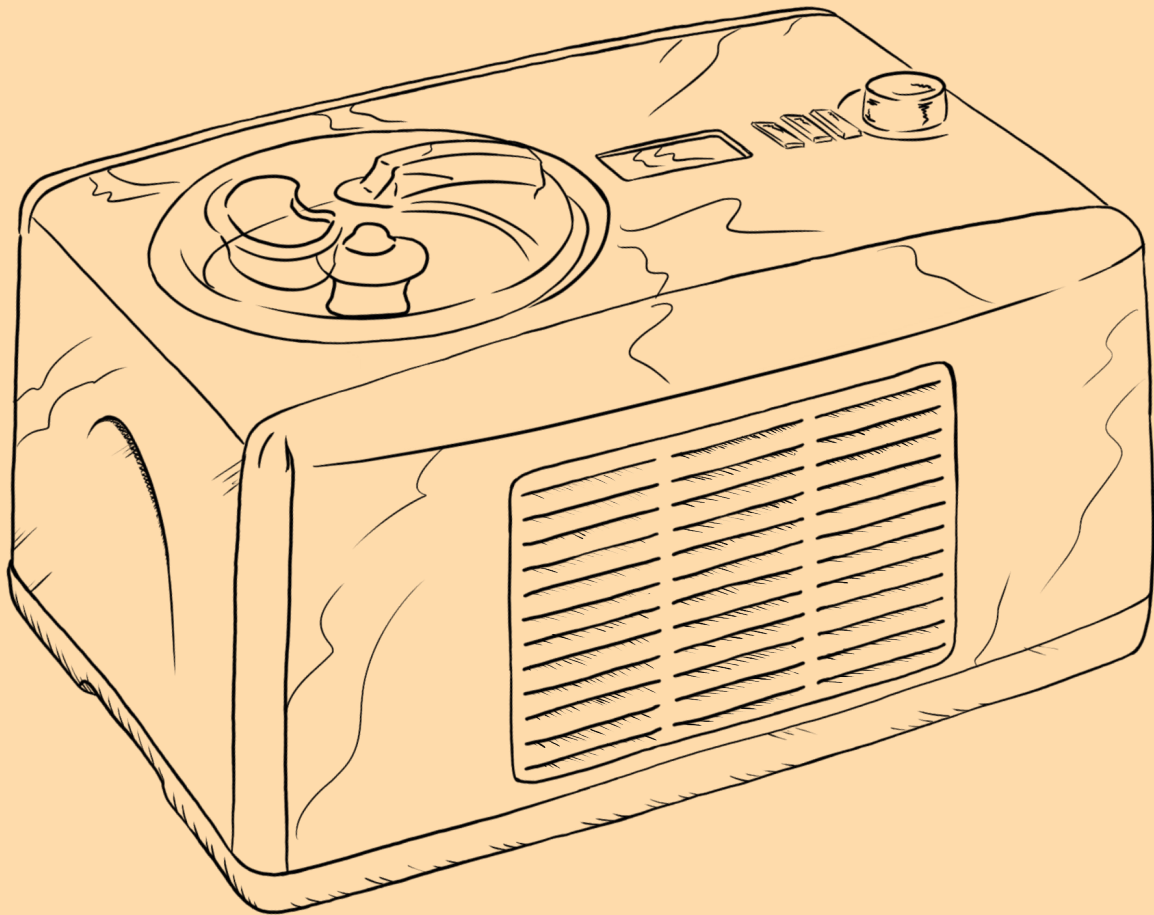


KoRo®



**EISMASCHINE MIT
JOGHURT FUNKTION
„BRRR“**

Bedienungsanleitung

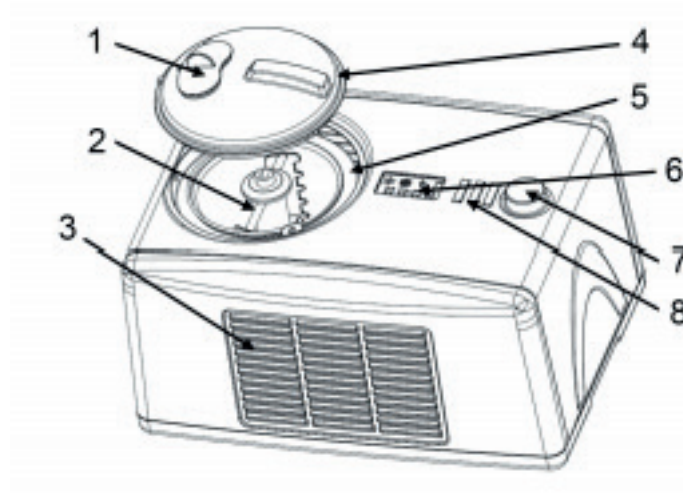
EISMASCHINE MIT JOGHURT FUNKTION „BRRR“

Bedienungsanleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Gerät entschieden haben.

Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen und bewahren Sie es für spätere Bezugnahme auf.

PRODUKTAUFBAU

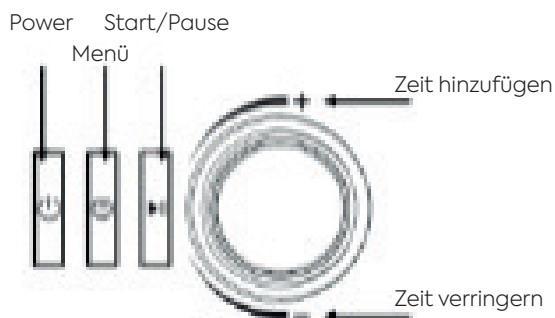


1. Nachfülldeckel
2. Rührer
3. Lüftung

4. Transparenter Deckel
5. Entnehmbare Schüssel
6. Display

7. Regler
8. Tasten

BEDIENFELD UND TASTENFUNKTIONEN



TASTENFUNKTIONEN:

Power	Nachdem Sie den Stecker in die Steckdose gesteckt haben, drücken Sie die POWER-Taste. Die Voreinstellung ist EISCREME, das Display geht an und zeigt [60:00] an. Falls Sie keine Taste drücken gehts das Display automatisch aus. Drücken Sie erneut auf die POWER-Taste, um in den Standby-Modus zu wechseln.
Menü	Drücken Sie die Taste mehrmals, um einen der folgenden 4 Arbeitsmodi auszuwählen: NUR MISCHEN, NUR KÜHLEN, EISCREME und JOGHURT.
+/- Regler	Zeit hinzugeben oder verringern.
Start/Pause	Nachdem Sie mit der Menü-Taste eine Funktion ausgewählt haben, drücken Sie auf START/PAUSE, um die Funktion zu starten. Wenn das Gerät in Betrieb ist, können Sie es mit dieser Taste anhalten. Drücken Sie die Taste erneut, um mit dem Betrieb fortzufahren.

SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie sich alle Hinweise sorgfältig durch und bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen gut auf.
- Schließen Sie das Gerät nur an geerdete Steckdosen an, die der angegebenen Spannung entsprechen.
- Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Fachbetrieb oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden.
- Neigen Sie das Gerät nicht um mehr als 45°.
- Um sich vor Stromschlägen zu schützen, halten Sie Wasser fern vom Stecker, dem Kabel und den Lüftungsschlitzen und tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.
- Halten Sie um das Gerät herum 8 cm Abstand zu Wänden oder anderen Geräten, damit die Luft ausreichend zirkulieren kann.
- Benutzen Sie nur Zubehör, das vom Hersteller ausdrücklich zugelassen ist.
- Kinder ab 8 Jahren, physisch und körperlich eingeschränkte Menschen sollten das Gerät nur benutzen, wenn sie vorher von einer Aufsichtsperson ausführlich mit den Funktionen und den Sicherheitsvorkehrungen vertraut gemacht wurden. Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen und das Gerät nur unter Aufsicht reinigen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe von Feuer, Herden oder Öfen.
- Drücken Sie nicht mehrfach hintereinander auf den Ein-Schalter, um den Kompressor nicht zu beschädigen.
- Stecken Sie keine Metallgegenstände ins Gerät, um Kurzschluss zu vermeiden.
- Wenn Sie die Eiscreme entfernen, schlagen Sie nicht auf den Behälter, um ihn nicht zu beschädigen.
- Schalten Sie das Gerät nicht ein, bevor Sie den Behälter und den Rührer befestigt haben.
- Die Temperatur der Zutaten sollte etwa 25 °C betragen. Legen Sie die Zutaten vor der Zubereitung nicht ins Gefrierfach, damit der Rührer nicht durch harte Stücke behindert wird.
- Entfernen Sie den Rührer nicht während des Betriebs.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe leicht entzündlicher Sprays oder Flüssigkeiten.
- Das Gerät ist nicht für den kommerziellen Gebrauch, sondern nur für Gebrauch im Haushalt und in ähnlichen Umgebungen vorgesehen. Dieses Gerät enthält das Kältemittel Isobutan (R600a), ein Naturgas mit hoher Umweltverträglichkeit, aber brennbar. Obwohl es brennbar ist, schädigt es nicht die Ozonschicht und verstärkt nicht den Treibhauseffekt. Die Verwendung dieses Kältemittels führt zu einer etwas höheren Geräusentwicklung des Gerätes. Zusätzlich zum Kompressorgeräusch können Sie den Fluss des Kältemittels hören. Dies ist unvermeidlich und hat keine negative Wirkung auf die Leistung des Gerätes. Seien Sie während des Transports vorsichtig, so dass der Kältemittelkreislauf nicht beschädigt wird. Kältemittel-lecks können die Augen reizen.

BESONDERE HINWEISE

Kinder im Alter von 3 bis 8 Jahren dürfen Kühlgeräte be- und entladen. Um eine Kontamination von Lebensmitteln zu vermeiden, beachten Sie bitte die folgenden Anweisungen:

- Ein längeres Öffnen der Tür kann zu einem deutlichen Temperaturanstieg in den Fächern des Gerätes führen.
- Reinigen Sie regelmäßig Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen können. Reinigen Sie regelmäßig den Wasserablauf.
- Sollte das Gerät einen Wassertank enthalten, reinigen Sie ihn wenn das Gerät 48 Stunden lang nicht benutzt wurde. Spülen Sie den Tank, wenn 5 Tage lang kein Wasser entnommen wurde.
- Lagern Sie rohes Fleisch und Fisch in geeigneten Behältern im Kühlschrank, damit Fleisch und Fisch nicht mit anderen Lebensmitteln in Berührung kommt oder auf diese tropft.

HINWEISE ZU DEN TIEFKÜHLFÄCHERN

- Zwei-Sterne-Tiefkühlfächer eignen sich für die Lagerung von vorgefrorenen Lebensmitteln, die Lagerung oder Herstellung von Eiscreme und die Herstellung von Eiswürfeln.
- Ein-, Zwei- und Drei-Sterne-Tiefkühlfächer sind nicht für das Einfrieren von frischen Lebensmitteln geeignet.
- Wenn das Kühlgerät über einen längeren Zeitraum leer bleibt, schalten Sie es aus, lassen Sie es abtauen, reinigen Sie es, trocknen Sie es und lassen Sie die Tür offen, damit sich kein Schimmel im Gerät bildet.

TECHNISCHE PARAMETER

Modell	EISMA_001
Bemessungsspannung	220 – 240 V
Nennfrequenz	50 Hz
Leistung	150 W
Volumen	1.5L
Abmessungen (L x B x H)	402 x 281 x 245 mm

EISCREME UND JOGHURT HERSTELLEN

Vor dem ersten Betrieb

Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen reinigen Sie zuerst alle Teile, die mit der Eiscreme in Berührung kommen. Versichern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet und der Stecker gezogen ist, bevor Sie die Teile entnehmen. Stellen Sie das Gerät auf eine möglichst ebene Arbeitsfläche, damit der Kompressor mit bestmöglicher Leistung arbeiten kann.

1



Bereiten Sie die Zutaten wie in Ihrem Rezept beschrieben vor und geben Sie sie in die entnehmbare Schüssel.

2



Setzen Sie die Schüssel in das Gerät und drehen Sie sie gegen den Uhrzeigersinn fest.

3

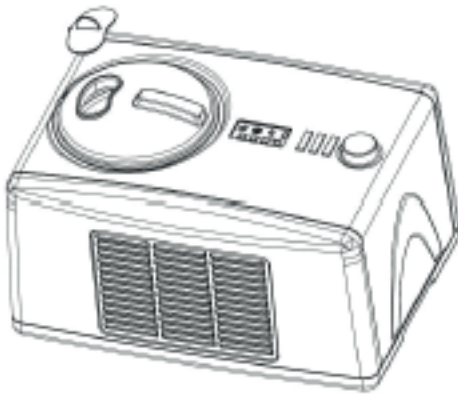


Wenn Sie EISCREME zubereiten, setzen Sie den Rührer in die Schüssel ein. Wenn Sie Joghurt zubereiten, entfernen Sie den Rührer. Setzen Sie zum Schluss den transparenten Deckel auf die Schüssel und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn fest.

5 Drehen Sie am +/- Regler, um die gewünschte Zeit einzustellen.

6 Drücken Sie auf START/Pause, um die Produktion zu starten.

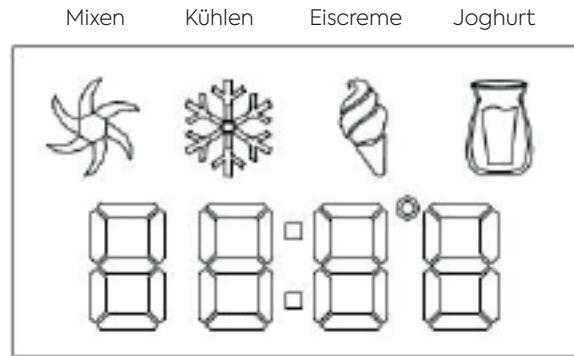
7 Während der Eisproduktion können zusätzliche Zutaten über den Nachfülldeckel hinzugefügt werden.



4



Drücken Sie die POWER-Taste, um das Gerät einzuschalten. Drücken Sie dann auf die Menü-Taste, um die entsprechende Funktion auszuwählen.



8 Wenn Sie fertig sind, schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker, bevor Sie die Schüssel entnehmen.

JOGHURT-FUNKTION

- Mischen Sie die Frischmilch oder den Joghurt entsprechend dem Rezept und geben Sie sie in die Schüssel.
- Setzen Sie die Schüssel in das Gerät und drehen Sie ihn entgegen des Uhrzeigersinns bis zum Anschlag, sodass er festsitzt.
- Setzen Sie zum Schluss den transparenten Deckel auf die Schüssel, wie durch den Pfeil auf dem Deckel angezeigt.
- Stecken Sie den Gerätestecker in die Steckdose der Eismaschine.
- Drücken Sie die „POWER“ Taste, um das Gerät einzuschalten.

6. Drücken Sie die „MENU“-Taste , um die Funktion „Joghurt“ auszuwählen, das Symbol  blinkt.

7. Die im Menü voreingestellte Eiszubereitungszeit beträgt 8 Stunden. Sie können mit dem Drehknopf die gewünschte Zubereitungszeit einstellen.

8. Nachdem die Zeit eingestellt ist, drücken Sie die Taste „Start/Pause“ Joghurtproduktion zu starten. Das Display zeigt den Zeit Countdown an.



9. Nachdem die eingestellte Zeit erreicht ist, piept das Gerät ein paar Mal. Das Display blinkt und wechselt in den Kühlmodus, bis es sich ausschaltet.



Motorschutz-Funktion

Wenn die Eiscreme härter wird kann es vorkommen, dass Sie den Rührer blockiert. Die Motorschutz-Funktion sorgt dafür, dass der Motor anhält, damit er sich nicht überhitzt und die Lebensdauer des Geräts verringert.

Erweiterte Kühlfunktionen

Eiscreme:

Um zu verhindern, dass das Eis nach der Zubereitung schmilzt verfügt das Gerät über eine Kühlhalte-Funktion. Nachdem zu Eisproduktion beendet ist zeigt das Display [00:00] an und das Gerät wechselt in den Kühlmodus. Nach 10 Minuten zeigt das Display [COOL] an und der Kompressor beginnt für 10 Minuten zu laufen. Danach stoppen Motor und Kompressor, es ertönen 3 Pieptöne und das Gerät wechselt in den Standby-Zustand.

Joghurt:

Nachdem die Joghurtproduktion beendet ist wechselt das Gerät automatisch in den Kühlmodus und das Display zeigt [COOL] an. Das Gerät kühlt solange, bis es manuell ausgeschaltet wird. Wir empfehlen Ihnen den frischen Joghurt innerhalb von 24 Stunden zu entnehmen und zu verzehren.

Wichtiger Hinweis zum Füllvolumen:

Damit die Eiscreme nicht überläuft, achten Sie darauf, dass sie den herausnehmbaren Behälter maximal zu 60% befüllen, da sich die Eiscreme während der Zubereitung ausdehnt.

EIS REZEPTE FÜR ZU HAUSE **MIT DER EISMASCHINE**

MILCHBASIS

Zutaten:

- 200 ml Sahne
- 200 ml Milch
- 80 g Zucker
- 2 g Bindemittel (z.B. Guarkernmehl, Johannisbrotkernmehl)
- 1 Vanilleschote
- 1 Prise Salz

Zubereitung:

1. Die Vanilleschote auskratzen und das Mark mit der Milch aufkochen, anschließend alle Zutaten zusammenrühren sodass keine Klumpen mehr entstehen.
2. Anschließend in die Eismaschine geben und ca. 40 Minuten zu Eis werden lassen.
3. Entweder sofort als Softeis oder nach mindestens 4h im Gefrierfach genießen.

Tipp: Der Basis können sämtliche Gewürze hinzugefügt werden, wie zum Beispiel Zimt, Tonka, Spirulina, Pumpkin-Spice Gewürz etc.

Variante 1: Frucht-Sahneeis

30 g des Zuckers und 100ml der Milch mit 150 g Frucht deiner Wahl ersetzen, ggf. auf Vanille verzichten

Variante 2: Schokoladeneis:

50 g des Zuckers mit 100g Schokolade, 20 g Kakaopulver und extra 50 ml Milch ersetzen

Variante 3: Nutellaeis:

50 g des Zuckers mit 100g Nutella ersetzen und 50 ml Milch ergänzen

Variante 4: Pistazieneis

50 g der Sahne mit 50 g Pistazienmus ersetzen, hier kannst du natürlich auch ein anderes Nussmus deiner Wahl verwenden

VEGAN

Zutaten:

- 200 g Pflanzendrink deiner Wahl, z.B. KoRo Haferdrink
- 100 ml Kokosmilch oder Hafer / Sojasahne
- 50 g Nussmus deiner Wahl
- 20 g Kokosöl
- 70 g Zucker oder Kokosblütenzucker
(alternativ gehen auch Datteln oder Agavendicksaft, Ahornsirup)
- 1 Prise Salz

Zubereitung:

1. Alle Zutaten mit dem Mixer gründlich fein mixen
2. Anschließend in die Eismaschine geben und ca. 40 Minuten zu Eis werden lassen.
3. Entweder sofort als Softeis oder nach mindestens 4h im Gefrierfach genießen.

Variante 1: Erdnusseis

dazu 50 g Erdnussbutter verwenden

Variante 2: Nougateis

50 g Haselnussmus verwenden, als Sauce nach dem Gefrierprozess hinzufügen.
Wer es crunchy mag kann auch noch karamellisierte Haselnüsse hinzugeben.

ROHVEGAN

Zutaten:

- 100 g Cashewnüsse oder Bruch
- 200 ml Wasser
- 100 g Datteln
- 200 ml pflanzenbasierte Milchalternative deiner Wahl

Zubereitung:

1. In einem starken Mixer zerkleinern bis eine cremige Masse entstanden ist.
2. Anschließend in die Eismaschine geben und ca. 40 Minuten zu Eis werden lassen.
3. Entweder sofort als Softeis oder nach mindestens 4h im Gefrierfach genießen.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Der Hersteller dieses Produkts ist die KoRo Handels GmbH, Koppenplatz 9, 10115 Berlin.

Dieses Produkt entspricht den folgenden Europäischen Richtlinien:

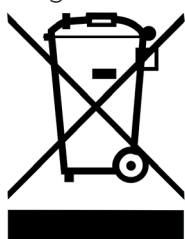
2014/30/EU (EMV)
2014/35/EU (LVD)
2011/65/EU (RoHS)
643/2009/EG (ErP)
1060/2010/EU (Erp)



Die EU-Konformitätserklärung kann bei der am Ende dieser Anleitung angeführten Adresse angefordert werden.

Korrekte Entsorgung dieses Produkts:

Ausgediente Geräte sofort unbrauchbar machen.



Innerhalb der EU weist dieses Symbol darauf hin, dass dieses Produkt nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf. Altgeräte enthalten wertvolle recyclingfähige Materialien, die einer Wiederverwertung zugeführt werden sollten und um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Bitte entsorgen Sie Altgeräte deshalb über geeignete Sammelsysteme oder senden Sie das Gerät zur Entsorgung an die Stelle, bei der Sie es gekauft haben. Diese wird dann das Gerät der stofflichen Verwertung zuführen.

Verpackungs-Entsorgung

Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen. Papier-, Pappe- und Wellpappeverpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben. Kunststoffverpackungsteile und Folien sollten ebenfalls in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter gegeben werden.

Kundenservice

Sollte Ihr Gerät wider Erwarten einmal den Kundendienst benötigen, wenden Sie sich bitte an nachfolgende Anschrift. Wir werden dann im Garantiefall die Abholung veranlassen. Das Gerät muss transportfähig verpackt sein. Unfreie Pakete können nicht angenommen werden!

KoRo Handels GmbH, Koppenplatz 9, 10115 Berlin, Germany

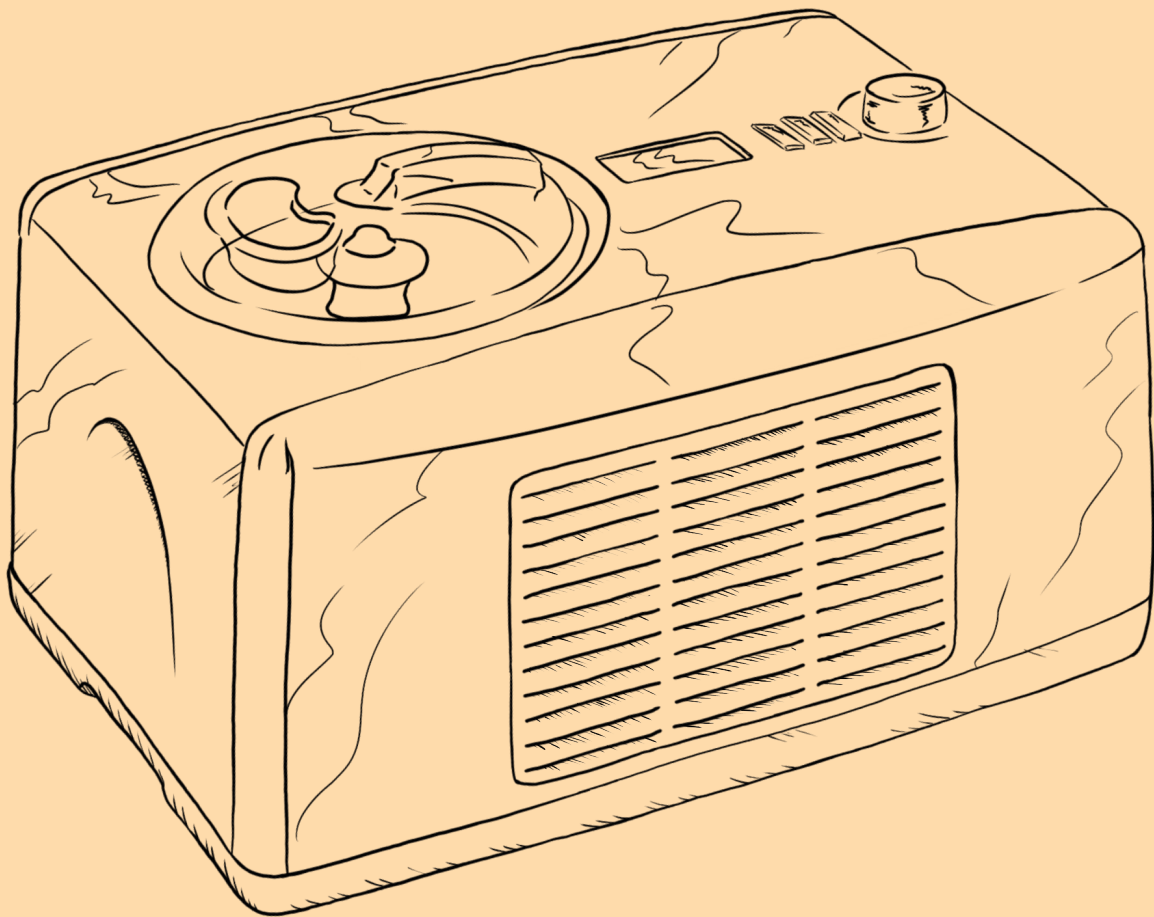
Vertrieb-Tel.: 030 9210 97070

E-Mail: service@korodrogerie.de

Internet: <https://www.korodrogerie.de>

Achtung! Elektrogeräte dürfen nur durch Elektro-Fachkräfte repariert werden, da durch unsachgemäße Reparaturen erhebliche Folgeschäden entstehen können.

KoRo®



ICE CREAM MAKER
„BRRR“

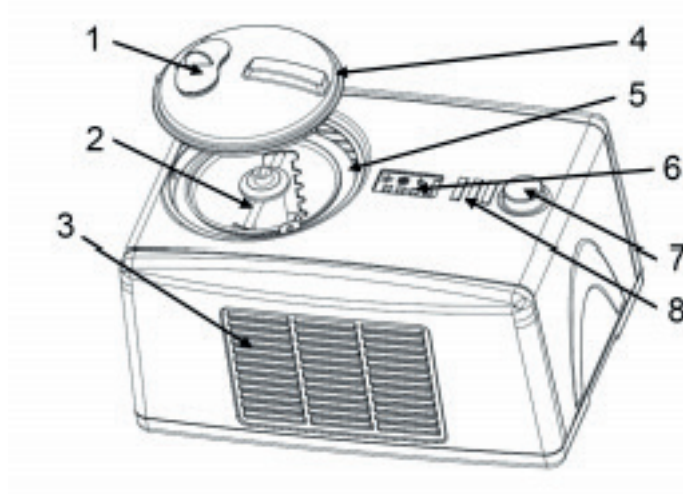
Instruction manual

ICE CREAM & YOGURT MAKER „BRRR“

Instruction manual

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Gerät entschieden haben.
Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen und bewahren Sie es für spätere Bezugnahme auf.

STRUCTURE OF THE APPLIANCE

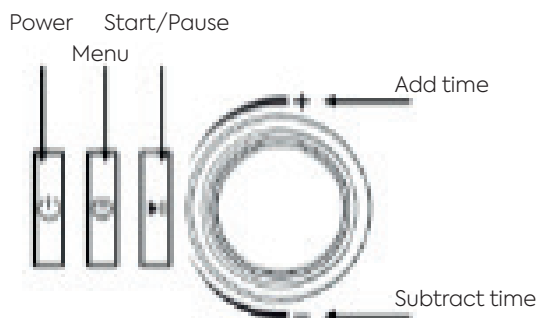


- 1. Refill Lid
- 2. Mixing Blade
- 3. Vents

- 4. Transparent Lid
- 5. Removable Bowl
- 6. LCD Display

- 7. Knob
- 8. Buttons

FUNCTION BUTTONS



BUTTONS

Power	After connecting with the electricity, pressing [POWER] button, the default selection is ICE CREAM, and LCD will light and show “60:00”. If no other operation, LCD will go off and hold showing “60:00” fifteen seconds later. If pressing [POWER] button again, the machine will return to stand by mode.
Menu	By pressing this button, there are 4 working modes for option, including: MIXING ONLY, COOLING ONLY, ICE CREAM, Yogurt.
+/- knob	To adjust time.
Start/Pause	After setting the menu and time, press this button to start the working mode. During operation, by pressing this button, the working mode and time countdown will be paused. If press this button again, the machine will go on the working mode and the time countdown.

IMPORTANT NOTICES

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

- Read all instructions before using.
- Ensure the voltage is compliant with the voltage range stated on the rating label, and ensure the earthing of the socket is in good condition.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- Do not upend this product or incline it over a 45 angle.
- To protect against risk of electric shock, do not pour water on cord, plug and ventilation, immerse the appliance in water or any other liquid.
- Unplug the appliance after using or before cleaning.
- Keep the appliance 8cm from other objects to ensure the good heat releasing.
- Do not use the accessories which are not recommended by Manufacturer.
- Do not use the appliance close by flames, hot plates or stoves.
- Do not switch on the power button frequently (ensure 5min. interval at least) to avoid the damage of compressor.
- Metal sheet or other electric objects are not allowed to be inserted into the appliance to avoid fire and short circuit.
- When take out the ice cream, do not knock the barrel or edge of barrel to protect the barrel from damage.
- Do not switch on the power before install well the barrel or blender blade.
- The initial temperature of the ingredients is 25±5. Do not put the ingredients into freezer for pre-freeze, as it will easily make the blender blade blocked before the ice cream is in good condition.
- Do not remove the blender blade when the appliance is on working.
- Do not use outdoors.
- Never clean with scouring powders or hard implements.
- Please keep the instruction manual.
- This appliance can be used by children aged from 3 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 3 years.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.
- The appliance must not be immersed after use.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The plug must be removed before cleaning, maintaining or filling the appliance.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses and by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments; catering and similar non-retail applications

Warning: Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance. Keep ventilation openings, in the appliance enclosure or in the built-in structure, clear of obstruction. Do not use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process, other than those recommended by the manufacturer. Do not damage the refrigerant circuit. Do not use electrical appliances inside the food storage compartments of the appliance, unless they are of the type recommended by the manufacturer. When disposing of the appliance, do so only at an authorized waste disposal centre. Do not expose to flame.

The refrigerant isobutene (R600a) is contained within the refrigerant circuit of the appliance, a natural gas with a high level of environmental compatibility, which is nevertheless flammable. During transportation and installation of the appliance, ensure that none of the components of the refrigerant circuit becomes damaged.

The refrigerant (R600a) is flammable. Caution: risk of fire!

If the refrigerant circuit should be damaged: Avoid opening flames and sources of ignition.

Thoroughly ventilate the room in which the appliance is situated.

TECHNICAL PARAMETERS AND SPECIFICATIONS

Model No.	EISMA_001
Voltage	220 – 240 V
Frequency	50 Hz
Power Consumption	150 W
Capacity	1.5L
Unit Dimensions (L x W x H)	402 x 281 x 245 mm

MAKING ICE CREAM AND YOGURT

Warning: Please be sure the power cord is unplugged.

Important: Always place the Maker upright on a flat surface in order that the build-in COMPRESSOR can provide best performance. Cleanliness: Before use, thoroughly wash all parts that will come into contact with the ice cream (including the fixed bowl, removable bowl, mixing blade, transparent lid, refill lid, etc.)

1



Prepare recipe ingredients from your own recipe or from the recipe booklet here, and pour the well prepared recipe ingredients into the removable bowl (See below picture).

2



Put the removable bowl into the machine and slightly turn around the bowl to make it fitted well with the fixed bowl.

3



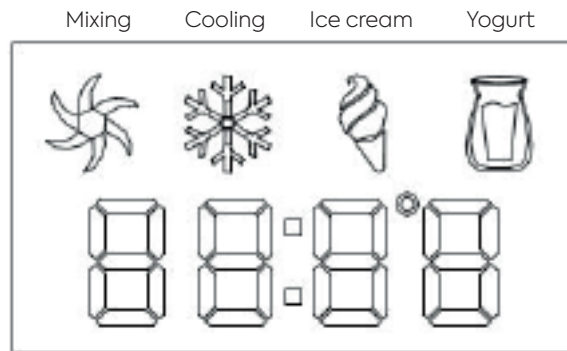
In ICE CREAM mode, place the mixing blade into the removable bowl and keep the mixing blade bottom hole fitted well; in Yogurt mode, please remove the mixing blade. Then put the transparent lid onto the machine and lock it anticlockwise.

4



Fasten the transparent lid. Press the [POWER] button to make the machine electrified.

5 Press the [MENU] button to choose the working mod



6 Turn the [TIME+] or [TIME-] knob to choose the working time.

7 Press the [START/PAUSE] button to start working.

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

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

Open the lid to add ingredients



YOGURT USING THE OPERATING SEQUENCE:

1. Mix the fresh milk or yoghurt according to the formula proportion and pour it into the loading drum.
2. Slowly load the loading drum into the corresponding location of the ice cream machine to ensure that the loading drum is pressed to the end.
3. Put on the transparent cover and tighten it as indicated by the arrow on the transparent cover.
4. Plug into the ice cream machine plug.
5. Press the "POWER" button to turn on the power.

6. Press "MENU" key , to select the "yogurt" function and the icon  will flash.

7. The menu default ice cream production time is 8 hours. You can increase or decrease the time by turning the knob.

8. After the time is set, press the "Start/Pause" button to start the yogurt production. The display shows the time countdown.



9. After the set time is reached, the machine will beep a few times.

The display will flash and switch to refrigerated mode until it turns off.



Motor self-protection function

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

Extended Cooling Function:

[ICE CREAM] To avoid melting when the ice cream is not placed well in time, the following design is supported: When the ice cream is completed, LCD will show "00:00", the machine will start up the keep cool function; ten minutes later, LCD shows "COOL", the fan motor and compressor start to work for ten minutes. Then the motor and compressor stop working, beeps will be heard to enter standby state.

[YOGURT] When the yogurt is completed, the machine enters refrigeration mode automatically, and LCD shows "COOL". The machine will be in the status of "COOL" other than turn off by hand. We suggest you share it within 24 hours for healthy and fresh.

[Caution]: Always remember to unplug from outlet when finish to avoid an electric shock.

Controlling the Volume of the Ingredients

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

Storage of Ice Cream & Yogurt

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

[YOGHOURT] The yoghurt can be drunk immediately just after the fermentation. Before drinking the yoghurt, you can add some fruit juice, sugar, honey, etc, according to your own taste. If you do not want to drink right away, you can also put the fermented yoghurt directly with the container into the refrigerator for cooling.

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

- Take out the mixing blade, wipe it with a dampened cloth
- Take out the removable bowl, clean it with a dampened soft cloth, never use hard detergent, gasoline, abrasive powder or metal brush to clean.
- Wipe the transparent lid and refill lid with a dampened cloth
- Remove the dirty on the body or other places with a dampened cloth, and do not pour water on cord, plug and ventilation, immerse the appliance in water or any other liquid
- Allow drying thoroughly with a dry cloth, then return the component to the home position.

ICE CREAM RECIPES TO MAKE AT HOME

DIARY

Ingredients:

- 200 ml heavy cream
- 200 ml milk
- 80 g sugar
- 2 g thickening agent (guar gum or locust bean gum)
- 1 vanilla bean
- 1 dash of sea salt

Instructions:

1. Scrape out the vanilla bean and add to the milk, bring to a boil and mix with the remaining ingredients. Make sure to blend the base well.
2. Pour into the ice cream maker and let the mix churn for approximately 40 minutes
3. Enjoy immediately as soft serve or let it chill for at least 4 hours before your first bite

Tip: this is a basic vanilla recipe, feel free to add whatever spices you can think of for variation.

Option 1: Creamy Fruit Base

replace 30g of sugar and 100ml milk with 150g fruit of your choice

Option 2: Chocolate Ice Cream

replace 50g of sugar with 100g of chocolate, 20g of cocoa powder and 50ml Milk

Option 3: Nutella / Chocolate Spread ice cream

replace 50g of sugar with 100g Nutella and 50ml milk

Option 4: Pistachio Ice cream

replace 50ml of heavy cream with 50g of nut butter of your choice, you can use any kind here, whichever flavour you're craving

VEGAN

Ingredients:

- 200 g plant based drink of your choice, like KoRo Haferdrink
- 100 ml coconut milk or soy / oat creamer
- 50 g nut butter of your choice
- 20 g coconut oil
- 70 g sugar of your choice (sugar, coconut sugar, agave, dates, erythritol)
- 1 dash of salt

Instructions:

1. Mix all ingredients together and make sure to blend the base well
2. Pour into the ice cream maker and let the mix churn for approximately 40 minutes
3. Enjoy immediately as soft serve or let it chill for at least 4 hours before your first bite –

Option 1: Peanut butter

use 50g of peanut butter

Option 2: Nougat Ice Cream

use 50g of hazelnut butter, KoRo Date Hazelnut Spread as a Chocolate Spread to add after churning the base and caramelized hazelnuts if you want a bit more crunch

RAW VEGAN

Ingredients:

- 100 g Cashew nuts
- 200 ml Water
- 100 g Dates
- 200 ml Plant based milk of your choice

Instructions:

1. Soak all ingredients in a pot for at least one hour, blend thoroughly until you reach a creamy, not grainy consistency
2. Pour into the ice cream maker and let the mix churn for approximately 40 minutes
3. Enjoy immediately as soft serve or let it chill for at least 4 hours before your first bite

DECLARATION OF CONFORMITY

The manufacturer of the product is KoRo Handels GmbH, Koppenplatz 9, 10115 Berlin, Germany.

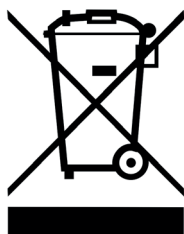
This product conforms to the following European Directive(s) and Standard(s):

2014/30/EU (EMV)
2014/35/EU (LVD)
2011/65/EU (RoHS)
643/2009/ EG (ErP)
1060/2010/EU (Erp)



The EU Declaration of Conformity can be requested from the above address.

Correct Disposal of this product



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.

Packaging disposal

Do not throw away the package materials. Please put it in the recycling bin.
Gift box: Paper, should be put to the old paper collection point. Plastic packaging material and foils should be collected in the special collection containers.

Service and Repair

If the appliance must be repaired, please get in touch with your trader or with the manufacturer:

KoRo Handels GmbH, Koppenplatz 9, 10115 Berlin, Germany

Phone.: 030 9210 97070

E-mail: service@korodrogerie.de

Internet: <https://www.korodrogerie.de>

KoRo[®]

KoRo Handels GmbH | www.korodrogerie.de
Koppenplatz 9, 10115 Berlin, Germany