusqu'à ce que la crème glacée soit de la fermeté désirée.

### Nettoyage et entretien



#### Avertissement

Ne jamais plonger dans l'eau, les parties électriques de l'appareil pendant le nettoyage ou le fonctionnement. Ne jamais placer l'appareil sous l'eau courant. Lors du nettoyage, ne jamais utiliser de solvants ou des matériaux abrasifs, des brosses dures, des objets métalliques ou pointus. Les solvants sont dangereux pour la santé humaine et peuvent ronger les éléments en plastique, alors que des mécanismes et des outils de nettoyage agressifs peuvent rayer les surfaces.

Fig. 9 Retirez le couvercle et la cuve à crème glacée et installez le mélangeur

- Lavez toutes les pièces, excepté le boîtier du moteur, avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle, puis rincez-les bien avec de l'eau propre. Nettoyez les surfaces extérieures de l'appareil avec un chiffon humide et puis essuyez-les soigneusement.
- Séchez soigneusement toutes les pièces après chaque nettoyage.
- Remettez en place toutes les pièces préalablement nettoyées et séchées. Veuillez vous référer aux points figurant dans la section **Utilisation de la sorbetière**.
- Pour le nettoyage, n'utilisez jamais des solvants, des produits abrasifs, des brosses dures, et des objets pointus ou métalliques. Les solvants sont dangereux pour la santé et attaquent les pièces en plastique ; les produits de nettoyage abrasifs et les produits auxiliaires rayent la surface.

## Français

### Dépannage

En cas de problèmes pendant le fonctionnement, veuillez consulter le tableau suivant. Si les problèmes rencontrés ne peuvent être résolus comme indiqué dans la section **Solution**, veuillez contacter votre revendeur.

Problème	Causes possibles	Solution
Le produit ne fonctionne pas	Alimentation électrique interrompue	Vérifier l'alimentation électrique
Lorsque la crème glacée est terminée, la cuve à crème glacée peut être difficile à retirer.	Des gouttelettes d'eau gelée se forment entre la cuve à crème glacée et le cylindre réfrigérant.	Attendez 1 à 2 minutes avant de retirer la cuve à crème glacée. Lorsque vous installez la cuve à crème glacée, assurez-vous qu'il est sec.
La durée de préparation de la crème glacée n'est pas terminée, mais le mélangeur s'est arrêté.	Ceci est normal. Lorsque la crème glacée est très durcie, le mélangeur peut se coincer, et le moteur se coupe lorsqu'il surchauffe pour éviter les dommages.	Sortez la cuve à crème glacée. Éteignez l'appareil et attendez qu'il redémarre
Le couvercle est retiré et le mélangeur n'est pas correctement attaché.	Le mélangeur n'est pas correctement attaché, faites particulièrement attention à l'alignement de la fixation hexagonale.	Installez le mélangeur correctement.
La cuve à crème glacée ne peut pas être installée dans le cylindre de réfrigération	Des manipulations incorrectes de la cuve à crème glacée peuvent entraîner la déformation des éléments de l'appareil.	Contactez votre centre de service.
Lors de la première préparation de crème glacée, le mélangeur a été sérieusement rayé ou s'est coincé.	Des manipulations incorrectes de la cuve à crème glacée peuvent entraîner la déformation des éléments de l'appareil.	Contactez votre centre de service.

## Biztonsági utasítások



### **Vigyázat! Tűzveszély! Tűzveszélyes anyagok.**

- **Figyelem!** A készülék használata, karbantartása és ártalmatlanítása során, kérjük, figyeljen a bal oldalon elhelyezett piktogramra a készülék hátoldalán (hátfal vagy kompresszor). Ez a tűzveszély figyelmeztetés. A hűtőközegezetékekben és a kompresszorban gyúlékony anyagok vannak. Kérjük, tartsa távol a készüléket tűzforrásoktól használat, karbantartás és ártalmatlanítás közben.
- Ne működtesse a terméket külső időzítővel vagy külön távirányítós rendszerrel.
- A terméket 8 éves és idősebb gyerekek, illetve csökkent fizikai, érzékszervi vagy értelmi képességű személyek, vagy akiknek nincs meg a tapasztalatuk és tudásuk ehhez, csak akkor használhatják, ha felügyelik őket vagy megtanították őket a termék biztonságos használatára és tisztában vannak a veszélyekkel.
- Gyerekek nem játszhatnak a készülékkel.
- A tisztítást és karbantartást nem végezhetik gyerekek, kivéve a 8 évnél idősebbeket, és ők is csak megfelelő felügyelet mellett.
- A terméket és kábelét tartsa távol a 8 év alatti gyerekektől.
- A 3-8 éves gyermekek kivehetnek és betehetnek élelmiszereket a **hűtőszekrényekbe**.
- A terméket csak földelő érintkezővel rendelkező aljzathoz szabad csatlakoztatni.
- A tápkábelt rendszeresen át kell vizsgálni sérülések tekintetében, és amennyiben a kábel megsérült, a terméket tilos használni.

## Biztonsági utasítások

- A termék normál háztartási mennyiség készítésére alkalmas otthoni vagy ehhez hasonló, nem kereskedelmi környezetben. Ilyen környezetnek számítanak például a személyzeti konyhák üzletekben, irodákban, illetve mezőgazdasági célú és hasonló kisvállalkozásokban, valamint a magánszállások, kisebb szállodák és bentlakásos otthonok.
- A sérült áramvezetékét csak szakképzett szerelő cserélheti, a veszélyek elkerülése érdekében.
- **Figyelem!** A készülékházon található szellőzőnyílásokat tartsa akadálymentesen.
- **Figyelem!** Ne használjon olyan mechanikai eszközöket vagy más eszközöket, hogy felgyorsítsa a leolvasztási folyamatot, amiket a gyártó nem javasol.
- **Figyelem!** Ne rongálja meg a hűtőkört.
- **Figyelem!** Ne használjon elektromos eszközöket a készülék élelmiszer tároló részében, hacsak az nem olyan, amit a gyártó javasol.
- Ne tároljon a készülékben robbanó anyagokat, mint amilyen a tűzveszélyes hajtógázzal rendelkező aeroszolos doboz.
- A készülék tűzveszélyes szigetelő fűvógázt tartalmaz, ezért speciális felszereléssel kell ártalmatlanítani.
- Minden használat után tisztítsa meg a terméket és az összes tartozékot.
- Rendszeresen tisztítsa meg az élelmiszerekkel és a hozzáférhető vízvezető rendszerekkel érintkező felületeket.
- **Figyelmeztetés!** Az egység telepítésekor gondoskodjon róla, hogy a tápkábel ne legyen becsípődve és ne sérüljön meg.

## Biztonsági utasítások

- **Figyelmeztetés!** Ne helyezzen hordozható elosztót vagy tápadaptereket a készülék hátuljához.
- Kövesse a **Tisztítás és karbantartás** fejezetben leírt utasításokat.

1. Első használat előtt figyelmesen olvassa el ezt a használati útmutatót. A készülék karbantartásáról illetve biztonságos használatáról lényeges információkat tartalmaz.
2. Tartsa meg a használati utasítást, hogy később is fellapozhassa, ha pedig a készüléket továbbadja, ezt is adja vele.
3. Fordítson kiemelt figyelmet a használati utasításban és a terméken található figyelmeztetésekre.
4. Csak rendeltetésszerűen használja a készüléket. A nem rendeltetésszerű használat veszélyeket rejt.
5. A helytelen használatból származó sérülésekért vagy meghibásodásért a gyártó felelősséget nem vállal.
6. Ha olyan kiegészítő alkatrészeket használ, melyek nem szerepelnek a gyártó által ajánlottak között, akkor az a garancia elvesztésével jár, valamint veszélyeket rejt magában.
7. Bekapcsolt állapotban soha ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
8. Ne helyezzen nehéz tárgyakat a készülék tetjére.
9. Soha ne merítse a készülék elektromos alkatrészeit víz alá működtetés vagy tisztítás közben. Soha ne tartsa folyóvíz alá a készüléket.
10. Soha, semmilyen körülmények között ne próbálja javítani a készüléket. Javítási vagy szervizelési munkálatokkal a hivatásos szervíz-céget keresse meg.
11. Az otthonában található hálózati feszültségnek meg kell egyeznie a készüléken olvasható hálózati feszültséggel.
12. A készülék áramtalanításához húzza ki a konnektorból. Ellenőrizze, hogy a hálózati aljzat megfelelő állapotban van.
13. Csak a csatlakozó kihúzása után lehet biztos benne, hogy a készüléket teljesen áramtalanította.
14. Vigyázzon, hogy az áramvezeték ne sérüljön, ha éles sarkokkal vagy kiszögellésekkel kerül kapcsolatba.
15. Tartsa távol a készüléket, beleértve az áramvezetékét és a csatlakozót is, mindenféle hőforrástól, mint például sütők, főzőlapok, vagy más hőtermelő készülékek/ tárgyak.
16. Csak a csatlakozónál fogva húzza ki a készüléket a konnektorból. A vezetékét ne húzza.
17. A készüléket húzza ki a konnektorból, ha nem használja, ha hibát észlel, ha tisztítja, vagy mielőtt kiegészítő alkatrészeket szerel fel vagy le.
18. Ha az áramvezeték, vagy a készülék külső borítása megsérül, vagy ha leejtette, a készülék addig nem használható, míg egy szakképzett szerelő meg nem győződik annak használhatóságáról.
19. Csak száraz beltéri helyiségben használja a készüléket, odakint soha.
20. **Fontos!** Használat előtt ellenőrizze, hogy a termék üzemképes állapotban van-e. A terméket nem szabad használni, ha sérülésre utaló jelek vannak rajta, vagy ha gyaníthatóan meghibásodott.

## Magyar

### Gratulálunk!

Köszönjük, hogy **KOENIC** terméket vásárolt. Kérjük, fi gyelmesen olvassa el ezt a használati útmutatót és tartsa meg későbbi használatra.

### Rendeltetésszerű használat

A termék kizárólag fagyaltkészítésre használható. A péksütemény feltét csak péksütemények vagy croissant-ok ropogóssá tételére használható. Minden más felhasználás a készülék károsodásához vagy sérüléshez vezethet.

Az Imtron GmbH nem vállal felelősséget a termék nem körültekintő, illetve helytelen használatából, valamint a gyártó által meghatározott rendeltetéstől eltérő használatból eredő, a készülékben vagy az Ön értékeiben bekövetkezett károkért, vagy személyi sérülésekért.

### Az első használat előtt

Működtesse a készüléket néhányszor egymás után vagy folyamatosan körülbelül 10 percig kenyér nélkül egy jól szellőztetett helyiségben. Biztosítson megfelelő szellőzést, mivel ez némi szaggal és füsttel járhat, de ez normális és rövid időn belül megszűnik.

A kicsomagolás után a **Tisztítás és ápolás** fejezetben leírtak szerint járjon el.

### Tartalom

- 1 x Fagyaltkészítő
- 1 x Mérőpohár
- 1 x Fagyaltos lapát
- 1 x Kezelési útmutató
- 1 x Garancia

### Kezelés és alkatrészek

- A** Fedél töltőnyílással
- B** Keverőlapát
- C** Fagyalttartály
- D** Mérőcsésze
- E** Fagyaltos lapát
- F** Szellőzőnyílások
- G** Áramkábel dugóval
- H** Ház
- I** Időzítő + -
- J** Főkapcsoló gomb **POWER**
- K** **MENU** gomb
- L** **START/PAUSE** (Indítás/Szünet) gomb
- M** Kijelző

### Műszaki adatok

- Névleges feszültség : 220 - 240 V~
- Névleges teljesítmény : 180 W
- Frekvencia : 50 Hz
- Védelmi osztály : I
- Hűtőközeg : R600a (30 g)

## Használat

### Megjegyzés:

Helyezze a készüléket egy sima és csúszásmentes felületre, egy megfelelő csatlakozóaljzat közelébe. A készülék csúszásmentes talpakkal van felszerelve.

## Fagylalkészítő használata

**1.** ábra Kissé fordítsa el a fedelet az óramutató járásával ellentétes irányba, hogy meglazuljon, és vegye le.

**2.** ábra Ellenőrizze, hogy a fagylaltos vödör megfelelően van-e behelyezve, és a keverőlapát megfelelően van-e felszerelve.

## Előkészítés

### Megjegyzés:

A jégvödört nem szükséges előre lefagyasztani a fagyasztóban. A gép beépített kompresszora lehűti az összetevőket.

## Fagylalt készítése

**3.** ábra Töltse bele a fagylaltkeveréket a fagylalttartályba.

### Megjegyzés:

A fagylalttartályba legfeljebb 2 liter fér el, de vegye figyelembe, hogy a fagylalt készítésekor az összetevők kitágulnak, ezért a fagylalttartályt csak 60%-ig (1200 ml) töltheti fel.

**4.** ábra Helyezze a fedelet a fagylalttartályra úgy, hogy a fedél fülei a ház mélyedéseibe illeszkedjenek. A töltőnyílás elöl van. Kissé csavarja a fedelet az óramutató járásával megegyező irányba, amíg a helyére nem kattant.

**5.** ábra Dugja be a hálózati csatlakozót az aljzatba.



### Figyelmeztetés

Soha ne állítsa le a készüléket a fagylalt készítése közben! A fagylalt azonnal ráfagy a jégtartály falára, és a keverő (ismételt bekapcsolásakor) eltömődik, ami károsíthatja a motort és a sebességváltót!

**6.** ábra **1** Kapcsolja be a keverőt a főkapcsolóval. **2** Fagylalt készítéséhez nyomja meg egyszer a **MENU** gombot, ekkor az **ICE CREAM** (fagylalt) jelenik meg a kijelzőn. Ha csak hűteni szeretne, nyomja meg újból a **MENU** gombot, ekkor a **COOLING ONLY** (csak hűtés) jelenik meg a kijelzőn. Ha csak keverni szeretne, nyomja meg újból a **MENU** gombot, ekkor a **MIXING ONLY** (csak keverés) jelenik meg a kijelzőn. **3** Forgassa el az időzítőt, hogy egyenként beállítsa az időt. A gyárilag beállított idő 60 perc az **ICE CREAM** üzemmódhoz, 30 perc a **COOLING ONLY** üzemmódhoz és 10 perc a **MIXING ONLY** üzemmódhoz. Az időzítőt balra forgatva csökkentheti, jobbra forgatva növelheti az időt. **4** Most nyomja meg a **START/PAUSE** gombot, hogy megkezdje a fagylalkészítést

## Magyar

- 7.** ábra Szükség esetén a töltőnyíláson keresztül további összetevőket tölthet a fagyalttartályba. Hagyja működni a készüléket, amíg nincs megelegedve a fagyalt állagával. A fagyalt 60 percen belül elkészülhet.

### Megjegyzés:

- Ha a jég megkeményedik, a motor túlterhelődhet. A készülék károsodásának elkerülése érdekében a motor kikapcsol, ha túl forró lesz.
- Ebben az esetben kapcsolja ki a készüléket, húzza ki a hálózati csatlakozót és hagyja kihűlni a készüléket. Miután kihűlt és bedugta a hálózati csatlakozót, a készülék ismét használatra kész.

- 8.** ábra Kapcsolja ki a készüléket a főkapcsolóval, és húzza ki a hálózati csatlakozót. Kissé tekerje el a fedelet, amíg el nem tudja távolítani. Húzza ki a keverőt a jégből. Kaparja le a rátapadt jeget a keverőlapátról egy műanyag kanállal vagy valami hasonlóval. Távolítsa el a fagyalttartályt és vegye ki a fagyaltot. Ehhez csak műanyag vagy fa evőeszközöket használjon.



### Figyelmeztetés

Ne használjon fém evőeszközöket a jég fagyalttartályból történő eltávolításához, mert az karcolásokhoz vezethet!

## TOVÁBBI FUNKCIÓK

### Hidegen tartás funkció

Annak érdekében, hogy a fagyalt ne olvadjon el, ha nem veszi ki időben, a hidegen tartás funkció az elkészítést követően 10 percre automatikusan működésbe lép. A készülék ezután készenléti üzemmódba vált.

### Motorvédelem

Ha a jég megkeményedik, a motor elakadhat. Ilyen esetben a motorvédelem gondoskodik róla, hogy a motor leálljon, és ne károsodjon, ha a hőmérséklete megemelkedik.

### Tippek és ajánlások

- Mindig előre készítse el a fagyaltkeveréket, és tegye hűtőbe, mielőtt folytatja a fagyaltkészítőben történő elkészítés további lépéseit. Így gyorsabban fog fagyni.
- Az összes hozzávalót egyenletesen keverje össze vagy aprítsa fel az egyenletes keverés érdekében.
- Adjunk hozzá nagyobb darabolt összetevőket, pl. csokoládédarabokat vagy gyümölcsöt, csak miután a fagyaltkeverék kissé megdermedt, különben előfordulhat, hogy nem keverednek el egyenletesen.
- Alkohol ritkán adjon hozzá, ha mégis, akkor a fagyás vége felé tegye, mivel az alkohol késlelteti a fagyasztási folyamatot.
- A krémesebb fagyalthoz tejszínt vagy tejszínhabot használjon. Minél magasabb a tejszín zsírtartalma, annál krémesebb a fagyalt.
- A fagyalt általában lágyabb állagú. Ha tovább akarja fagyasztani a fagyaltot, tegye egy külön, lezárható dobozba.
- Ne tárolja a fagyaltot nyitott edényekben, mert jégkristályok képződhetnek.

## Fagylalt receptek

### Vaníliafagylalt

250 ml teljes tej  
100 g kristálycukor  
375 ml magas zsírtartalmú tejszín, jól lehűtve  
Ízlés szerint 1-2 teáskanál tiszta vanília kivonat

Egy közepes méretű tálban használjon botmixert, vagy keverje kis sebességgel 1-2 percig a tej és a kristálycukor összekeveréséhez, amíg a cukor fel nem oldódik. Kívánság szerint keverje hozzá a magas zsírtartalmú tejszínt és a vaníliát. Kapcsolja be a gépet, öntse a keveréket a fagylalttartályba a töltőnyíláson keresztül, és hagyja 30-40 percig sűrűsödni, amíg a fagylalt megfelelő állagú nem lesz.

### Variációk:

- Menta chips: Hagyja ki a vaníliát, és cserélje ki 1-1,5 teáskanál tiszta borsmenta kivonattal (ízlés szerint). Vágjon fel apró, egyenetlen darabokra 120 g keserű vagy félkeserű csokoládét. Adja hozzá az aprított csokoládét a keverés utolsó 5 percében.
- Vajas pekándió: Egy serpenyőben megolvasztunk 100 g sótlan vaját. Adjunk hozzá 100 g durvára vágott pekándiót és egy csipet sót. Közepesen alacsony lángon, gyakran kevergetve pörköljük meg a pekándiót, amíg enyhén meg nem pirul. Vegyük le a tűzről, szűrjük le (a vajnak pekándió íze lesz, és máshol is használható), majd hagyjuk a pekándiót teljesen kihűlni. Adja hozzá a pirított, vajas pekándiót a keverés utolsó 5 percében.
- Kekszek és tejszín: A keverés utolsó 5 percében adjon hozzá 75 g durvára vágott kekszet vagy kedvenc cukorkáját (csokoládé chips stb.).

### Csokoládéfagylalt

250 ml teljes tej  
100 g kristálycukor  
240 g keserű vagy félkeserű csokoládé  
1-2 cm-es darabokra törve  
250 ml tejszín, jól lehűtve  
1 teáskanál tiszta vanília kivonat

Az egész tejet addig melegítse (a tűzhelyen vagy a mikrohullámú sütőben), amíg épp csak elkezd forrni.

Öntse a csokoládét és a cukrot egy tálba, és botmixerrel vagy konyhai robotgéppel keverje össze őket, amíg a csokoládét nagyon apróra nem vágja. Adja hozzá a forró tejet, és keverje addig, amíg jól el nem keveredik és sima nem lesz. Tegye át egy közepes tálba, és hagyja a csokoládékeveréket teljesen kihűlni. Keverje hozzá a magas zsírtartalmú tejszínt és a vaníliát ízlés szerint. Kapcsolja be a gépet, a töltőnyíláson keresztül öntse a keveréket a fagylalttartályba, és hagyja sűrűsödni 30-40 percig, amíg a fagylalt megfelelő állagú nem lesz.

### Variációk:

- Csokoládés mandula: Adjon hozzá 1/2 teáskanál tiszta mandula kivonatot a vaníliával együtt. Az elkészítés utolsó 5-10 percében adjon hozzá 60-100 g apróra vágott pirított mandulát vagy apróra vágott csokoládéval bevont mandulát.
- Csokoládés keksz: Az elkészítés utolsó 5 percében adjon hozzá 50-100 g apróra vágott kekszet.
- Csokoládés karamellás brownie: Az elkészítés utolsó 5 percében adjon hozzá 50-100 g apróra vágott, több napos karamellás brownie-t.
- Csokoládés mályvacukor: Amikor a fagylaltot egy edénybe fagyja, fedje le kedvenc csokoládészószával és egy mályvacukor krémmel.

## Magyar

**Friss eperfagylalt**

250 g friss, érett, leszárazott és szeletelt eper  
 1,5 evőkanál frissen facsart citromlé  
 100 g cukor, elosztva  
 100 ml teljes tej  
 100 ml tejszínhab  
 1 teáskanál tiszta vanília kivonat

Egy kis tálban keverje össze az epret a citromlével és 100 g cukorral; óvatosan keverje, és hagyja, hogy az eper 2 órán át ázzon a lében. Egy közepes méretű tálban keverje össze a tejet és a kristálycukrot botmixerrel vagy habverővel, amíg a cukor fel nem oldódik. Keverje hozzá a magas zsírtartalmú tejszínt és az eperből és a vaníliából készített levét. Kapcsolja be a gépet, öntse a keveréket a fagylalttartályba a töltőnyíláson keresztül, és hagyja sűrűsödni 30-40 percig, amíg a fagylalt a kívánt állagú nem lesz. Az elkészítés utolsó 5 percében adja hozzá a felszeletelt epret.

**Megjegyzés:** ennek a fagylaltnak „természetes” megjelenése nagyon halvány rózsaszínű lesz; ha mélyebb rózsaszínre van szükség, akkor kíméletesen cseppentsen vörös ételfestéket a kívánt szín eléréséig.

**Friss citrom sorbet**

320 ml cukor  
 320 ml víz  
 210 ml frissen facsart citromlé  
 1 evőkanál finomra vágott citromhéj \*

Keverje össze a cukrot és a vizet egy közepes méretű serpenyőben, majd rövid ideig forralja fel közepes vagy magas hőfokon. Csökkentse a hőt alacsony hőfokra, és keverés nélkül párolja kb. 3-5 percig, amíg a cukor fel nem oldódott. Hagyja teljesen kihűlni.

Lehűlés után adjon hozzá a citromlevet és a citromhéjat, és keverje jól össze. Kapcsolja be a gépet, a töltőnyíláson keresztül öntse a keveréket a fagylalttartályba, és hagyja sűrűsödni 30-40 percig, amíg a sorbet megfelelő állagú nem lesz.

\* Citrom vagy lime hámozásánál használjon zöldséghámozót a citrushéj színes részének eltávolításához.

**Variációk:**

Friss rózsaszín grapefruit sorbet: Cserélje ki a citromlevet 375 ml frissen facsart rózsaszínű grapefruitlével, a citromhéjat pedig 1 evőkanál finomra vágott grapefruithéjjal.

Adjon hozzá 60 ml orgeat szirupot (az orgeat szirupot olyan koktélokban használják, mint a Mai Tai vagy a Scorpion, és a legtöbb élelmiszerboltban megtalálható).

## Csokoládés joghurtfagylalt

220 ml teljes tej

160 g apróra vágott keserű vagy félédes csokoládé

400 ml alacsony zsírtartalmú vanília joghurt  
45 g cukor

Tegye a tejet és a csokoládét turmixgépbe vagy fémlapátos konyhai robotgépbe, és az összetevőket 20-30 másodpercig dolgozza össze, amíg jól el nem keveredik és sima nem lesz. Adjon hozzá joghurtot és cukrot, és keverje simára kb. 15 másodpercig.

Kapcsolja be a gépet, a töltőnyíláson keresztül öntse a keveréket a fagylalttartályba, és hagyja sűrűsödni 50-60 percig, amíg a fagylalt megfelelő állagú nem lesz.

## Tisztítás és ápolás



### Vigyázat

Soha ne merítse vízbe a készülék elektromos alkatrészeit működés vagy tisztítás közben. Soha ne tartsa a készüléket folyóvíz alá. Tisztítás során soha ne használjon oldó- vagy súrolószereket, kemény keféket, fémes vagy éles tárgyakat. Az oldatok károsak lehetnek az emberi szervezetre és a műanyag alkatrészekre, míg a súrolószerek és eszközök felsérthetik a felszín(eke)t.

**9.** ábra Távolítsa el a fedelet és a fagylalttartályt, és húzza ki a keverőlapátot.

- A motorburkolat eltávolításával az összes alkatrészt mossa le meleg vízzel és mosogatószerrel, majd alaposan öblítse le tiszta vízzel. Tisztítsa meg a készülék külső felületeit egy nedves ruhával, majd alaposan szárítsa meg.
- Minden tisztítás után gondosan szárítsa meg az összes alkatrészt.
- Helyezze vissza az összes korábban megtisztított és szárított alkatrészt. Kérjük, vegye figyelembe a **Fagylalkészítő használata** fejezet erre vonatkozó pontjait.
- Soha ne használjon oldószert, csiszolópapírt, kemény keféket, fém vagy éles tárgyat a tisztításhoz. Az oldószerek károsak az egészségre és megtámadják a műanyag alkatrészeket; a súroló hatású tisztítószerek és segédanyagok megkarcolják a felületet.

## Magyar

### Hibaelhárítás

Amennyiben üzemeltetés közben bármilyen rendellenességet tapasztal, tekintse át a következő táblázatot. Ha a problémák nem oldhatók meg a **Megoldás** oszlopban felsorolt módokon, kérjük, forduljon értékesítési ügynökéhez.

Hiba	Lehetséges okok	Megoldás
A készülék nem indul el	Megszakadt az áramellátás	Ellenőrizze az áramellátást
A fagyaltt elkészülte után a fagyalttartályt nem könnyű kivenni.	A fagyalttartály és a hűtőtartály között van néhány fagyott vízcsepp.	Várjon 1-2 percet, mielőtt kivinné a fagyalttartályt. A fagyalttartály behelyezésekor ellenőrizze, hogy száraz-e.
A fagyalt elkészülési ideje még nem telt le, de a keverés leállt	Normális jelenség, amikor a fagyalt megkeményedik, a keverőlapát beragadhat, és ha a hőmérséklet emelkedik, a sérülés elkerülése érdekében a motort leállításra kerül.	Vegye ki a fagyalttartályt. Kapcsolja be a készüléket, és várjon egy kicsit az újraindítás előtt.
A fedél nyitva van, és a keverőlapát nincs rögzítve a helyén.	A keverőlapát nincs megfelelően a helyén, ügyeljen a hatszög foglalatának beállítására.	Helyezze a keverőlapátot megfelelően a helyére.
A fagyalttartály nem helyezhető a hűtőhengerbe	A fagyalttartály nem megfelelő használata deformációt okoz.	Vegye fel a kapcsolatot a szervizközponttal.
A fagyalt első elkészítésekor a keverőlapát erősen megkarcolódott vagy beragadt.	A fagyalttartály nem megfelelő használata deformációt okoz.	Vegye fel a kapcsolatot a szervizközponttal.

## Istruzioni di sicurezza



### **Attenzione! Rischio di incendio! Materiali infiammabili.**

- **Attenzione!** Durante l'uso, la manutenzione e lo smaltimento dell'apparecchio, prestare attenzione al simbolo sul lato sinistro, che si trova sul retro dell'apparecchio (pannello posteriore o compressore). È il simbolo di pericolo d'incendio. Ci sono materiali infiammabili nelle tubazioni del refrigerante e nel compressore. Per favore, stai lontano da una fonte d'incendio durante l'uso, la manutenzione e lo smaltimento.
- L'apparecchio non dovrebbe essere utilizzato mediante timer esterno o sistema di controllo remoto separato.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e persone con ridotte capacità mentali, fisiche o sensoriali o prive di esperienza e conoscenze in merito, in presenza di altre persone che ne sorvegliano l'operato o ricevano istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e ne comprendano i pericoli.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Pulizia e manutenzione non deve essere effettuata da bambini a meno che non abbiano oltre 8 anni e sotto supervisione.
- Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini al di sotto degli 8 anni.
- I bambini dai 3 agli 8 anni possono caricare e scaricare **apparecchi di refrigerazione**.
- Il prodotto deve essere collegato a una presa di rete dotata di contatto di messa a terra.

## Istruzioni di sicurezza

- Il cavo di alimentazione deve essere ispezionato regolarmente per verificare l'eventuale presenza di danni; nel caso risultasse danneggiato, il prodotto non deve essere utilizzato.
- Il prodotto è progettato per la preparazione di normali quantità in ambiente domestico, o ambienti simili non commerciali. Ambienti comparabili a quello domestico includono cucine per staff nei negozi, uffici, ambito agricolo o altre piccole attività o per l'uso da parte degli ospiti presso costruzioni bed & breakfast, piccoli hotel e strutture residenziali simili.
- Se il cavo è danneggiato, è necessario farlo sostituire dal produttore o dall'assistenza o personale qualificato per evitare pericoli.
- **Attenzione!** Mantenere le aperture di ventilazione nell'involucro dell'apparecchio libere da ostruzioni.
- **Attenzione!** Non utilizzare dispositivi meccanici o altri mezzi, diversi da quelli consigliati dal produttore per accelerare il processo di scongelamento.
- **Attenzione!** Non danneggiare il circuito refrigerante.
- **Attenzione!** Non utilizzare apparecchi elettrici all'interno dei vani per conservazione degli alimenti dell'apparecchio, se non del tipo consigliato dal produttore.
- Non conservare in questo apparecchio sostanze esplosive, come una bomboletta di aerosol, contenenti un propellente infiammabile.
- L'apparecchio contiene gas isolanti infiammabili e deve quindi essere smaltito da strutture speciali.

## Istruzioni di sicurezza

- Pulire l'apparecchio e gli altri accessori dopo ciascun utilizzo.
- Pulire regolarmente le superfici che possono venire a contatto con gli alimenti e i sistemi di scarico accessibili.
- **Avvertenza!** Quando si installa l'unità, accertarsi che il cavo di alimentazione non risulti schiacciato o danneggiato.
- **Avvertenza!** Non posizionare ciabatte o adattatori multipli portatili in corrispondenza della parte posteriore dell'apparecchiatura.
- Seguire le istruzioni nel capitolo **Pulizia e cura**.

## Istruzioni di sicurezza

1. Leggere con cura questo manuale prima dell'uso. Contiene importanti informazioni per la sicurezza, nonché indicazioni di funzionamento e manutenzione.
2. Conservare queste istruzioni per uso futuro e consegnarle a terzi se il prodotto viene consegnato a terzi.
3. Fare attenzione alle avvertenze sul prodotto e nel manuale.
4. Utilizzare il dispositivo solo per lo scopo previsto. L'uso non corretto può portare a pericoli.
5. Nel caso di utilizzo improprio o funzionamento errato, non ci assumiamo responsabilità dei danni derivanti.
6. L'uso di accessori e componenti non espressamente consigliati dal produttore può determinare lesioni e danni e invalidare la garanzia.
7. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'utilizzo.
8. Non posizionare oggetti pesanti sull'apparecchio.
9. Non immergere mai le parti elettriche in acqua durante la pulizia. Non tenere mai il dispositivo sotto acqua corrente.
10. Non riparare mai da soli il dispositivo. Per assistenza e riparazioni, contattare un centro autorizzato.
11. Il voltaggio deve corrispondere alle informazioni presenti sull'etichetta del modello del prodotto.
12. La presa è usata per scollegare il dispositivo. Accertarsi che la presa sia in condizioni buone.
13. Scollegare la corrente tirando dalla spina dalla presa.
14. Evitare guasti del cavo di alimentazione causati da calpestamento o contatto con angoli taglienti.
15. Conservare il dispositivo e il cavo di alimentazione lontano da fonti di calore come forni, piastre e altri dispositivi/oggetti che producono calore.
16. Tirare sempre la spina e non il cavo di alimentazione. Non tirare mai dal cavo.
17. Scollegare il dispositivo se non in uso, prima di montare o smontare accessori e prima di pulirlo.
18. Se il cavo di alimentazione o l'alloggiamento del prodotto sono danneggiati o se il prodotto è caduto, questo non deve essere utilizzato se non prima controllato da un tecnico autorizzato.
19. Usare questo prodotto in ambienti chiusi e mai all'aperto.
20. **Importante!** Prima dell'impiego verificare che il prodotto sia utilizzabile. Il prodotto non verrà usato se mostra tracce di danni o se lo si sospetta essere difettoso.

## Congratulazioni!

Grazie per aver acquistato un prodotto **KOENIC**.  
Leggere questo manuale con attenzione e conservarlo per futura consultazione.

## Uso previsto

Questo prodotto è adatto alla preparazione di gelato soltanto. Il rullo è concepito solo per rendere croccanti panini o cornetti. Qualsiasi altro utilizzo può arrecare danni all'apparecchio o infortuni.

Imtron GmbH non si assume alcuna responsabilità in caso di danni al prodotto, alle cose o in caso di lesioni personali dovuti a usi inappropriati o impropri, o per usi del prodotto che non rispondono alle finalità indicate dal costruttore.

## Prima messa in funzione

Utilizzare il prodotto per alcuni cicli o per circa 10 minuti senza pane in un ambiente ben ventilato. Assicurarsi che vi sia ventilazione sufficiente, in quanto esso potrebbe emettere fumo e cattivo odore, ma ciò è normale e sparisce in breve tempo.

Dopo il disimballaggio, fare riferimento al capitolo sulla **Pulizia e cura**.

## Contenuto della consegna

1 x Macchina per gelato  
1 x Misurino  
1 x Paletta per il ghiaccio  
1 x Manuale d'istruzioni  
1 x Garanzia

## Controlli e componenti

- A** Coperchio con apertura di riempimento
- B** Elemento mescolatore
- C** Contenitore per gelato
- D** Misurino
- E** Paletta per il ghiaccio
- F** Aperture di ventilazione
- G** Cavo di alimentazione con spina
- H** Alloggiamento
- I** Selettore temporale + -
- J** Pulsante **POWER** on/off
- K** Pulsante **MENU**
- L** Pulsante **START/PAUSE**
- M** Display

## Dati tecnici

Tensione nominale	: 220 - 240 V~
Potenza d'ingresso nominale	: 180 W
Frequenza	: 50 Hz
Classe di protezione	: I
Refrigerante	: R600a (30 g)

## Italiano

### Funzionamento

#### Nota:

Posizionare il dispositivo su una superficie piana e antiscivolo, vicino ad una presa adatta. Il dispositivo è dotato di piedini antiscivolo.

### Uso della macchina per il gelato

Fig. 1 Ruotare leggermente il coperchio in senso antiorario in modo che si allenti e rimuoverlo.

Fig. 2 Assicurarsi che il secchiello del gelato sia inserito correttamente e che l'inserito del miscelatore sia installato correttamente.

### Preparazione

#### Nota:

Non è necessario congelare prima il secchiello del ghiaccio nel congelatore. Il compressore incorporato nella macchina raffredda gli ingredienti.

### Preparazione del gelato

Fig. 3 Riempire la miscela di gelato nel contenitore del gelato.

#### Nota:

Il contenitore del gelato può contenere al massimo 2 litri, si tenga presente che gli ingredienti si espandono durante la preparazione del gelato e si può quindi riempire il contenitore del gelato solo fino al 60% (1200 ml).

Fig. 4 Posizionare il coperchio sul contenitore per gelato in modo che le alette del coperchio si innestino negli incavi dell'alloggiamento. L'apertura di riempimento si trova nella parte anteriore. Ruotare leggermente il coperchio in senso orario fino a che non scatta in posizione.

Fig. 5 Inserire la spina di alimentazione nella presa.



#### Avvertenza

Il gelato si congela immediatamente sulle pareti del contenitore del ghiaccio e il miscelatore rimane bloccato all'accensione (di nuovo), questo può danneggiare il motore e il meccanismo di rotazione!

Fig. 6

- 1 Accendere il mixer con il selettore di accensione/spengimento.
- 2 Per la preparazione del gelato, premere una volta il pulsante **MENU** e sul display apparirà la scritta **ICE CREAM**. Se si desidera unicamente raffreddare, premere nuovamente il pulsante **MENU** e sul display apparirà **COOLING ONLY**. Se si desidera unicamente miscelare, premere nuovamente il pulsante **MENU** e sul display apparirà **COOLING ONLY**.
- 3 Ruotare il selettore temporale per impostare la durata oraria. I tempi preimpostati sono 60 minuti in modalità **ICE CREAM**, 30 minuti in modalità **COOLING ONLY** e 10 minuti in modalità **MIXING ONLY**. Ruotare il selettore temporale verso sinistra per diminuire la durata oraria o verso destra per aumentarla.
- 4 Premere ora il pulsante **START/PAUSE** per procedere alla preparazione del gelato.

Fig. 7 Se necessario, introdurre altri ingredienti nel contenitore del gelato attraverso l'apertura di riempimento. Lasciare funzionare l'apparecchio fino a quando non si è soddisfatti della consistenza del gelato. Il gelato sarà pronto entro 60 minuti.

**Nota:**

- Se il ghiaccio diventa troppo duro, il motore può essere sovraccaricato. Se il motore si surriscalda troppo, si disattiva per evitare danni all'apparecchio.
- In questo caso, spegnere il dispositivo, estrarre la spina di alimentazione e lasciare raffreddare il dispositivo. Dopo il raffreddamento e l'inserimento della spina di alimentazione, l'apparecchio è di nuovo pronto per l'uso.

Fig. 8 Spegnere l'apparecchio utilizzando il selettore di accensione/spegnimento ed estrarre la spina di alimentazione. Girare leggermente il coperchio fino a quando non sarà possibile rimuoverlo. Estrarre il miscelatore dal ghiaccio. Estrarre il miscelatore dal ghiaccio. Rimuovere il ghiaccio incastrato dall'insero del mixer con un cucchiaio di plastica o qualcosa di simile. Estrarre il contenitore del gelato e rimuovere il gelato.



**Avvertenza**

Non utilizzare posate di metallo per rimuovere il ghiaccio dal contenitore del gelato, in quanto ciò potrebbe causare graffi!

## FUNZIONALITÀ AGGIUNTIVE

### Funzione Keep cold (mantenimento del freddo)

Per scongiurare lo scioglimento del ghiaccio nel prodotto se non viene rimosso in tempo, la funzione di mantenimento del freddo permane automaticamente per 10 minuti dopo la fine della preparazione. Il dispositivo si commuta quindi in modalità standby.

### Salvamotore

Se il ghiaccio risulta troppo duro, il motore può bloccarsi. Il salvamotore provvede quindi ad arrestare il motore quando la temperatura si alza per evitare danni.

### Consigli e raccomandazioni

- Preparare sempre in anticipo la miscela del gelato e metterla in frigorifero, prima di prepararla successivamente nella macchina per il gelato. In questo modo si congelerà più velocemente.
- Frullare o tritare tutti gli ingredienti in modo uniforme, per garantire una miscelazione omogenea.
- Aggiungere ingredienti più grandi, ad esempio pezzi di cioccolato o frutta, solo dopo che la miscela di gelato è leggermente congelata, altrimenti potrebbe non mescolarsi in modo uniforme.
- Quando si aggiunge l'alcool, farlo in modo rado e verso la fine del congelamento, poiché l'alcool ritarda tale processo.
- Utilizzare panna acida o panna montata per gelati più cremosi. Più alto è il contenuto di grassi della panna, più cremoso è il gelato.
- Il gelato è solitamente di consistenza più morbida.
- Se si desidera congelare ulteriormente il gelato, metterlo in una scatola separata e sigillabile. Non conservate il gelato in contenitori aperti, poiché potrebbero formarsi cristalli di ghiaccio.

## Italiano

### A tale scopo utilizzare solo posate di plastica o di legno.

#### Ricette di gelato

250 ml di latte intero  
 100 g di zucchero semolato.  
 375 ml di panna intera, ben fredda  
 1-2 cucchiaini di puro estratto di vaniglia, a seconda dei propri gusti

In una ciotola di medie dimensioni, utilizzare un mixer manuale o delle fruste a bassa velocità per circa 1-2 minuti per mescolare il latte e lo zucchero granulato fino a quando lo zucchero non si è sciolto. Mescolare la panna intera e la vaniglia come si desidera.

Accendere la macchina, versare il composto nel contenitore del gelato attraverso l'apertura di riempimento e lasciare che si addensi per 30-40 minuti fino a quando il gelato non avrà raggiunto la giusta consistenza

#### Variazioni:

- Menta e cioccolato: Non usare la vaniglia e sostituirla con da 1 a 1,5 cucchiaini di puro estratto di menta piperita (a piacere). Sminuzzare 120 g di cioccolato fondente o parzialmente fondente in piccoli pezzi irregolari. Aggiungere il cioccolato sminuzzato durante gli ultimi 5 minuti di miscelazione.
- Burro di noccioline: Sciogliere 100 g di burro non salato in una padella. Aggiungere 100 g di noccioline tritate grossolanamente e un pizzico di sale. Tostare a fuoco medio-basso, mescolando spesso, fino a quando le noccioline non sono leggermente rosolate. Togliere dal fuoco, filtrare (il burro avrà un sapore di noccioline e può essere usato altrove) e lasciare raffreddare completamente le noccioline. Aggiungere le noccioline tostate e imburrate durante gli ultimi 5 minuti di miscelazione.
- Biscotti con crema: Durante gli ultimi 5 minuti di miscelazione, aggiungete 75 g di biscotti tritati grossolanamente o delle sue caramelle preferite (scaglie di cioccolato, ecc.).

#### Gelato al cioccolato

250 ml di latte intero  
 100 g di zucchero semolato.  
 240 grammi di cioccolato fondente o parzialmente fondente sminuzzato in pezzi da 1/2 pollici  
 250 ml di crema, ben raffreddata  
 1 cucchiaino di puro estratto di vaniglia

Riscaldare il latte intero fino a quando non cominciano a comparire le bollicine del bollore sui bordi (sul fornello o nel forno a microonde). Versare il cioccolato e lo zucchero in una ciotola e mescolare il tutto con un frullatore a mano o con un robot da cucina, fino a quando il cioccolato non sarà tritato molto finemente. Aggiungere il latte caldo e procedere fino a quando non sarà ben amalgamato e liscio. Trasferire in una ciotola di media grandezza e lasciare raffreddare completamente il composto di cioccolato. Mescolare la panna intera e la vaniglia a piacere. Accendere la macchina, versare il composto nel contenitore del gelato attraverso l'apertura di riempimento e lasciare che si addensi per 30-40 minuti fino a quando il gelato non avrà raggiunto la giusta consistenza.

#### Variazioni:

- Mandorle al cioccolato: Aggiungere 1/2 cucchiaino di puro estratto di mandorle insieme alla vaniglia. Aggiungere 60-100 g di mandorle tostate tritate o di mandorle ricoperte di cioccolato durante gli ultimi 5-10 minuti di preparazione.
- Biscotti al cioccolato: Durante gli ultimi 5 minuti di preparazione, aggiungere 50-100 g di biscotti tritati.
- Brownie al caramello e cioccolato: Aggiungere 50-100 g di brownie al caramello tritato del giorno durante gli ultimi 5 minuti di preparazione.
- Riccioli di Marshmallow al cioccolato: Quando si mette il gelato in un contenitore per surgelarlo, coprirlo con un po' della vostra crema al cioccolato preferita e palline di crema di marshmallow.

### Gelato alla fragola fresca

250 g di fragole fresche e mature, senza gambo e affettate.  
 1,5 cucchiaini di succo di limone appena spremuto  
 100 g di zucchero, ben distribuito  
 100 ml di latte intero  
 100 ml di panna montata  
 1 cucchiaino di puro estratto di vaniglia

In una ciotola piccola, mescolare le fragole con il succo di limone e 100 g di zucchero; mescolare delicatamente e lasciare le fragole a bagno nel succo per 2 ore.

In una ciotola di medie dimensioni, mescolare il latte e lo zucchero granulato con un frullatore a mano o con una frusta fino a quando lo zucchero non si sarà sciolto. Mescolare la panna intera e l'eventuale succo ottenuto dalle fragole e dalla vaniglia.

Accendere la macchina, versare il composto nel contenitore del gelato attraverso l'apertura di riempimento e lasciare che si addensi per 30-40 minuti fino a quando il gelato avrà raggiunto la consistenza desiderata. Aggiungere le fragole affettate durante gli ultimi 5 minuti di preparazione.

**Nota:** questo gelato avrà un aspetto "naturale" di un rosa molto chiaro; se si desidera un rosa più intenso, aggiungere con moderazione gocce di colorante alimentare rosso fino ad ottenere il colore desiderato.

### Sorbetto al limone fresco

320 ml di zucchero  
 320 ml di acqua  
 210 ml di succo di limone appena spremuto  
 1 cucchiaino di scorza di limone tritata finemente \*

Mescolare lo zucchero e l'acqua in una casseruola di medie dimensioni e far bollire brevemente a fuoco medio-alto. Ridurre la fiamma a fuoco basso e far bollire a fuoco lento per circa 3-5 minuti senza mescolare fino a quando lo zucchero non si sarà sciolto. Lasciare raffreddare completamente.

Dopo il raffreddamento, aggiungere il succo di limone e la scorza di limone e mescolare bene. Accendere la macchina, versare il composto nel contenitore del gelato attraverso l'apertura di riempimento e lasciare che si addensi per 30-40 minuti fino a quando il sorbetto avrà raggiunto la giusta consistenza.

\* Per sbucciare un limone o un lime, usare un pelapatate per rimuovere la parte colorata della buccia degli agrumi.

### Variazioni:

Sorbetto al pompelmo rosa fresco: Sostituire il succo di limone con 375 ml di succo di pompelmo rosa appena spremuto e la buccia di limone con 1 cucchiaino di buccia di pompelmo tritata finemente.

Aggiungere 60 ml di sciroppo di orzata (lo sciroppo di orzata è usato in cocktail come Mai Tai o Scorpion e può essere trovato nella maggior parte dei negozi di alimentari).

## Italiano

### Yogurt gelato al cioccolato

220 ml di latte intero  
 160 g di cioccolato fondente o semidolce,  
 tritato  
 400 ml di yogurt magro alla vaniglia  
 45 g di zucchero

Mettere il latte e il cioccolato in un frullatore o in un robot da cucina a lame metalliche e lavorare gli ingredienti per 20-30 secondi fino a quando non saranno ben amalgamati e lisci. Aggiungere lo yogurt e lo zucchero e lavorare per circa 15 secondi fino a ottenere un composto omogeneo.

Accendere la macchina, versare il composto nel contenitore del gelato attraverso l'apertura di riempimento e lasciare che si addensino per 50-60 minuti fino a quando il gelato non avrà raggiunto la giusta consistenza.

### Pulizia e cura



#### Attenzione

Non immergere le parti elettriche del prodotto in acqua durante la pulizia o funzionamento. Non tenere mai il prodotto sotto acqua corrente.

Durante la pulizia, non usare mai solventi o materiali abrasivi, spazzole metalliche, oggetti metallici o taglienti. I solventi sono pericolosi alla salute umana e possono attaccare le parti in plastica, mentre i meccanismi di pulizia e gli utensili potrebbero graffiare la superficie.

Fig. 9 Rimuovere il coperchio e il contenitore del gelato ed estrarre gli elementi del miscelatore.

- Lavare tutti i componenti tranne l'alloggiamento del motore con acqua calda e detersivo per piatti, quindi sciacquarli accuratamente con acqua pulita. Pulire le superfici esterne del dispositivo con un panno umido e quindi asciugarle completamente.
- Asciugare accuratamente tutti i componenti dopo ogni pulizia.
- Rimettere insieme tutte le parti precedentemente pulite e asciugate. Si prega di notare i punti rilevanti nella sezione **Uso della macchina per il gelato.**
- Non utilizzare mai solventi, abrasivi, spugnette dure o metalliche oppure oggetti affilati per la pulizia. I solventi sono dannosi per la salute e attaccano le parti in plastica; i detersivi abrasivi e ausiliari graffiano la superficie.

## Risoluzione dei problemi

Se ci sono problemi durante il funzionamento, fare riferimento alla seguente tabella. Se non è possibile risolvere i problemi come indicato nella colonna **Soluzione**, contattare il proprio agente di vendita.

Problema	Possibili cause	Soluzione
Il prodotto non funziona	Il prodotto non funziona	Controllare l'alimentazione
Quando il gelato è pronto, il contenitore del gelato non è facile da estrarre.	Sono presenti goccioline di acqua congelata tra il contenitore del gelato e il barilotto di raffreddamento.	Attendere 1-2 minuti prima di rimuovere il contenitore del gelato. Quando si inserisce il contenitore del gelato, assicurarsi che sia asciutto.
Il gelato non è ancora pronto, ma il processo di miscelazione si è interrotto.	Questo può accadere quando il gelato si indurisce, la lama dell'agitatore si blocca e quando la temperatura aumenta il motore si arresta per evitare danni.	Estrarre il contenitore del gelato. Spegnerne il dispositivo e attendere un po' prima di riavviarlo.
Il coperchio è sollevato e gli elementi del miscelatore non sono fissati in posizione.	Gli elementi del miscelatore non sono posizionati correttamente, prestare attenzione all'allineamento dell'incavo esagonale.	Posizionare correttamente gli elementi del miscelatore.
Il contenitore del gelato non può essere posizionato nel cilindro di raffreddamento	Un uso improprio del contenitore del gelato provoca deformazioni.	Contattare il centro di assistenza
Quando il gelato è stato preparato per la prima volta, gli elementi del miscelatore sono stati gravemente graffiati o incastrati.	Un uso improprio del contenitore del gelato provoca deformazioni.	Contattare il centro di assistenza

## Veiligheidsinstructies



### Opgelet! Brandgevaar! Brandbare materialen.

- **Waarschuwing!** Tijdens het gebruiken, onderhouden en afdanken van het apparaat, houd rekening met het symbool dat links op de achterkant van het apparaat is aangebracht (achterpaneel of compressor). Dit is het symbool voor brandgevaar. Er bevinden zich brandbare stoffen in de koelleidingen en compressor. Tijdens het gebruiken, onderhouden en afdanken van het apparaat, blijf uit de buurt van een vuurbron.
- Gebruik het product niet op een externe timer of een apart afstandsbedieningsysteem.
- Dit product kan worden gebruikt door kinderen in de leeftijd vanaf 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis als zij onder toezicht staan of worden geïnstrueerd over het veilige gebruik van het product en de betrokken gevaren begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het product spelen.
- Het reinigen en onderhoud door de gebruiker mag niet door kinderen worden verricht, tenzij ze ouder dan 8 jaar zijn en begeleid worden.
- Houd het product en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Kinderen van 3 tot 8 jaar mogen de **koelapparatuur** in- en uitladen.
- Het product moet worden aangesloten op een stopcontact met randaarde.

## Veiligheidsinstructies

- Het netsnoer moet regelmatig worden gecontroleerd op tekenen van beschadiging en als het snoer beschadigd is, mag het product niet worden gebruikt.
- Het product is ontworpen voor de bereiding van normale hoeveelheden thuis of in huishoudelijke niet-commerciële omgevingen zoals personeelskeukens in winkels, kantoren, boeren- en kleine bedrijven of door gasten bij een bed&brakfast, kleine hotels en soortgelijke verblijfsomgevingen.
- Een beschadigde stroomkabel dient uitsluitend te worden vervangen door bevoegde onderhoudsinstanties om gevaar te voorkomen.
- **Waarschuwing!** Houd de ventilatieopeningen in de behuizing van het apparaat vrij van opstoppingen.
- **Waarschuwing!** Gebruik geen mechanische apparaten of andere middelen om het ontdooien te versnellen, behalve die door de fabrikant worden aanbevolen.
- **Waarschuwing!** Voorkom dat het koelcircuit wordt beschadigd.
- **Waarschuwing!** Geen elektrische apparaten in het opbergvakken van het apparaat gebruiken tenzij ze van het type zijn dat wordt aanbevolen door de fabrikant.
- Bewaar geen explosieve stoffen zoals spuitbussen met ontvlambaar drijfgas in dit apparaat.
- Het apparaat bevat brandbare isolatie-blaasgas en moet aldus naar een speciaal inzamelingspunt worden gebracht.
- Reinig het product en andere onderdelen na elk gebruik.

## Veiligheidsinstructies

- De oppervlakken die in contact kunnen komen met voedsel en toegankelijke afvoersystemen regelmatig reinigen.
- **Waarschuwing!** Zorg er bij het installeren van het apparaat voor dat het netsnoer niet bekneld raakt of beschadigd raakt.
- **Waarschuwing!** Plaats geen draagbare stekkerdozen of stroomadapters aan de achterkant van de apparatuur.
- Volg de aanwijzingen in het hoofdstuk **Reiniging en Onderhoud**.

## Veiligheidsinstructies

1. Lees deze handleiding voor het gebruik aandachtig door. De handleiding omvat belangrijke informatie m.b.t. uw veiligheid en het gebruik en serviceonderhoud van het apparaat.
2. Bewaar deze voorschriften voor toekomstige referentie en geef ze samen met het product door.
3. Neem met name de waarschuwingen die zich op het apparaat en in deze handleiding bevinden in acht.
4. Gebruik het apparaat uitsluitend voor de beoogde doeleinden. Oneigenlijk gebruik kan leiden tot gevaar.
5. In het geval van oneigenlijk of verkeerd gebruik, stellen wij ons op geen enkele wijze aansprakelijk voor eventueel hieruit voortvloeiende schade.
6. Het gebruik van accessoires en onderdelen die niet uitdrukkelijk zijn aangeraden door de fabrikant, kan leiden tot letsel of schade en leidt tot de nietigheid van de garantie.
7. Laat het apparaat nooit zonder toezicht als het is ingeschakeld.
8. Plaats geen zware voorwerpen op de bovenkant van het apparaat.
9. Dompel de elektrische onderdelen van het apparaat nooit onder water tijdens het reinigen of de bediening. Houd het apparaat nooit onder stromend water.
10. Probeer onder geen enkele omstandigheden het apparaat zelf te repareren. Wij verzoeken u voor serviceonderhoud en reparaties een bevoegde onderhoudsinstantie te raadplegen.
11. De netspanning dient overeen te komen met de informatie die staat vermeld op het kenplaatje van het apparaat.
12. De stroomkabel wordt gebruikt als uitschakelapparaat. Zorg ervoor dat de stroomkabel gemakkelijk te bedienen is.
13. Het apparaat kan uitsluitend geheel van het voedingsnet worden gescheiden door de stekker uit het stopcontact te trekken.
14. Vermijd schade aan de stroomkabel door knikken of contact met scherpe hoeken.
15. Houd dit apparaat, met inbegrip van de stroomkabel en de stekker, uit de buurt van alle hittebronnen, zoals bijvoorbeeld ovens, kookplaten en andere hitteproducerende apparaten/voorwerpen.
16. Verwijder de stroomkabel uit het stopcontact door aan de stekker te trekken. Niet aan het snoer trekken.
17. Koppel het apparaat los van het voedingsnet als het apparaat niet in gebruik is of als er sprake is van storingen en alvorens accessoires te verbinden of te verwijderen en voor elke reinigingshandeling.
18. Als de stroomkabel of de behuizing van het apparaat is beschadigd of als het apparaat is gevallen, dient het apparaat niet meer te worden gebruikt, totdat het apparaat is onderzocht door een bevoegde onderhoudsinstantie.
19. Gebruik dit apparaat uitsluitend op droge plaatsen en binnen, niet geschikt voor gebruik buiten.
20. **Belangrijk!** Controleer voor gebruik of het product in een bruikbare staat verkeert. Het product mag niet worden gebruikt als het tekenen van schade vertoont of als het vermoeden bestaat dat het defect is.

## Nederlands

### Gefeliciteerd!

Bedankt voor uw aankoop van een **KOENIC** product. Lees het zorgvuldig en bewaar het voor toekomstig gebruik.

### Voorgenomen gebruik

Dit product slecht geschikt voor het bereiden van ijs. Het broodjeshulpstuk is slechts bestemd voor het krokant maken van broodjes of croissants. Elk ander gebruik kan tot schade aan het apparaat of tot letsel leiden. Imtron GmbH aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade aan het product, schade aan eigendommen of lichamelijk letsel als gevolg van onzorgvuldig of oneigenlijk gebruik van het product, of gebruik van het product die niet voldoet aan het doel opgegeven door de fabrikant.

### Voor het eerste gebruik

Gebruik het product een paar cycli of ongeveer 10 minuten zonder brood in een goed geventileerde kamer. Zorg voor voldoende ventilatie, omdat dit tot enige geuren rookontwikkeling kan leiden, maar dit is normaal en zal na een korte tijd verdwijnen. Raadpleeg het hoofdstuk **Reiniging en zorg** nadat u de verpakking heeft verwijderd.

### Levering inhoud

- 1 x IJsmachine
- 1 x Maatbeker
- 1 x IJsschep
- 1 x Gebruiksaanwijzing
- 1 x Garantie

### Besturingselement en onderdelen

- A** Deksel met vulopening
- B** Roerwerk
- C** IJsemmer
- D** Maatbeker
- E** IJsschep
- F** Ventilatiesleuven
- G** Stroomsnoer met stekker
- H** Behuizing
- I** Tijdknop + -
- J** Aan/uit-knop **POWER**
- K** **MENU**-knop
- L** **START/PAUSE**-knop
- M** Display

### Technische gegevens

Toegekende spanning	: 220 - 240 V~
Toegekend ingangsvermogen:	180 W
Frequentie	: 50 Hz
Beschermingsklasse	: I
Koelmiddel	: R600a (30 g)

## Bediening

### Opmerking:

Plaats het apparaat op een vlak en antislippervlak, in de buurt van een gepast stopcontact. Het apparaat is voorzien van antislipvoetjes.

## De ijsmachine gebruiken

Fig. 1 Draai het deksel linksom om het los te maken en verwijder het.

Fig. 2 Zorg dat de ijsemmer juist is aangebracht en het roerwerk correct is geïnstalleerd.

## Vorbereiding

### Opmerking:

De ijsemmer moet van tevoren niet in de diepvries worden bevroren. De geïntegreerde compressor koelt de ingrediënten af.

## Roomijs maken

Fig. 3 Doe het roomijsmengsel in de ijsemmer.

### Opmerking:

De ijsemmer heeft een inhoud van maximum 2 liter, maar gezien de ingrediënten tijden het bereiden van roomijs in volume toenemen, vul de ijsemmer tot maximum 60% (1.200 ml).

Fig. 4 Plaats het deksel op de ijsemmer zodat de nokjes op het deksel in de uitsparingen op de behuizing vallen. De vulopening bevindt zich aan de voorkant. Draai het deksel lichtjes rechtsom totdat het op zijn plaats klikt.

Fig. 5 Steek de stekker in het stopcontact.



### Waarschuwing

Stop het apparaat nooit terwijl het ijs wordt bereid! Het ijs befrist direct aan de wanden van de ijsbak en de mixer blokkeert als u het (opnieuw) inschakelt, wat de motor en versnelling kan beschadigen!

Fig. 6 ① Schakel de mixer in met de aan/uitschakelaar. ② Om ijs te maken drukt u eenmaal op de **MENU**-knop en **ICE CREAM** verschijnt op de display. Als u alleen wilt koelen, drukt u nogmaals op de **MENU**-knop en **COOLING ONLY** verschijnt op de display. Als u alleen wilt roeren, drukt u nogmaals op de **MENU**-knop en verschijnt **MIXING ONLY** op de display. ③ Draai aan de tijdknop om de tijd individueel in te stellen. De vooraf ingestelde tijden zijn 60 minuten in de **ICE CREAM**-modus, 30 minuten in de **COOLING ONLY**-modus en 10 minuten in de **MIXING ONLY**-modus. Draai de tijdknop naar links om de tijd te verkorten en naar rechts om de tijd te verlengen. ④ Druk nu op de **START/PAUSE**-knop om te beginnen met het maken van ijs.

## Nederlands

Fig. 7 Indien nodig, voeg extra ingrediënten aan de ijssemmer toe via de vulopening. Houd het apparaat ingeschakeld totdat u tevreden bent over de consistentie van het roomijs. Het roomijs is in minder dan 60 minuten bereid.

### Opmerking:

- Wanneer het ijs harder wordt, kan de motor overbelast raken. Als de motor te heet wordt, wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld om beschadiging te vermijden.
- Als dit het geval is, schakel het apparaat uit, haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat vervolgens afkoelen. Wanneer afgekoeld, steek de stekker in het stopcontact en het apparaat kan opnieuw worden gebruikt.

Fig. 8 Schakel het apparaat uit met de aan/uit-schakelaar en trek de stekker uit het stopcontact. Draai het deksel lichtjes los totdat het kan worden afgehaald. Verwijder het roerwerk uit het roomijs. Verwijder vastklevend ijs aan het roerwerk met een kunststof lepel of soortgelijk keukengerei. Haal de ijssemmer uit het apparaat en schep het roomijs uit met behulp van kunststof of houten lepel.



### Waarschuwing

Gebruik geen metalen bestek om het ijs uit de ijsbak te verwijderen, dit kan resulteren in krassen!

## EXTRA FUNCTIES

### Koudhoudfunctie

Om te voorkomen dat het ijs smelt als het niet op tijd wordt verwijderd, wordt de koudhoudfunctie automatisch nog 10 minuten na afloop van de bereiding voortgezet. Het apparaat schakelt dan over naar de stand-bymodus.

### Motorbescherming

Als het ijs harder wordt, kan de motor blokkeren. De motorbeveiliging zorgt er vervolgens voor dat de motor stopt wanneer de temperatuur stijgt, om schade te voorkomen.

### Tips en aanbevelingen

- Het ijsmengsel altijd van tevoren klaarmaken en zet het in de koelkast, vóór u het verder gaat bereiden in de ijsmachine. Op deze manier zal het sneller bevroren.
- Mix of hak alle ingrediënten gelijkmatig om een gelijkmatig mengsel te krijgen.
- Voeg grotere ingrediënten pas toe, bijv. stukjes chocolade of fruit, nadat het ijsmengsel redelijk is ingevroren, omdat ze anders mogelijk niet gelijkmatig worden gemengd.
- Bij het toevoegen van alcohol, doe dit dan spaarzaam en tegen het einde van het invriezen, aangezien alcohol het invriezen vertraagt.
- Gebruik room of slagroom voor romiger ijs. Hoe hoger het vetgehalte van de room, hoe romiger het ijs. Ijs heeft over het algemeen een zachtere consistentie.
- Indien u het ijs verder wilt invriezen, doe het dan in een aparte, afsluitbare bak.
- Bewaar ijs niet in open bakken, omdat er ijskristallen kunnen ontstaan.

## Ijsrecepten

### Vanille-ijs

250 ml volle melk  
100 g kristalsuiker  
375 ml volle room, goed afgekoeld  
1-2 theelepels puur vanille-extract, afhankelijk van uw smaak

Meng de melk en het kristalsuiker ongeveer 1-2 minuten in een middelgrote kom met behulp van een handmixer of garde op lage snelheid totdat de suiker is opgelost. Voeg de volle room en het vanille-extract al roerend toe. Schakel de machine in, giet het mengsel in de ijssemmer via de vulopening en laat het 30-40 minuten dikker worden totdat de gewenste consistentie van het roomijs wordt verkregen.

### Variaties:

- **Mint Chip:** Laat de vanille weg en vervang het door 1 tot 1,5 theelepel puur pepermuntextract (naar smaak). Snij 120 g pure of melkchocolade in kleine, ongelijkmatige stukjes. Voeg de chocoladestukjes tijdens de laatste 5 minuten van het mengproces toe.
- **Boterpecannoten:** Laat 100 g ongezouten boter in een pan smelten. Doe 100 g grof gehakte pecannoten en een snufje zout erbij. Laat ze op een medium vuur bakken en roer regelmatig totdat de pecannoten een lichtbruine kleur krijgen. Haal de pan van het vuur af, doe de pecannoten in een zeef (de boter heeft een lekkere pecannotensmaak en kan voor andere doeleinden worden gebruikt) en laat de pecannoten volledig afkoelen. Voeg de gebakken boterpecannoten tijdens de laatste 5 minuten van het mengproces toe.
- **Cookies & Cream:** Voeg tijdens de laatste 5 minuten van het mengproces 75 g grof gehakte stukjes van uw favoriete snoepgoed (zoals chocoladestukjes) toe.

### Chocolade-ijs

250 ml volle melk  
100 g kristalsuiker  
240 gram pure of melkchocolade in stukken van 1,25 cm  
250 ml room, goed afgekoeld  
1 theelepel puur vanille-extract

Warm de volle melk totdat er bellen aan de rand verschijnen (op een kookplaat of in de magnetron). Giet de chocolade en suiker in een kom en gebruik een handmixer of keukenmachine om te mengen totdat de chocolade is zeer kleine stukjes is gehakt. Voeg de warme melk toe en meng verder totdat een glad mengsel wordt verkregen. Giet het chocolademengsel in een middelgrote kom en laat het volledig afkoelen. Voeg de volle room en het vanille-extract al roerend toe, afhankelijk van uw smaak. Schakel de machine in, giet het mengsel in de ijssemmer via de vulopening en laat het 30-40 minuten dikker worden totdat het roomijs de juiste consistentie heeft bereikt.

### Variaties:

- **Chocolade-amandel:** Voeg 1/2 theelepel puur amandelextract en de vanille toe. Voeg tijdens de laatste 5-10 minuten van de bereiding 60-100 g gehakte en geroosterde amandelen of gehakte amandelen bedekt met chocolade toe.
- **Chocoladekoekjes:** Voeg tijdens de laatste 5 minuten van de bereiding 50-100 g gehakte koekjes toe.
- **Chocolade-karamel brownie:** Voeg tijdens de laatste 5 minuten van de bereiding 50-100 g gehakte, één dag oude brownies met karamel toe.
- **Chocolade-marshmallow swirl:** Wanneer het roomijs in een bakje wordt gedaan om in de diepvries te zetten, bedek het met je favoriete chocoladesaus en bolletjes marshmallowpasta.

## Nederlands

### Verse aardbeienijs

250 g verse, rijpe aardbeien, zonder steel en in schijfjes gesneden.

1,5 eetlepel versgeperst citroensap

100 g suiker, opgesplitst

100 ml volle melk

100 ml slagroom

1 theelepel puur vanille-extract

Meng de aardbeien, het citroensap en 100 g suiker in een kleine kom en roer zachtjes. Laat de aardbeien 2 uur in het sap weken.

Meng de melk en het kristalsuiker in een middelgrote kom met een handmixer of garde totdat de suiker is opgelost. Doe de volle room en het verkregen sap van de aardbeien de vanille er al roerend bij.

Schakel de machine in, giet het mengsel in de ijsemmer via de vulopening en laat het 30-40 minuten dikker worden totdat het roomijs de gewenste consistentie heeft bereikt. Voeg de aardbeischijfjes tijdens de laatste 5 minuten van het mengproces toe.

**Opmerking:** het roomijs zal een lichtroze "natuurlijke" uiterlijk hebben. Als een dieper rood is gewenst, voeg enkele druppels rode voedselkleurstof toe totdat de gewenste kleur is bereikt.

### Verse citroensorbet

320 ml suiker

320 ml water

210 ml versgeperst citroensap

1 eetlepel fijn gehakte citroenschil \*

Meng de suiker en water in een middelgrote steelpan en breng het kortstondig aan de kook op een middelmatig tot hoog vuur. Zet het vuur laag en laat het ongeveer 3-5 minuten sudderen zonder te roeren totdat de suiker is opgelost. Laat het volledig afkoelen.

Wanneer afgekoeld, voeg het citroensap en de citroenschil toe en roer goed.

Schakel de machine in, giet het mengsel in de ijsemmer via de vulopening en laat het 30-40 minuten dikker worden totdat de sorbet de juiste consistentie heeft bereikt.

\* Als u een citroen of limoen schilt, gebruik een groenteschiller om het gekleurd deel van de citrusschil te verwijderen.

### Variaties:

Verse roze grapefruitsorbet: Vervang het citroensap door 375 ml versgeperst roze grapefruitsap en de citroenschil met 1 eetlepel fijn gehakt grapefruitschil.

Voeg 60 ml orgeadesiroop toe (orgeadesiroop wordt gebruikt in cocktails zoals Mai Tai of Scorpion en is in de meeste kruidenierszaken te vinden).

### Bevroren chocoladeyoghurt

220 ml volle melk  
160 g pure of melkchocolade, gehakt  
400 ml magere vanilleyoghurt  
45 g suiker

Doe de melk en chocolade in een blender of een keukenmachine met metalen messen en verwerk de ingrediënten 20-30 seconden totdat een glad mengsel wordt verkregen. Voeg yoghurt en suiker toe en verwerk het ongeveer 15 seconden totdat een glad mengsel wordt verkregen.

Schakel de machine in, giet het mengsel in de ijssemmer via de vulopening en laat het 50-60 minuten dikker worden totdat het roomijs de juiste consistentie heeft bereikt.

### Reiniging en zorg



#### Waarschuwing

Dompel de elektrische onderdelen van het apparaat nooit onder in water tijdens het reinigen of de werking. Houd het apparaat nooit onder stromend water. Gebruik tijdens het reinigen nooit oplosmiddelen, schurende materialen, harde borstels, metalen voorwerpen of scherpe voorwerpen. Oplosmiddelen zijn schadelijk voor de gezondheid en kunnen de kunststof onderdelen van het apparaat aantasten, terwijl schurende reinigingsmiddelen krassen kunnen veroorzaken op het oppervlakte/de oppervlaktes.

Fig. 9 Verwijder het deksel en de ijssemmer en trek het roerwerk uit.

- Was alle onderdelen behalve de motorbehuizing met warm water en afwasmiddel, en spoel ze daarna grondig af met schoon water. Reinig de buitenvlakken van het apparaat met een vochtige doek en droog ze vervolgens volledig af.
- Droog alle onderdelen zorgvuldig na elke reiniging.
- Monteer alle eerder schoongemaakte en gedroogde onderdelen opnieuw. Let op de relevante gedeeltes n in het gedeelte **Gebruik van de ijsmachine.**
- Gebruik nooit oplosmiddelen, schuurmiddelen, harde borstels, metalen of scherpe voorwerpen om te reinigen. Oplosmiddelen zijn schadelijk voor de gezondheid en tasten plastic onderdelen aan; Schurende reinigingsmiddelen en hulpmiddelen krassen op het oppervlak.

## Nederlands

### Problemen oplossen

Als zich problemen voordoen tijdens het gebruik, raadpleeg de volgende tabel. Als problemen niet kunnen worden opgelost zoals vermeld onder **Oplossing**, neem dan contact op met uw verkoper.

Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossing
Het product werkt niet	Geen stroomvoorziening	Controleer de netspanning
Na het bereiden van het roomijs is het niet eenvoudig om de ijsemmer uit te halen.	Er bevinden zich enkele bevroren waterdruppels tussen de ijsemmer en de koelcilinder.	Wacht 1-2 minuten alvorens de ijsemmer te verwijderen. Zorg dat de ijsemmer droog is voordat het in het apparaat wordt geplaatst.
De ijsbereidingstijd is niet voltooid, maar het roeren is gestopt.	Het is normaal dat tijdens het hard worden van het roomijs het roerwerk vast komt te zitten en dat wanneer de temperatuur toeneemt de motor stopt om beschadiging te vermijden.	Haal de ijsemmer uit de behuizing. Schakel het apparaat uit en wacht een ogenblik voordat het opnieuw wordt gebruikt.
Het deksel zit niet goed op de behuizing en het roerwerk is niet op de juiste plaats vastgemaakt.	Het roerwerk bevindt zich niet op de juiste plaats. Houd rekening met de uitlijning van de binnenzeskant.	Installeer het roerwerk op de juiste plaats.
De ijsemmer kan niet in de koelcilinder worden aangebracht.	De ijsemmer verkeerd gebruiken kan vervorming veroorzaken.	Neem contact op met uw servicecentrum.
Tijdens het bereiden van roomijs wordt het roerwerk fel bekrast of komt het vast te zitten.	De ijsemmer verkeerd gebruiken kan vervorming veroorzaken.	Neem contact op met uw servicecentrum.

## Instrukcje bezpieczeństwa



### **Uwaga! Ryzyko pożaru! Materiały łatwopalne.**

- **Ostrzeżenie!** Podczas użytkowania, serwisowania i utylizacji urządzenia należy zwrócić uwagę na symbol znajdujący się z lewej strony z tyłu urządzenia (tylny panel lub sprężarka). To jest ostrzeżenie o ryzyku spowodowania pożaru. W przewodach czynnika chłodniczego i sprężarce znajdują się łatwopalne materiały. Proszę trzymać się z dala od źródła ognia podczas użytkowania, serwisu i utylizacji urządzenia.
- Nie należy użytkować produktu za pomocą zewnętrznego czasomierza czy osobnego pilota.
- Produkt ten może być obsługiwany przez dzieci w wieku od 8 lat i przez osoby o zmniejszonych możliwościach psychicznych, sensorycznych i umysłowych czy braku doświadczenia i wiedzy, jeśli będą pod nadzorem lub zostaną dokładnie poinstruowane w zakresie użytkowania produktu w bezpieczny sposób i zrozumieją związane z tym zagrożenia.
- Nie wolno dopuszczać, aby dzieci bawiły się produktem.
- Czyszczenie i konserwacja produktu nie mogą być dokonywane przez dzieci, o ile nie są one starsze niż 8 lat i są pod opieką.
- Produkt wraz z kablem zasilania trzymać z dala od dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- Dzieciom w wieku pomiędzy 3 do 8 lat wolno wkładać i wyjmować produkty z **urządzeń chłodniczych**.
- Urządzenie należy podłączać do gniazdka sieciowego z uziemieniem.

## Instrukcje bezpieczeństwa

- Kable zasilania powinien być regularnie sprawdzany pod kątem uszkodzeń i jeśli jest uszkodzony, nie wolno używać urządzenia.
- Urządzenie to jest przeznaczone do parzenia kawy w ilościach typowych dla gospodarstw domowych lub niekomercyjnych obiektów zbliżonych do gospodarstw domowych. Obiekty zbliżone do gospodarstw domowych obejmują kuchnie dla personelu w sklepach, biurach, gospodarstwach rolnych prowadzących działalność gospodarczą i innych małych firmach, a także miejsca wyznaczone dla gości w placówkach oferujących zakwaterowanie ze śniadaniem, małych hotelach itp.
- Uszkodzony przewód zasilający może wymienić wyłącznie autoryzowany agent serwisowy w celu uniknięcia zagrożeń.
- **Ostrzeżenie!** Otwory wentylacyjne w obudowie urządzenia utrzymywać drożne.
- **Ostrzeżenie!** Nie używaj urządzeń mechanicznych, ani innych środków do przyspieszenia procesu rozmrażania, poza tymi, które zaleca producent.
- **Ostrzeżenie!** Nie uszkodź obiegu chłodzącego.
- **Ostrzeżenie!** Nie używać urządzeń elektrycznych wewnątrz przedziałów przechowywania żywności w urządzeniu, chyba że są one rekomendowane przez producenta.
- Nie przechowywać substancji wybuchowych, takich jak pojemniki z aerozolem z gazem łatwopalnym w urządzeniu.
- Urządzenie zawiera łatwopalny gaz izolujący i dlatego musi być utylizowane w specjalnych punktach.

## Instrukcje bezpieczeństwa

- Urządzenie i pozostałe części należy czyścić po każdym użyciu.
- Regularnie czyść powierzchnie, które mogą wchodzić w kontakt z żywnością i dostępne systemy odwadniania.
- **Ostrzeżenie!** Podczas instalacji urządzenia należy upewnić się, że przewód zasilania nie jest przyciśnięty lub uszkodzony.
- **Ostrzeżenie!** Nie umieszczaj rozgałęźników ani adapterów zasilania z tyłu urządzenia.
- Prosimy zwracać uwagę na rozdział **Czyszczenie i pielęgnacja**.

## Instrukcje bezpieczeństwa

1. Najpierw należy uważnie przeczytać tę instrukcję. Zawiera ona istotne informacje dotyczące bezpieczeństwa, jak też użytkowania i konserwacji sprzętu.
2. Zachować tę instrukcję na przyszłość i przechowywać ją wraz z produktem.
3. Zwrócić szczególną uwagę na ostrzeżenia na produkcie oraz te w instrukcji.
4. Produkt użytkować tylko zgodnie z jego przeznaczeniem. Niewłaściwe użytkowanie może prowadzić do powstawania zagrożeń.
5. W przypadku niewłaściwego używania czy złej obsługi, producent nie ponosi odpowiedzialności za wynikłe usterki.
6. Użycie akcesoriów i elementów składowych w sposób niezgodny z zaleceniami producenta może spowodować uszkodzenie ciała lub szkody materialne oraz utratę gwarancji.
7. Nigdy nie pozostawiać włączanego produktu bez nadzoru.
8. Nie kłaść na produkcie żadnych ciężkich przedmiotów.
9. W trakcie czyszczenia czy użytkowania nigdy nie zanurzać podzespołów elektrycznych produktu w wodzie. Nigdy nie wkładać produktu pod strumień bieżącej wody.
10. Nie próbować samemu naprawiać produktu. W celu przeprowadzenia obsługi i napraw należy kontaktować się z przedstawicielem autoryzowanego serwisu.
11. Napięcie sieci zasilania musi być zgodne z informacją o napięciu nominalnym, znajdującą się na tabliczce znamionowej produktu.
12. Jako wyłącznik produktu służy wtyczka zasilania. Należy upewnić się, czy wtyczka zasilania jest sprawna.
13. Tylko wyjęcie wtyczki z gniazdka zasilania całkowicie odłącza produkt od sieci zasilania.
14. Unikać uszkodzeń kabla zasilania, które mogą być spowodowane skręceniem się kabla czy jego kontaktu z ostrymi krawędziami.
15. Produkt ten wraz z jego kablem zasilania i wtyczką trzymać z dala od wszystkich źródeł ciepła, takich jak np.: kuchenki mikrofalowe, płyty grzejne i inne urządzenia/obiekty wytwarzające ciepło.
16. Odłączać z gniazdka zasilania tylko poprzez chwyt dłonią za wtyczkę. Nie ciągnąć za kabel.
17. Wyjmować wtyczkę z gniazdka, gdy produkt nie jest używany, w przypadku uszkodzenia, przed podłączeniem lub odłączeniem akcesoriów oraz przed każdym czyszczeniem.
18. W przypadku uszkodzenia kabla zasilania lub upadku samego produktu, nie należy go używać, zanim nie będzie sprawdzone przez autoryzowanego przedstawiciela serwisowego.
19. Produkt użytkować tylko w suchych pomieszczeniach, nigdy na otwartym powietrzu.
20. **Ważne!** Przed użyciem sprawdź, czy produkt jest w dobrym stanie. Produkt nie może być używany, jeśli ma ślady uszkodzeń lub istnieje podejrzenie o jego wadę.

## Gratulacje!

Dziękujemy za zakup produktu **KOENIC**.  
Prosimy o uważne przeczytanie tej instrukcji i zachowanie jej na przyszłość.

## Przeznaczenie użytkowe

Ten produkt jest przeznaczony jedynie do przygotowywania lodów. Przystawka do bułek przeznaczona jest tylko do uzyskiwania chrupiących bułek czy rogalii. Jakikolwiek inne wykorzystanie może prowadzić do uszkodzenia urządzenia lub urazów ciała. Imtron GmbH nie bierze żadnej odpowiedzialności za uszkodzenie produktu, szkody majątkowe czy jakiegokolwiek obrażenia ciała spowodowane nieostrożnym użytkowaniem produktu czy użytkowaniem produktu do celu innego niż ten określony przez producenta.

## Przed pierwszym użyciem

Używać produkt przez kilka cykli lub przez ok. 10 minut bez pieczywa w dobrze przewietrzonym pomieszczeniu. Sprawdzić, czy jest dostatecznie przewietrzanie, ponieważ ogrzewanie może to prowadzić do wystąpienia lekkiego zapachu i dymu, ale jest to zjawisko normalne i po krótkim czasie powinno zaniknąć. Po wypakowaniu urządzenia zapoznaj się z rozdziałem **Czyszczenie i pielęgnacja**.

## Zawartość dostawy

1 x wytwornica do lodów  
1 x miarka kuchenna  
1 x szpatułka do lodów  
1 x Instrukcja użytkownika  
1 x Gwarancja

## Sterowniki i części składowe

- A** Pokrywka z otworem do napełniania
- B** Wkładka mieszająca
- C** Pojemnik na lody
- D** Miarka – kubek
- E** Szpatułka do lodów
- F** Szczeliny wentylacyjne
- G** Kabel zasilania z wtyczką
- H** Obudowa
- I** Pokrętko czasu + -
- J** Przycisk włączania/wyłączania **POWER**
- K** Przycisk **MENU**
- L** Przycisk **START/PAUSE**
- M** Włyświetlacz

## Dane techniczne

Napięcie znamionowe	: 220 - 240 V~
Znamionowa moc wejściowa	: 180 W
Częstotliwość	: 50 Hz
Klasa ochronności	: I
Czynnik chłodniczy	: R600a (30 g)

## Polski

### Obsługa

#### Uwaga:

Umieść urządzenie na płaskiej i antypoślizgowej powierzchni w pobliżu odpowiedniego gniazdka. Urządzenie wyposażone jest w antypoślizgowe nóżki.

### Korzystanie z maszynki do lodów

Rys. 1 Obróć pokrywkę lekko w lewo, aby się poluzowała i zdejmij ją.

Rys. 2 Upewnij się, że pojemnik na lody jest prawidłowo włożony, a wkładka mieszająca jest prawidłowo zamontowany.

### Przygotowanie

#### Uwaga:

Pojemnik na lody nie musi być wcześniej zamrażany w zamrażarce. Kompresor wbudowany w maszynę schładza składniki.

### Robienie lodów

Rys. 3 Wlej mieszankę lodów do pojemnika na lody.

#### Uwaga:

Pojemnik na lody może pomieścić maksymalnie 2l, ale pamiętaj, że podczas przygotowywania lodów składniki rozszerzają się i dlatego można napełnić pojemnik na lody tylko do 60% (1200 ml).

Rys. 4 Umieść pokrywkę na pojemniku na lody tak, aby występy na pokrywce weszły we wgłębienia w obudowie. Otwór do napełniania znajduje się z przodu. Obróć nieco pokrywkę w prawo, aż kliknie w prawidłowym położeniu.

Rys. 5 Włóż wtyczkę do gniazdka.



#### Ostrzeżenie

Nigdy nie zatrzymuj urządzenia, gdy lody są sporządzane. Lody niezwłocznie zamarzają na ściankach pojemnika z lodem i mikser blokuje się, gdy włączysz go (ponownie), co może prowadzić do awarii silnika i sprzęgła!

Rys. 6 1 Włącz mikser włącznikiem/wyłącznikiem. 2 Aby zrobić lody, naciśnij przycisk **MENU** raz, na wyświetlaczu pojawi się **ICE CREAM**. Jeśli chcesz tylko schłodzić, naciśnij przycisk **MENU** ponownie, **COOLING ONLY** pojawi się na wyświetlaczu. Jeśli chcesz tylko mieszać, naciśnij przycisk **MENU** ponownie i **MIXING ONLY** pojawi się na wyświetlaczu. 3 Obracaj pokrętkę, aby ustawić czas. Ustawione wstępnie czasy wynoszą 60 minut dla trybu **ICE CREAM**, 30 minut dla trybu **COOLING ONLY** i 10 minut dla trybu **MIXING ONLY**. Obróć pokrętkę czasu w lewo, aby skrócić czas, lub w prawo, aby go wydłużyć. 4 Teraz naciśnij przycisk **START/PAUSE**, aby rozpocząć robienie lodów.

Rys. 7 W razie potrzeby wlej kolejne składniki do pojemnika na lody przez otwór do napełniania.

Pozwól urządzeniu pracować, aż konsystencja lodów będzie zadowalająca. Lody mogą być gotowe w ciągu 60 minut.

#### Uwaga:

- Jeśli lody staną się twardsze, może to przeciążyć silnik. Jeśli silnik zbyt długo nagrzeje, wyłączy się, aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia.
- W takim przypadku wyłącz urządzenie, wyjmij wtyczkę z gniazdka i pozwól urządzeniu ostygnąć. Po ostygnięciu i włożeniu wtyczki do kontaktu urządzenie jest ponownie gotowe do użytku.

Rys. 8 Wyłącz urządzenie włącznikiem/ wyłącznikiem i wyjmij wtyczkę z gniazdka. Lekko obróć pokrywkę, aż będzie można ją zdjąć. Wyciągnij wkładkę mieszającą z lodów. Zeskrob cały zablokowany lód z wkładki mieszającej plastikową łyżką lub czymś podobnym. Wyjmij pojemnik na lody i wyjmij lody. Używaj do tego tylko plastikowych lub drewnianych sztućców.



#### Ostrzeżenie

Nie używaj metalowych utensyliów do usuwania lodu z pojemnika na lody, gdyż może to prowadzić do porysowania.

## FUNKCJE DODATKOWE

### Funkcja utrzymywania w niskiej temperaturze

Aby zapobiec stopieniu się lodów, które nie zostaną na czas wyciągnięte, funkcja utrzymywania w niskiej temperaturze będzie automatycznie kontynuowana przez 10 minut po zakończeniu przygotowania lodów. Urządzenie przełączy się w tryb oczekiwania.

### Ochrona silnika

Jeśli lody staną się twardsze, może to przeciążyć silnik. Urządzenie ochronne silnik zapewnia jego zatrzymanie w przypadku wzrostu jego temperatury, zapobiegając w ten sposób uszkodzeniom.

## Wskazówki i zalecenia

- Zawsze przygotuj wcześniej mieszankę na lody i schłodź ją przed dalszym przetwarzaniem w wytwornicy. W ten sposób zamrażanie będzie szybsze.
- Mieszaj lub krusz wszystkie składniki równo, aby zapewnić równomierne mieszanie.
- Większe składniki, np. kawałki czekolady lub owoców, dodawaj dopiero wtedy, gdy mieszanina lodowa lekko zamarzła, gdyż w przeciwnym razie może nie być równomiernego mieszania.
- Dodając alkohol czyń do ostrożnie i pod koniec zamrażania, gdyż alkohol opóźnia zamrażanie.
- Stosuj śmietankę lub bitą śmietanę do lodów kremowych. Im większa zawartość tłuszczu w śmietanie, tym bardziej kremowe są lody.
- Lody są zwykle o miękkiej konsystencji. Jeżeli zamierzasz dalej zamrażać lody, umieść je w oddzielnym, zamkniętym pudełku.
- Nie przechowuj lodów w otwartych pojemnikach, mogą powstawać kryształki lodu.

## Polski

### Przepisy na lody

#### Lody waniliowe

250 ml pełnego mleka  
100 g cukru kryształu  
375 ml gęstej śmietany, dobrze schłodzonej  
1-2 łyżeczki czystego ekstraktu waniliowego,  
w zależności od gustu

W średniej wielkości misce użyj miksera ręcznego lub trzepaczki na niskich obrotach przez około 1-2 minuty, aby wymieszać mleko i cukier kryształ, aż cukier się rozpuści. Wedle upodobnienia włącz maszynkę do lodów, przelej masę do pojemnika na lody przez otwór do napełniania i pozostaw na 30-40 minut, aż lody osiągną odpowiednią konsystencję.

Włącz maszynkę do lodów, przelej masę do pojemnika na lody przez otwór do napełniania i pozostaw na 30-40 minut, aż lody osiągną odpowiednią konsystencję.

#### Wariacje:

- Miętowe z kawałkami czekolady: Pomiń wanilię i zastąp ją 1 do 1,5 łyżeczki czystego ekstraktu z mięty pieprzowej (do smaku). Pokrój 120g ciemnej lub półciemnej czekolady na drobne, nierówne kawałki. Dodaj czekoladę podczas ostatnich 5 minut miksowania.
- Masło orzechowe: Na patelni rozpuść 100g niesolonego masła. Dodaj 100g grubo posiekanych orzechów pekan i szczyptę soli. Praż na średnim ogniu, często mieszając, aż orzechy lekko zbrązowieją. Zdejmij z ognia, odcedź (masło będzie miało smak orzechowy i może być użyte w innych potrawach) i pozwól orzechom pekan całkowicie ostygnąć. Dodaj uprażone na maśle orzechy pekan podczas ostatnich 5 minut miksowania.
- Ciasteczka z kremem: Podczas ostatnich 5 minut miksowania dodaj 75g grubo pokrojonych ciasteczek lub ulubionych słodczy (okruszony czekoladowe, itp.).

#### Lody czekoladowe

250 ml pełnego mleka  
100 g cukru kryształu  
240 g ciemnej lub półciemnej czekolady  
połamanej na kawałki o wielkości około 1 -  
1,2cm  
250ml śmietany, dobrze schłodzonej  
1 łyżeczka czystego ekstraktu z wanilii

Podgrzej pełne mleko, aż na brzegach zacznie bąbelkować (na kuchence lub w kuchence mikrofalowej).

Wsymp czekoladę i cukier do miski i zmiksuj mikserem ręcznym lub robotem kuchennym, aż czekolada będzie bardzo drobno posiekana. Dodaj gorące mleko i miksuj, aż będzie dobrze wymieszane i gładkie. Przełóż do średniej miski i pozwól mieszaninie czekoladowej całkowicie ostygnąć. Wedle upodobnienia włącz maszynkę do lodów, przelej masę do pojemnika na lody przez otwór do napełniania i pozwól gęstnieć przez 30-40 minut, aż lody osiągną odpowiednią konsystencję.

#### Wariacje:

- Czekoladowo-migdałowe: Dodaj 1/2 łyżeczki czystego ekstraktu z migdałów wraz z wanilią. Dodaj 60-100g posiekanych prażonych migdałów lub posiekanych migdałów w czekoladzie w ciągu ostatnich 5-10 minut przygotowania.
- Herbatniki czekoladowe: W ciągu ostatnich 5 minut przygotowania dodaj 50-100g posiekanych herbatników.
- Brownie czekoladowo-karmelowy: Dodaj 50-100g posiekanych jednodniowych brownie z karmelem w ciągu ostatnich 5-10 minut przygotowania.
- Czekoladowa pianka cukrowa: Kiedy włożysz lody do pojemnika do zamrożenia, przykryj je ulubionym sosem czekoladowym i kulkami pianki cukrowej.

**Lody ze świeżych truskawek**

250 g świeżych, dojrzałych truskawek, oczyszczonych i pokrojonych  
 1,5 łyżki świeżo wyciśniętego soku z cytryny  
 100 g cukru, podzielonego na pół  
 100 ml pełnego mleka  
 100 ml bitej śmietany  
 1 łyżeczka czystego ekstraktu z wanilii

W małej misce wymieszaj truskawki z sokiem z cytryny i 100g cukru; delikatnie wymieszaj i pozostaw truskawki w soku przez 2 godziny. W średniej wielkości misce wymieszaj mleko i cukier krysztal mikserem ręcznym lub trzepaczką, aż cukier się rozpuści. Wmieszaj gęstą śmietanę i sok nagromadzony z truskawek oraz wanilię. Włącz maszynkę do lodów, przelej masę do pojemnika na lody przez otwór do napełniania i pozwól gęstnieć przez 30-40 minut, aż lody osiągną żądaną konsystencję. Dodaj pokrojone truskawki w ciągu ostatnich 5 minut przygotowania.

**Uwaga:** te lody będą miały „naturalny” wygląd bardzo bladego różu; jeśli pożądaný jest głębszy róż, dodaj oszczędnie krople czerwonego barwnika spożywczego, aż do uzyskania pożądanego koloru.

**Świeży sorbet cytrynowy**

320 ml cukru  
 320 ml wody  
 210 ml świeżo wyciśniętego soku z cytryny  
 1 łyżka drobno posiekanej skórki cytryny \*

Wymieszaj cukier i wodę w średniej wielkości rondlu i krótko gotuj na średnim lub dużym ogniu. Zmniejsz ogień i gotuj na wolnym ogniu przez około 3-5 minut bez mieszania, aż cukier się rozpuści. Pozwól syropowi całkowicie ostygnąć.

Po ostudzeniu dodaj sok i skórkę z cytryny i dobrze wymieszaj.

Włącz maszynkę do lodów, przelej masę do pojemnika na lody przez otwór do napełniania i pozwól gęstnieć przez 30-40 minut, aż sorbet osiągnie odpowiednią konsystencję.

\* Jeśli wybierasz cytrynę lub limonkę, użyj obieraczki do warzyw, aby usunąć kolorową część skórki cytrusów.

**Wariacje:**

Sorbet ze świeżego różowego grejpfruta: Zastąp sok z cytryny 375ml świeżo wyciśniętego soku z różowego grejpfruta, a skórkę z cytryny na 1 łyżką drobno posiekanej skórki grejpfruta. Dodaj 60 ml syropu orszadowego (syrop orszadowy jest używany w koktajlach takich jak Mai Tai czy Skorpion i można go znaleźć w większości sklepów spożywczych).

## Polski

**Mrożony jogurt czekoladowy**

220 ml pełnego mleka  
 160 g posiekanej ciemnej lub półśłodkiej  
 czekolady  
 400ml nisko tłuszczowego jogurtu  
 waniliowego  
 45 g cukru

Umieść mleko i czekoladę w blenderze lub robocie kuchennym z metalowym ostrzem i miksuj składniki przez 20-30 sekund, aż dobrze się połączą i będą gładkie. Dodaj jogurt i cukier i miksuj przez około 15 sekund, aż mieszanka będzie gładka.

Włącz maszynkę do lodów, przelej masę do pojemnika na lody przez otwór do napełniania i pozwól gęstnieć przez 50-60 minut, aż lody osiągną odpowiednią konsystencję.

**Czyszczenie i konserwacja****Ostrzeżenie**

Elektrycznych części urządzenia nie należy nigdy zanurzać w wodzie - ani podczas czyszczenia, ani podczas pracy. Urządzenia nie należy nigdy umieszczać pod bieżącą wodą.

Do czyszczenia nie należy nigdy używać rozpuszczalników, silnych środków czyszczących, twardych szczotek, metalowych ani ostrych przedmiotów. Rozpuszczalniki są szkodliwe dla zdrowia ludzkiego i mogą uszkodzić plastikowe części; silne środki i przybory do czyszczenia mogą natomiast porysować powierzchnię.

Rys. 9 Zdejmij pokrywkę i wyjmij pojemnik na lody i wyciągnij wkładkę mieszającą.

- Wszystkie elementy oprócz obudowy silnika umyj ciepłą wodą i płynem do mycia, następnie starannie wypłucz czystą wodą. Oczyszść wszystkie zewnętrzne powierzchnie urządzenia wilgotną ściereczką i osusz je całkowicie.
- Starannie wysusz wszystkie elementy po każdym myciu.
- Wszystkie poprzednio umyte i wysuszone części złóż ze sobą. Przestrzegaj wszystkich odpowiednich punktów rozdziału **Używanie wytwornicy do lodów**.
- Do czyszczenia nie używaj rozpuszczalników, środków do szorowania, twardych szczotek, przedmiotów metalowych ani ostrych. Rozpuszczalniki są szkodliwe dla zdrowia i mogą uszkodzić plastikowe części; ściernie środki czyszczące i twarde akcesoria zarysują powierzchnię.

### Wykrywanie i usuwanie usterek

Jeśli istnieją jakiegokolwiek problemy podczas użytkowania, należy zapoznać się z poniższą tabelą. Jeżeli nie można rozwiązać danego problemu tak jak wskazano w kolumnie **Rozwiązanie**, należy skontaktować się ze sprzedawcą.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa	Przerwa w zasilaniu	Sprawdzić zasilanie
Po zakończeniu robienia lodów pojemnik na lody nie jest łatwy do wyjęcia.	Między pojemnikiem na lody a częścią chłodzącą znajdują się zamrożone kropelki wody.	Odczekaj 1-2 minuty przed wyjęciem pojemnika na lody. Wkładając pojemnik na lody upewnij się, że jest suchy.
Czas produkcji lodów nie dobiegł końca, ale mieszanie zostało zatrzymane	Zjawisko normalne, gdy lody twardnieją, ostrze mieszadła może utknąć, a gdy temperatura wzrośnie, silnik zostanie zatrzymany, aby uniknąć uszkodzenia.	Wyjmij pojemnik na lody. Wyłącz urządzenie i odczekaj chwilę, aby ponownie uruchomić.
Pokrywa jest podniesiona, a wkładka mieszająca nie jest zamontowana.	Wkładka mieszająca nie jest założona prawidłowo, zwróć uwagę na wyrównanie gniazda sześciokątnego.	Umieścić wkładkę mieszającą prawidłowo na swoim miejscu.
Pojemnika na lody nie można włożyć do części chłodzącej	Niewłaściwe użytkowanie pojemnika na lody powoduje deformację.	Skontaktuj się z centrum serwisowym.
Podczas pierwszego przyrządzania lodów wkładka mieszająca została mocno zarysowana lub zakleszczona.	Niewłaściwe użytkowanie pojemnika na lody powoduje deformację.	Skontaktuj się z centrum serwisowym.