

# ICE CREAM MAKER



Item: 274200

You should read this user manual carefully before using the appliance

Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, sollten Sie diese Gebrauchsanweisung aufmerksam lesen

Alvorens de apparatuur in gebruik te nemen dient u deze gebruiksaanwijzing aandachtig te lezen

Przed uruchomieniem urządzenia należy koniecznie dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil .

Prima di utilizzare l'apparecchio in funzione leggere attentamente le istruzioni per l'uso.

Cititi cu atenție prezentul manual de utilizare înainte de folosirea aparatului

Внимательно прочитайте руководство пользователя перед использованием прибора



Keep this manual with the appliance.  
Diese Gebrauchsanweisung bitte beim Gerät aufbewahren.  
Bewaar deze handleiding bij het apparaat.  
Zachowaj instrukcję urządzenia.  
Gardez ces instructions avec cet appareil.  
Conservate le istruzioni insieme all'apparecchio.  
Păstrați manualul de utilizare alături de aparat.  
Хранить руководство вместе с устройством.



For indoor use only.  
Nur zur Verwendung im Innenbereich.  
Alleen voor gebruik binnenshuis.  
Do użytku wewnętrzny pomieszczeń.  
Pour l'usage à l'intérieur seulement.  
Destinato solo all'uso domestico.  
Numai pentru uz casnic.  
Использовать только в помещениях.



- 1 Transparent lid/ Durchsichtiger Deckel/ Transparant deksel/  
Przezroczysta pokrywa/ Couvercle transparent/ Copertura trasparente/  
Capac transparent/ Прозрачная крышка



- 2 Mixing blade/ Mischer/ Mengschoep/ Mieszadło/ Agitateur/ Agitatore/  
Braț de amestecare/ Мешалка



- 3 Ice cream bowl/ Eisbehälter/ Ijsbak/ Pojemnik na lody/  
Récipient pour la glace/ Contenitore per gelato/ Vas de înghețată/  
Контейнер для мороженого



- 4 Compressor housing/ Gehäuse des Verdichters/  
Behuizing/ Obudowa sprężarki/ Boîte du compresseur/  
Scatola del compressore/ Carcasa compresorului/  
Корпус компрессора

Dear Customer,

Thank you for purchasing this Hendi appliance. Please read this manual carefully before connecting the appliance in order to prevent damage due to incorrect use. Read the safety regulations in particular very carefully.

## Safety regulations

- Incorrect operation and improper use of the appliance can seriously damage the appliance and injure users.
- The appliance may only be used for the purpose for which it was intended and designed. The manufacturer is not liable for any damage caused by incorrect operation and improper use.
- Keep the appliance and electrical plug away from water and any other liquids. In the unlikely event that the appliance should fall into water, immediately pull the plug out of the socket and have the appliance checked by a certified technician. Not following these instructions could give rise to life-threatening situations.
- Never try to open the casing of the appliance yourself.
- Do not insert any objects in the casing of the appliance.
- Do not touch the plug with wet or damp hands.
- Regularly check the plug and cord for any damage. Should the plug or cord be damaged have it/them repaired by a certified repair company.
- Do not use the appliance after it has fallen or is damaged in any other way. Have it checked and repaired, if necessary, by a certified repair company.
- Do not try to repair the appliance yourself. This could give rise to life-threatening situations.
- Make sure the cord does not come in contact with sharp or hot objects and keep it away from open fire. To pull the plug out of the socket, always pull on the plug and not on the cord.
- Make sure that no one can accidentally pull the cord (or extension cord) loose or trip over the cord.
- Always keep an eye on the appliance when in use.
- Children do not understand that incorrect use of electrical appliances can be dangerous. Therefore, never let children use home appliances without supervision.
- Always pull the plug out of the socket when the appliance is not being used and always before cleaning.
- Warning! As long as the plug is in the socket the appliance is connected to the power source.
- Turn off the appliance before pulling the plug out of the socket.
- Never carry the appliance by the cord.
- Do not use any extra devices that are not supplied along with the appliance.
- Only connect the appliance to an electrical outlet with the voltage and frequency mentioned on the appliance label.
- Avoid overloading.
- Turn off the appliance after use by removing the plug from the socket.
- Always remove the plug from the socket when filling or cleaning the appliance.
- The electrical installation must comply with the applicable national and local regulations.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

EN

## Technical specifications

Power: 150 W

Voltage: 220–240V~

Frequency: 50 Hz

Capacity: 1.5 liter

Max. filling quantity: 1,000 ml

Dimensions: 425x285x(H)262mm

Weight: 11.0 kg

Power cord: 150 cm



## Special safety instructions

- Ice maker isn't intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Don't clean any parts of the appliance in the dishwasher, but only in warm soapy water.
- This appliance is intended for domestic and similar use such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments.
- Unwind the power cord completely.
- Do not exceed the maximum filling quantity (max. 3/4 of the ice cream bowl volume), as the ice cream will expand during freezing.
- Always fill the ingredients into the removable ice cream bowl, never directly into the recess of the compressor housing.
- Do not hold any tools, cutlery or fingers into the jug while it is operated - Risk of injuries.
- Only use the appliance when properly assembled.
- During operation, the ventilation slots of the compressor housing as well as of the motor block must be free and uncovered.
- Never use the device without the ice cream bowl!
- Do not use the appliance with accessories of other machines or brands.
- Do not use any sharp objects to take out the ice cream. Only use plastic or wooden spoons or spatulas.

## Preparations for first use

- Rinse all removable parts in warm water.
- Wipe the casing and slot for the ice cream bowl with a damp, well wrung cloth.
- Place the appliance on a dry, level work surface.

## The control panel



### 'POWER' button

When the plug is in the power socket, the appliance is in the stand-by-mode. The display will show "00". Press the 'POWER' button to turn on the appliance. The display lights up and shows '60:00'. To turn off the appliance during operation, press the 'POWER' button as well.

### 'MENU' button

With this button, you choose between the three preparation programmes 'Mix & Freeze', 'Freeze' or only 'Mix'. When you press the 'MENU' button during operation, the appliance returns to the initial mode.

### 'TIME+' button

This button increases the operation time in 1-minute-steps. Maximum setting is 60 minutes.

### 'TIME-' button

This button decreases the operation time in 1-minute-steps. Minimum setting is 5 minutes.

### 'START/PAUSE' button

This button starts the chosen programme. Press the 'START/PAUSE' button as well if you want to interrupt the program. To resume the program press 'START/PAUSE' once again. **To avoid damages to the compressor, wait at least 5 minutes before resuming the program.** Advice: If the program isn't resumed within 20 minutes, the appliance will switch off automatically.



## The display

Symbol	Display
 	Ice Cream
	Cooling only
	Mixing only

### 'ICE CREAM' program

This program is for creating ice cream. The basic setting is 60 minutes and is adjustable by pressing the buttons 'TIME+' and 'TIME-'.

### 'COOLING ONLY' program

If the ice cream does not have the desired consistency, you can extend the freezing time with this program. The basic setting is 30 minutes and is adjustable by pressing the buttons 'TIME+' and 'TIME-'.

### 'MIXING ONLY' program

When the ingredients need to be mixed evenly before starting the freezing process choose this program. The basic setting is 10 minutes. It is possible to change the mixing time by pressing the buttons 'TIME+' and 'TIME-'.

## Ice cream making

- Refrigerate the prepared ice cream mixture or the required ingredients to a temperature of 6–8 °C.
- Puree fruit just before mixing the ingredients and add pieces of fruit at the end.
- Use alcohol sparingly because it prolongs the time needed for freezing.
- Place the removable ice cream container in the space provided in the compressor housing.
- Place the mixing blade on the shaft in the middle of the ice cream container.
- Fill the refrigerated ingredients into the removable ice cream container. Do not fill the ice cream container more than 3/4 full, since ice cream expands during the freezing process.
- Place the lid on the ice cream container.
- Plug the power cord into an electrical outlet and switch on the appliance with the 'POWER' button. The display lights up blue briefly and displays "60:00". The symbol for the standard program Mix & Freeze blinks.
- The appliance is ready for operation.
- You can now select the desired program with the "Menu" button. The selected program is indicated by the corresponding symbol.
- **Important: once you have selected a program, you cannot change it while the program is running.** The 'ICE CREAM' and 'MIXING ONLY' programs can be paused by pressing the 'START/PAUSE' button. As soon as the 'START/PAUSE' button is pressed again, the appliance will resume operation. The 'COOLING ONLY' program cannot be paused.
- Press the 'START/PAUSE' button. The appliance starts mixing the ingredients.
- The remaining time is shown on the display.
- During operation you can change the operating time by pressing the 'TIME+' or 'TIME-' button in intervals of 1 minute to a maximum of 60 minutes.
- After expiration of the set time the appliance automatically switches off and a signal beeps ten times. The display shows 0:00.
- If the ice cream is not removed within 10 minutes after the "finished" signal, the automatic cooling function switches on to prevent the ice cream from melting.
- The automatic cooling function keeps the ice cream cold for a maximum of one hour.

EN



---

## **Remove ice cream**

- Before removing the ice cream from the appliance, switch off the appliance with the 'POWER' button and unplug the power cord from the electrical outlet.
- Remove the transparent lid.
- Remove the ice cream container from the appliance and carefully pull the mixer out of the container.
- Transfer the ice cream to a suitable container. Do not use sharp or pointed objects; instead, use a plastic or wooden spoon in order not to damage the ice cream container. We recommend using a silicone dough scraper.
- If desired, you can make more ice cream right away. In this case, start again with the first step.
- Tip: If you make fruit ice cream or sorbet, remove the ice cream container as soon as the program is finished, transfer the ice cream to a container suitable for freezing and put this container in the freezer so that the ice cream freezes completely. Otherwise, this ice cream may be slightly soft inside, even if it is firmly frozen on the outside.

---

## **Cleaning and maintenance**

- Before cleaning, always turn off the appliance, unplug it from the electrical outlet.
- Never clean the appliance with or under water or other liquids. It is especially important to keep the motor and the compressor from coming into contact with water.
- Do not use harsh or abrasive cleaners.
- The removable parts can be cleaned in warm water with mild dishwashing detergent. These parts are not dishwasher-safe. Do not immerse the container in water.
- Wipe off the compressor housing with a damp cloth.
- Dry all parts thoroughly with a soft cloth before reassembly.

EN

---

## **Recipes:**

### **General information**

In the following chapter you'll find some general information for the preparation of ice cream as well as some basic recipes. Please adapt the quantities always to the maximum filling quantity of the ice maker bowl. The ice cream smells best when it is fresh. Freshly made ice cream does not contain any conserving agents and should be served immediately. Ice will lose taste and quality if stored too long. To conserve the ice cream, do not leave it in the removable bowl of the ice machine, but put it in an adequate freezing box with lid. Fresh Ice cream can be stored for a short period of time in the freezer. If you want to store the ice cream for a longer period of time, you should add 20g. of ice cream base which avoids the formation of big ice crystals.

The ingredients must be cooled thoroughly before putting them into the ice cream bowl. The cooler the ingredients, the shorter the preparation time [approx. 30 minutes]. Only use ripe fruits for fruit ice cream. Fruit pieces or berries should be added at the end of the freezing procedure. Only use very fresh eggs. You can replace milk by cream or cream by milk. The more cream is used, the softer the ice cream will be. Sugar can be replaced by honey, syrup or sweetener (not in case of soft ice cream). Milk can be replaced by soy milk. If you want hard ice cream, put the mixture in the freezer for 15 to 30 minutes before putting it into the ice cream bowl, or just select a longer freezing time.

**Melted ice cream must be used immediately and shouldn't be frozen again.**



## **CREAM ICE**

Cream ice is made of milk, cream, egg yolk, sugar and other ingredients. It becomes smooth and soft by being stirred constantly during freezing.

### **Basic recipe vanilla ice cream**

250 ml milk  
300 ml cream  
1 vanilla pod  
1 pinch of salt  
3 egg yolk  
3 tablespoons of sugar

Heat milk and cream, slit the vanilla pod and add the pulp to the milk, as well as the salt. Beat egg yolk with sugar and add slowly the warm milk. Heat up to 75°C while constantly stirring otherwise the egg will coagulate. Cool the ice cream mass thoroughly in the refrigerator, then prepare the ice cream in the ice cream maker.

## **SOFT ICE CREAM**

Soft ice cream is made of cream, egg yolk and other ingredients. It becomes smooth and soft by being stirred constantly during freezing. Don't make the program to long, soft ice cream needs less time in the machine.

### **Basic vanilla soft ice recipe**

375 ml cream  
Half sliced vanilla pods  
80g honey  
1 egg yolk  
1 egg  
1 pinch of salt

Cook cream, vanilla pod and honey the day before and let it cool down. Mix all ingredients and prepare ice cream in the ice cream maker.

## **FRUIT ICE CREAM**

Fruit ice cream consists mainly of mashed fruits with sugar, cream or yoghurt and some egg white. To have a smooth fruit ice cream, it has to be stirred during freezing, which is achieved best in a ice cream maker.

### **Basic fruit ice cream recipe**

300g mashed fruits  
1 tablespoon of lemon juice,  
75-100g Sugar  
1 tablespoon egg white  
150ml cream

Mix mashed fruits with sugar and lemon juice. Beat egg white and cream and add it to the mashed fruits.

Mix all ingredients and prepare ice cream in the ice cream maker. If canned fruits are used, it might not be necessary to add additional sugar.

## **SHERBET**

Sherbet can be made from nearly all sorts of fruits or fruit juice, e.g. from raspberries, apricots, peaches, melons, kiwis etc. A sherbet must be stirred constantly during freezing to avoid the formation of big ice crystals. Sherbets don't necessarily have to be sweet. Just try a tomato or a Campari orange sherbet as starter of a dinner. A special delight is a scoop of sherbet served in a glass of champagne.

### **Basic sherbet recipe**

600-700ml mashed fruits / fruit juice  
75-100g sugar (depending on the type of fruit)  
1-2 tablespoons egg white

Mix all ingredients and prepare the ice cream in the ice cream maker. The sherbet can be seasoned with 1 tablespoon of liqueur, brandy, etc. If canned fruits are used, it is not necessary to add sugar.



---

## **Warranty**

Any defect affecting the functionality of the appliance that becomes apparent within one year after purchase will be corrected by free repair or replacement provided the appliance has been used and maintained in accordance with the instructions and has not been abused or misused in any way. Your statutory rights are not affected. If the appliance is claimed under warranty, state where and when it was bought and include proof of purchase (e.g. receipt).

In line with our policy of continuous product development we reserve the right to change the product, packaging and documentation specifications without notice.

---

## **Discarding & Environment**

At the end of the life of the appliance, please dispose of the appliance according to the regulations and guidelines applicable at the time.

Throw packing materials like plastic and boxes in the appropriate containers.



**Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,**

**wir danken Ihnen für den Kauf des Gerätes Hendi. Machen Sie sich bitte mit dieser Anleitung noch vor der Inbetriebnahme des Gerätes vertraut, um Schäden durch die unsachgemäße Bedienung zu vermeiden. Den Sicherheitsregeln ist besondere Aufmerksamkeit zu widmen.**

### **Sicherheitsregeln**

- Die unsachgemäße Bedienung des Geräts kann zur schweren Beschädigung des Geräts sowie zu Verletzungen führen.
- Das Gerät ist ausschließlich zu dem Zweck zu benutzen, zu dem es hergestellt wurde. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die auf unsachgemäße Bedienung des Geräts zurückzuführen sind.
- Den Kontakt des Gerätes und des Steckers mit Wasser oder einer anderen Flüssigkeit vermeiden. Den Stecker unverzüglich aus dem Stecker ziehen und das Gerät von einem anerkannten Fachmann prüfen lassen, wenn das Gerät unbeabsichtigtweise ins Wasser fällt. Bei Nichteinhaltung dieser Sicherheitsvorschriften besteht Lebensgefahr.
- Nie eigenständig das Gehäuse des Gerätes zu öffnen versuchen.
- In das Gehäuse des Gerätes keine Gegenstände einführen.
- Den Stecker nicht mit nassen oder feuchten Händen berühren.
- Den Stecker regelmäßig auf eventuelle Schäden hin prüfen. Beschädigte Stecker oder Kabel von einer zugelassenen Reparaturwerkstatt reparieren lassen.
- Das Gerät nicht mehr benutzen, wenn es heruntergefallen ist oder sonst wie beschädigt wurde. Das Gerät von einer zugelassenen Reparaturwerkstatt prüfen und gegebenenfalls reparieren lassen.
- Nicht versuchen, das Gerät eigenständig zu reparieren. Dann besteht Lebensgefahr.
- Das Kabel von scharfen und heißen Gegenständen sowie von offenem Feuer fernhalten. Beim Rausziehen des Steckers stets am Stecker und nicht am Kabel ziehen.
- Beachten Sie, dass das (Verlängerungs-) Kabel nicht irrtümlicherweise gelöst wird und dass man nicht darüber stolpern kann.
- Das Gerät bei Bedienung stets überwachen.
- Kinder kennen die Gefahr der unsachgemäßen Bedienung elektrischer Geräte nicht. Kinder daher niemals unbeaufsichtigt Haushaltsgesäß bedienen lassen!
- Den Stecker rausziehen wenn das Gerät nicht benutzt wird und auch vor jeder Reinigung.
- Gefahr! Befindet sich der Stecker in der Steckdose, so wird das Gerät mit Netzspannung versorgt.
- Das Gerät ausschalten, bevor Sie den Stecker abziehen.
- Das Gerät nie am Kabel tragen.
- Keine zusätzlichen Hilfsmittel benutzen, die nicht mit dem Gerät mitgeliefert wurden.
- Das Gerät darf nur an eine Steckdose angeschlossen werden mit dem auf dem Typenschild angegebene Spannung und Frequenz.
- Überlastung ist zu vermeiden.
- Das Gerät ist nach dem Gebrauch auszuschalten, indem der Stecker aus der Steckdose herausgezogen wird.
- Vor dem Nachfüllen oder Reinigen ist immer der Stecker aus der Steckdose herauszuziehen.
- Die elektrische Anlage hat den nationalen und regionalen Vorschriften zu entsprechen.
- Dieses Gerät eignet sich nicht für den Gebrauch durch Personen (gilt auch für Kinder) mit geringerer Motorik, Sensorik oder geistiger Fähigkeit oder mangelhafter Erfahrung und Wissen, es sei denn, sie werden bei dem Gebrauch des Gerätes beaufsichtigt oder erhalten Anweisungen von einer Person, die für ihre Sicherheit die Verantwortung trägt.

**DE**



## Technische Daten

Leistungsaufnahme: 150 W

Stromversorgung: 220–240V~

Frequenz: 50 Hz

Volumeninhalt: 1,5 l

Maximale Befüllung des Behälters: 1,000 ml

Abmessungen: 425x285x(Höhe)262mm

Gewicht: 11,0 kg

Länge der Stromversorgungsleitung: 150 cm

## Wichtige Sicherheitsinformationen

- Für die Bedienung der Eismaschine darf man keine externe Uhr oder keine gesonderte Fernbedienung benutzen.
- Die Einzelteile des Gerätes darf man nicht in der Spülmaschine waschen, sondern sie sind manuell im warmen Wasser mit einem milden Reinigungsmittel zu reinigen.
- Das Gerät ist für den Hausgebrauch oder Ähnlichem in Küchen für das Personal, in Sozialräumen, in Büros oder anderen Arbeitsorten bestimmt.
- Vor dem Gebrauch des Gerätes muss man die Stromversorgungsleitung vollständig entrollen.
- Die Grenze der maximalen Füllung des Eisbehälters (3/4 des Volumeninhalts) darf nicht überschritten werden – während dem Gefrieren erhöht das Eis seine Neutralität.
- Vor dem Einsetzen des Eisbehälters in die Eismaschine sind die Bestandteile in den Behälter zu legen. Die Bestandteile dürfen nicht durch die Öffnung im Gehäuse des Verdichters eingebracht werden.
- Während des Betriebs des Gerätes dürfen im Behälter weder Werkzeuge noch Bestecke verbleiben. Ebenso dürfen keine Finger in die Mitte gesteckt werden – es besteht Verletzungsgefahr.
- Vor dem Gebrauch muss man sich davon überzeugen, dass alle Teile des Gerätes richtig montiert wurden.
- Die Belüftungsöffnungen des Gehäuses des Verdichters und des Motors dürfen während des Betriebs nicht zugedeckt werden.
- Während des Betriebs des Gerätes muss sich der Eisbehälter immer in der Mitte befinden.
- Die Eismaschine sollte nicht mit dem Zubehör anderer Geräte oder anderer Marken verwendet werden.
- Zur Entnahme des Eises aus dem Behälter müssen Löffel oder Spachtel aus Kunststoff oder Holz benutzt werden – verwenden Sie keine scharfkantigen Werkzeuge.

DE

## Vorbereitung des Geräts vor dem ersten Gebrauch:

- Alle herausnehmbaren Teile müssen mit warmen Wasser durchgespült werden.
- Das Gehäuse sowie die Öffnung für den Eisbehälter sind mit einem feuchten (gut ausgewrungenen) Tuch abzureiben.
- Das Gerät ist auf einer trockenen und ebenen Fläche aufzustellen.



## Bedienfeld



### Taste „POWER“ (Einschalten)

Nach dem Anschließen der Eismaschine an die Netzsteckdose befindet sich das Gerät im Standby-Modus. Auf dem Display erscheint der Wert „00“. Um das Gerät einzuschalten, muss man die Taste „POWER“ drücken: der Bildschirm erleuchtet und zeigt die Zeit „60:00“. Zum Ausschalten des Gerätes während des Betriebs ist erneut auf die Taste „POWER“ zu drücken.

### Taste „MENÜ“

Die Taste „MENÜ“ zeigt drei zugängliche Betriebsprogramme des Gerätes an: „Mischen und Gefrieren“, „Gefrieren“ und „Mischen“. Das Drücken der Taste „MENÜ“ während des Betriebs der Eismaschine bewirkt die Rückkehr zum Auswahlbildschirm.

### Taste „TIME+“ (Zeitverlängerung)

Die Zeitspanne des Programms kann man durch Drücken der Taste „TIME+“ verlängern. Die Betriebszeit des Programms wird in Abständen von 1 Minute verlängert – die maximale Zeitspanne des Programms beträgt 60 Minuten.

### Taste „TIME-“ (Zeitverkürzung)

Die Zeitspanne des Programms kann man durch Drücken der Taste „TIME-“ verkürzen. Die Betriebszeit des Programms wird in Abständen von 1 Minute verkürzt – die minimale Zeitspanne des Programms beträgt 5 Minuten.

### Taste „START/PAUSE“ (Start/Pause)

DE

Die Taste „START/PAUSE“ beginnt den Betrieb des ausgewählten Programms. Wird die Taste während des Betriebs des Gerätes gedrückt, ist das Anhalten des aktiven Programms die Folge – um es erneut zu aktivieren, muss man wieder die Taste „START/PAUSE“ drücken. **Um Beschädigungen des Verdichters zu vermeiden, muss man vor dem erneuten Aktivieren des Programms mindestens 5 Minuten abwarten.** Hinweis: Wenn das Betriebsprogramm nicht innerhalb von 20 Minuten erneut aktiviert wird, dann schaltet sich das Gerät automatisch aus.

## Anzeige

Symbol	Beschreibung
	Mischen und Gefrieren
	Gefrieren
	Mischen

## Programm „MISCHEN UND GEFRIEREN“

Das Programm ist für die Eiszubereitung bestimmt. Die Standardeinstellung der Zeitspanne des Programms beträgt 60 Minuten und man kann sie mit Hilfe der Tasten „TIME+“ und „TIME-“ verändern.

## Programm „GEFRIEREN“

Das Programm dient zur Verlängerung der Gefrierzeit, wenn das zubereitete Eis keine entsprechende Kon-



sistenz aufweist. Die Standardeinstellung der Zeitdauer des Programms beträgt 10 Minuten und man kann sie mit Hilfe der Tasten „TIME+“ und „TIME-“ verändern.

## Programm „MISCHEN“

Das Programm ermöglicht das entsprechende Mischen der Bestandteile vor dem Gefrieren. Die Standardeinstellung der Zeitdauer des Programms beträgt 30 Minuten und man kann sie mit Hilfe der Tasten „TIME+“ und „TIME-“ verändern.

### Eiszubereitung

- Die Eismasse oder die Bestandteile zur Eiszubereitung sind auf eine Temperatur von 6–8 °C abzukühlen.
- Vor dem Vermischen der Bestandteile ist das Obst zu zerdrücken. Am Ende gibt man die kleinen Obststückchen hinzu.
- Keine zu große Menge an Alkohol verwenden, weil er die Gefrierzeit des Eises verlängert.
- Den Eisbehälter im Gerät unterbringen.
- Der Mischer ist in dem entsprechenden Aufsatz in der Mitte des Eisbehälters anzubringen.
- Die abgekühlten Bestandteile in den Eisbehälter legen. Den Behälter nicht mehr als bis zu ¾ des Volumeninhalts auffüllen, da während dem Gefrieren das Eis seine Neutralität erhöht.
- Den Behälter mit einem Deckel zudecken.
- Das Gerät an die Netzsteckdose anschließen und die Taste „POWER“ betätigen. Die Anzeige leuchtet für einen kurzen Moment in blau auf, zeigt den Wert „60:00“ sowie das blinkende Symbol des Standardprogramms „Mischen und Gefrieren“ an.
- Das Gerät ist jetzt betriebsbereit.
- Taste „MENÜ“ drücken und das entsprechende Betriebsprogramm auswählen, wobei man sich nach den Symbolen auf dem Display richten sollte.
- **HINWEIS:** Nach der Wahl des Programms kann man während des Funktionsbetriebs keine Änderungen mehr tätigen. Die Programme „Mischen und Gefrieren“ sowie „Mischen“ können angehalten und mit der Taste „START/PAUSE“ neu gestartet werden. Das Programm „Gefrieren“ kann man nicht anhalten.
- Die Taste „START/PAUSE“ drücken. Das Gerät beginnt mit dem Mischen der Bestandteile.
- Das Gerät zeigt auch die Zeit an, die bis zum Beenden des Programms verbleibt.
- Die Zeit für das Betriebsprogramm kann man mit den Tasten „TIME+“ und „TIME-“ in den Abständen von jeweils 1 Minute verändern, wobei die maximale Betriebszeit des Gerätes 60 Minuten beträgt.
- Nach Ablauf der festgelegten Zeit schaltet sich das Gerät automatisch aus und signalisiert das Betriebsende mit einem zehnfachen Tonsignal. Die Eismaschine zeigt 00:00 an.
- Wenn das Eis nicht innerhalb von 10 Minuten nach dem Signal für das Programmende herausgenommen wird, schaltet sich automatisch ein zusätzliches Gefrieren ein, um dem Schmelzen des Eises vorzubeugen.
- Die Funktion des automatischen Gefrierens wird mit einer niedrigen Temperatur im Behälter über eine Stunde aufrechterhalten.

DE

### Herausnehmen des Eises

- Vor der Herausnahme des Eises muss man das Gerät ausschalten (Taste „POWER“) und die Stromversorgungsleitung von der Netzsteckdose trennen.
- Den durchsichtigen Deckel abnehmen.
- Den Eisbehälter aus dem Gerät nehmen und vorsichtig den Mischer abnehmen.
- Das Eis in eine entsprechende Verpackung legen und dabei einen Löffel aus Kunststoff oder Holz verwenden. Zum Herausnehmen des Eises darf man keine scharfen bzw. scharfkantigen Werkzeuge verwenden, um den Behälter nicht zu beschädigen. Man empfiehlt den Einsatz des Spachtels aus Silikon.
- Das Gerät ist für die Zubereitung einer nächsten Portion von Eis sofort nach Beenden des vorhergehenden Programms bereit. Um die nächste Portion anzurichten, muss man erneut die Tätigkeiten, beginnend mit dem ersten Punkt am Anfang der Anleitung, ausführen.
- Hinweis: Nach der Zubereitung des Früchteeises oder Sorbets muss man den Eisbehälter sofort nach Beendigung des gegebenen Programms herausnehmen, das Eis in eine entsprechende Verpackung legen und im Gefrierfach zwecks vollständigen Gefrierens unterbringen. Im entgegengesetzten Fall



kann das Eis trotz scheinbaren Gefrierens nach Beendigung des Programms in der Mitte weiterhin weich sein.

## Reinigung und Wartung

- Vor der Reinigung muss man das Gerät ausschalten und den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Die Eismaschine nicht in Wasser eintauchen und auch nicht unter einem Wasserstrahl bzw. einer anderen Flüssigkeit reinigen.
- Für die Reinigung weder Abriebmittel noch ätzende Substanzen verwenden.
- Die herausnehmbaren Teile muss man mit warmen

- Wasser unter Zugabe eines milden Reinigungsmittels waschen. Diese Teile sind nicht in der Spülmaschine zu waschen. Den Eisbehälter darf man nicht in Wasser tauchen.
- Das Gehäuse des Verdichters ist mit einem feuchten Tuch abzureiben.
- Vor dem erneuten Montieren sind alle Teile des Gerätes sorgfältig abzureiben.

## Vorschriften:

### Allgemeine Informationen

Das folgende Kapitel stellt die allgemeinen Informationen bzgl. des Eiszubereitungsprozesses sowie einige grundlegende Vorschriften dar. Die Menge der Bestandteile muss man immer an das maximale Niveau des Behälterfüllstands anpassen. Das frische Eis enthält keine Konservierungsmittel und hat einen sehr appetitlichen Geruch, deshalb wird auch ihr Verzehr direkt nach der Zubereitung empfohlen. Das zu lange im Gefrierfach gelagerte Eis verliert seinen einzigartigen Geschmack. Über einen kurzen Zeitraum kann man es im Gefrierfach in einem entsprechenden Behälter mit Deckel lagern (das Eis bitte nicht in dem Behälter lagern, in dem es zubereitet wurde). Um das Eis über einen längeren Zeitraum zu lagern, muss man 20 g der Basiseismasse hinzugeben; im Ergebnis dessen werden sich im Eis keine Eisklumpchen bilden.

Die Bestandteile muss man vor ihrer Anordnung im Eisbehälter abkühlen. Ein längerer Kühlzeitraum für die Bestandteile verkürzt die Zubereitungszeit für das Eis (um ca. 30 Minuten). Zur Herstellung von Fruchteis sind ausschließlich reife Früchte zu verwenden. Die Obststücke oder ganze Früchte muss man am Ende des Gefrierprozesses hinzugeben. Für die Zubereitung der Masse sind ausschließlich frische Eier zu verwenden. Zur Eisherstellung kann man Sahne oder Milch verwenden. Eine größere Menge der Sahne bewirkt, dass das Eis sehr weich sein wird. Zucker kann man durch Milch, Sirup oder einen Süßstoff ersetzen (bei weichem Eis nicht empfehlenswert). Kuhmilch kann durch Sojamilch ersetzt werden. Wenn das Eis hart sein soll, muss

man die fertige Masse für 15-20 Minuten in das Gefrierfach stellen, und zwar vor dem Einstellen in den Eisbehälter, oder für das Gefrierprogramm eine längere Zeit einstellen.

**Geschmolzenes Eis erfordert den sofortigen Verbrauch und eignet sich nicht für ein weiteres Gefrieren.**

### SAHNEEIS

Für die Zubereitung von Sahneis werden Milch, Sahne, Eigelb, Zucker und einige andere Bestandteile benötigt. Durch das ständige Mischen beim Gefrieren wird das Eis flauschig und glatt.

### Hauptrezeptur für Vanilleeis

250 ml Milch  
300 ml Sahne  
1 Vanilleschote  
eine Prise Salz  
3 Eigelb  
3 Esslöffel Zucker

Milch und Sahne aufwärmen. Eine Vanilleschote aufschneiden, das Mark aus der Mitte herauskratzen und zum Rest der Bestandteile geben. Salz hinzugeben. Eigelb mit Zucker schlagen und langsam Milch hinzugeben. Die entstandene Masse bis auf eine Temperatur von 75°C erhitzen und ständig mischen, um dem Gerinnen der Eier vorzubeugen. Danach ist die Masse abzukühlen und im Gefrierfach unterzubringen. Die gefrorene Masse ist dann fertig für den Einsatz in der Eismaschine.

DE



## **WEICHES EIS**

Das sehr weiche und flauschige Eis wird aus Sahne, Eigelb und anderen Bestandteilen zubereitet. Das Eis wird außergewöhnlich weich und hat auf Grund des ständigen Mischens während des Gefrierens eine glatte Konsistenz. Das Programm darf nicht zu sehr verlängert werden, weil es kein langes Mischen in der Eismaschine erfordert.

### **Hauptrezeptur für weiches Vanilleeis**

375 ml Sahne  
aufgeschnittene Vanilleschote  
80 g Honig  
1 Eigelb  
1 ganzes Ei  
eine Prise Salz

Sahne mit der Vanilleschote und Honig kochen. Abkühlen und für einen Tag stehen lassen. Die übrigen Bestandteile vermischen, in den Eisbehälter gießen und in die Eismaschine einsetzen.

## **FRUCHTEIS**

Fruchteis besteht hauptsächlich aus zerdrückten Früchten, Zucker, Sahne oder Joghurt sowie Eiweiß. Damit das Eis eine entsprechend glatte Konsistenz hat, muss die Eismasse während des Gefrierens ständig gemischt werden. Für diesen Fall ist die Eismaschine ausgezeichnet geeignet.

### **Hauptrezeptur für Fruchteis**

300 g zerdrückte Früchte  
1 Esslöffel Zitronensaft  
75-100 g Zucker  
1 Esslöffel Eiweiß  
150 ml Sahne

Die zerdrückten Früchte mit Zucker und dem Zitronensaft vermischen. Das Eiweiß mit Sahne schlagen und Fruchtmasse hinzugeben. Alle Bestandteile genau vermischen und in den Eisbehälter legen, der dann in die Eismaschine eingesetzt wird. Wenn für die Zubereitung der Masse Früchte aus der Dose verwendet werden, dann ist die Zugabe einer zusätzlichen Portion Zucker nicht unbedingt notwendig.

## **SORBET**

Sorbet kann man aus fast allen Früchten oder Fruchtsäften zubereiten, z.B. aus Himbeeren, Morellen, Pfirsichen, Melonen, Kiwis usw. Sorbet muss während des Gefrierens ständig gemischt werden, damit keine Eisklumpen entstehen. Die Sorbets müssen nicht süß sein. Man kann auch einen Tomaten- oder Orangensorbet mit Campari als Beilage zubereiten. Eine Kugel Sorbet, gereicht im Glas, und mit Champagner begossen, das ist ein schmackhaftes und elegantes Dessert.

### **Hauptrezeptur für Sorbet**

600-700 ml Fruchtmasse oder Fruchtsaft  
75-100 g Zucker [in Abhängigkeit von den verwendeten Früchten]  
1-2 Esslöffel Eiweiß

Alle Bestandteile vermischen, in den Eisbehälter legen und in die Eismaschine einsetzen. Zu der Masse kann man auch noch einen Esslöffel Likör, Brandy oder anderen Alkohol hinzugießen. Wenn für die Zubereitung der Masse Früchte aus der Dose verwendet werden, besteht nicht die Notwendigkeit der Zugabe von Zucker.



---

## **Garantie**

Alle innerhalb von einem Jahr nach dem Kaufdatum festgestellten Defekte oder Mängel, die die Funktionalität des Gerätes beeinträchtigen, werden auf dem Wege der unentgeltlichen Reparatur bzw. des

Austausches unter der Voraussetzung beseitigt, dass das Gerät in einer der Bedienungsanleitung gemäßigen Art und Weise betrieben und gewartet wird und weder vorsätzlich vernichtet noch nicht bestimmungsgemäß genutzt wurde. Ihre Rechte aus den entsprechenden Gesetzen bleiben davon

unberührt. Eine in der Garantiefrist einzureichende Beanstandung hat die Angabe des Kaufortes und Kaufdatums und in der Anlage einen Kaufbeleg (z.B. Kassenzettel) zu enthalten.

Gemäß unserer Politik der ständigen Weiterentwicklung unserer Produkte behalten wir uns vor, Änderungen am Produkt, an seiner Verpackung und den dokumentierten technischen Daten ohne vorherige Ankündigung vorzunehmen.

---

## **Entsorgung und Umweltschutz**

Nach Beendigung seiner Lebensdauer ist das Gerät rechtmäßig und den jeweils geltenden Richtlinien entsprechend zu entsorgen.

Verpackungsmaterial, wie Kunststoffe bzw. Schachteln, in die entsprechenden Behälter geben.

DE



**Geachte klant,**

Hartelijk dank voor de aankoop van dit Hendi apparaat. Leest u deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig voordat u het apparaat gebruikt, dit om schade door verkeerd gebruik te voorkomen. Lees vooral de veiligheidsinstructies aandachtig door.

### **Veiligheidsinstructies**

- Onjuiste bediening en verkeerd gebruik van het apparaat kan ernstige schade aan het apparaat en verwonding van personen tot gevolg hebben.
- Het apparaat mag alleen worden gebruikt voor het doel waarvoor het werd ontworpen. De fabrikant aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid voor schade als gevolg van onjuiste bediening en verkeerd gebruik.
- Zorg dat het apparaat en de stekker niet met water of een andere vloeistof in aanraking komen. Mocht het apparaat onverhoop in het water vallen, trek dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat controleren door een erkend vakman. Niet-naleving hiervan kan levensgevaar opleveren.
- Probeer nooit zelf de behuizing van het apparaat te openen.
- Steek geen voorwerpen in de behuizing van het apparaat.
- Raak de stekker niet met natte of vochtige handen aan.
- Controleer stekker en snoer regelmatig op eventuele beschadiging. Indien stekker of snoer beschadigd is, laat het bij een erkend reparatiebedrijf repareren.
- Gebruik het apparaat niet nadat het is gevallen of op andere wijze beschadigd is. Laat het bij een erkend reparatiebedrijf controleren en zo nodig repareren.
- Probeer het apparaat niet zelf te repareren. Dit kan levensgevaar opleveren.
- Zorg dat het snoer niet met scherpe of hete voorwerpen in aanraking komt en houd het uit de buurt van open vuur. Als u de stekker uit het stopcontact wilt trekken, pak dan altijd de stekker zelf beet en trek nooit aan het snoer.
- Zorg dat niemand het snoer (of verlengsnoer)abusief kan lostrekken of erover kan struikelen.
- Houd het apparaat als u het gebruikt steeds in de gaten.
- Kinderen zien de gevaren van onjuist gebruik van elektrische apparaten niet. Laat kinderen daarom nooit zonder toezicht met huishoudelijke apparatuur werken.
- Trek altijd de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet wordt gebruikt en telkens voordat het wordt schoongemaakt.
- Gevaar! Zo lang de stekker in het stopcontact zit, staat het apparaat onder de netspanning.
- Schakel het apparaat uit voordat u de stekker uit het stopcontact trekt.
- Draag het apparaat nooit aan het snoer.
- Gebruik geen extra hulpmiddelen die niet bij het apparaat zijn meegeleverd.
- Sluit het apparaat alleen aan op een stopcontact met de op het typeplaatje aangegeven spanning en frequentie.
- Vermijd overbelasting.
- Schakel de apparatuur na gebruik uit door de stekker uit het stopcontact te verwijderen.
- Tijdens het bijvullen of schoonmaken altijd de stekker uit het stopcontact verwijderen.
- De elektrische installatie dient te voldoen aan de nationale en plaatselijk geldende voorschriften.
- Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met een verminderd fysiek, sensorisch of geestelijk vermogen, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij supervisie of instructie is gegeven betreffende het gebruik van het apparaat door een persoon welke verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

NL

### **Technische specificaties**

Vermogen: 150 W

Netspanning: 220–240V~

Frequentie: 50 Hz

Capaciteit: 1,5 liter

Max. vul inhoud: 1,000 ml

Afmetingen: 425x285x(H)262mm

Gewicht: 11.0 kg

Snoer lengte: 150 cm



## **Speciale veiligheidsinstructies**

- De ijsmachine is niet bedoeld voor gebruik met een externe tijdschakelaar of afstandsbediening.
- Reinig de onderdelen van het apparaat nooit in afwasmachines, maar alleen in warm zeepsop.
- Dit apparaat is alleen bedoeld voor gebruik binnenhuizen; in keukens en kantines e.d.
- Rol het snoer volledig uit.
- Vul de ijsbak nooit voorbij het maximum (¾ vol). Het ijs zal namelijk uitzetten wanneer het bevoren wordt.
- Plaats ingrediënten altijd in de ijsbak, nooit direct in de uitsparing in de behuizing.
- Steek geen vingers of voorwerpen in de ijsbak tijdens gebruik, risico op verwonding.
- Gebruik het apparaat alleen wanneer alle onderdelen juist geplaatst zijn.
- Zorg er voor dat tijdens bedrijf de ventilatieopeningen in de behuizing niet afgedekt of verstopt zijn.
- Gebruik het apparaat nooit zonder de ijsbak.
- Gebruik het apparaat alleen met origineel meegeleverde onderdelen en accessoires.
- Gebruik geen scherpe en/of metalen voorwerpen om de ijsbak te legen. Gebruik alleen kunststoffen of houten lepels of spatels.

## **Voorbereiding op het eerste gebruik**

- Reinig alle verwijderbare onderdelen met warm water.
- Plaats het apparaat op een droge en vlakke ondergrond.
- Reinig de behuizing en de uitsparing daarin met een vochtige doek.

## **Het bedieningspaneel**



NL

### **'POWER' knop**

Terwijl de stekker in de contactdoos zit staat het apparaat in de stand-by modus. Het scherm toont "00". Druk op de "POWER" knop om het apparaat in te schakelen. Het scherm wordt dan verlicht en toont "60:00". Op deze knop drukken terwijl het apparaat in bedrijf is schakelt het apparaat uit.

### **'MENU' knop**

Met deze knop kan gekozen worden voor 1 van de 3 programma's "Ice cream", "Mixing only" of "Cooling only". Op deze knop drukken terwijl het apparaat in bedrijf is brengt het apparaat terug naar de beginstand.

### **'TIME+' knop**

Deze knop verhoogt de duur van een programma met stappen van 1 minuut. Het maximum is 60 minuten.

### **'TIME-' knop**

Deze knop vermindert de duur van een programma met stappen van 1 minuut. Het minimum is 5 minuten.

### **'START/PAUSE' knop**

Deze knop start het gekozen programma. Druk nogmaals op deze knop om het lopende programma te onderbreken, en druk weer om het programma te hervatten. **Wacht 5 minuten na het onderbreken van een programma alvorens deze te hervatten, anders kan de compressor beschadigd worden.**

Als een onderbroken programma niet binnen 20 minuten hervat wordt, dan schakelt het apparaat zichzelf automatisch uit.



## Het scherm

Symbool	Tekst
	Ice Cream
	Cooling only
	Mixing only

### 'ICE CREAM' programma

Dit programma is bedoeld om ijs te maken. De standaard instelling is 60 minuten en kan worden aangepast met de "TIME+" en "TIME-" knoppen.

### 'COOLING ONLY' programma

Als het ijs niet de gewenste consistentie bereikt kan de vriestijd verlengd worden met dit programma. De standaard instelling is 30 minuten en kan worden aangepast met de "TIME+" en "TIME-" knoppen.

### 'MIXING ONLY' programma

Als de ingrediënten extra grondig gemengd moeten worden voordat het invriezen begint kan dat met dit programma. De standaard instelling is 10 minuten en kan worden aangepast met de "TIME+" en "TIME-" knoppen.

## IJs maken

- NL
- Koel het te gebruiken mengsel of de ingrediënten naar 6 tot 8°C
  - Pureer fruit kort voor het mengen, en voeg stukjes fruit pas vlak voor het einde toe.
  - Gebruik alcohol met mate omdat dit de vries tijd verlengt.
  - Plaats de ijsbak in de daarvoor bedoelde uitsparing in de behuizing.
  - Plaats de mengschoep op de koppeling onderin de ijsbak.
  - Vul de ijsbak met de gekoelde ingrediënten. Vul de ijsbak nooit verder dan ¾ vol omdat het ijs zal uitzetten tijdens de bereiding.
  - Plaats het deksel op de ijsbak.
  - Plug de stekker in een contactdoos en schakel het apparaat in met de "POWER" knop. Het scherm wordt kort verlicht en toont "60:00". Het symbool van het standaard "ICE CREAM" programma knippert.
  - Het apparaat is nu klaar voor gebruik.
  - Nu kan het gewenste programma gekozen worden met de "MENU" knop. Het geselecteerde programma wordt aangegeven door het betreffende symbool.
  - **Belangrijk: de keuze voor een bepaald programma kan niet gewijzigd worden terwijl het programma loopt.** De "ICE CREAM" en "MIXING ONLY" programma's kunnen onderbroken en weer hervat worden met de "START/PAUSE" knop. Het "COOLING ONLY" programma kan niet onderbroken worden.
  - Druk op de "START/PAUSE" knop, het apparaat begint ingrediënten te mengen.
  - De resterende tijd wordt weergegeven op het scherm.
  - De resterende tijd van het lopende programma kan aangepast worden met de "TIME+" en "TIME-" knoppen, in stappen van 1 minuut.
  - Nadat de ingestelde tijd verstrekken is zal het apparaat zichzelf uitschakelen. Er klinkt dan 10 maal een pieptoon. Het scherm toont "0:00".
  - Als de ijsbak niet binnen 10 minuten na afloop van het programma verwijderd wordt, dan zal het apparaat automatisch het "FREEZE ONLY" programma starten om te voorkomen dat het ijs smelt.
  - Het automatisch gestarte "FREEZE ONLY" programma blijft maximaal 1 uur actief.



## IJs verwijderen

- Schakel eerst het apparaat uit met de "POWER" knop en haal de stekker uit de contactdoos.
- Verwijder het transparante deksel.
- Neem de ijskom uit het apparaat en verwijder voorzichtig de mengschoep.
- Verplaats het ijs naar een geschikte houder. Gebruik geen scherpe of puntige voorwerpen; gebruik wel een lepel of spatel van hout of plastic. Wij raden het gebruik van een siliconen deegschraper aan.
- Naar wens kan nu het proces herhaald worden om meer ijs te maken.
- Tip: Sorbetijs of fruit ijs kan van binnen zacht blijven terwijl het oppervlak goed bevoren lijkt. Wanneer deze soorten ijs bereid worden is het raadzaam om direct na afloop van het programma het ijs naar een diepvriesbak te verplaatsen en deze in de diepvriezer verder te laten invriezen.

## Reiniging en onderhoud

- Voor het begin van de reiniging het apparaat uitschakelen en de stekker uit de contactdoos verwijderen.
- Reinig het apparaat nooit met stromend water of door het onder te dompelen in water of andere vloeistoffen. Het is van cruciaal belang de motor en compressor droog te houden.
- Gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen.
- De verwijderbare delen kunnen gereinigd worden met warm water met een mild afwasmiddel. Geen enkel deel is geschikt voor vaatwasmachines. Dompel de ijskom niet onder in water.
- Veeg de behuizing schoon met een vochtige doek.
- Droog alle delen af met een zachte doek voordat zij weer teruggeplaatst worden.

## Recepten:

### Algemene informatie

In het volgende hoofdstuk vindt u algemene informatie voor de bereiding van ijs en een paar basisrecepten. Stel waar nodig s.v.p. de hoeveelheden bij om de maximale capaciteit van de ijskom niet te overschrijden. Het ijs zal het beste smaken terwijl het vers is. Vers ijs bevat geen conserveringsmiddelen en hoort direct geconsumeerd te worden. Het ijs zal smaak en kwaliteit verliezen als het te lang bewaard wordt. Bewaar ijs niet in de ijskom maar in een geschikte diepvriesbak met deksel. Vers ijs kan zo een korte tijd worden bewaard. Als het ijs langer moet worden bewaard, voeg er dan 20g ijsmengsel aan toe om de vorming van grote kristallen te voorkomen.

Voordat ingrediënten de ijskom in gaan moeten zijn goed gekoeld worden. Hoe kouder de ingrediënten,

hoe korter de bereidingstijd van het ijs (ongeveer 30 minuten). Gebruik alleen rijp fruit voor vruchtenijs. Stukken fruit of bessen pas tegen het einde van de bereiding toevoegen. Gebruik alleen kakelverse eieren. Melk kan vervangen worden door room of andersom. Hoe meer room wordt gebruikt hoe zachter het ijs zal zijn. Suiker kan vervangen worden door honing, stroop of zoetstoffen (behalve bij softijs). Melk kan vervangen worden door soyamelk. Hard ijs kan gemaakt worden door het ijsmengsel 15 tot 30 minuten in de vriezer te plaatsen alvorens het in de ijskom te doen, of door een langer vriesprogramma in te stellen.

### Gesmolten ijs moet direct worden gebruikt en mag niet opnieuw ingevroren worden.



## ROOMIJS

Roomijs wordt gemaakt met melk, room, eidooier, suiker en andere ingrediënten. Het wordt zacht en romig door het continu roeren tijdens het bevriezen.

### Basis recept vanille roomijs

250 ml melk  
300 ml room  
1 vanille peul  
1 snufje zout  
3 eierdooiers  
3 eetlepels suiker

Verhit de melk en de room, snij de vanille peul open en voeg de pulp daaruit toe, samen met een snufje zout. Klop de eierdooiers op met suiker en voeg langzaam de warme melk toe. Verhit het mengsel tot 75°C terwijl het continu wordt geroerd om te voorkomen dat de eierdooiers stollen. Koel het ijs-mengsel grondig in de koelkast en bereid later het ijs met de ijsmachine.

## SOFTIJS

Softijs wordt gemaakt van room, eidooier en andere ingrediënten. Het wordt zacht en romig door het continu roeren tijdens het bevriezen. Maak het programma niet te lang, softijs heeft niet veel tijd in de machine nodig.

### Basis recept vanille softijs

375 ml room  
1/2 vanille peul  
80g honing  
1 eidooier  
1 heel ei  
1 snufje zout

Meng en verhit de room, vanille en honing een dag tevoren en laat het afkoelen. Meng alle ingrediënten en bereid het ijs met de ijsmachine.

## VRUCHTENIJS

Vruchtenijs bestaat voornamelijk uit gepureerd fruit met suiker, room of yoghurt en eiwit. Om vruchtenijs romig te houden moet het geroerd worden tijdens bevriezing, bijvoorbeeld met een ijsmachine.

Cook cream, vanilla pod and honey the day before and let it cool down. Mix all ingredients and prepare ice cream in the ice cream maker.

### Basis recept vruchtenijs

300g fruit puree  
1 eetlepel citroensap  
75-100g suiker  
1 eetlepel eiwit  
150ml room

Meng de vruchten puree met suiker en citroensap. Klop het eiwit op met de room en voeg het toe aan de vruchten puree. Meng alle ingrediënten, koel hen grondig, en bereid het ijs met de ijsmachine. Bij gebruik van fruit uit blik kan er minder suiker nodig zijn.

NL

## SORBETIJS

Sorbetijs kan gemaakt worden van allerlei soorten fruit of vruchtensappen zoals frambozen, abrikozen, perziken, meloenen, kiwi's etc. Sorbetijs moet constant geroerd worden tijdens de bereiding om de vorming van grote ijskristallen te voorkomen. Sorbetijs hoeft niet altijd zoet te zijn; bijvoorbeeld bolletjes sorbet van tomaten of Campari-sinaasappel zijn mogelijke bijzondere voorgerechten. Om nog maar te zwijgen van het genot van een bolletje sorbetijs geserveerd in een glas champagne.

### Basis sorbetijs recept

600-700ml fruit puree / vruchtensap  
75-100g suiker (afhankelijk van het sort fruit)  
1-2 eetlepels eiwit

Meng alle ingrediënten en bereid het ijs met de ijsmachine. Naar smaak kan 1 eetlepel likeur zoals cognac e.d. worden toegevoegd. Bij gebruik van fruit uit blik kan er minder suiker nodig zijn.



## **Garantie**

Elk defect waardoor de werking van het apparaat nadelig wordt beïnvloed dat zich binnen één jaar na aankoop van het apparaat voordoet, wordt gratis hersteld door reparatie of vervanging, mits het apparaat conform de instructies is gebruikt en onderhouden en niet op enigerlei wijze verkeerd is behandeld of misbruikt. Dit laat onverlet uw bij wet bepaalde rechten. Als de garantie van kracht is, vermeld dan waar en wanneer u het apparaat hebt gekocht en sluit een aankoopbewijs bij [bijv. kassabon of factuur].

## **Afdanken & Milieu**

Aan het einde van de levensduur, het apparaat af- danken volgens de op dat moment geldende voor- schriften en richtlijnen.

Gezien ons streven naar voortdurende verdere productontwikkeling behouden wij ons het recht voor, zonder voorafgaande kennisgeving wijzigingen aan te brengen aan product, verpakking en documentatie.

NL



Szanowny Kliencie,

Dziękujemy za zakup urządzenia firmy Hendi. Prosimy o uważne zapoznanie się z niniejszą instrukcją przed podłączeniem urządzenia, aby uniknąć uszkodzeń spowodowanych niewłaściwą obsługą. Należy zwrócić szczególną uwagę na zasady bezpieczeństwa.

### Zasady bezpieczeństwa

- Nieprawidłowa obsługa i niewłaściwe użytkowanie mogą spowodować poważne uszkodzenie urządzenia lub zranienie osób.
- Urządzenie należy stosować wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprawidłową obsługą i niewłaściwym użytkowaniem urządzenia.
- W czasie użytkowania zabezpiecz urządzenie i wtyczkę kabla zasilającego przed kontaktem z wodą lub innymi płynami. W mało prawdopodobnym przypadku zanurzenia urządzenia w wodzie, należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę z kontaktu, a następnie zlecić kontrolę urządzenia specjalicie. Nieprzestrzeganie tej instrukcji może spowodować zagrożenie życia.
- Nigdy nie otwieraj samodzielnie obudowy urządzenia.
- Nie wtykaj żadnych przedmiotów w obudowę urządzenia.
- Nie dotykaj wtyczki kabla zasilającego wilgotnymi rękami.
- Regularnie kontroluj stan wtyczki i kabla. W przypadku wykrycia uszkodzenia wtyczki lub kabla, zleć naprawę w wyspecjalizowanym punkcie naprawczym.
- W przypadku, gdy urządzenie spadnie lub ulegnie uszkodzeniu w inny sposób, przed dalszym użytkowaniem zawsze zleć przeprowadzenie kontroli i ewentualną naprawę w wyspecjalizowanym punkcie naprawczym.
- Nigdy nie naprawiaj urządzenia samodzielnie może to spowodować zagrożenie życia.
- Chroń kabel zasilający przed kontaktem z ostrymi lub gorącymi przedmiotami i chroń go przed otwartym ogniem. Jeżeli chcesz odłączyć urządzenie z kontaktu, zawsze chwytaj za wtyczkę, nigdy nie ciągnij za kabel.
- Zabezpiecz kabel (lub przedłużacz), aby nikt przez myłkę nie wyciągnął go z kontaktu ani się o niego nie potknął.
- Kontroluj funkcjonowanie urządzenia w czasie użytkowania.
- Dzieci nie uświadamiają sobie zagrożeń, jakie może spowodować użytkowanie urządzeń elektrycznych. Nigdy nie pozwalaj dzieciom poślugiwać się elektrycznymi urządzeniami gospodarstwa domowego bez nadzoru.
- Gdy urządzenie nie jest użytkowane oraz zawsze przed czyszczeniem odłącz je od źródła zasilania, wyciągając wtyczkę z kontaktu.
- Uwaga! Jeżeli wtyczka kabla zasilającego jest podłączona do kontaktu, urządzenie cały czas pozostaje pod napięciem.
- Wyłącz urządzenie, zanim wyciągniesz wtyczkę z kontaktu.
- Nigdy nie przenoś urządzenia za kabel zasilający.
- Nie używaj akcesoriów innych niż dostarczone z urządzeniem.
- Urządzenie można podłączać wyłącznie do gniazda o natężeniu i częstotliwości zgodnej z danymi znajdującymi się na tabliczce znamionowej.
- Unikaj przeciążenia.
- Po użyciu wyłącz urządzenie wyjmując wtyczkę z gniazda.
- Przed napętaniem lub czyszczeniem zawsze należy wyjmować wtyczkę z gniazda.
- Instalacja elektryczna musi odpowiadać krajowym i lokalnym przepisom.
- Z urządzeniem nie mogą korzystać osoby (także dzieci), u których stwierdzono ostabione zdolności fizyczne, sensoryczne lub umysłowe, albo którym brakuje odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, chyba że odbywa się to pod nadzorem lub zgodnie z instrukcjami osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.



## Dane techniczne

Pobór mocy: 150 W  
Zasilanie: 220–240V~  
Częstotliwość: 50 Hz  
Pojemność: 1,5 litra

Maksymalne wypełnienie pojemnika: 1,000 ml  
Wymiary: 425x285x(wys.)262mm  
Waga: 11,0 kg  
Długość kabla zasilającego: 150 cm

## Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa

- Do obsługi maszyny do lodów nie należy używać zewnętrznego zegara lub oddzielnego pilota.
- Poszczególnych części urządzenia nie należy myć w zmywarce. Czyścić ręcznie w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego detergentu.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego lub podobnego w kuchniach dla personelu, pomieszczeniach socjalnych w biurach lub innych miejscach pracy.
- Przed użyciem urządzenia należy w pełni rozwinąć kabel zasilający.
- Nie należy przekraczać granicy maksymalnego wypełnienia pojemnika na lody (3/4 pojemności) – lody zwiększą swoją obojętność podczas mrożenia.
- Składniki należy włożyć do pojemnika na lody przed umieszczeniem go w urządzeniu. Nie wkładać składników przez otwór w obudowie sprężarki.
- Podczas pracy urządzenia w pojemniku nie należy umieszczać żadnych narzędzi ani sztućców, jak również nie wkładać do środka palców – istnieje ryzyko obrażeń.
- Przed użyciem należy upewnić się, że wszystkie części urządzenia zostały poprawnie zamontowane.
- Nie zakrywać otworów wentylacyjnych obudowy sprężarki oraz silnika podczas pracy urządzenia.
- Podczas pracy urządzenia pojemnik na lody musi zawsze znajdować się w środku.
- Maszyna nie powinna być używana z akcesoriami innych urządzeń lub innych marek.
- Do wyjmowania lodów z pojemnika należy używać plastikowych lub drewnianych tyzek bądź łyptatek – nie stosować ostrzych narzędzi.

## Przygotowanie sprzętu przed pierwszym użyciem:

- Wszystkie wyjmowane części należy przepłukać ciepłą wodą.
- Obudowę oraz otwór na pojemnik do lody przetrzeć wilgotną (dobrze wyżetą) szmatką.
- Urządzenie ustawić na suchej, równej powierzchni.

PL



## Panel kontrolny



PL

### Przycisk „POWER” (Włączenie)

Po podłączeniu maszyny do lodów do gniazdka, urządzenie znajduje się w trybie czuwania. Na wyświetlaczu pojawia się wartość „00”. By włączyć urządzenie, należy wcisnąć przycisk „POWER”: ekran podświetli się pokazując czas „60:00”. By wyłączyć urządzenie podczas pracy, należy ponownie wcisnąć przycisk „POWER”.

### Przycisk „MENU”

Przycisk „MENU” wyświetla trzy dostępne programy pracy urządzenia: „Mieszanie i mrożenie”, „Mrożenie” oraz „Mieszanie”. Wciśnięcie przycisku „MENU” podczas pracy maszyny spowoduje powrót to ekranu wyboru.

### Przycisk „TIME+” (Wydłużenie czasu)

Czas trwania programu można wydłużyć wciskając przycisk „TIME+”. Czas pracy programu będzie wydłużany w odstępach jednominutowych – maksymalny czas trwania programu wynosi 60 minut.

### Przycisk „TIME-” (Skrócenie czasu)

Czas trwania programu można skrócić wciskając przycisk „TIME-”. Czas pracy programu będzie skracany w odstępach jednominutowych – minimalny czas trwania programu wynosi 5 minut.

### Przycisk „START/PAUSE” (Start/Przerwa)

Przycisk „START/PAUSE” rozpoczyna pracę wybranego programu. Wciśnięcie przycisku podczas pracy urządzenia zatrzymuje działający program – by go wznowić, należy ponownie wcisnąć przycisk „START/PAUSE”. **Aby uniknąć uszkodzenia sprężarki, przed wznowieniem programu należy odczekać przynajmniej 5 minut.** Uwaga: Jeśli program pracy nie zostanie wznowiony w ciągu 20 minut, urządzenie wyłączy się automatycznie.

## Wyświetlacz

Symbol	Opis
	Mieszanie i mrożenie
	Mrożenie
	Mieszanie

### Program „MIESZANIE I MROŻENIE”

Program przeznaczony do przygotowywania lodów. Domyślne ustawienie czasu pracy programu wynosi 60 minut i można je zmieniać za pomocą przycisków „TIME+” i „TIME-”.

### Program „MROŻENIE”

Program służy do przedłużenia czasu mrożenia, jeśli przygotowane lody nie mają odpowiedniej konsystencji. Domyślne ustawienie czasu pracy programu wynosi 30 minut i można je zmieniać za pomocą przycisków przyciskami „TIME+” i „TIME-”.



## Program „MIESZANIE”

Program umożliwia odpowiednie zmieszanie składników przed rozpoczęciem mrożenia. Domyślne ustawienie czasu pracy programu wynosi 10 minut i można je zmieniać za pomocą przycisków „TIME+” i „TIME-”.

### Przygotowywanie lodów

- Masę lodową lub składniki do przygotowania lodów schłodzić do temperatury 6–8 °C.
- Przed wymieszaniem składników rozgnieść owoce. Na koniec dodać niewielkie kawałki owoców.
- Nie używać zbyt dużej ilości alkoholu, ponieważ wydłuża on czas mrożenia lodów.
- Pojemnik na lody umieścić w urządzeniu.
- Mieszadło umieścić w odpowiedniej nasadce pośrodku pojemnika na lody.
- Schłodzone składniki umieścić w pojemniku na lody. Pojemnika nie należy wypełniać powyżej  $\frac{3}{4}$  jego pojemności, ponieważ lody zwiększą swoją obojętność podczas mrożenia.
- Zakryć pojemnik pokrywą.
- Podłączyć urządzenie do gniazdko i uruchomić (przycisk „POWER”). Wyświetlacz na krótką chwilę podświetli się na niebiesko i pokaże wartość „60:00” oraz migający symbol programu domyślnego „Mieszanie i mrożenie”.
- Urządzenie jest gotowe do użycia.
- Wcisnąć przycisk „MENU” i wybrać odpowiedni program pracy, kierując się symbolami na wyświetlaczu.
- UWAGA: Po wybraniu programu nie można dokonać jego zmiany podczas pracy urządzenia. Programy „Mieszkanie i mrożenie” oraz „Mieszanie” mogą być zatrzymane i wznowione za pomocą przycisku „START/PAUSE”. Program „Mrożenie” nie może zostać zatrzymany.
- Wcisnąć przycisk „START/PAUSE”. Urządzenie rozpoczęcie mieszanie składników.
- Urządzenie wyświetla czas pozostały do zakończenia programu.
- Czas pracy programu można zmienić za pomocą przycisków „TIME+” i „TIME-” w odstępach 1 minutowych, przy czym maksymalny czas pracy urządzenia wynosi 60 minut.
- Po upływie wyznaczonego czasu urządzenie automatycznie wyłączy się i zasygnalizuje koniec pracy dziesięciokrotnym sygnałem dźwiękowym. Maszyna wyświetli czas 00:00.
- Jeśli lody nie zostaną wyjęte w ciągu 10 minut po sygnale zakończenia programu, automatycznie wyłączy się dodatkowe mrożenie zapobiegające rozpuszczeniu lodów.
- Funkcja automatycznego mrożenia utrzymywać będzie niską temperaturę w pojemniku przez jedną godzinę.

### Wyjmowanie lodów

- Przed wyjęciem lodów należy wyłączyć urządzenie (przycisk „POWER” ) i odłączyć kabel zasilający z gniazdką.
- Zdjąć przezroczystą pokrywę.
- Wyjąć pojemnik na lody z urządzenia i ostrożnie zdjąć mieszadło.
- Przełożyć lody do odpowiedniego opakowania używając plastikowej lub drewnianej łyżki. Do wyjmowania lodów nie używać ostrych lub ostro zakończonych narzędzi, aby nie uszkodzić pojemnika. Zaleca się używanie silikonowej łyżki.
- Urządzenie jest gotowe do przygotowania kolejnej porcji lodów natychmiast po zakończeniu poprzedniego programu. W celu przyrządzenia kolejnej porcji należy ponownie czynności poczawszy od punktu pierwszego na początku instrukcji.
- Wskazówka: Po przygotowaniu lodów owocowych lub sorbetu pojemnik na lody należy wyjąć natychmiast po zakończeniu danego programu, przełożyć lody do odpowiedniego opakowania i umieścić w zamrażalniku w celu całkowitego zamrożenia. W przeciwnym razie po zakończeniu programu, mimo pozornego zamrożenia, lody mogą być nadal miękkie w środku.



## Czyszczenie i konserwacja

- Przed czyszczeniem należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Nie zanurzać maszyny w wodzie, nie czyścić pod strumieniem wody lub innego płynu. Silnik oraz sprężarka nie mogą wejść w bezpośredni kontakt z wodą.
- Do czyszczenia nie używać środków ściernych ani substancji żrących.
- Części wyjmowane należy myć ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego środka czyszczącego. Części tych nie należy myć w zmywarce. Pojemnika na lody nie należy zanurzać w wodzie.
- Obudowę sprężarki przecierać wilgotną szmatką.
- Przed ponownym zamontowaniem starannie wytrzeć wszystkie części urządzenia.

## Przepisy:

### Informacje ogólne

Poniższy rozdział przedstawia ogólne informacje dotyczące procesu przygotowania lodów oraz kilka podstawowych przepisów na lody. Ilość składników należy zawsze dostosować do maksymalnego poziomu wypełnienia pojemnika. Świeże lody nie zawierają żadnych konserwantów i mają najbardziej apetyczny zapach, dlatego też zaleca się ich podawanie bezpośrednio po przygotowaniu. Lody przechowywane zbyt długo w zamrażalniku tracą swój unikalny smak. Przez krótki okres czasu można je przechowywać w zamrażalniku w odpowiednim pojemniku do przechowywania z pokrywką [nie należy przechowywać lodów w pojemniku na lody służącym do przygotowania lodów]. Aby przechowywania lodów przez dłuższy okres czasu, należy dodać 20 g lodowej masy bazowej, dzięki czemu w lodach nie będą się formować grudki lodu.

Składniki należy schłodzić przed umieszczeniem ich w pojemniku na lody. Dłuższy okres schładzania składników skróci czas przygotowywania lodów [ok. 30 minut]. Do przyrządzania lodów owocowych należy używać wyłącznie dojrzałych owoców. Kawałki owoców lub całe owoce należy dodawać na końcu procesu mrożenia. Do przygotowania masy należy używać wyłącznie świeżych jaj. Do sporządzenia lodów można wykorzystać śmietanę lub mleko. Większa ilość śmietany spowoduje, że lody będą bardziej miękkie. Cukier można zastąpić mlekiem, syropem lub stodzikiem [nie zalecane w przypadku miękkich lodów]. Mleko krowie można zastąpić mlekiem sojowym. Jeśli lody mają być twarde, gotową masę należy wstawić do zamrażalnika na 15-20 minut przed umieszczeniem w pojemniku na lody lub ustawić dłuższy czas programu mrożenia.

**Lody rozpuszczone wymagają natychmiastowego spożycia i nie nadają się do kolejnego zamrażania.**

### LODY ŚMIETANKOWE

Lody śmietankowe przyrządza się z mleka, śmietany, żółtek jaj, cukru oraz kilku innych składników. Lody stają się puszyste i gładkie dzięki ciągtemu mieszaniu podczas zamrażania.

### Podstawowy przepis na lody waniliowe

250 ml mleka  
300 ml śmietany  
1 laska wanilii  
szczypta soli  
3 żółtka  
3 łyżki stołowe cukru

Mleko i śmietanę podgrzać. Rozciąć laskę waniliową, zeskrubać ziarenka ze środka i dodać do reszty składników. Dodać sól. Żółtka ubić z cukrem i powoli dodać mleko. Powstałą masę podgrzać do temperatury 75°C, stale mieszając, aby zapobiec ścinaniu się jajek. Następnie ostudzić masę i umieścić w zamrażalniku. Zmrożona masa jest gotowa do umieszczenia w maszynie.

### MIĘKKIE LODY

Najbardziej miękkie i puszyste lody przygotowuje się ze śmietany, żółtek i kilku innych składników. Lody stają się wyjątkowo miękkie i mają gładką konsystencję dzięki ciągtemu mieszaniu podczas zamrażania. Programu nie należy zbytnio wydłużać, ponieważ lody nie wymagają długiego mieszania w maszynie.



### **Podstawowy przepis na miękkie lody waniliowe**

375 ml śmietany

Rozcięta laska wanilii

80 g miodu

1 żółtka

1 całe jajko

szczypta soli

Zagotować śmietanę z laską wanilii i miodem.

Pozostawić do wystudzenia i odstawić na jeden dzień. Wymieszać pozostałe składniki, włać do pojemnika na lody i umieścić w maszynie do lodów.

### **LODY OWOCOWE**

Lody owocowe składają się głównie z rozgniecionych owoców, cukru, śmietany lub jogurtu oraz białka. Aby lody miały odpowiednio gładką konsystencję, masa lodowa musi być stale mieszana podczas zamrażania. W tym przypadku doskonale sprawdza się maszyna do lodów.

### **Podstawowy przepis na lody owocowe**

300 g rozgniecionych owoców

1 łyżka stołowa soku z cytryny

75-100 g cukru

1 łyżka stołowa białka

150 ml śmietany

Rozgniecone owoce wymieszać z cukrem i sokiem z cytryny. Białka ubić ze śmietaną i dodać do masy owocowej. Wszystkie składniki dokładnie wymieszać i umieścić w pojemniku na lody, po czym włożyć do maszyny. Jeśli do przygotowania masy używane są owoce z puszki, dodanie dodatkowej porcji cukru może nie być konieczne.

### **SORBET**

Sorbet można przyrządać z niemal wszystkich owoców lub soków owocowych, np. z malin, moreli, brzoskwiń, melona, kiwi itd. Sorbet musi być stale mieszany podczas zamrażania, aby nie doprowadzić do powstania lodowych grudek. Sorbety nie muszą być słodkie. Można przyrządzić sorbet pomidorowy lub pomarańczowy z Campari jako przystawka. Kulka sorbetu podana w kieliszku i zalana szampanem to pomysł na pyszny i elegancki deser.

### **Podstawowy przepis na sorbet**

600-700 ml masy owocowej lub soku z owoców

75-100 g cukru (w zależności od użytych owoców)

1-2 łyżki stołowe białek jaj

Wszystkie składniki wymieszać, przełożyć do pojemnika na lody i umieścić w maszynie. Do masy można dodać jedną łyżkę likieru, brandy lub innego alkoholu. Jeśli do przygotowania masy używane są owoce z puszek, nie ma konieczności dodawania cukru.

### **Gwarancja**

Każda wada bądź usterka powodująca niewłaściwe funkcjonowanie urządzenia, która ujawni się w ciągu jednego roku od daty zakupu, zostanie bezpłatnie usunięta lub urządzenie zostanie wymienione na nowe, o ile było użytkowane i konserwowane zgodnie z instrukcją obsługi i nie było wykorzystywane w niewłaściwy sposób lub niezgodnie z przeznaczeniem. Postanowienie to w żadnej mierze nie narusza innych praw użytkownika wynikających z przepi-

sów prawa. W przypadku zgłoszenia urządzenia do naprawy lub wymiany w ramach gwarancji należy podać miejsce i datę zakupu urządzenia i dołączyć dowód zakupu (np. paragon).

Zgodnie z naszą polityką ciągłego doskonalenia wyrobów zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania bez uprzedzenia zmian w wyrobie, opakowaniu oraz danych technicznych podawanych w dokumentacji.

### **Wycofanie z użytkowania i ochrona środowiska**

Urządzenie zużyte i wycofane z użytkowania należy zutylizować zgodnie z przepisami i wytycznymi obowiązującymi w momencie wycofania urządzenia.

Materiały opakowaniowe, jak tworzywa sztuczne i pudła, należy umieszczać w pojemnikach na odpady właściwych dla rodzaju materiału.



Cher client,

Merci d'avoir acheté cet appareil de Hendi. Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant de brancher l'appareil afin d'éviter tout endommagement pour cause d'usage abusif. Veuillez notamment lire les consignes de sécurité avec la plus grande attention.

### Règles de sécurité

- L'utilisation abusive et le maniement incorrect de l'appareil peuvent entraîner une grave détérioration de l'appareil ou provoquer des blessures.
- L'appareil doit être utilisé uniquement pour le but il a été conçu. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommage consécutif à un usage abusif ou un maniement incorrect.
- Veillez à tenir l'appareil et la prise électrique hors de portée de l'eau ou de tout autre liquide. Si malencontreusement l'appareil tombe dans l'eau, débranchez immédiatement la prise électrique et faites contrôler l'appareil par un réparateur agréé. La non-observation de cette consigne entraîne un risque d'accident mortel.
- Ne tentez jamais de démonter vous-même le bâti de l'appareil.
- N'enfoncez aucun objet dans la carcasse de l'appareil.
- Ne touchez pas la prise avec les mains mouillées ou humides.
- Contrôlez régulièrement la prise électrique et le cordon pour détecter toute éventuelle détérioration. Si la prise ou le cordon est endommagé, confiez la réparation à un réparateur agréé.
- N'utilisez pas l'appareil si celui-ci est tombé ou s'il a subi un choc pour toute autre raison. Dans ce cas, faites contrôler l'appareil par un réparateur agréé à qui vous confierez la réparation le cas échéant.
- Ne tentez pas de réparer vous-même l'appareil. Cela présente un risque d'accident mortel.
- Veillez à tenir le cordon électrique éloigné de tout objet coupant ou chaud et à l'écart des flammes. Pour débrancher la prise électrique, saisissez toujours la prise et ne tirez jamais directement sur le cordon.
- Veillez à disposer le cordon électrique (ou la rallonge) de sorte que l'appareil ne puisse pas être débranché accidentellement et que personne ne trébuche sur le cordon.
- Surveillez continuellement l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement.
- Les enfants n'ont pas conscience de l'usage incorrect des appareils électriques. Pour cette raison, ne laissez jamais les enfants utiliser des appareils ménagers sans surveillance.
- Débranchez toujours la prise électrique lorsque l'appareil n'est pas utilisé et lors de son nettoyage.
- Danger ! Tant que la prise électrique est branchée, l'appareil demeure sous tension.
- Arrêtez l'appareil avant de débrancher la prise électrique.
- Ne portez jamais l'appareil par le cordon électrique.
- N'utilisez pas d'accessoires qui n'ont pas été livrés avec l'appareil.
- Branchez l'appareil seulement sur une prise de courant avec la tension et la fréquence indiqués sur la plaque indiquant le type.
- Evitez toute surcharge.
- Après utilisation, débranchez l'appareil en retirant la fiche de la prise de courant.
- Débranchez aussi toujours l'appareil quand vous le remplissez ou le nettoyez.
- L'installation électrique doit satisfaire aux règles nationales et locales en vigueur.
- Cet appareil n'est pas apte à être utilisé par des personnes (enfants compris) avec capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles diminuées ou ne possédant pas l'expérience et les connaissances suffisantes, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité assure la supervision ou donne des instructions en ce qui concerne l'utilisation de l'appareil.

FR



## Paramètres techniques

Consommation d'énergie: 150 W  
Tension: 220–240V~  
Fréquence: 50 Hz  
Capacité: 1,5 litre

Remplissage maximal du récipient: 1,000 ml  
Dimensions: 425x285x(hauteur)262mm  
Poids: 11,0 kg  
Longueur du câble d'alimentation: 150 cm

## Informations de sécurité importantes

- Pour utiliser la machine pour la glace il n'est pas nécessaire d'utiliser une horloge externe ou la télécommande séparée.
- Les éléments de la machine ne doivent pas être lavés dans le lave-vaisselle. Nettoyer manuellement dans l'eau chaude avec un détergent doux.
- L'appareil est prévu pour l'utilisation domestique ou similaire, dans des cuisines pour le personnel, les locaux sociaux, les offices ou autres lieux de travail.
- Avant d'utiliser l'appareil il faut déployer le câble d'alimentation.
- Ne pas dépasser les limites du remplissage maximal du récipient pour la glace (3/4 de capacité) – la glace augmente de volume durant la congélation.
- Les ingrédients doivent être mis dans un récipient pour la glace avant de le placer dans la machine. Ne pas mettre les ingrédients à travers l'ouverture dans le boîtier du compresseur.
- Pendant le fonctionnement ne pas mettre dans un récipient des outils ou des couverts de table ni de vos doigts – il existe un risque de blessure.
- Avant d'utiliser assurez-vous que tous les composants de l'appareil sont correctement montés.
- Ne pas couvrir les orifices de ventilation de la boîte du compresseur et du moteur pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Pendant le fonctionnement le récipient pour la glace doit être toujours mis à l'intérieur.
- La machine ne doit pas être utilisée avec d'autres accessoires provenant des autres appareils ou des autres marques.
- Pour enlever la glace, utilisez les cuillères ou les spatules en plastique ou en bois – ne pas utiliser d'outils tranchants.

FR

## Préparation de l'appareil pour la première utilisation :

- Lavez toutes les parties amovibles dans l'eau chaude.
- Lavez la boîte et l'ouverture avec un chiffon humide (bien essoré).
- Placez l'appareil sur une surface sèche et plane.



## Panneau de commande



FR

### Touche « POWER » (Mise en marche)

Après avoir connecté la machine à la prise de courant, l'appareil se trouve en mode veille. L'écran affiche la valeur « 00 ». Pour démarrer l'appareil, appuyez la touche « POWER » : l'écran s'illumine en indiquant le temps « 60:00 ». Pour éteindre l'appareil pendant le fonctionnement, appuyez de nouveau sur la touche « POWER ».

### Touche « MENU »

La touche MENU affiche trois programmes disponibles du fonctionnement de l'appareil : « Mélange et congélation », « Congélation » et « Mélange ». En appuyant la touche « MENU » pendant le fonctionnement de la machine, celle-ci retourne à l'écran de sélection.

### Touche « TIME+ » (Prolongement du temps)

La durée du programme peut être prolongée en appuyant sur la touche « TIME+ ». La durée du programme sera prolongée en intervalles d'une minute – la durée maximale du programme est de 60 minutes.

### Touche „TIME-“ (Réduction du temps)

La durée du programme peut être réduite en appuyant la touche « TIME- ». La durée du programme sera réduite en intervalles d'une minute – la durée minimale est de 5 minutes.

### Touche « START/PAUSE » (Démarrage/Pause)

La touche « START/PAUSE » démarre le programme sélectionné. En appuyant la touche pendant le fonctionnement de l'appareil le programme fonctionnant est arrêté – pour le redémarrer il faut appuyer de nouveau la touche « START/PAUSE ». **Pour éviter d'endommager le compresseur, avant de redémarrer le programme il faut attendre au moins 5 minutes.** Remarque : si le programme n'est pas redémarré dans les 20 minutes, l'appareil s'éteint automatiquement.

## Afficheur

Symbole	Description
	Mélange et congélation
	Congélation
	Mélange

### Programme « MELANGE ET CONGELATION »

Le programme est destiné à la préparation de la glace. La durée du programme par défaut est de 60 minutes et elle peut être modifiée en utilisant les touches « TIME+ » et « TIME- ».

### Programme « CONGELATION »

Le programme sert à prolonger la durée de congélation si la glace préparée n'a pas la bonne consistance. La durée du programme par défaut est de 30 minutes et elle peut être modifiée en utilisant les touches « TIME+ » et « TIME- ».



## Programme « MELANGE »

Le programme permet de mélanger bien les ingrédients avant la congélation. La durée du programme par défaut est de 10 minutes et elle peut être modifiée en utilisant les touches « TIME+ » et « TIME- ».

### Préparation de la glace

- Refroidissez la masse de glace ou les ingrédients pour la glace à 6–8 °C.
- Ecrasez les fruits avant de mélanger les ingrédients. Ajoutez à la fin de petits morceaux de fruits.
- N'utilisez pas trop d'alcool parce qu'il prolonge le temps de congélation de la glace.
- Mettez le récipient dans la machine.
- Mettez l'agitateur dans un manchon à l'intérieur du récipient pour la glace.
- Mettez les ingrédients refroidis dans un récipient. Ne remplissez pas le récipient en plus de ¾ de sa capacité parce que la glace va augmenter de volume pendant la congélation.
- Mettez le couvercle sur le récipient.
- Branchez l'appareil à la prise de courant et démarrez [la touche « POWER »]. L'afficheur va s'allumer pour un moment en bleu et afficher la valeur « 60 :00 » et le symbole clignotant du programme par défaut « Mélange et congélation ».
- L'appareil est prêt à l'emploi.
- Appuyez la touche « MENU » et sélectionnez le programme en suivant les symboles sur l'écran.
- **REMARQUE : Après avoir sélectionné le programme il n'est pas possible de le modifier pendant le fonctionnement.** Les programmes «

Mélange et congélation » et « Mélange » peuvent être arrêtés et redémarrés en appuyant la touche « START/PAUSE ». Le programme « Congélation » ne peut pas être arrêté.

- Appuyez la touche « START/PAUSE ». L'appareil commence à mélanger les ingrédients.
- L'appareil affiche le temps restant jusqu'à la fin du programme.
- La durée du programme peut être modifiée en utilisant les touches « TIME+ » et « TIME- » en intervalles d'une minutes, cependant la durée maximale du fonctionnement de l'appareil est de 60 minutes.
- Après la période spécifiée, l'appareil s'éteint automatiquement et communique la fin du fonctionnement en émettant dix fois le signal acoustique. Alors l'appareil affiche le temps 00 :00.
- Si la glace n'est pas retirée dans les 10 minutes après le signale de la fin du programme, la congélation supplémentaire se met automatiquement pour éviter la dissolution de la glace.
- La fonction de congélation automatique va maintenir la basse température dans le récipient pendant une heure.

### Retrait de la glace

- Avant de retirer la glace éteignez l'appareil [la touche « POWER »] et débranchez le câble d'alimentation de la prise de courant.
- Enlevez le couvercle transparent.
- Retirez le récipient pour la glace de l'appareil et retirez soigneusement l'agitateur.
- Mettez la glace dans un récipient adéquat en utilisant une cuillère en plastique ou en bois. N'utilisez pas d'objets tranchants ou pointus pour éviter d'endommager le récipient. Il est recommandé d'utiliser la spatule en silicone.

- La machine est prête à préparer une autre portion de la glace juste après la fin du programme précédent. Pour préparer une autre portion, répétez toutes les opérations à partir du premier point au début du manuel.
- Conseil : Après la préparation de la glace aux fruits ou du sorbet, retirez le récipient immédiatement après l'achèvement du programme et mettez la glace dans un récipient et dans le congélateur pour les congeler complètement. Sinon, après l'achèvement du programme, malgré la congélation apparente, la glace peut être encore molle à l'intérieur.



## **Nettoyage et entretien**

- Avant de nettoyer, débranchez l'appareil de la prise de courant.
- N'immergez pas l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide, ne nettoyez pas avec de l'eau et un autre liquide. Le moteur et le compresseur ne peuvent pas entrer en contact direct avec de l'eau.
- N'utilisez pas de substances abrasives ou corrosives pour le nettoyage.
- Lavez les pièces amovibles à l'eau chaude avec un détergent doux. Les pièces ne peuvent pas être lavées dans le lave-vaisselle. Le récipient pour la glace ne peut pas être immergé dans l'eau.
- Nettoyez la boîte du compresseur avec un chiffon humide.
- Avant la réinstallation des pièces, essuyez-les soigneusement.

## **Recettes:**

### **Informations générales**

Le présent chapitre fournit des informations générales sur le processus de préparation de la glace et quelques recettes de base. La quantité d'ingrédients doit être toujours ajustée au remplissage maximal du récipient. La glace fraîche ne contient pas de conservateurs et a de l'odeur plus appétisante et pour ces raisons il est recommandé de servir de la glace juste après la préparation. La glace conservée trop longtemps dans le congélateur perd sa saveur unique. La glace peut être conservée pendant une courte période dans le congélateur dans un récipient approprié avec un couvercle (n'utilisez pas le récipient pour la glace utilisé pour préparer la glace). Pour conserver la glace pendant une longue période, ajoutez 20 de masse de base de glace de sorte que la glace ne forme pas de morceaux de glace.

Les ingrédients doivent être bien refroidis avant de les mettre dans un récipient pour la glace. Si les ingrédients sont refroidis plus longtemps, cela réduira le temps nécessaire pour la préparation (environ 30 minutes). Pour préparer la glace aux fruits, utilisez uniquement les fruits mûrs. Les morceaux de fruits ou des fruits entiers doivent être ajoutés à la fin de processus de congélation. Utilisez pour la préparation de la masse uniquement des œufs frais. Vous pouvez utiliser pour la préparation de la crème ou du lait. Plus grande quantité de crème provoque que la glace sera plus douce. Le sucre peut être remplacé par du lait, du sirop ou de l'édulcorant (déconseillez en cas de la glace molle). Le lait de vache peut être remplacé par le lait de soja. Si la glace doit être dure, mettez la masse prête dans un congélateur pendant 15-20 minutes avant de la mettre dans un récipient et définissez la durée plus longue du programme de congélation.

**La glace dissoute exige une consommation immédiate et ne peut pas être mise à la nouvelle congélation.**

### **GLACE A LA CREME**

La glace à la crème est préparée à partir du lait, de la crème, des jaunes d'œufs, du sucre et d'autres ingrédients. La glace est moelleuse et lisse grâce au mélange continu pendant la congélation.

#### **Recette de base pour la glace à la vanille**

- 250 ml de lait
- 300 ml de crème
- 1 gousse de vanille
- Pincée de sel
- 3 jaunes d'œufs
- 3 cuillères à soupe de sucre

Chauffez du lait et de la crème. Coupez la gousse de vanille et grattez les graines de l'intérieur et ajoutez-les au reste des ingrédients. Ajoutez du sel. Battre les jaunes d'œufs et versez lentement du lait. Chauffez la masse à 75°C en mélangeant pour éviter la formation des morceaux des œufs. Ensuite refroidissez la masse et mettez-la dans le congélateur. La masse congelée est prête à être placée dans la machine.

### **LA GLACE MOLLE**

La glace la plus molle et la plus douce est préparée à partir de la crème, des jaunes d'œufs et d'autres ingrédients. La glace devient extrêmement molle et sa consistance est lisse grâce à l'agitation continue pendant la congélation. Le programme ne doit pas être trop prolongé parce que la glace ne doit pas être mélangée trop longtemps dans la machine.



### **Recette de base pour la glace molle à la vanille**

375 ml de crème  
gousse de vanille  
80 g miel  
1 jaune d'œuf  
1 œuf  
Pincée de sel

Faites bouillir de la crème avec la gousse de vanille et du miel. Laissez refroidir et laissez reposer pendant une journée. Mélangez le reste des ingrédients et versez dans un récipient pour la glace. Mettez dans la machine pour la glace.

### **GLACE AUX FRUITS**

La glace aux fruits se compose essentiellement de fruits écrasés, de la crème ou du yaourt et du blanc d'œuf. Pour que la glace ait une consistance lisse, la masse de glace doit être toujours mélangée pendant la congélation. Dans ce cas la machine pour la glace remplit parfaitement sa fonction.

### **Recette de base pour la glace aux fruits**

300 g de fruits écrasés  
1 cuillère à soupe de jus de citron  
75-100 g de sucre  
1 cuillère à soupe de blanc  
150 ml de crème

Mélangez des fruits écrasés avec du sucre et du jus de citron. Battez les blancs avec de la crème et ajoutez à la masse de fruits. Mélangez soigneusement tous les ingrédients et mettez-les dans le récipient pour la glace et ensuite dans la machine. Si vous préparez la glace à partir des fruits en conserve, vous pouvez éviter d'ajouter la portion supplémentaire de sucre.

### **SORBET**

Le sorbet peut être préparé presque de tous les fruits, des jus de fruits par exemple: framboise, abricot, pêche, melon, kiwi etc. Le sorbet doit être toujours mélangé pendant la congélation pour ne pas conduire à la formation de morceaux de glace. Les sorbets ne doivent pas être sucrés. Il est possible de préparer le sorbet aux tomates ou aux oranges avec du Campari comme un apéritif. Une balle de sorbet servie dans un verre de champagne est une idée pour un dessert délicieux et élégant.

### **Recette de base pour le sorbet**

600-700 ml de masse de fruits ou de jus de fruits  
75-100 g de sucre (en fonction du fruit utilisé)  
1-2 cuillères à soupe de blancs d'œufs

Mélangez tous les ingrédients et mettez-les dans un récipient pour la glace et mettez dans la machine. Vous pouvez ajouter une cuillère de liqueur, de brandy ou d'un autre alcool. Si vous utilisez pour la préparation des fruits en conserve, vous ne devez plus ajouter de sucre.

FR



## **Garantie**

Tout vice ou toute défaillance entraînant un dysfonctionnement de l'appareil qui se déclare dans les 12 mois suivant la date de l'achat sera éliminé à titre gratuit ou l'appareil sera remplacé par un appareil nouveau si le premier a été dûment exploité et entretenu conformément aux termes de la notice d'exploitation et s'il n'a pas été indûment exploité ou de manière non conforme à sa destination. La présente stipulation ne porte pas de préjudice aux autres droits de l'utilisateurs prévus par les dispositions légales. Dans le cas où l'appareil est donné à

la réparation ou doit être remplacé dans le cadre de la garantie, il y a lieu de spécifier le lieu et la date de l'achat de l'appareil et produire un justificatif nécessaire (par ex. facture ou ticket de caisse).

Conformément à notre politique d'amélioration permanente de nos produits, nous nous réservons le droit d'introduire sans avertissement préalable des modifications à l'appareil, à l'emballage et aux caractéristiques techniques précisées dans la documentation.

## **Retrait de l'exploitation et protection de l'environnement**

L'équipement usé et retiré de l'exploitation doit être valorisé conformément aux dispositions légales et aux recommandations en vigueur à la date de son retrait.

Les matériaux d'emballage tels que matières plastiques et cartons doivent être déposés dans les bennes prévues pour le type du matériau considéré.



Gentile cliente,

grazie per aver acquistato questo apparecchio Hendi. Ti invitiamo a leggere queste istruzioni per l'uso con attenzione prima di collegare l'apparecchio al fine di evitare danni dovuti a uso improprio. Ti invitiamo inoltre a prestare particolare attenzione alle precauzioni di sicurezza.

### Precauzioni di sicurezza

- L'uso scorretto e improprio dell'apparecchio possono danneggiare seriamente l'apparecchio e ferire gli utenti.
- L'apparecchio può essere utilizzato solo per lo scopo per cui è stato concepito e progettato. Il produttore non è responsabile di eventuali danni provocati da uso scorretto ed improprio.
- Tenere l'apparecchio e la spina elettrica lontani da acqua ed altri liquidi. Nel caso improbabile che l'apparecchio cada in acqua, staccare immediatamente la spina dalla presa e fare ispezionare l'apparecchio da un tecnico certificato. Linosservanza delle presenti istruzioni può dare luogo a situazioni pericolose
- Non provare mai ad aprire l'involucro dell'apparecchio da soli.
- Non inserire oggetti nell'involucro dell'apparecchio.
- Non toccare la presa con le mani bagnate o umide.
- Controllare regolarmente la spina ed il cavo per la presenza di eventuali danni. Qualora la spina o il cavo fossero danneggiati, farli riparare da una società di riparazione certificata.
- Non utilizzare l'apparecchio dopo che è caduto o si è danneggiato in qualsiasi altro modo. Farlo controllare e riparare, se necessario, da una società di riparazione certificata.
- Non tentare di riparare l'apparecchio da soli. Questo potrebbe dar luogo a situazioni pericolose.
- Assicurarsi che il cavo non venga a contatto con oggetti appuntiti o caldi e tenerlo lontano da fiamme libere. Per staccare la spina dalla presa, tirare sempre la spina e non il cavo.
- Assicurarsi che nessuno possa accidentalmente tirare il cavo (o la prolunga) o inciampare sul cavo
- Controllare sempre l'apparecchio mentre è in funzione.
- I bambini non comprendono che l'uso improprio di apparecchiature elettriche può essere pericoloso. Pertanto, non lasciare mai che i bambini utilizzino gli elettrodomestici senza supervisione.
- Staccare sempre la spina dalla presa di corrente se l'apparecchio non è in uso e sempre prima della pulizia.
- Avvertenza! Fino a quando la spina è inserita nella presa di corrente, l'apparecchio è collegato alla fonte di alimentazione
- Spegnere l'apparecchio prima di estrarre la spina dalla presa di corrente.
- Non trasportare mai l'apparecchio per il cavo.
- Non utilizzare dispositivi aggiuntivi che non sono in dotazione con l'apparecchio
- Collegare l'apparecchio solo a una presa elettrica con tensione e frequenza precisati sull'etichetta.
- Evitare di sovraccaricare.
- Spegnere l'apparecchio dopo l'uso togliendo la spina della presa di corrente.
- Rimuovere sempre la spina dalla presa quando si riempie o pulisce il dispositivo.
- L'installazione elettrica deve soddisfare le normative nazionali e locali applicabili. Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o senza esperienza e conoscenza, a meno che non siano controllati o istruiti sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.



## Caratteristiche tecniche

Presa di potenza: 150 W

Alimentazione: 220-240V~

Frequenza: 50 Hz

Capacità: 1,5 litri

Riempimento massimo del contenitore: 1,000 ml

Dimensioni: 425x285x[alt.]262mm

Peso: 11,0 kg

Lunghezza del cavo di alimentazione: 150 cm

## Importanti informazioni di sicurezza

- Per utilizzare la macchina per gelato non è necessario utilizzare un orologio esterno o un telecomando separato.
- Non lavare le singole parti del dispositivo in lavastoviglie. Pulire a mano in acqua calda con un detergente delicato.
- Il dispositivo è destinato ad uso domestico o simile in cucine per personale, locali sociali o uffici o altri luoghi di lavoro.
- Prima di utilizzare il dispositivo, svolgere il cavo di alimentazione.
- Non superare i limiti di riempimento massimo del contenitore per gelato (3/4 di capacità) – il gelato aumenta il volume durante il congelamento.
- Mettere gli ingredienti in un contenitore per gelato prima di metterlo in macchina. Non mettere gli ingredienti attraverso l'apertura del compressore.
- Durante il funzionamento non mettere nel contenitore utensili o posate nonché non mettere le dita all'interno – esiste il rischio di lesioni.
- Prima di utilizzare assicurarsi che tutti le parti del dispositivo sono state montate correttamente.
- Non ostruire le aperture di ventilazione della scatola del compressore e il motore durante il funzionamento del dispositivo.
- Durante il funzionamento il contenitore per gelato deve essere sempre in mezzo.
- La macchina non deve essere utilizzata con gli accessori di altre macchine o altre marche.
- Per rimuovere il gelato si deve usare cucciai o palette di plastica – non utilizzare utensili taglienti.

IT

## Preparazione del dispositivo prima del primo utilizzo:

- Sciacquare con acqua calda tutte le parti rimovibili.
- Pulire il contenitore e l'apertura per contenitore con un panno umido (ben strizzato).
- Posizionare il dispositivo su una superficie piana e asciutta.



## Pannello di controllo



### Tasto “POWER” (Avviamento)

Dopo aver collegato la macchina per il gelato alla presa il dispositivo è in modalità di attesa. Il display visualizza il valore “00”. Per accendere il dispositivo, premere il tasto “POWER”: lo schermo si illumina indicando il tempo “60:00”. Per spegnere il dispositivo durante il funzionamento, premere di nuovo il tasto “POWER”.

### Tasto “MENU”

Il tasto “MENU” visualizza tre programmi disponibili del funzionamento del dispositivo: “Miscelazione e congelamento”, “Congelamento” e “Miscelazione”. Premendo il tasto “MENU” durante il funzionamento della macchina si ritorna allo schermo di selezione.

### Tasto “TIME+” (Prolungamento del tempo)

La durata del programma può essere prolungata premendo il tasto “TIME+”. Il tempo del funzionamento sarà prolungato a intervalli di un minuto – la durata massima del programma è di 60 minuti.

### Tasto “TIME-” (Riduzione del tempo)

La durata del programma può essere ridotta premendo il tasto “TIME-”. Il tempo del funzionamento sarà ridotto a intervalli di un minuto – la durata minima del programma è di 5 minuti.

### Tasto “START/PAUSE” (Avvio/Pausa)

Il tasto “START/PAUSE” avvia il programma selezionato. Premendo del tasto durante il funzionamento del dispositivo si interrompe il programma – per riavviarlo, premere di nuovo il tasto „START/PAUSE“. **Per evitare di danneggiare il compressore, prima di riavviare il programma attendere almeno 5 minuti.**  
Nota: se il programma non è ripreso entro 20 minuti, il dispositivo si spegne automaticamente.

IT

## Display

Simbolo	Descrizione
	Miscelazione e congelamento
	Congelamento
	Miscelazione

## Programma „MISCELAZIONE E CONGELAMENTO”

Il programma destinato per preparare il gelato. Il tempo predefinito di programma è di 60 minuti e può essere modificato con i tasti “TIME+” e “TIME-”.

## Programma „CONGELAMENTO”

Il programma è utilizzato per prolungare il congelamento se il gelato preparato non ha la giusta consistenza. Il tempo predefinito di programma è di 30 minuti e può essere modificato con i tasti “TIME+” e “TIME-”.



## **Programma „MISCELAZIONE”**

Il programma permette un’adeguata miscelazione degli ingredienti prima del congelamento. Il tempo predefinito di programma è di 10 minuti e può essere modificato con i tasti “TIME+” e “TIME-”.

### **Preparazione del gelato**

- Raffreddare la massa per gelato o gli ingredienti a temperatura di 6-8°C.
- Prima di miscelare gli ingredienti, schiacciare le frutta. Alla fine aggiungere piccoli pezzi di frutta.
- Non utilizzare troppo alcol per non prolungare il tempo di congelamento del gelato.
- Il contenitore per gelato mettere nel dispositivo.
- Inserire l’agitatore in un tappo apposito al centro del contenitore per gelato.
- Mettere gli ingredienti raffreddati nel contenitore per gelato. Non riempire il contenitore più di ¾ di sua capacità perché il gelato aumenta il volume durante il congelamento.
- Mettere il coperchio sul contenitore.
- Collegare il dispositivo alla presa e avviare (tasto “POWER”). Il display si illumina per un breve momento in blu e indica il valore “60:00” e il simbolo lampeggiante del programma predefinito “Miscelazione e congelamento”.
- Il dispositivo è pronto per l’utilizzo.
- Premere il tasto “MENU” e selezionare il programma adeguato, seguendo i simboli sul display.
- **NOTA: Dopo aver selezionato il programma, non si può cambiarlo durante il funzionamento del**

**dispositivo.** I programmi “Miscelazione e congelamento” e “Miscelazione” possono essere arrestati e riavviati premendo il tasto “START/PAUSA”. Il programma “Congelamento” non può essere fermato.

- Premere il tasto “START/PAUSE”. Il dispositivo inizierà la miscelazione degli ingredienti.
- Il dispositivo mostra il tempo rimanente del programma.
- Il tempo del programma può essere modificato con i tasti “TIME+” e „TIME-“ ad intervalli di 1 minuto, ma il tempo massimo di funzionamento è di 60 minuti.
- Dopo il tempo predefinito il dispositivo si spegne automaticamente e segnala la fine del lavoro emettendo dieci volte il segnale acustico. La macchina visualizza il tempo 0:00.
- Se il gelato non è tolto entro 10 minuti dopo il segnale della fine del programma, il congelamento supplementare è automaticamente avviato per impedire la dissoluzione del gelato.
- La funzione del congelamento automatico manderà la temperatura bassa nel contenitore per un’ora.

### **Rimozione del gelato**

- Prima di rimuovere il gelato, spegnere il dispositivo (tasto “POWER”) e scollegare il cavo di alimentazione dalla presa.
- Togliere il coperchio trasparente.
- Togliere il contenitore per gelato dalla macchina e rimuovere attentamente l’agitatore.
- Mettere il gelato in una confezione adeguato utilizzando un cucchiaio di plastica o in legno. Non utilizzare utensili appuntiti o taglienti per rimuovere il gelato per evitare di danneggiare il contenitore. Si consiglia di utilizzare una spatola in silicone.

- Il dispositivo è pronto per preparare un’altra porzione di gelato subito dopo la fine del programma precedente. Per preparare la porzione successiva si deve ripetere tutte le attività dal primo punto all’inizio del manuale.
- Nota: Dopo aver preparato il gelato di frutta o il sorbetto, rimuovere il contenitore per gelato immediatamente dopo la fine del programma, mettere il gelato in una confezione adeguata e mettere nel congelatore per congelare completamente. Altrimenti dopo la fine del programma, nonostante il congelamento apparente, il gelato può essere ancora morbido.

### **Pulizia e manutenzione**

- Prima di pulire il dispositivo scollegare la spina dalla presa di corrente.
- Non immergere la macchina in acqua. Non pulire

con acqua e altri liquidi. Il motore e il compressore non possono entrare in contatto diretto con l’acqua.



- Non utilizzare per pulizia agenti abrasivi o corrosivi.
- Le parti amovibili devono essere lavate con acqua calda con un detergente delicato. Le parti non possono essere lavate in lavastoviglie. Il contenitore per gelato non può essere immerso in acqua.
- Pulire la scatola del compressore con un panno morbido.
- Prima di rimontare pulire accuratamente tutte le parti del dispositivo.

## Ricette:

### Informazioni generali

Questo capitolo presenta le informazioni generali riguardanti la preparazione del gelato e alcune ricette di base. La quantità degli ingredienti deve essere sempre adattata al livello massimo di riempimento del contenitore. Il gelato fresco non contiene conservanti e hanno l'odore più appetitoso, e per questi motivi si consiglia di servirlo immediatamente dopo la preparazione. Il gelato conservato troppo a lungo nel congelatore perdonò il loro sapore unico. È possibile conservarlo per un breve periodo nel congelatore in un contenitore adatto con coperchio [non conservare il gelato nel contenitore usato per preparare il gelato]. Per conservare il gelato per un lungo periodo, si deve aggiungere 20 g di massa di base in modo che il gelato non formerà i grumi di ghiaccio.

Raffreddare gli ingredienti prima di metterli in contenitore per il gelato. Il periodo più lungo di raffreddamento permette di ridurre la preparazione del gelato (circa 30 minuti). Per preparare il gelato di frutta si deve usare sempre frutta matura. I pezzi di frutta o frutti interi aggiungere alla fine del processo di congelamento. Per preparare la massa utilizzare sempre uova fresche. Per preparare il gelato si può utilizzare crema o latte. Più grande quantità di crema permette di preparare il gelato più morbido. Lo zucchero può essere sostituito da latte, sciroppo o dolcificante (sconsigliato in caso di gelato morbido). Il latte di vacca può essere sostituito dal latte di soia. Il gelato deve essere duro, la massa pronta deve essere messa nel congelatore per 15-20 minuti prima di metterla in un contenitore per gelato, altrimenti si deve impostare un tempo più lungo di congelamento.

**Il gelato sciolto richiede il consumo immediato e non deve esser ricongelato.**

### GELATO DI CREMA

Il gelato di crema è preparato con latte, panna, tuorlo d'uovo, zucchero e alcuni altri ingredienti. Il gelato diventa soffice e morbido grazie alla continua agitazione durante il congelamento.

#### Ricetta di base per gelato di vaniglia

250 ml di latte  
300 ml di panna  
1 baccello di vaniglia  
Pizzico di sale  
3 tuorli d'uovo  
3 cucchiai di zucchero

Scaldare il latte e la panna. Tagliare un baccello di vaniglia e rimuovere i semi a aggiungere al resto degli ingredienti. Aggiungere il sale. Montare i tuorli con lo zucchero e aggiungere lentamente il latte. Riscaldare la massa ottenuta fino a 75°C mescolando continuamente per evitare di formare grumi di uova. Poi raffreddare la massa e metterla nel congelatore. La massa ghiacciata è pronta per metterla nella macchina.

### IL GELATO MORBIDO

Il gelato più soffice e morbido è preparato da panna, tuorlo d'uovo e altri ingredienti.

Il gelato diventa estremamente morbido e ha una consistenza liscia grazie alla miscelazione continua durante il congelamento. Il programma non deve essere troppo prolungato perché il gelato non richiede di essere mescolato nella macchina troppo a lungo.

IT



## Ricetta di base per gelato di vaniglia morbido

375 ml di panna  
Baccello di vaniglia  
80 g di miele  
1 tuorlo d'uovo  
1 uovo  
Pizzico di sale

Far bollire la panna col baccello di vaniglia e miele. Lasciare raffreddare e riposare per un giorno. Mescolare altri ingredienti e versare in un contenitore per gelato e mettere in una macchina per gelato.

## GELATO DI FRUTTA

Il gelato di frutta si compone principalmente da frutta schiacciata, zucchero, panna o yogurt e di albumi. Perché il gelato abbia una consistenza liscia, la massa di gelato deve essere sempre mescolata durante il congelamento. In questo caso la macchina per gelato riempisce idealmente la sua funzione.

## Ricetta di base per gelato di frutta

300 g di frutta schiacciata  
1 cucchiaio di succo di limone  
75-100 g di zucchero  
1 cucchiaio di albumi  
150 ml di panna

Mescolare la frutta schiacciata con lo zucchero e il succo di limone. Montare i bianchi con la panna e

aggiungere alla massa di frutta. Mescolare precisamente tutti gli ingredienti e mettere in un contenitore per il gelato. Poi mettere nella macchina. Se per la preparazione di massa sono utilizzate frutta in scatola, l'aggiunta di una porzione di zucchero può essere inutile.

## SORBETTO

Il sorbetto può essere preparato con quasi tutta frutta o tutti succhi di frutta per esempio, lampone, albicocca, pesca, melone o kiwi ecc. Il sorbetto deve essere sempre mescolato durante il congelamento per impedire la formazione di grumi di ghiaccio. I sorbetti non devono essere dolci. Si può preparare il sorbetto di pomodoro o arancione con Campari come antipasto. Una palla di sorbetto servita in un bicchiere di champagne è un'idea per un dessert delizioso ed elegante.

## Ricetta di base per sorbetto

600-700 ml di massa di frutta o di succo di frutta  
75-100 g di zucchero (secondo la frutta utilizzata)  
1-2 cucchiai di albumi

Mescolare tutti gli ingredienti e mettere in un contenitore per gelato. Poi mettere il contenitore nella macchina. Si può aggiungere un cucchiaio di liquore, di brandy o di altro alcol. Se per la preparazione si usa frutta in scatola non è necessario di aggiungere zucchero.

## Garanzia

Qualsiasi difetto che influenza la funzionalità del dispositivo che compaia entro un anno dall'acquisto sarà corretto a titolo interamente gratuito o con la sostituzione del prodotto che è stato utilizzato e sottoposto a manutenzione corretta seguendo le istruzioni, senza alcuna violazione. I diritti legali del cliente non sono assolutamente modificati. Nel caso in cui l'intervento di manutenzione o sostituzione sia

previsto nel periodo di validità della garanzia, precisare dove e quando si è acquistato il prodotto, possibilmente allegando lo scontrino.

In linea con la nostra politica di sviluppo continuo dei prodotti, ci riserviamo il diritto di modificare il prodotto, l'imballo e le specifiche di documentazione, senza notifica alcuna.

## Smaltimento & Ambiente

Alla fine della vita utile del dispositivo, smaltire conformemente alle normative e linee guida applicabili.

Eliminare i materiali di imballaggio, quali plastica e cartone, negli specifici contenitori.



Stimate client,

Vă mulțumim pentru achiziționarea acestui aparat Hendi. Vă rugăm să citiți cu atenție acest manual înainte de a conecta aparatul pentru evitarea defectării ca urmare a utilizării incorecte. Acordați o atenție deosebită regulilor de siguranță.

## Reguli de siguranță

- Operarea incorectă și utilizarea necorespunzătoare a aparatului poate avara grav aparatul și poate cauza răni oamenilor.
- Aparatul poate fi folosit doar în scopul pentru care a fost proiectat. Producătorul nu este răspunzător pentru orice avariere cauzată operației incorecte și a utilizării necorespunzătoare.
- Asigurați-vă că aparatul și ștecherul nu intră în contact cu apă sau alte lichide. În cazul în care aparatul este scăpat în apă, scoateți imediat ștecherul din priză și un tehnician autorizat trebuie să-l verifice. Dacă nu respectați aceste instrucții, acest lucru poate cauza situații care vă pot pune viața în pericol.
- Nu încercați să deschideți singuri carcasa aparatului.
- Nu introduceți nici un fel de obiecte în carcasa aparatului.
- Nu atingeți ștecherul cu mâinile ude sau umede.
- Verificați în mod regular ștecherul și cablul ca acestea să nu fie avariate. Dacă ștecherul și cablul sunt avariate, acestea trebuie reparate de către o firmă de reparări autorizată.
- Nu utilizați aparatul după ce a suferit vreo căzătură sau altă daună. Duceți-l la reparat, dacă este necesar, la o companie specializată.
- Nu încercați să reparați aparatul singuri. Dacă nu respectați aceste instrucții, acest lucru poate cauza situații care vă pot pune viața în pericol.
- Asigurați-vă că nici un obiect ascuțit sau fierbinte să nu intre în contact cu cablul și feriți-l de foc. Pentru a scoate ștecherul din priză, întotdeauna prindeți cu mâna priza și nu scoateți niciodată din priză prințând de cablu.
- Asigurați-vă că nimeni nu poate trage de cablu în mod accidental (sau cablul prelungitor) sau să se împiedice de cablu.
- Întotdeauna supravegheați aparatul atunci când se utilizează.
- Copiii nu înțeleg că utilizarea incorectă a aparatelor electrice poate fi periculoasă. Prin urmare, nu permiteți copiilor să folosească electrocasnice fără supraveghere.
- Întotdeauna scoateți aparatul din priză atunci când aparatul nu este folosit sau înainte de curățare.
- Avertizare! Cât timp ștecherul este în priză, aparatul este conectat la sursa de curent.
- Oprîți aparatul înainte de a scoate ștecherul din priză.
- Nu transportați niciodată aparatul de cablu.
- Nu folosiți alte dispozitive decât acele furnizate împreună cu aparatul.
- Conectați aparatul la o sursă de electricitate cu voltajul și frecvența menționate pe eticheta aparatului.
- Evitați supraîncărcarea.
- Oprîți aparatul după utilizare, scoțând ștecherul din priză.
- Întotdeauna scoateți ștecherul din priză când umpleți sau curățați aparatul.
- Instalația electrică trebuie să fie în conformitate cu reglementările naționale și locale.
- Acest aparat nu trebuie folosit de copii sau persoane care au capacitați mentale, senzoriale sau fizice reduse, sau lipsă de experiență și cunoștințe, decât dacă sunt supravegheați de o persoană responsabilă care are instrucțiunile cu privire la utilizarea corecta a aparatului.

RO



## **Specificații tehnice**

Consum energetic: 150 W

Tensiune: 220–240V~

Frecvență: 50 Hz

Capacitate: 1,5 litri

Cantitate max. de umplere: 1,000 ml

Dimensiuni: 425x285x(H)262mm

Greutate: 11,0 kg

Cablu de alimentare: 150 cm

## **Instrucțiuni speciale de siguranță**

- Mașina de înghețată nu este creată pentru a fi utilizată cu ajutorul unui cronometru extern sau a unui sistem separat de control.
- Nu curățați nicio parte a aparatului în mașina de spălat vase, ci numai în apă caldă cu săpun.
- Acest aparat este destinat uzului casnic sau unui similar precum: zone de luat masa pentru angajați în magazine, birouri și alte spații de lucru.
- Derulați complet cablul de alimentare.
- Nu depășiți cantitatea maximă de umplere (max. 3/4 din volumul vasului de înghețată), pentru că înghețata se va dilata în timpul procesului de congelare.
- Introduceți întotdeauna ingredientele în vasul de- tașabil de înghețată și niciodată în nișa carcasei compresorului.
- Nu introduceți instrumente, tacâmuri sau degete în vas în timpul funcționării - Pericol de accidentare.
- Folosiți aparatul numai atunci când este corect asamblat.
- Pe durata utilizării, fantele de ventilare ale carcasei compresorului și blocul motor trebuie să rămână libere și neacoperite.
- Nu utilizați dispozitivul fără vasul de înghețată!
- Nu utilizați aparatul cu accesorioile altor dispozitive sau mărci.
- Nu folosiți obiecte ascuțite pentru a scoate înghețata. Folosiți numai linguri sau spatule din plastic sau lemn.

**RO**

## **Pregătirea pentru prima utilizare**

- Clătiți toate părțile dețasabile în apă caldă.
- Ștergeți învelișul și fanta vasului de înghețată cu o cârpă umedă, bine stoarsă.
- Puneți aparatul pe o suprafață de lucru uscată și plană.



## Panou de comandă



### Butonul „POWER” („START/STOP”)

Atât timp cât ștecherul este în priză, aparatul se află în regimul de aşteptare. Ecranul va arăta „00”. Apăsați butonul „POWER” („START/STOP”) pentru a porni aparatul. Ecranul se aprinde și arată „60:00”. Apăsați butonul „POWER” („START/STOP”) pentru a opri aparatul.

### Butonul „MENU” („MENIU”)

Cu ajutorul acestui buton puteți alege unul dintre cele trei programe de preparare: „Mix & Freeze” („Mixare & Congelare”), „Freeze” („Congelare”) sau numai „Mix” („Mixare”). Atunci când apăsați butonul „MENU” („MENIU”) în timpul utilizării, aparatul revine la modul inițial.

### Butonul „TIME+” („TIMP+”)

Acest buton mărește timpul de preparare cu câte 1 minut pentru fiecare etapă. Setarea maximă este de 60 de minute.

### Butonul „TIME-“ („SCURTARE PROGRAM-”)

Acest buton micșorează timpul de preparare cu câte 1 minut pentru fiecare etapă. Setarea minimă este de 5 minute.

### Butonul „START/PAUSE” („START/PAUZĂ”)

Cu ajutorul acestui buton porniți programul ales. Apăsați butonul „START/PAUSE” („START/PAUZĂ”) dacă doriti să întrerupeți programul. Pentru a relua programul apăsați încă o dată butonul „START/PAUSE” („START/PAUZĂ”).

**Pentru a evita deteriorarea compresorului, așteptați cel puțin 5 minute înainte de a relua programul.** Recomandare: Dacă programul nu este reluat după maxim 20 de minute, aparatul se va opri automat.

## Ecranul

Simbol	Ecran
	Mixare & Congelare
	Numai răcire
	Numai mixare

### Programul „MIXARE & CONGELARE”

Acest program este destinat preparării înghețatei. Setarea de bază este de 60 de minute și poate fi ajustată prin apăsarea butoanelor „TIME+” („TIMP+”) și „TIME-“ („TIMP-“).

### Programul „NUMAI RĂCIRE”

Dacă înghețata nu are consistență dorită, puteți mări timpul de congelare cu ajutorul acestui program. Setarea de bază este de 30 de minute și poate fi ajustată prin apăsarea butoanelor „TIME+” („TIMP+”) și „TIME-“ („TIMP-“).

### Programul „NUMAI MIXARE”

Alegeți acest program atunci când este necesară mixarea ingredientelor chiar înainte de a începe procesul



de congelare. Setarea de bază este de 10 de minute. Este posibilă modificarea timpului de mixare cu ajutorul butoanelor „TIME+” („TIME+”) și „TIME-“ („TIME-“).

## Prepararea înghețatei

- Refrigerați compozitia preparată sau ingredientele necesare la o temperatură de 6–8 °C.
- Adăugați fructele pasate înainte de a amesteca ingredientele, iar feliile de fructe - la sfârșitul procesului de mixare.
- Utilizați alcoolul cu moderatie pentru că prelungescă timpul de congelare necesar.
- Puneți vasul detașabil de înghețată în spațiul corespunzător din carcasa compresorului.
- Plasați lama de mixare pe axul din centrul containerului de înghețată.
- Introduceți ingredientele în vasul detașabil de înghețată. Nu umpleți mai mult de 3/4 din containerul de înghețată, întrucât aceasta se dilată în timpul procesului de congelare.
- Puneți capacul pe containerul de înghețată.
- Introduceți cablul de alimentare în priza electrică și porniți aparatul cu ajutorul butonului „POWER” („START/STOP”). Ecranul se aprinde și arată „60:00”. Simbolul pentru programul standard „Mixare & Congelare” clipește.
- Aparatul este gata pentru a fi utilizat.
- În acest moment puteți selecta programul dorit folosind butonul „Menu” („Meniu”). Programul selectat este indicat prin simbolul corespunzător.
- Important: odată ce ați selectat programul, nu îl puteți schimba atâtă timp cât este în desfășurare. Programele MIXARE & CONGELARE și NUMAI MIXARE pot fi întrerupte prin apăsarea butonului „START/PAUSE” („START/PAUZĂ”). Programul este reluat de îndată ce apăsați din nou butonul „START/PAUSE” („START/PAUZĂ”). Programul „NUMAI RĂCIRE” nu poate fi întrerupt.
- Apăsați butonul „START/PAUSE” („START/PAUZĂ”). Aparatul va începe să mixeze ingredientele.
- Timpul rămas este afișat pe ecran.
- În timpul utilizării puteți schimba durata programului prin apăsarea butonului „TIME+” („TIME+”) sau „TIME-“ („TIME-”), pentru a o mări sau micșora cu intervale cuprinse între 1 și 60 de minute.
- După expirarea timpului setat aparatul se oprește automat și emite un semnal sonor de zece ori. Ecranul arată 0:00.
- Dacă înghețata nu este scoasă în 10 minute după semnalul „de finalizare”, este pornită funcția automată de răcire, pentru a preveni topirea înghețatei.
- Funcția automată de răcire menține înghețata rece timp de maxim o oră.

RO

## Scoaterea înghețatei

- Înainte de a scoate înghețata din aparat, opriți mașina de la butonul „POWER” („START/STOP”) și scoateți cablul de alimentare din priza electrică.
- Îndepărtați capacul transparent.
- Scoateți containerul cu înghețată din aparat și retrageți cu atenție mixerul din container.
- Transferați înghețata într-un container corespunzător. Nu utilizați obiecte ascuțite sau tăioase; utilizați o lingură din plastic sau lemn, pentru a nu deteriora containerul de înghețată. Se recomandă utilizarea unei raclete din silicon.
- Dacă doriti, puteți prepara imediat o altă înghețată. În acest caz, reluați procesul de la primul pas.
- Sfat: Dacă preparați înghețată de fructe sau sorbet, scoateți vasul cu înghețată de îndată ce programul a fost finalizat, transferați înghețata într-un container corespunzător pentru congelare și puneți această cutie în congelator, astfel încât înghețata să fie congelată în totalitate. În caz contrar, înghețata va fi moale pe interior, chiar dacă este complet congelată pe exterior.



## **Curățare și întreținere**

- Înainte de curățare, opriți întotdeauna aparatul și scoateți-l din priza electrică.
- Nu curătați niciodată aparatul cu sau sub apă ori alte lichide. În special, este foarte important să evitați contactul direct cu apa al motorului și compresorului.
- Nu utilizați produse de curățare abrazive sau pe bază de diluantă.
- Părțile detașabile pot fi curătate cu apă caldă, în care a fost adăugat un detergent de vase slab. Aceste părți nu pot fi introduse în mașina de spălat vase. Nu scufundați containerul în apă.
- Stergeți carcasa compresorului cu o cârpă umedă.
- Înainte de reasamblare, uscați foarte bine toate piesele cu o cârpă moale.

## **Rețete:**

### **Informații generale**

În capitolul următor veți găsi informații generale privind prepararea înghețatăi, precum și câteva rețete simple de înghețată. Vă rugăm să adaptați cantitățile în funcție de volumul maxim de umplere al vasului mașinii de înghețată. Înghețata miroase mai frumos atunci când este proaspătă. Înghețata proaspăt preparată nu conține niciun agent de conservare și trebuie consumată imediat. Dacă este păstrată timp îndelungat, înghețata își pierde gustul și calitatea. Dacă doriți să o păstrați, nu lăsați înghețata în vasul detașabil al mașinii de înghețată, ci puneti-o într-o cutie corespunzătoare pentru congelare, prevăzută cu capac. Înghețata proaspătă poate fi păstrată în congelator pentru o perioadă scurtă de timp. Dacă doriți să păstrați înghețata pentru o perioadă mai mare de timp, adăugați 20g de bază de înghețată, ceea ce va împiedica formarea cristalelor de gheăță.

Ingredientele trebuie să fie complet reci înainte de a le introduce în vasul mașinii de înghețată. Cu cât ingredientele sunt mai reci, cu atât timpul de preparare va fi mai scurt (aprox. 30 de minute). Folosiți numai fructe coapte pentru a prepara înghețata cu fructe. Feliile de fructe sau fructele de pădure trebuie adăugate la finalul procedurii de congelare. Folosiți numai ouă foarte proaspete. Puteți înlocui laptele cu frișcă și invers. Cu cât utilizați mai multă frișcă, cu atât înghețata va fi mai fină. Zahărul poate fi înlocuit cu miere, sirop sau îndulcitor (nu și în cazul cremei de înghețată). Laptele poate fi înlocuit cu lapte din soia. Dacă doriți o înghețată mai tare, introduceți compozitia în congelator cu 15 până la 30 de minute, înainte de a o punе în vasul mașinii de înghețată sau selectați un timp mai mare de congelare.

**Înghețata topită trebuie utilizată imediat și nu trebuie congelată din nou.**

### **INGHEȚATĂ**

Înghețata se face din lapte, frișcă, gălbenuș de ou, zahăr și alte ingrediente. Devine moale și fină prin amestecare continuă pe durata procesului de congelare.

### **Înghețată de vanilie - rețeta de bază**

250 ml lapte
300 ml frișcă
1 păstaie de vanilie
1 praf de sare
3 gălbenușuri de ou
3 linguri de zahăr

Încălziți laptele și frișcă, tăiați păstaia de vanilie și adăugați miezul acesteia în lapte, împreună cu sare. Amestecați gălbenușurile de ou cu zahărul și adăugați-le încet peste laptele cald. Încălziți până la 75°C, în timp ce amestecați continuu pentru ca gălbenușurile să nu se lege. Introduceți compozitia de înghețată în frigider și lăsați să se răcească în totalitate, apoi introduceți-o în mașina de înghețată și porniți aparatul.

### **CREMĂ DE ÎNGHEȚATĂ**

Crema de înghețată se face din frișcă, gălbenuș de ou și alte ingrediente. Devine moale și fină prin amestecare continuă pe durata procesului de congelare. Nu prelungiți programul, întrucât crema de înghețată are nevoie să stea mai puțin timp în mașină.

**RO**



## Cremă de înghețată din vanilie - rețeta de bază

375 ml frișcă

0 jumătate de păstaie de vanilie

80g miere

1 gălbenuș de ou

1 ou

1 praf de sare

Amestecați fructele pasate cu zahărul și zeama de lămâie. Bateți albușul de ou și frișcă și adăugați-le peste fructele pasate. Amestecați toate ingredientele și introduceți compoziția în mașina de înghețată. În cazul în care utilizați fructe conservate, este posibil să nu mai adăugați zahăr.

## SERBET

Serbetul poate fi făcut din aproape toate tipurile de fructe sau suc de fructe, precum zmeură, caise, piersici, pepeni, kiwi etc. Serbetul trebuie amestecat continuu pe durata congelării pentru a evita formarea particulelor de gheăță. Serbetul nu trebuie să fie neapărat dulce. Încercați un serbet de roșii sau de portocale cu Campari, ca aperitiv. Un pahar cu șampanie în care ati adăugat o linguriță de serbet vă poate oferi momente de neuitat.

## ÎNGHEȚATĂ CU FRUCTE

Înghețata cu fructe constă, în principal, din fructe pasate, zahăr, frișcă sau iaurt și ceva albuș de ou.

Pentru a crea o înghețată cu fructe fină, trebuie să fie amestecată pe durata congelării, proces care se realizează cel mai bine în mașina de înghețată.

## Înghețată cu fructe - rețetă de bază

300g fructe pasate

1 lingură zeamă de lămâie,

75-100g Zahăr

1 lingură de albuș de ou

150 ml frișcă

## Serbet - rețetă de bază

600-700 ml fructe pasate

75-100g zahăr (în funcție de tipul de fructe utilizat)

1-2 linguri de albuș de ou

Amestecați toate ingredientele și introduceți compoziția în mașina de înghețată. Serbetul poate fi asezonat cu 1 lingură de lichior, coniac etc. În cazul în care utilizați fructe conservate, nu este necesar să adăugați zahăr.

## Garanție

Orice defecțiune care afectează funcționarea aparatului apărută la mai puțin de un an de la cumpărarea acestuia va fi remediată prin reparare sau înlocuire gratuită, cu condiția ca aparatul să fi fost folosit și întreținut conform instrucțiunilor nu să nu fi fost bruscat sau folosit necorespunzător în vreun fel. Drepturile dumneavoastră legale nu sunt

afectate. Dacă aparatul este în garanție, menționați când și de unde a fost cumpărat și includeți dovada cumpărării (de ex. chitanță).

Conform politicii noastre de dezvoltare continuă a produsului, ne rezervăm dreptul de a modifica produsul, ambalajul și documentația fără notificare.

## Eliminarea și mediul înconjurător

La sfârșitul vieții aparatului, vă rugăm să-l eliberați conform regulamentelor și instrucțiunilor aplicabile în acel moment.

Aruncați ambalajul (plastic sau carton) în recipiente corespunzătoare.



Уважаемый Клиент,

Большое Вам спасибо за то, что Вы купили оборудование фирмы Hendi. Вам следует внимательно прочитать настоящую инструкцию пользователя во избежание повреждения машины в результате неправильной эксплуатации. Особенно рекомендуем ознакомиться с предупреждениями.

### Правила техники безопасности

- Неправильная эксплуатация и неподходящее использование агрегата может привести к его поломке и поранить оператора.
- Оборудование следует использовать точно по назначению. Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные неправильной эксплуатацией или неправильным обслуживанием оборудования.
- Оборудование и электрическую штепсельную вилку следует держать вдали от воды и прочих жидкостей. Если штепсельная вилка попадет в воду, ее следует тут же вытащить из розетки электропитания и обратиться в службу сертифицированного сервиса для проверки устройства. Несоблюдение данных указаний может повлечь за собой угрозу здоровью и жизни обслуживающего персонала.
- Нельзя снимать кожух без особого разрешения.
- Нельзя класть никаких посторонних предметов вовнутрь агрегата.
- Нельзя касаться мокрыми, или влажными руками штепсельной вилки.
- Необходимо систематически проверять состояние штепсельной вилки и кабеля на предмет возможных повреждений. В случае обнаружения таковых нужно обращаться в службу сертифицированного сервиса для устранения повреждений.
- Нельзя пользоваться оборудованием, которое упало, или было повреждено иным способом. В таком случае оборудование следует осмотреть и обратиться в службу сертифицированного сервиса для устранения возможных повреждений.
- Нельзя проводить ремонт оборудования самостоятельно. Это может привести к угрозе здоровью и жизни обслуживающего персонала!
- Следует удостовериться в том, что провод не касается острых и горячих предметов и, кроме того, следует беречь его от открытого огня. Если нужно вытащить штепсельную вилку из розетки, нужно тянуть за вилку, а не за провод.
- Нужно сделать все возможное, чтобы нельзя было даже случайно вытащить вилку из розетки, зацепиться за неправильно расположенный провод или удлинитель, споткнуться и упасть.
- Необходимо следить за работой оборудования.
- Дети не понимают, что неправильное использование электрооборудования опасно. Нельзя допускать, чтобы дети пользовались электрооборудованием без присмотра взрослых.
- Перед каждой чисткой оборудования, или отключением на продолжительное время, штепсельную вилку следует вытащить из розетки.
- Предупреждение! Если вилка остается в розетке – это означает, что оборудование остается под напряжением.
- Перед тем, как вытащить вилку из розетки, оборудование следует выключить.
- Нельзя тащить оборудование за провод электропитания.
- Нельзя использовать никаких нештатных, не установленных вместе с оборудованием устройств.
- Агрегат нужно подключать к электросети, которой параметры – напряжение и частота – соответствуют параметрам, указанным на щитке агрегата.
- Оборудование нельзя перегружать.
- После окончания работы оборудование следует обесточить, вытащив вилку из розетки.
- После окончания работы оборудование следует обесточить, вытащив вилку из розетки.
- Электропроводка должна соответствовать требованиям общегосударственных и местных норм.
- Без надлежащего контроля или предварительного обучения эксплуатации оборудования проводимого лицом, отвечающим за безопасную эксплуатацию, оборудованием не могут пользоваться ни дети, ни лица с ограниченными физическими, или психическими возможностями, ни лица, которые не обладают необходимым опытом работы и знаниями в данной области.

RU



## Технические данные

Потребляемая мощность: 150 Вт  
Питание: 220–240В~  
Частота: 50 Гц  
Ёмкость: 1,5 литра

Максимальное заполнение контейнера: 1,000 мл  
Размеры: 425x285x(выс.)262мм  
Вес: 11,0 кг  
Длина шнура питания: 150 см

## Важная информация по безопасности

- Для использования мороженицы не пользуйтесь внешним таймером или отдельным пультом управления.
- Не мойте в посудомоечной машине отдельные детали устройства. Мойте вручную в тёплой воде с мягким моющим средством.
- Устройство предназначено для домашнего использования или аналогичного в кухнях для персонала, социальных комнат в офисах или других рабочих местах.
- Перед использованием устройства нужно полностью растянуть шнур питания.
- Не превышайте линию максимального заполнения контейнера для мороженого (3/4 ёмкости) – мороженое увеличивает свой объем при замораживании.
- Ингредиенты помещайте в контейнер для мороженого перед его установкой в устройство. Не кладите ингредиенты через отверстие в корпусе компрессора.
- Во время работы устройства не кладите в контейнер каких-либо предметов или столовых приборов, а также не кладите во внутрь пальцы – есть риск получения травмы.
- Перед использованием убедитесь в том, что все компоненты устройства установлены правильно.
- Не закрывайте вентиляционные отверстия на корпусе компрессора и двигателя во время работы устройства.
- Во время работы устройства, контейнер для мороженого должен всегда находиться внутри.
- Мороженица не должна использоваться с аксессуарами от других устройств или других брендов.
- Для того, чтобы вынуть мороженое из контейнера, пользуйтесь пластмассовыми или деревянными ложками или лопатками – не пользуйтесь острыми предметами.

## Подготовка перед первым использованием:

- Все съёмные детали промойте тёплой водой.
- Корпус и отверстие для контейнера для мороженого протрите влажной (хорошо отжатой) тканью.
- Установите устройство на сухой, ровной поверхности.



## Пульт управления



### Кнопка „POWER” (Включение)

После подключения мороженицы к розетке, устройство находится в режиме ожидания. На дисплее отображается значение „00”. Для включения устройства, нажмите кнопку „POWER”: загорится экран, показывая время „60:00”. Для того, чтобы выключить устройство во время работы, нажмите ещё раз кнопку „POWER”.

### Кнопка „MENU”

Кнопка „MENU” отображает три доступные программы работы устройства: „Смешивание и замораживание”, „Замораживание” и „Смешивание”. Нажатие кнопки „MENU” во время работы мороженицы приведет к переходу выбора.

### Кнопка „TIME+” (Продление времени)

Продолжительность программы можно продлить, нажимая кнопку „TIME+”. Время работы программы будет продлеваться в одноминутных интервалах – максимальная продолжительность программы составляет 60 минут.

### Кнопка „TIME-” (Сокращение времени)

Продолжительность программы можно сократить, нажимая кнопку „TIME-”. Время работы программы будет сокращаться в одноминутных интервалах – минимальная продолжительность программы составляет 5 минут.

### Кнопка „START/PAUSE” (Старт/Пауза)

Кнопка „START/PAUSE” начинает работу выбранной программы. Нажатие кнопки во время работы устройства остановит работу программы – для возобновления, нажмите снова кнопку „START/PAUSE”. **Чтобы избежать повреждения компрессора, перед возобновлением программы подождите, по крайней мере, 5 минут.** Внимание: Если программа не возобновит работу в течение 20 минут, устройство автоматически отключится.

## Дисплей

Символ	Описание
	Смешивание и замораживание
	Замораживание
	Смешивание

### Программа „СМЕШИВАНИЕ И ЗАМОРАЖИВАНИЕ”

Программа предназначена для приготовления мороженого. Время программы по умолчанию составляет 60 минут и можно его изменять с помощью кнопок „TIME+” и „TIME-”.

### Программа „ЗАМОРАЖИВАНИЕ”

Программа используется для продления времени замораживания, если полученное мороженое не имеет необходимой консистенции. Время программы по умолчанию составляет 30 минут и можно его



изменять с помощью кнопок „TIME+” и „TIME-“.

## Программа „СМЕШИВАНИЕ”

Программа позволяет смешивать соответственно ингредиенты перед замораживанием. Время программы по умолчанию составляет 10 минут и можно его изменять с помощью кнопок „TIME+” и „TIME-“.

### Приготовление мороженого

- Мороженую массу или ингредиенты для приготовления мороженого охладите до температуры 6–8 °C.
- Перед смешиванием ингредиентов измельчите фрукты. В конце добавьте небольшие кусочки фруктов.
- Не добавляйте слишком много алкоголя, потому что это увеличит время замораживания мороженого.
- Контейнер для мороженого поместите в устройство.
- Мешалку установите в соответствующей насадке в середине контейнера для мороженого.
- Охлажденные ингредиенты поместите в контейнер для мороженого. Не заполняйте контейнер более  $\frac{3}{4}$  его ёмкости, потому что мороженое увеличит свой объём во время замораживания.
- Накройте контейнер крышкой.
- Подключите устройство к розетке и запустите (кнопка „POWER“). Дисплей на короткое время засветится синим цветом, покажет значение „60:00“ и мигающий символ программы по умолчанию „Смешивание и замораживание“.
- Устройство готово к использованию.
- Нажмите кнопку „MENU“ и выберите необходимую программу работы по символам на дисплее.
- **ВНИМАНИЕ:** После выбора программы, её нельзя изменять во время работы устройства. Программы „Смешивание и замораживание“ и „Смешивание“ могут быть остановлены и возобновлены с помощью кнопки „START/PAUSE“. Программу „Замораживание“ нельзя остановить.
- Нажмите кнопку „START/PAUSE“. Устройство начнёт смешивать ингредиенты.
- Устройство отображает время, оставшееся до окончания программы.
- Время работы программы можно изменять с помощью кнопок „TIME+“ и „TIME-“ в однominутных интервалах, при чём максимальное время работы устройства составляет 60 минут.
- По истечении указанного времени устройство автоматически выключается и сигнализирует конец работы десятикратным звуковым сигналом. Машина отобразит время 00:00.
- Если мороженое не будет вынуто в течение 10 минут после звукового сигнала об окончании программы, автоматически включится дополнительное замораживание для предотвращения таяния мороженого.
- Функция автоматического замораживания будет поддерживать низкую температуру в контейнере в течение одного часа.

### Вынимание мороженого

- Перед тем, как вынете мороженое, выключите устройство (кнопка „POWER“) и отсоедините кабель питания от сетевой розетки.
- Снимите прозрачную крышку.
- Выньте контейнер для мороженого из устройства и осторожно снимите мешалку.
- Переложите мороженое в соответствующую упаковку с помощью пластмассовой или деревянной ложки. Для вынимания мороженого не пользуйтесь острыми или заострёнными предметами, чтобы не повредить контейнер. Мы рекомендуем использовать силиконовую лопатку.
- Сразу же после предыдущей программы мороженица готова для приготовления очередной порции мороженого. Для того, чтобы приготовить очередную порцию, выполните снова все действия, начиная с первого пункта в начале руководства.
- Указание: После приготовления фруктового мороженого или шербета, выньте сразу же контейнер для мороженого после завершения данной программы, переложите мороженое в соответствующую упаковку и



положите в морозильную камеру для полного замораживания. В противном случае после завершения программы, несмотря на кажущееся

замораживание, мороженое может быть мягкое внутри.

## Очистка и обслуживание

- Перед очисткой выключите устройство и выньте вилку из розетки.
- Не погружайте мороженицу в воду, не мойте под струёй воды или в другой жидкости. Двигатель и компрессор не могут вступать в непосредственный контакт с водой.
- Для очистки не пользуйтесь абразивными или едкими веществами.
- Съемные детали мойте тёплой водой с мягким моющим средством. Эти детали нельзя мыть в посудомоечной машине. Контейнер для мороженого не погружайте в воду.
- Корпус компрессора протрите влажной тканью.
- Перед очередной сборкой тщательно протрите все детали устройства.

## Рецепты:

### Общая информация

Эта глава содержит общую информацию о процессе приготовления мороженого и несколько основных рецептов мороженого. Количество ингредиентов следует подобрать для максимального уровня наполнения контейнера. Свежее мороженое не содержит каких-либо консервантов и имеет очень приятный запах, поэтому его рекомендуется подавать непосредственно после приготовления. Мороженое, которое хранится слишком долго в морозильной камере, теряет свой неповторимый вкус. В течение короткого периода времени его можно хранить в морозильной камере в соответствующем контейнере с крышкой (не храните мороженое в контейнере, который используется для приготовления мороженого).

Для хранения мороженого в течение длительного времени, добавьте 20 г основной мороженой массы, благодаря чему в мороженом не будут образовываться комки льда.

Ингредиенты охладите перед помещением их в контейнер для мороженого. Более длительный период охлаждения ингредиентов сократит время приготовления мороженого (примерно 30 минут). Для приготовления фруктового мороженого используйте только спелые плоды. Кусочки

фруктов или целые плоды добавляйте в конце процесса замораживания. Для приготовления массы используйте только свежие яйца. Для приготовления мороженого используйте сливки или молоко. Большее количество сливок приведет к тому, что мороженое будет более мягкое. Сахар можно заменить молоком, сиропом или подсластителем (не рекомендуется для мягкого мороженого). Коровье молоко можно заменить соевым молоком. Если хотите получить твёрдое мороженое, готовую массу вложите в морозильную камеру на 15–20 минут прежде, чем поместить её в контейнер для мороженого или установите более длительное время программы замораживания.

**Растаявшее мороженое следует сразу же потреблять, оно не годится для последующего замораживания.**

### СЛИВОЧНОЕ МОРОЖЕНОЕ

Сливочное мороженое приготавливается из молока, сливок, яичных желтков, сахара и нескольких других ингредиентов. Мороженое будет пышистое и гладкое благодаря непрерывному перемешиванию во время замораживания.

RU



## **Основной рецепт на ванильное мороженое**

250 мл молока  
 300 мл сливок  
 1 стручок ванили  
 щепотка соли  
 3 желтка  
 3 столовые ложки сахара

Подогрейте молоко и сливки. Разрежьте стручок ванили, выскоблите семена и добавьте к остальным ингредиентам. Добавьте соль. Желтки взбейте с сахаром и медленно добавляйте молоко. Полученную массу подогрейте до температуры 75°С, постоянно мешая, чтобы яйца не свернулись. Затем охладите массу и поместите в морозильную камеру. Замороженная масса готова к вложению в мороженицу.

## **МЯГКОЕ МОРОЖЕНОЕ**

Самое мягкое и пушистое мороженое готовится из сливок, желтков и нескольких других ингредиентов. Мороженое становится чрезвычайно мягким и имеет гладкую консистенцию благодаря постоянному перемешиванию во время замораживания. Программа не должна занимать много времени, так как мороженое не требует длительного перемешивания в мороженице.

## **Основной рецепт на мягкое ванильное мороженое**

375 мл сливок  
 разрезанный стручок ванили  
 80 г мёда  
 1 желток  
 1 целое яйцо  
 щепотка соли

Вскипятите сливки со стручком ванили и мёда. Дайте остить и отставьте на один день. Смешайте остальные ингредиенты, влейте в контейнер для мороженого и поместите в мороженицу.

## **ФРУКТОВОЕ МОРОЖЕНОЕ**

Фруктовое мороженое состоит в основном из измельченных фруктов, сахара, сливок или йогурта, а также белка. Для получения гладкой консистенции, массу мороженого необходимо постоянно перемешивать во время замораживания. Для этого идеально подходит мороженица.

## **Основной рецепт для фруктового мороженого**

300 г измельчённых фруктов  
 1 столовая ложка лимонного сока  
 75-100 г сахара  
 1 столовая ложка белка  
 150 мл сливок

Измельчённые фрукты смешайте с сахаром и лимонным соком. Взбейте белок со сливками и добавьте к фруктовой массе. Все ингредиенты тщательно перемешайте и вложите в контейнер для мороженого, а потом в мороженицу. Если для приготовления массы используются консервированные фрукты, нет необходимости добавлять дополнительную порцию сахара.

## **ШЕРБЕТ**

Шербет можно приготовить практически из всех фруктов или фруктовых соков, например, из малины, абрикосов, персиков, дыни, киви и т.п. Шербет следует постоянно мешать во время замораживания, чтобы избежать образования комков льда. Шербет не должен быть сладким. Вы можете приготовить томатный шербет или апельсиновый с Кампари, как стартер. Шарик шербета, поданный в бокале с шампанским – это вкусный и элегантный десерт.

## **Основной рецепт на шербет**

600-700 мл фруктовой массы или фруктового сока  
 75-100 г сахара [в зависимости от использованных фруктов]  
 1-2 столовые ложки яичных белков

Смешайте все ингредиенты, переложите в контейнер для мороженого и установите в мороженицу. К массе можно добавить одну столовую ложку ликера, бренди или другого алкоголя. Если для приготовления массы используются консервированные фрукты, нет необходимости добавлять сахар.



## **Гарантия**

Любая недоделка или поломка, которая влечет за собой неправильную работу устройства, которая будет выявлена в течение первого года от даты покупки, будет устранена бесплатно, или же все устройство будет заменено новым, если оно эксплуатировалось и обслуживалось согласно инструкции по обслуживанию и не использовалось неправильно, или в разрез с назначением. Данное положение ни коей мере не нарушает иных прав потребителя, изложенных в законода-

тельстве. В случае заявления устройства в ремонт или на замену в рамках гарантии, следует указать место и дату покупки устройства и приложить счет, или чековую квитанцию.

Согласно нашей политике совершенствования наших продуктов оставляем за собой право на ввод изменений в конструкцию, упаковку и в технические параметры, указываемые в технической документации без предупреждения.

## **Списание с эксплуатации. Защита окружающей среды**

Оборудование, изношенное и списанное с эксплуатации следует утилизировать согласно правилам и указаниям, действующим на день снятия с эксплуатации.

Материалы упаковки, такие как пластик, картонные коробки, древесина, следует складировать раздельно в соответствующие контейнеры.

RU







**Hendi B.V.**

Steenoven 21  
3911 TX Rhenen, The Netherlands  
**Tel:** +31 (0)317 681 040  
**Fax:** +31 (0)317 681 045  
**Email:** info@hendi.eu

**Hendi Food Service Equipment Romania Srl**

Str. Ecaterina Teodoroiu nr. 38, Parc Industrial Ramoss  
Halele 23-24, Brasov 500450 RO, Romania  
**Tel:** +40 268 320330  
**Fax:** +40 268 320335  
**Email:** office@hendi.ro

**Hendi Polska Sp. z o.o.**

ul. Magazynowa 5  
62-023 Gądkie, Poland  
**Tel:** +48 61 6587000  
**Fax:** +48 61 6587001  
**Email:** info@hendi.pl

**Hendi HK Ltd.**

1603-5, Tower II, Enterprise Square  
9 Sheung Yuet Road, Kowloon Bay, Hong Kong  
**Tel:** +852 2801 5019  
**Fax:** +852 2801 5057  
**Email:** info-hk@hendi.eu

**Hendi Food Service Equipment GmbH**

Gewerbegebiet Ehring 15  
5112 Lamprechtshausen, Austria  
**Tel:** +43 (0) 6274 200 10 0  
**Fax:** +43 (0) 6274 200 10 20  
**Email:** office.austria@hendi.eu

**Find Hendi on internet:**

[www.hendi.eu](http://www.hendi.eu)  
[www.facebook.com/HendiFoodServiceEquipment](http://www.facebook.com/HendiFoodServiceEquipment)  
[www.linkedin.com/company/hendi-food-service-equipment-b.v.](http://www.linkedin.com/company/hendi-food-service-equipment-b.v.)  
[www.youtube.com/HendiEquipment](http://www.youtube.com/HendiEquipment)

- Changes, printing and typesetting errors reserved.
- Änderungen und Druckfehler vorbehalten.
- Wijzigingen en drukfouten voorbehouden.
- Producent zastrzega sobie prawo do zmian oraz błędów drukarskich w instrukcji.

- Variations et fautes d'impression réservés.
- Errori di cambiamenti, di stampa e di impaginazione riservati.
- Drepturi rezervate cu privire la modificări și greșeli de imprimare.
- Изменения, печати и верстки ошибки защищены.