

H.koenig

**Ice cream maker
Turbine à glace
Eiscreme Maschine
Ijsmachine
Máquina para hacer helados
Macchina per sorbetti e gelati**

HF180



**Instruction manual
Manuel d'utilisation
Gebrauchsanweisung
Gebruiksaanwijzing
Manual de usuario
Manuale d'uso**



ENGLISH

This is an automatic self-refrigerated frozen ice cream & sorbet maker.

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

IMPORTANT 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:

1. Read all instructions before using.
2. 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.
3. 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.
4. Do not upend this product or incline it over a 45°C angle.
5. 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.
6. Unplug the appliance after using or before cleaning.
7. Keep the appliance 8cm from other objects to ensure the good heat releasing.
8. Do not use the accessories which are not recommended by Manufacturer.
9. 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,children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
10. Do not use the appliance close by flames, hot plates or stoves.
11. Do not switch on the power button frequently (ensure 5min. interval at least) to avoid the damage of compressor.
12. Metal sheet or other electric objects are not allowed to be inserted into the appliance to avoid fire and short circuit.
13. When take out the ice cream, do not knock the barrel or edge of barrel to protect the barrel from damage.
14. Do not switch on the power before install well the barrel or blender blade.
15. The initial temperature of the ingredients is $25\pm 5^{\circ}\text{C}$. 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.
16. Please do not remove the blender motor while making ice cream.
17. If you want to extend the cooling function after completing ice cream making program, the blender motor must be removed firstly. Otherwise it will shorten the life of blender motor.
18. Do not use outdoors.
19. Never clean with scouring powders or hard implements.
20. Please keep the instruction manual.

PARTS & FEATURES

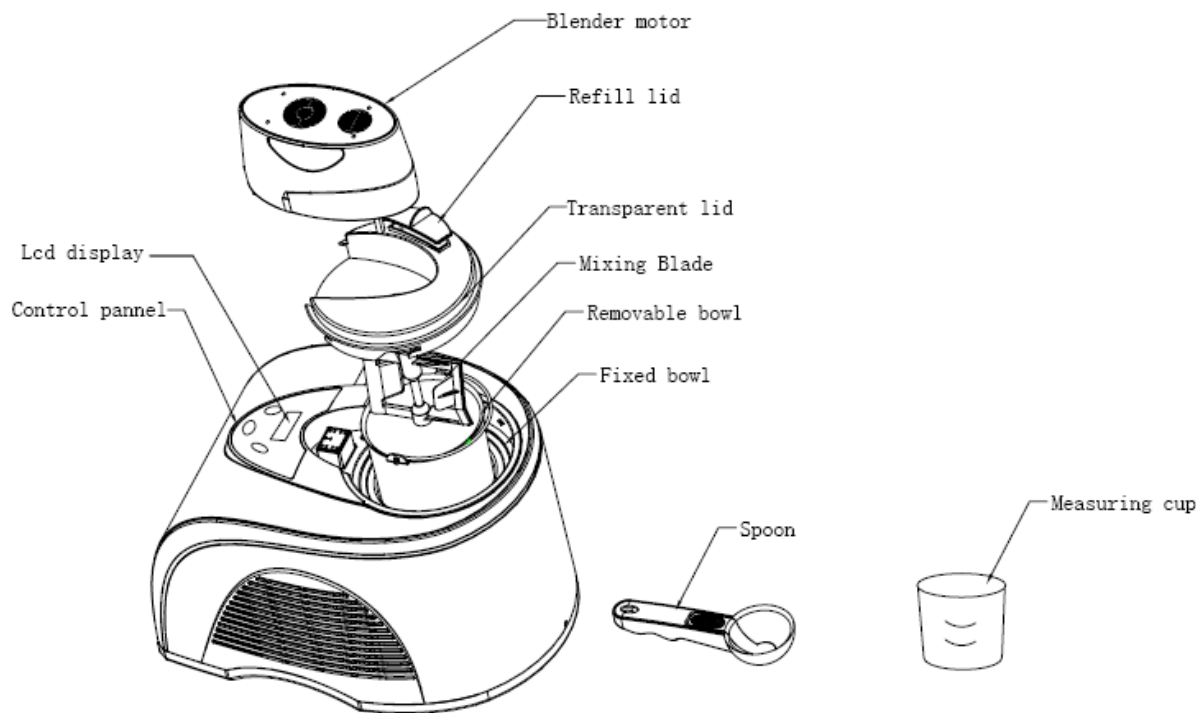


Illustration 1-Exploded View

BEFORE MAKING ICE CREAM

Cleanness

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, measuring cup and spoon).

Prepare recipe ingredients:

Prepare recipe ingredients from your own recipe or from the recipe booklet here, and pour the well prepared recipe ingredients into the removable bowl. Note: You do not need to freeze the bowl for hours in a freezer in advance, as this machine has a BUILT-IN COMPRESSOR that freezes the recipe ingredients in operation thus ensure the output of ice cream.

Assembly

Warning: Please be sure the power cord is unplugged.

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

- 1) Put the removable bowl into the fixed bowl in the machine body.
- 2) Place the mixing blade into the removable bowl.
- 3) Install the transparent lid on top of the bowls and keep the mixing blade fitted in the center of the transparent lid.
- 4) Place the refill lid onto the transparent lid.
- 5) Mount the blender motor onto the transparent lid and be sure the motor axis fitted into the hole in top of mixing blade.

START MAKING ICE CREAM

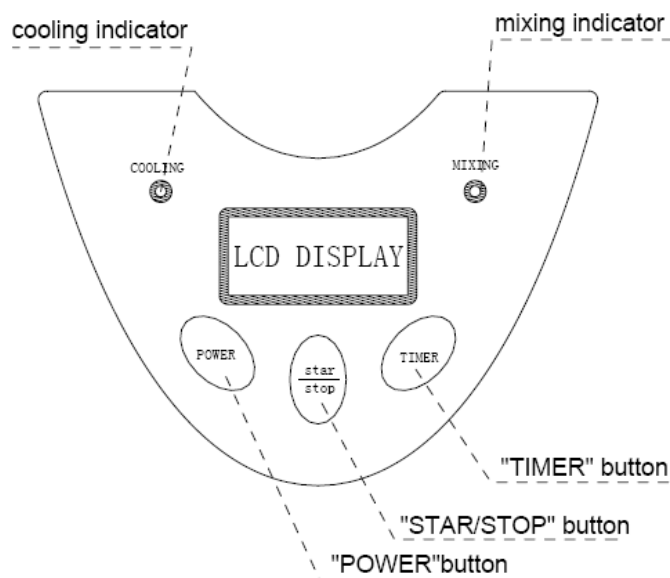


Illustration.2-Control Panel

Connect to the electricity

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

Operation of function buttons

[POWER] Button: After connecting with the electricity, press the [POWER] button to electrify the machine and the LCD displays "60:00" which means the default operating time is 60 minutes.

[TIMER] Button: 10, 20, 30, 40, 50 and 60 minutes of operation time is optional and can be preset by repeatedly pressing [TIMER] Button. You can choose different operating time to your taste. (Default operating time is 60 minutes).

[START/STOP] Button: After the time set, press the [START/STOP] button to start. It begins mixing immediately and the GREEN indicator lights up, 2 minutes later it begins cooling and the RED indicator lights up. When the count-down ends, the operation automatically stops and it hears 10 times of "Di Di Di" sound. The LCD displays "00:00".

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

Compressor self-protection function:

- 1) If press POWER button during ice making process, the machine will automatically begin to count down for 3 minutes. When the countdown ends, the machine starts again, the mixing function and cooling function will start synchronously. If, during the countdown, the POWER button is pressed again, the mixing function starts immediately, the cooling function will only start after the end of the countdown.

If the machine suffers a power failure or is unplugged suddenly during ice cream making, there won't be the automatic countdown function. Suggest to starting the machine after 3 minutes, otherwise it will enter into compressor self-protection status.

Extended Cooling Function

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

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

Adjusting Operations

Break off Operation: You can stop the machine by pressing the [START/STOP] Button for 3 seconds, or pressing the [Power] button for one time whenever the machine is running.

Operating Time Adjusting(In Operation): Whenever the machine is running, you can add the operating time by repeatedly pressing the [TIMER] Button, 5 minutes added each pressing till it reaches the maximum 60 minutes displayed on the LCD. The time can only be increased but can not be reduced.

Adding Time Operation (After Operating Time Finished)

When the preset time (60 minutes etc.) finishes and the machine stops and returns to the initial default statues, if you like a harder consistency, you can once again select an operating time (10/20/30/40/50/60 minutes) by pressing [TIMER] button, then again press the [START/STOP] button in turn, the machine will continue to run down the time you selected and then stops and again enters into the “Extended Cooling Function” to keep the ice cream not defrosted.

Controlling the Volume of the Ingredients

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

STORAGE OF ICE CREAM

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

NOTES

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. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

CREAM RECIPE MANUAL

VANILLA ICE CREAM

Makes ten 1/2-cup servings.

1 cup whole milk

3/4 cup granulated sugar

2 cups heavy cream

1 /2 teaspoons pure vanilla extract, to taste

In a medium bowl, use a hand mixer or a whisk to combine the milk and granulated sugar until the sugar is dissolved, about 1 – 2 minutes on low speed. Stir in the heavy cream and vanilla to taste. Turn machine on, pour mixture into freezer bowl through ingredient spout and let mix until thickened, about 50 – 60 minutes.

Nutritional analysis per serving:

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

VARIATIONS:

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

Butter Pecan: Melt 1 stick unsalted butter in a 10-inch skillet. Add 1 cup roughly chopped pecans and 1 teaspoon kosher salt. Cook over medi-um-low heat, stirring frequently until the pecans are lightly browned. Remove from the heat, strain (the butter will have a pecan flavor and may be reserved for another use). Allow the pecans to cool completely. Add the toasted buttered pecans during the last 5 minutes of mixing.

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

BASIC CHOCOLATE ICE CREAM

Makes ten 1/2-cup servings.

1 cup whole milk

1/2 cup granulated sugar

240g or 8 ounces bittersweet or semi-sweet chocolate (your favorite),
broken into 1/2-inch pieces

3/2 cups heavy cream

1 teaspoon pure vanilla extract

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

Turn the machine ON, pour mixture into freezer bowl through ingredient spout and let mix until thickened, about 50 – 60 minutes.

Nutritional analysis per serving:

Calories 370 (60% from fat) . carbo. 34g . pro 3g . fat 25g .

sat. fat 11g . chol. 65mg . sod. 31mg

VARIATIONS:

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

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

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

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

FRESH STRAWBERRY ICE CREAM

Makes ten 1/2-cup servings.

250g or 1 pint fresh ripe strawberries, stemmed and sliced

3/2 tablespoons freshly squeezed lemon juice

1 cup sugar, divided

1 cup whole milk

2 cups heavy cream

1 teaspoon pure vanilla extract

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

In a medium bowl, use a hand mixer or a whisk to combine the milk

and granulated sugar until the sugar is dissolved, about 1 – 2 minutes on low speed. Stir in the heavy cream plus any accumulated juices from the strawberries and vanilla. Turn the machine ON, pour mixture into freezer bowl through ingredient spout and let mix until thickened, about 50 – 60 minutes. Add the sliced strawberries during the last 5 minutes of freezing.

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

Nutritional analysis per serving:

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

FRESH LEMON SORBET

Makes ten 1/2-cup servings.

2 cups sugar

2 cups water

1 cup freshly squeezed lemon juice

1 tablespoon finely chopped lemon zest *

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

When cool, add the lemon juice and zest; stir to combine. Turn the

machine ON, pour the lemon mixture into freezer bowl through ingredient spout and mix until thickened, about 50 – 60 minutes.

When zesting a lemon or lime use a vegetable peeler to remove the colored part of the citrus rind.

Nutritional analysis per serving:

Calories 204 (0% from fat) . carbo. 52g . pro .19g . fat 0g .

sat. fat 0g . chol. 0mg . sod. 2mg

VARIATION:

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

CHOCOLATE FROZEN YOGURT

Makes ten 1/2-cup servings.

1 cup whole milk

180g or 6 ounces bittersweet or semisweet chocolate, chopped

2 cups low-fat vanilla yogurt

1/4 cup sugar

Combine the milk and chocolate in a blender or food processor fitted with the metal blade and process until well blended and smooth, 20 – 30 seconds. Add the yogurt and sugar; process until smooth, about 15 seconds. Turn the machine ON, pour mixture into freezer bowl through ingredient spout and let mix until thickened, about 50 – 60 minutes.

Nutritional analysis per serving:

Calories 222 (31% from fat) . carbo. 36g . pro 3g . fat 8g .

sat. fat .64g . chol. 4mg . sod. 46mg

ENVIRONMENT



CAUTION:

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

Manufactured and imported: Adeva SAS 8 rue Marc Seguin 77290 Mitry-Mory FRANCE
www.hkoenig.com - contact@hkoenig.com - Tel 01 64 67 00 01

Consignes de sécurité

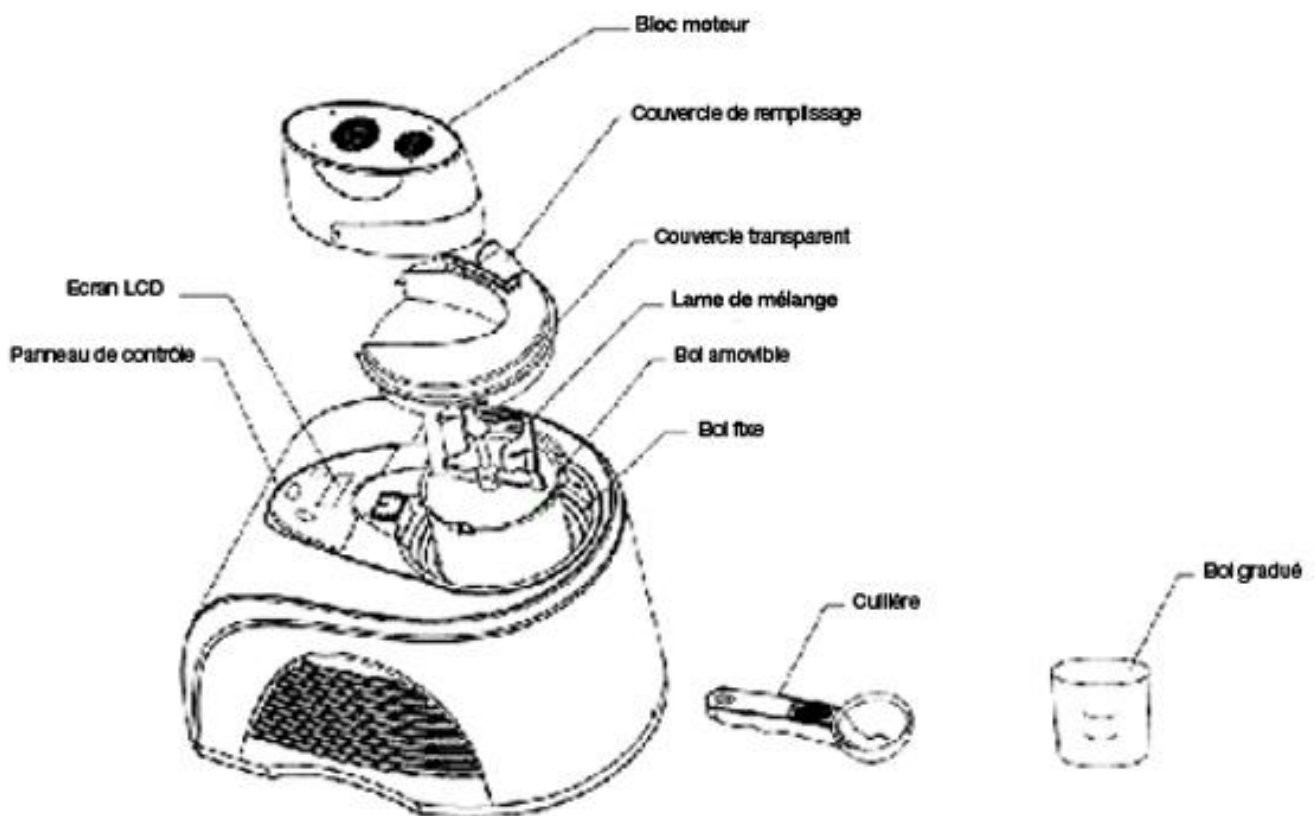
- **Vérifiez que la tension du réseau correspond à celle de l'appareil.**
- Ne jamais laisser votre appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement. Toujours débrancher l'appareil après utilisation et avant toute action de démontage ou de nettoyage.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Utilisez l'appareil uniquement pour des usages domestiques et uniquement pour de l'alimentation conformément aux indications de ce mode d'emploi.
- Ne pas nettoyer au lave vaisselle mais uniquement avec de l'eau chaude savonneuse.
- Ne jamais toucher les éléments en cours de fonctionnement. Prendre toutes précautions en éloignant vos mains, cheveux, vêtements et autres accessoires.
- Ne jamais retirer ou changer un élément de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement.
- Ne jamais plonger l'appareil ou le cordon dans l'eau ou tout autre liquide. Utiliser un chiffon humide pour le nettoyage. Ne pas utiliser l'appareil avec les mains humides.
- Ne jamais dépasser le niveau de remplissage maximum (3/4 du bol) car la glace va gonfler pendant la réfrigération.
- Toujours mettre les ingrédients dans le bol amovible et jamais directement dans le compartiment du compresseur.
- Pour éviter tout risque de blessure, ne jamais introduire vos doigts ou tout autre objet dans l'appareil lorsque celui-ci est en fonctionnement.
- Ne pas installer l'appareil près d'une source de chaleur.
- Toujours placer l'appareil sur une surface sèche et plane.
- Ne pas utiliser l'appareil en extérieur et l'entreposer dans un endroit sec.
- Ne couvrir en aucun cas les aérations du bloc moteur et du compresseur pendant le fonctionnement.
- Débrancher l'appareil avant de le nettoyer ou de le ranger. Ne pas tirer sur le cordon. Veillez à ce qu'on ne puisse pas se prendre les pieds dans le cordon d'alimentation. Ne pas plier ni mettre le cordon en contact avec des surfaces chaudes.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, le centre de maintenance agréé ou toute autre personne qualifiée pour éviter tout incident.

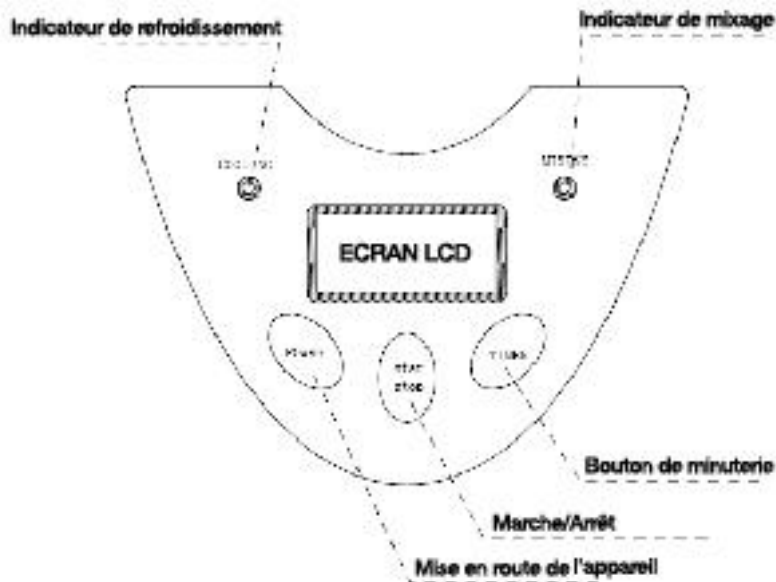
- Vérifiez régulièrement le cordon d'alimentation ainsi que l'appareil afin d'éviter tout dommages. En cas de dommages, veuillez à ne pas utiliser l'appareil.
- En cas de problèmes, merci de ne pas réparer vous même l'appareil, mais de l'envoyer vers une personne qualifiée afin d'éviter tout accidents.
- Merci de toujours utiliser l'appareil avec ses pièce d'origines.

Le fabricant ne saurait être tenu pour responsable de la mauvaise utilisation de l'appareil. Conservez soigneusement ce manuel d'utilisation.

Description de l'appareil

Avant la première utilisation, lavez et séchez les pièces qui seront en contact avec les aliments. Nettoyez le bloc moteur et le corps du compresseur avec un chiffon humide. Placez l'appareil sur une surface plane et sèche.





- Préparez les ingrédients nécessaire à votre recette. Si certains ingrédients doivent être cuits, faites-le la veille car les ingrédients introduits dans l'appareil doivent avoir complètement refroidis.
- Seuls les fruits écrasés doivent être introduits dans la préparation. Les fruits en morceaux doivent être ajoutés uniquement à la fin de la réfrigération.
- Placez les ingrédients au réfrigérateur à un température d'environ 6-8 degrés.
- Versez les ingrédients froid dans le bol amovible. Ne dépassez pas le niveau maximum (3/4 du bol) car la crème glacée prend du volume durant la préparation.
- Placez le bol amovible dans l'appareil.
- Positionnez la lame de mélange au centre du bol amovible.
- Placez le couvercle transparent sur le bol amovible.
- Placez ensuite le couvercle de remplissage puis le bloc moteur en vous assurant bien que ces éléments soient dans le même axe que la lame de mélange.
- Branchez l'appareil sur le secteur.
- Pressez le bouton "0/1", l'écran affiche "60:00". L'appareil est prêt à fonctionner.
- Sélectionnez le temps de réfrigération souhaité en appuyant sur le bouton "temps".
- Appuyez sur le bouton "M/A". Après quelques secondes le mixage commence. Le voyant vert s'allume.
- Au bout de quelques minutes la réfrigération commence et le voyant rouge s'allume.
Note : la réfrigération commence par le bas. Il peut donc arriver que les pales du mixeur soient ralenties ou s'arrêtent de tourner quand la glace commence à prendre.
- La préparation peut être arrêtée à tout moment en appuyant sur le bouton "M/A" pendant 2 secondes.
- Le temps de réfrigération sélectionné peut être modifié à tout moment en appuyant sur le bouton "temps".
- L'appareil s'arrête automatiquement à la fin du temps sélectionné.
- L'écran affiche alors "0:00". La crème glacée peut être retirée.
- Si la crème glacée est encore trop liquide, vous pouvez relancer un cycle en appuyant sur le bouton "M/A" pendant 2 secondes. Sélectionnez le temps de préparation souhaité en appuyant sur le bouton "temps" et appuyez de nouveau sur "M/A".

- Si la crème glacée n'est pas retirée de l'appareil dans les 10 minutes qui suivent la fin de la préparation, la fonction de réfrigération automatique s'enclenche automatiquement pour éviter que la glace ne fonde. Cette fonction refroidit la glace par palier de 10 minutes pendant 1 heure maximum.
- Appuyez sur le bouton "0/1" pour arrêter l'appareil puis débranchez-le avant de retirer la crème glacée.
- Otez le bloc moteur, le couvercle de remplissage puis le couvercle transparent..
- Soulevez le bol amovible à l'aide de son anse. Retirez ensuite la lame de mélange.

Fonction refroidissement de bouteilles

- Cette fonction vous permet de refroidir rapidement des bouteilles. Retirez le bol amovible et placez directement la bouteille dans le compartiment.
- Sélectionnez un temps de réfrigération court (10 minutes) et démarrez la machine. Si nécessaire le temps de réfrigération peut être allongé comme expliqué précédemment.
- La réfrigération sera d'autant plus efficace si le haut de la bouteille est couvert d'une bague isolante.

Nettoyage de l'appareil

- Eteignez et débranchez l'appareil.
- Ne nettoyez pas le corps de l'appareil, le bloc moteur et le cordon d'alimentation directement sous l'eau.
- Toutes les parties amovibles de l'appareil à l'exception du bloc moteur peuvent être nettoyées à l'eau chaude savonneuse.
- Nettoyez le corps de l'appareil et le bloc moteur avec un chiffon humide.
- N'utilisez pas de produits abrasifs pour le nettoyage.
- Séchez précautionneusement toutes les pièces de l'appareil avant de les ré-assembler.

RECETTES

GLACE VANILLE AU COULIS DE FIGUE

Ingrédients

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

PRÉPARATION

Faites infuser les gousses de vanille fendues en deux dans le lait chaud pendant 1/2 heure, retirez-les.

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

Remettez le lait à chauffer dans une casserole jusqu'à ébullition.

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

Faites cuire le tout 4 à 5 minutes à la nappe, en mélangeant avec une spatule en bois.

Laissez refroidir complètement.

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

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

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

Versez le coulis sur vos boules de glaces de vanille.

SORBET ABRICOTS

Ingrédients

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

PRÉPARATION

Lavez et dénoyotez les abricots. Mixez la chair en purée. Ajoutez le jus de citron et le sucre.

Mélangez bien le tout et laissez reposer 1 heure au réfrigérateur.

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

COUPE REINETTE DU VIGNAN

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

Ingrédients pour le sorbet pomme

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

PRÉPARATION DU SORBET POMME

Epluchez, épépinez les pommes et coupez-les en morceaux. Mixez les en purée.

Ajoutez le sucre et le jus de citron, mélangez le tout.

Faites chauffer le jus de pomme et versez-le sur la purée. Laissez refroidir complètement.

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

Ingrédients pour la glace cannelle

- 1/2 litre de lait entier + 10 cl

- 150g de sucre cristallisé

- 20g de cannelle en poudre

- 5 jaunes d'œufs

- 100g de crème fraîche liquide

PRÉPARATION DE LA GLACE CANNELLE

Faites infuser la cannelle dans 10 cl de lait chaud pendant 20 minutes.

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

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

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

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

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

SORBET FRUITS DES BOIS

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

Ingrédients pour le sorbet mûre

- 1 kg de mûres

- 100g de sucre glace

- 2 citrons verts

- 1/2 litre de sirop (n°1)

PRÉPARATION DU SORBET MÛRE

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

Incorporez le sirop et le jus des citrons, mélangez.

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

Ingrédients pour le sorbet myrtilles

- 1 kg de myrtilles

- 100g de sucre glace

- 2 citrons verts

- 1/2 litre de sirop (n°1)

PRÉPARATION DU SORBET MYRTILLES

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

Incorporez le sirop et le jus des citrons, mélangez.

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

Ingédients pour le sorbet framboises

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

PRÉPARATION DU SORBET MYRTILLES

Mixez les framboises en purée. Ajoutez le jus des citrons, le jus d'orange et le sucre glace, mélangez.

Laissez reposer 2 heures au réfrigérateur.

Incorporez le sirop.

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

Ingédients pour le coulis de fraise

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

PRÉPARATION DU COULIS DE FRAISE

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

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

GLACE À LA RÉGLISSE

Ingédients

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

PRÉPARATION

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

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

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

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

Faites cuire le tout 4 à 5 minutes à la nappe, en mélangeant avec une spatule en bois.

Versez l'infusion de réglisse à chaud.

Laissez refroidir complètement.

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



ATTENTION :

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

Fabriqué et importé par : Adeva SAS 8 rue Marc Seguin 77290 Mitry-Mory France

www.hkoenig.com – contact@hkoenig.com – Tél. : 01 64 67 00 01

DEUTSCH

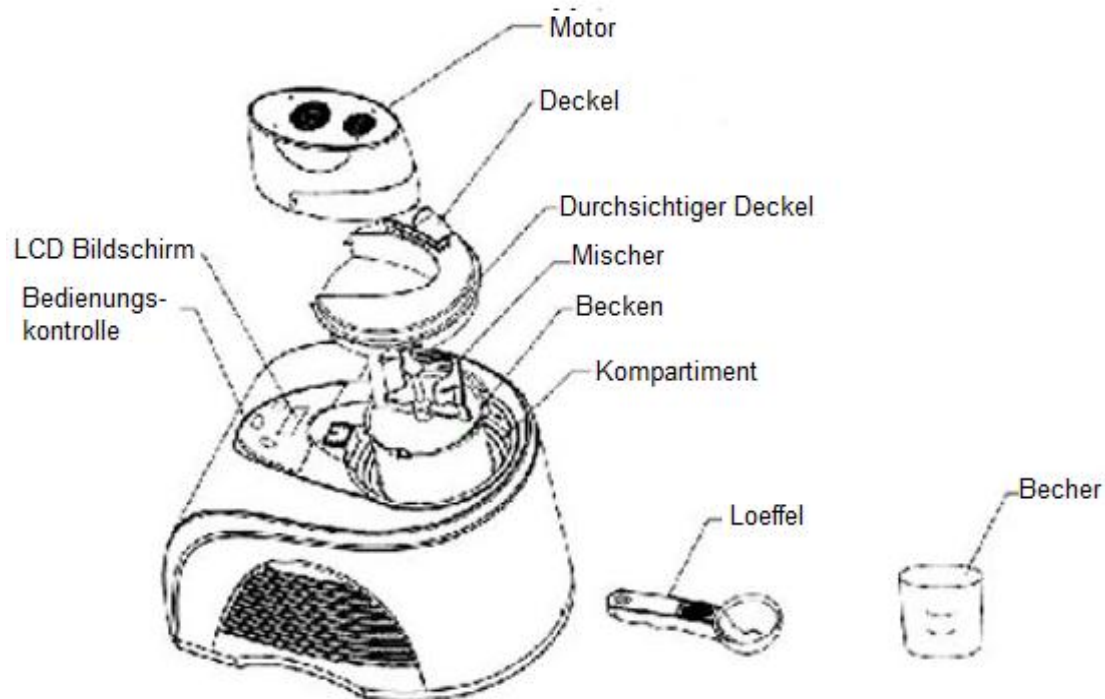
Sicherheitshinweise

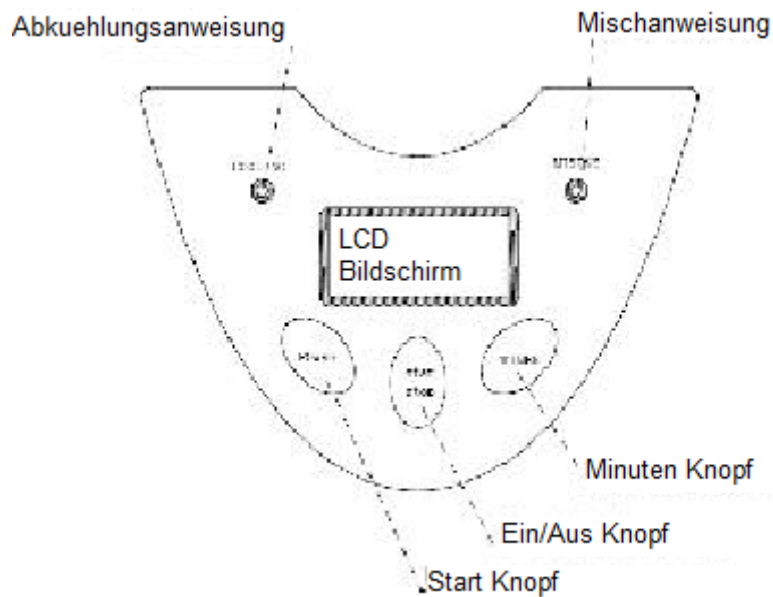
- Vergewissern Sie sich das die Eismaschine die selbe Spannung wie Ihr Haushalt hat.
- Lassen Sie das Geraet niemals unbeaufsichtigt wenn es in betrieb ist. Wenn Sie es nicht benutzen stecken sie es aus. Das Geraet muss immer auf OFF sein wenn Sie es austecken oder einstecken. Ziehen Sie nicht am Kabel, ziehen Sie direkt am Stecker.
- Dieses Geraet ist nicht fuer die Handhabung von Kindern oder behinderten Personen. Es muss immer eine Zustaendige Person die Handhabung des Geraetes ueberwachen.
- Das Geraet nicht im Freien oder fuer Kommerziele Zwecke benutzen.
- Reinigen Sie die Teile mit einem Reinigungsmittel. Benutzen Sie nicht Die Spuelmaschine.
- Behruehren Sie nicht die Maschine waehrend des funktionierens. Seien Sie vorsichting mit Haaren, Kleidern und anderen Accessoires.
- Machen Sie das Geraet aus bevor Sie die Accessoires wechseln
- Um einee Stromschalg zu vermeiden benutzen Sie das Geraet nie mit nassen Haenden und tauchen Sie es auch nie ins Wasser.
- Das Geraet nicht in die Naehe von einem Gasherd, Ofen oder heisse Oberflaeche stellen.
- Positionieren Sie das Geraet auf eine stabile, ebene Flaeche.
- Das Becken nicht mehr als $\frac{3}{4}$ fuellen, da die Eiscreme waechst und es uebarlaufen koennte.
- Die Zutaten immer ins Becken leeren niemals in das Kompressor kompartment.
- Um die Verletzungsgefahr zu vermeiden stecken Sie nie die Finger in das Geraet wenn es laeuft.
- Die lueftung der Maschine nie abdecken wenn Sie in betrieb ist.
- Lassen Sie das Kabel nicht ueber den Kuchen rand liegen und vergwissern Sie sich das es nicht ueber eine heisse oberflaeche gelegt wird. Ziehen Sie den Stecker nach Gebrauch aus.

- Wenn das Kabel beschädigt ist, um Schäden zu vermeiden, muss es von einem autorisierten Techniker gewechselt werden.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät im guten Zustand ist. Wenn nicht, dann bitte benutzen Sie das Gerät nicht.
- Wenn Sie ein Problem mit dem Gerät haben, bitte versuchen Sie nicht es selber zu reparieren, senden Sie es an einen autorisierten Techniker.
- Benutzen Sie das Gerät immer mit den originalen Teilen.

Der Hersteller ist nicht verantwortlich für schlechte Handhabung des Gerätes. Bitte bewahren Sie die Bedienungsanleitung gut auf.

Beschreibung des Gerätes





-
- Bereiten sie die Zutaten fuer vor. Wenn Sie die Zutaten kochen muessen machen Sie das den Tag vorher da die Zutaten kalt sein muessen wenn mas die Eiscreme herstellt.
 - Nur verkleinerte Fruechte sollten in die Mischung eingegeben werden, die ganzen Fruchtstuecke sollten nach der Eisherstellung eingegeben werden.
 - Stellen Sie die Zutaten in den Kuehlschrank in eine Temperatur von ungefaehr 6-8 Grad Celsius.
 - Geben Sie die kalten Zutaten in das Becken. Fuellen Sie das Becken nicht mehr als $\frac{3}{4}$ da die Eiscreme an volumen gewinnt
 - .Setzen Sie das Becken in das Kompartiment.
 - Legen Sie das Mischaccessoire ein.
 - Setzen Sie den durchsichtigen Deckel auf.
 - Legen Sie den anderen Decke auf und den Motor, vergewissern sie sich das alle Teile in der selben Achse sind.
 - Stecken Sei das Geraet an das Stromnetz.
 - Druecken Sie auf den Knopf „0/1“ auf dem Bildschirm sieht man „60:00“ Das Geraet ist nun betriebsbereit.
 - Waehlen Sie die gewuenschte Kuehlungszeit.
 - Druecken Sie auf den Knopf „M/A“ Nach einigen Sekunden beginnt die mischung ein LED leuchtet auf.

- Nach einigen Minuten beginnt die abkuehlung und ein rotes LED leuchtet auf.
- HINWEIS: Die abkuehlung beginnt von unten, daher kann es sein das die Mischaccessoires langsamer werden oder sich komplet still legen wenn Die Eiscreme hergestellt ist.
- Die Herstellung kann jederzeit abgestellt werden in dem man auf dem Knopf „M/A“ waehrend 2 Sekunden drueckt.
- Die Abkuehlungszeit kann veraendert werden in dem man uf den Knopf „Temps/Zeit“ drueckt.
- Das Geraet haelt ann wenn die Zeit vorueber ist.
- Wenn der Bildschirm „0:00“anzeigt kann die Eiscreme rausgenommen werden.
- Wenn die Eiscreme noch zu fluessig ist, koenne Sie den Zyklus wiederhohlen.
- Wenn die Eiscreme nach 10 Minuten nicht aus dem Geraet genommen wird, beginnt die Kuehlfunktion so das die Eiscreme nicht zerlaeuft. Maximal 1 Stunde funktioniert die Kuehlfunktion.
- Druecken Sie auf den „0/1“ Knopf um das Geraet abzustellen, danach stecken Sie es aus dem Stromnetz und dann nehmen sie die Eiscreme aus dem Geraet.
- Entfernene Sie die Deckel.
- Nehmen sie das Becken aus dem Kompartiment.

Abkuehlen fuer Flaschen

- Mit dieser Funktion koenne Sie Flaschen abkuehlen. Entfernene Sie das Becken und stellen Sie die Flasche in das Kompartiment.
- Waehlen Sie die gewuenschte Abkuehlzeit. Wenn noeting kann die Zeit verlaengert werden.
- Wenn die Oberseite der Flasche mit einem isolierendem tuch abgedeckt wird, ist die abkuehlung schneller.

Reinigung des Geraetes

- Stellen Sie das Geraet aus und stecken Sie es aus dem Stromnetz.
- Das Geraet, das Kabel und der Motor koenne nicht unter fliessendem Wasser gewaschen werden.
- Alle entfernbaren Teile koennen mit Wasser un Seife gewaschen werden.
- Wischen Sie das Geraet mit einem feuchten tuch ab.
- Benutzen Sie keine Scheuermittel.
- Trocknene sie alle Teile bevor Sie das Geraet wieder benutzen.

Rezepte

Vanille Eis mit passierten Feigen

- **Zutaten:**

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

- **Zubereitung:**

- Legen Sie die in zwei geschnittenen Vanilleschoten in die heisse Milch waehrend 30 Minuten. Dannach entfernen Sie die Vanilleschotten.
- Schlagen Sie in einem Salatbecken die Eigelb und den Zucker bis sie weiss sind.
- Heizen Sie die Milch bis sie kocht.
- Geben Sie die Creme fraiche ein und bringen sie es wieder zum kochen. Legen waehrend Sie ruehren, die Ei und Zucker Mischung so schnell wie moeglich ein.
- Kochen Sie waehrend 4 bis 5 Minuten in dem Sie mit einer Holzspachtel ruehren.
- Lassen Sie es abkuehlen.
- Geben Sie alles in die Eismaschine und lassen Sie waehrend 30 Minuten laufen.
- Waschen Sie die Fruechte und trocknen sie sie und waermen Sie sie waehrend 10 Minuten im Maria Bad.
- Mischen Sie die Fruechte bis sie das Fruchtfleisch eine stabile Konsistenz hat. Geben Sie das Puderzucker und die Glukose waehrend Sie mischen.
- Geben Sie die passierten Feigen auf die Eiskugeln.
-

Aprikosensorbet

- **Zutaten:**

- -1Kg. Aprikosen
- -1 grüne Zitrone

- -100gr. Puderzucker -1Lt. Siroup
- **Zubereitung:**
- Waschen Sie die Aprikosen. Legen sie die Aprokosen in den mixer bis sie ein Aprokosenpuree haben. Geben Sie die Zitrone un den Zucker ein.
- Mischen sie gut und lassen Sie alles waehrend einer Stunde ruhen.
- Geben sie alles waehrend 30 minuten in die Eismaschine.
-

Reinette du Vignan

- **Zutaten fuer das Apfelsorbet:**
- -1Kg Reinette du Vignan Aepfel -1 Gruene Zitrone
- -120gr. Puderzucker -1/2 Lt. Apfelsaft 100%
- **Zubereitung des Apfelsorbets:**
- Schaelen Sie die Aepfel und schneiden Sie sie in kleine Stuecke. Mixen sie sie bis sie ein Apfelpuree haben.
- Geben Sie den Zucker und den Zitronensaft ein, mischen Sie alles.
- Heizen Sie den Apfelsaft und geben Sie ihn auf den Apfelpuree. Lassen Sie alles abkuehlen und geben Sie die Mischung in die Eismaschine waehrend 30 minuten.
- **Zutaten fuer das Zimteis:**
- -1/2 L. Vollmilch + 10cl -5 Eigelb
- -150gr. KristallisierterZucker -100gr. Fluessige Creme Fraiche
- **Zubereitung des Zimteis:**
- Heizen Sie die 10cl Milch mite dem Zimt waehrend 20 Minuten.
- Schlagen Sie das Eigelb und den Zucker in einem Salatbecken.
- Heizen Sie die Milch in einer Pfanne bis Sie kocht. Geben sie die Creme fraiche und bringen Sie es wieder zum kochen.
- Geben Sie so schnell wie moeglich die Eigelb und Zucker Mischung ein in dem sie ruehren.
- Kochen Sie es waehrend 4-5 Minuten in dem Sie immer mit einer Holzspachtel ruehren. Geben Sie die Zimtinfusion bei und lassen abkuehlen. Geben Si dan alles in die Eismaschine, waehrend 20 Minuten.

Waldfrucht Sorbet

- **Zutaten fuer Brombeeren Sorbet:**
- -1Kg. Beeren -2 gruene zitronene
- -100gr. Puderzucker -1/2 L. Siroup
- **Zubereitung des Brombeeren Sorbets:**
- Waschen Sie die Brombeeren un geben Sie das Puderzucker bei. Mischen sie alles bis sie ein puree haben. Lassen Sie es waehrend einer Stunde im Kuehlschrank abkuehlen.
- Geben Sie den Siroup bei un den Zitronensaft, mischen Sie alles.

- Geben Sie die Mischung in die Eismaschine waehrend 30 minuten.
- **Zutaten fuer Heidelbeeren Sorbet:**
 - -1Kg. Heidelbeeren -2 gruene zitronene
 - -100gr. Puderzucker -1/2 L. Siroup
- **Zubereitung des Heidelbeeren Sorbets:**
 - Waschen Sie die Heidelbeeren un geben Sie das Puderzucker bei. Mischen sie alles bis sie ein puree haben. Lassen Sie es waehrend einer Stunde im Kuehlschrank abkuehlen.
 - Geben Sie den Siroup bei un den Zitronensaft, mischen Sie alles.
 - Geben Sie die Mischung in die Eismaschine waehrend 30 minuten.
- **Zutaten fuer Himbeeren Sorbet:**
 - -1Kg. Himbeeren -2 gruene zitronene
 - -100gr. Puderzucker -1/2L Orangensaft
 - -1/2 L. Siroup
- **Zubereitung des Himbeeren Sorbets:**
 - Waschen Sie die Himbeeren un geben Sie das Puderzucker, Zitronene saft un Orangensaft bei. Mischen sie alles bis sie ein puree haben. Lassen Sie es waehrend zwei Stunden im Kuehlschrank abkuehlen.
 - Geben sie das Siroup bei.
 - Geben Sie die Mischung in die Eismaschine waehrend 30 minuten.
- **Zutaten fuer die passierten Erdbeeren:**
 - -500gr Erdbeeren -300 gr Puderzucker
 - -25gr. Glukose
- **Zubereitung der passierten Erdbeeren:**
 - Waschen Sie die Erdbeeren. Wenn noetig heizen Sie die Erdbeeren im maria bad.
 - Mixen Sie biss sie ein erdbeer Puree erhalten und mischen Sie das Puderzucker dazu.

Lakritze Eis

- **Zutaten:**
 - -5 Eigelb -150 gr Kristallisiertes Zucker
 - -1/2L Vollmilch + 10cl -100gr. Fluessige Creme fraiche
 - 100gr. Fluessige Lakritze
- **Zubereitung:**
 - Legen Sie die Lakritze in 10cl Milch waehrend 25 Minuten.
 - Schlagen Sie das Eigelb und den Zucker in einem Salatbecken.
 - Heizen Sie die Milch in einer Pfanne, geben Sie die Creme fraiche bei und bringne sie es wieder zum kochen,
 - Geben Sie die Eigelb, Zucker mischung bei, so schnell wie moeligch waehrend sie ruehren.

- Kochen sie alles waehrend 4-5 Minuten in dem sie mit einer Holzspachtel mischen.
- Geben Sie die Lakritze infusion bei.
- Lassen sie alles abkuehlen und dann geben Sie die Mischung in die Eismaschine waehrend 30 Minuten.

ACHTUNG:



*Sollten Sie irgendwann zu späterer Zeit dieses Produkt entsorgen wollen, beachten Sie bitte Folgendes:
 Elektroschrott sollte nicht mit dem Haushaltsmüll entsorgt werden. Bitte recyceln Sie ihn, sofern Ihnen entsprechende Möglichkeiten zur Verfügung stehen.
 Setzen Sie sich mit Ihren kommunalen Behörden oder Ihrem Einzelhändler in Verbindung und fragen Sie diese um Rat bezüglich der Wiederverwertung.
 (Elektro- und Elektronik-Altgeräte-Richtlinie (WEEE))*

Hergestellt und importiert: Adeva SAS 8 rue Marc Seguin 77290 Mitry-Mory FRANCE
www.hkoenig.com - contact@hkoenih.com - Tel. 01 64 67 00 01

Veiligheidsinformatie

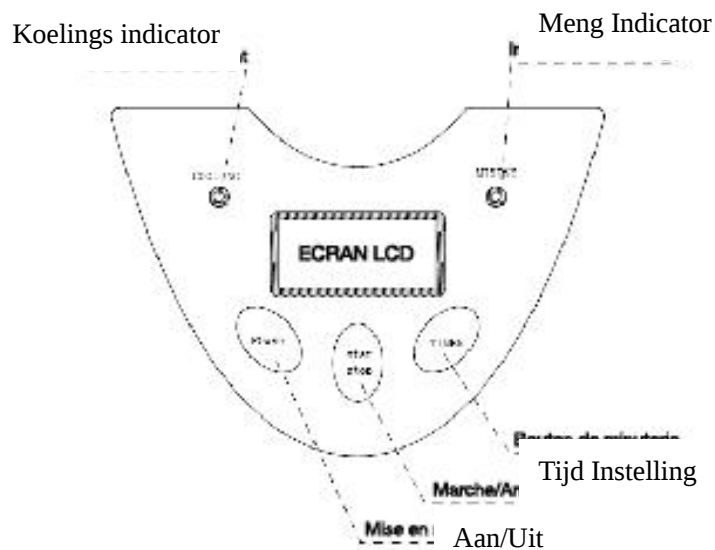
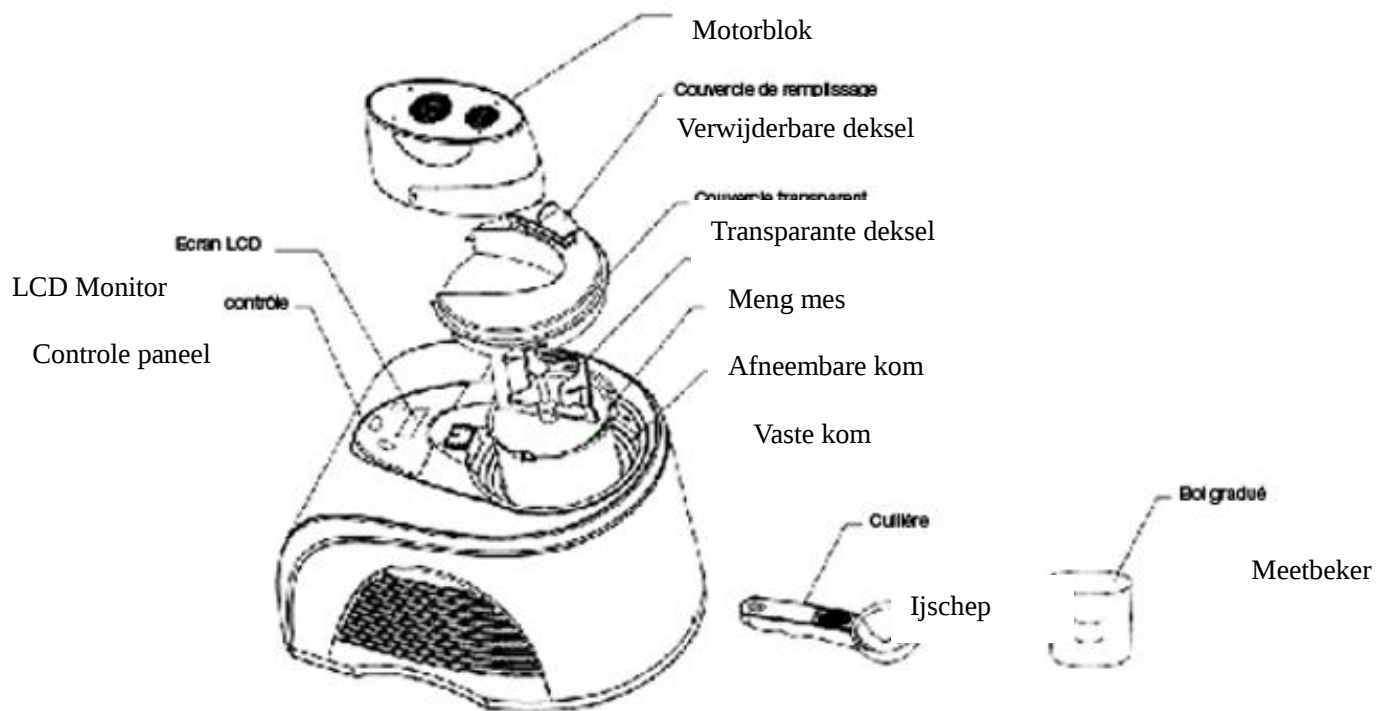
- **Controleer of de spanning van uw huis overeenkomstig is met de spanning van het apparaat.**
- Zet het apparaat nooit zonder toezicht in werking. Verwijder altijd de stekker na gebruik of voordat u het gaat schoonmaken.
- Dit apparaat is niet geschikt voor personen met lichamelijke of geestelijke gebreken (inclusief kinderen) of mensen zonder ervaring, tenzij ze door een verantwoordelijk persoon worden begeleid en instructies hebben ontvangen. Kinderen moeten onder toezicht worden gehouden om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat gaan spelen.
- Gebruik het apparaat alleen voor huishoudelijke doeleinden en alleen voor levensmiddelen zoals voorgeschreven in deze handleiding.
- Niet in de vaatwasser reinigen, alleen met warm water en zeep.
- Raak de componenten tijdens het gebruik niet aan. Neem alle voorzorgsmaatregelen en houd handen, haar, kleding en andere accessoires uit de buurt van de componenten.
- Nooit componenten verwijderen of vervangen terwijl het apparaat aan staat.
- Dompel het apparaat nooit onder water of andere vloeistoffen. Gebruik een vochtig doek om te reinigen. Gebruik het apparaat niet met natte handen.
- Overschrijd nooit de maximale vulhoogte (3/4) van de kom, omdat het ijs tijdens het maken gaat zwellen.
- Plaats de ingrediënten altijd in de kom nooit rechtstreeks in het compressor compartiment.
- Om letsel te voorkomen, steek nooit uw vingers of andere voorwerpen in het apparaat als het in gebruik is.
- Plaats het apparaat nooit in de buurt van een warmtebron.
- Plaats het apparaat altijd op een droge, vlakke ondergrond.
- Gebruik het apparaat nooit buitenshuis en sla het op een droge plaats op.
- Bedek nooit de ventilatieopeningen van de motor en compressor tijdens het gebruik.
- Verwijder de stekker van het apparaat voordat u het schoonmaakt of opbergt. Trek nooit aan het kabel. Zorg ervoor dat u niet over het kabel gaat struikelen. Vouw het niet op en laat het niet met hete oppervlakken in aanraking komen.
- Als het kabel beschadigd is, moet het door de fabrikant of de klanten service worden vervangen om ongelukken te vermijden.
- Controleer het kabel en het apparaat regelmatig om schade te voorkomen.
- In het geval van problemen, probeer het apparaat nooit zelf te repareren, neem contact op met een gekwalificeerde persoon om ongelukken te voorkomen.

- Gebruik het apparaat alleen met originele accessoires.

De fabrikant kan niet verantwoordelijk worden gehouden voor misbruik van het apparaat. Bewaar deze handleiding goed op.

Beschrijving van het apparaat

Voor dat u het apparaat voor het eerst gaat gebruiken, was en droog alle onderdelen die met voedsel in contact gaan komen. Reinig het lichaam van de motor en de compressor met een vochtig doek. Plaats het apparaat op een vlakke, droge ondergrond.



Bedrijfstelling van het apparaat

- Bereid de ingrediënten die nodig zijn voor uw recept. Als bepaalde ingrediënten gekookt moeten worden, doe het een dag van te voren, omdat de ingrediënten volledig gekoeld in het apparaat moeten.
 - Alleen vruchten puree wordt voor de voorbereiding opgenomen. De fruitstukjes worden aan het einde van de koeling toegevoegd.
 - Plaats de ingrediënten bij een temperatuur van ongeveer 6-8 graden in de koelkast.
 - Giet de koude ingrediënten in de kom. Overschrijdt het maximale niveau van $\frac{3}{4}$ niet, omdat het ijs aan volume aanneemt tijdens de bereiding.
 - Plaats de verwijderbare kom in het apparaat.
 - Plaats het mengmen in het midden van de verwijderbare kom.
 - Plaats het deksel op de kom.
 - Plaats vervolgens het deksel op de motorblok om te waarborgen dat de elementen in hetzelfde mengblad terecht komen.
 - Sluit het apparaat aan.
 - Druk de knop « 0/1 » en op het display toont « 60 :00 ». Het apparaat is klaar voor gebruik.
 - Druk op « Tijd » om de gewenste koeltijd te selecteren.
 - Druk op de « M/A » knop. Na enkele seconden begint het mengen, Het groene LED licht op.
 - Na een paar minuten afkoelen, licht het rode LED op.
- Opmerking : Koeling begint vanaf de bodem. Het kan dus gebeuren dat de messen van de mixer traag worden of stoppen met draaien wanneer het ijs eraan begint te trekken.
- De bereiding kan op elk moment op stop worden gezet door de « M/A » knop voor 2 seconden in te drukken.
 - De geselecteerde koeltijd kan op elk moment worden gewijzigd door op « tijd » te drukken.
 - De machine stopt automatisch na de ingestelde tijd.
 - Als het display « 0 :00 » toont, kan het ijs worden verwijderd.
 - Als het ijs te vloeibaar is, kunt u de cyclus opnieuw starten door de « M/A » knop voor 2 seconden in te houden. Selecteer de gewenste bereidingstijd door op de « tijd » knop te drukken, en druk nogmaals op « M/A ».
 - Als het ijs binnen tien minuten na de bereiding niet wordt verwijderd, vergrendelt het apparaat de koelfunctie automatisch om te voorkomen dat het ijs gaat smelten. Deze functie koelt het ijs in stappen van 10 minuten gedurende maximaal een uur.
 - Druk op « 0/ 1 » om het toestel te stoppen en verwijder de stekker uit het stopcontact voordat u het ijs verwijderd.
 - Verwijder het motorblok, de vuldop en de transparante deksel.
 - Verwijder de uitneembare kom met het handgreep. Verwijder vervolgens het mengblad.

Functie voor Flessen koeling

- Deze functie zorgt voor het gemakkelijke koelen van flessen. Verwijder de uitneembare kom en plaats de fles in het compartiment.
- Selecteer een korte afkoelings tijd (10 minuten) en start de machine. Indien nodig, kan

de koeltijd worden uitgebreid.

- De koeling zal effectiever zijn als de haat van de fles met een isolerende ring bedekt is.

Reiniging van het apparaat

- Schakel de machine uit en verwijder de stekker.
- Reinig het lichaam van het motorblok en het kabel nooit met water.
- Alle verwijderbare onderdelen van het apparaat behalve het motorblok kunnen met warm water en zeep worden gereinigd.
- Reinig het lichaam en het motorblok met een vochtig doek.
- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen.
- Droog alle delen van het apparaat goed voordat u het opnieuw gaat monteren.

RECEPTEN

Vanille Ijs met vijgen

Ingrediënten:

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

Bereiding:

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

Klop het eigeel en de suiker in een kom, tot het wit is.

Verwarm de melk totdat deze kookt.

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

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

Laat het afkoelen.

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

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

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

Plaats de vijgen op de ijs ballen.

Apricot sorbet

Zutaten:

-1Kg. Apricoten	-1 groene citroen
-100gr. Poedersuiker	-1Lt. Siroup

Bereiding:

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

Meng het goed en laat het gedurende een uur rusten.

Geef alles gedurende 30 minuten in de ijsmachine.

Coupe Reinette du Vignan

Ingrediënten voor Appel sorbet:

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

Bereiding:

Schil de appels en snijd ze in kleine stukjes. Meng ze tot een appel puree.

Voer de suiker en citroensap bij, meng alles.

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

Ingrediënten voor Kaneelijs:

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

Bereiding Kaneelijs:

Verwarm 10cl van de melk met kaneel gedurende 20 minuten.

Klop de eierdooiers en de suiker in een kom.

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

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

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

Bosvruchten Sorbet

Ingrediënten voor Bosvruchten sorbet:

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

Bereiding Bosvruchten sorbet:

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

Voeg de citroensap en siroup bij en meng alles.

Voer het mengsel in de ijsmachine gedurende 30 minuten.

Ingrediënten voor Bosbessen sorbet:

-1Kg. Bosbessen -2 groen citroen
-100gr. Poedersuiker -1/2 L. Siroup

Bereiding Bosbessen sorbet:

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

Voeg de siroup en de citroensap bij, meng alles.

Geef het mengsel gedurende 30 minuten in de ijsmachine.

Ingrediënten voor Frambozen sorbet:

-1Kg. Frambozen -2 groene citroen
-100gr. Poedersuiker -1/2L Sinaasappelsap
-1/2 L. Siroup

Bereiding Frambozen sorbet:

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

Voeg de siroup bij.

Giet het mengsel gedurende 30 minuten in de ijsmachine.

Ingrediënten voor aardbeien ijs:

-500gr Aardbeien

-300 gr Poedersuiker

-25gr. Glucose

Bereiding Aardbeien ijs:

Was de aardbeien. Indien nodig, verwarm de aardbeien in een water bad.

Meng alles tot een puree en voeg de poedersuiker bij.

Zoethout ijs

Ingrediënten:

-5 Eierdooier

-150 gr KristalSuiker

-1/2L Volle Melk + 10cl

-100gr.liquid Creme fraiche

100gr. liquid zoethout

Bereiding:

Plaats de drop gedurende 25 minuten in 10cl melk.

Klop de eierdooiers en de suiker in een kom.

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

Voeg de eierdooiers en suiker bij het mengsel, en roer zo snel mogelijk.

Kook 4-5 minuten, terwijl u alles met een houten spatel mengt.

Voeg de drop infusie bij.

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



ATTENTIE :

Wij raden u aan om dit product niet met het huishoudelijk afval weg te gooien. Een selectieve inzameling voor dit soort producten wordt door gemeenten geboden, neem contact op met uw lokale gemeente voor meer informatie. Elektrische en elektronische producten bevatten schadelijke stoffen die het milieu en menselijke gezondheid kunnen beschadigen en moeten dus worden recycled. De sticker met het kruis door een afvalbak geeft aan dat het product elektronische of elektrische apparatuur is en alleen voor selectieve inzameling geschikt is.

Hersteld door : Adeva SAS 8 rue Marc Seguin 77290 Mitry-Mory FRANKRIJK

www.hkoenig.com - contact@hkoenig.com - Tél. 01 64 67 00 01

ESPAÑOL

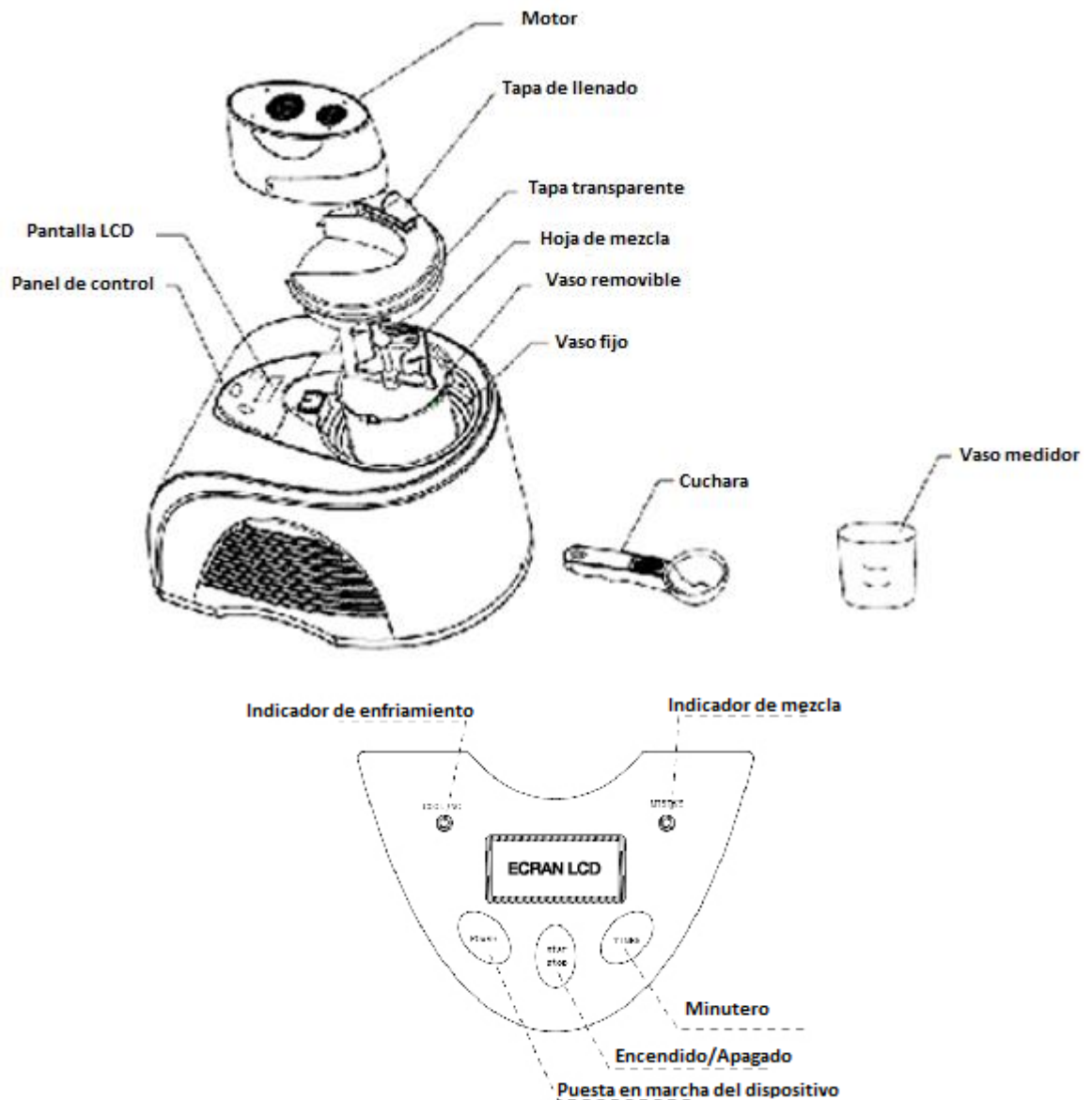
Instrucciones de seguridad

- **Verificar que la tensión corresponda con la del dispositivo.**
- No deje el dispositivo sin vigilancia cuando esté en funcionamiento. Siempre desenchúfelo después de usarlo y antes de limpiarlo o desmontarlo.
- Este dispositivo no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia o conocimiento, a menos que hayan recibido, a través de una persona responsable de su seguridad, instrucciones de uso del dispositivo. Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el dispositivo.
- Utilice el dispositivo sólo para uso doméstico y sólo con alimentos según lo prescrito en este manual.
- No lavarlo en el lavavajillas, sólo lavarlo con agua tibia y jabón.
- No toque los componentes durante el funcionamiento. Aleje las manos, cabello, ropa y otros accesorios del dispositivo.
- Nunca quite o cambie un elemento del dispositivo cuando está en funcionamiento.
- No sumerja el dispositivo o el cable en agua u otro líquido. Use un paño húmedo para limpiarlos. No utilice el dispositivo con las manos mojadas.
- No superar nunca el nivel máximo de llenado (3/4 del vaso), porque el hielo se hincha durante el enfriamiento.
- Siempre coloque los ingredientes en el recipiente extraíble y nunca directamente en el compartimento del compresor.
- Para evitar lesiones, nunca coloque los dedos u otros objetos en el dispositivo cuando se está usando.
- No lo instale cerca de fuentes de calor.
- Siempre coloque el dispositivo sobre una superficie seca y plana.
- No utilice el dispositivo en exteriores y guárdelo en un lugar seco.
- No cubra las rejillas de ventilación del motor y del compresor durante su uso.
- Desenchufe el dispositivo antes de limpiarlo o almacenarlo. No tire del cable. Asegúrese de que nadie pueda tropezar con el cable de alimentación. No doble o permita que el cable toque superficies calientes.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, un centro de servicio autorizado u otra persona calificada para evitar incidentes.
- Compruebe regularmente el cable de alimentación y el dispositivo para evitar daños. En caso de daños, no utilice el dispositivo.
- En caso de problemas, no repare el dispositivo por su cuenta, envíelo a una persona calificada para evitar accidentes.
- Use siempre el dispositivo con sus piezas originales.

El fabricante no se hace responsable por un mal uso del dispositivo. Guarde este manual.

Descripción del dispositivo

Antes del primer uso, lave y seque las piezas que estarán en contacto con los alimentos. Limpiar el bloque del motor y el cuerpo del compresor con un paño húmedo. Coloque la unidad sobre una superficie plana y seca.



- Prepare los ingredientes necesarios para su receta. Si ciertos ingredientes deben ser cocinados, hágalo el día anterior ya que los ingredientes en el dispositivo deben estar completamente fríos.
- Sólo se debe introducir frutas trituradas en la preparación. Los trozos de fruta deben añadirse sólo al final de la refrigeración.
- Coloque los ingredientes en el refrigerador a una temperatura de 6-8 grados.
- Vierta los ingredientes fríos en el recipiente removible. No exceda el nivel máximo (3/4 del vaso), porque el helado aumenta su volumen durante la preparación.
- Coloque el vaso removible en el dispositivo.
- Coloque la hoja de mezcla en el centro del vaso removible.
- Coloque la tapa sobre el vaso removible.
- A continuación, coloque la tapa de llenado en el bloque del motor asegurándose de que estos elementos estén en el mismo eje que la hoja de mezcla.
- Enchufe el dispositivo.
- Presione el botón "0/1", la pantalla muestra "60:00". El dispositivo está listo para funcionar.
- Seleccione el tiempo de enfriamiento deseado pulsando el botón de "tiempo".
- Presione la tecla "M / A". Después de unos segundos de comenzar el mezclado. La luz verde se enciende.
- Después de unos minutos la refrigeración empieza y la luz roja se enciende. Nota: La refrigeración se inicia en la parte inferior. Por lo tanto, puede suceder que las cuchillas de la batidora se ralenticen o dejen de girar cuando el hielo empieza a formarse.
- La preparación puede ser detenida en cualquier momento pulsando la tecla "M / A" durante 2 segundos.
- El tiempo de enfriamiento seleccionado puede ser cambiado en cualquier momento pulsando el botón "tiempo".
- El dispositivo se detiene automáticamente después del tiempo seleccionado.
- Cuando la pantalla muestra "0:00". El helado puede ser retirado.
- Si el helado aún está demasiado líquido, puede reiniciar el ciclo pulsando el botón "M/A" durante 2 segundos. Seleccione el tiempo de preparación deseado pulsando el botón "tiempo" y pulse de nuevo "M/A".
- Si el helado no se retira de la unidad dentro de los 10 minutos siguientes al final de la preparación, la función de enfriamiento se activa automáticamente para evitar que el helado se derrita. Esta función enfría el helado en intervalos de 10 minutos hasta un máximo de 1 hora.
- Presione el botón "0/1" para detener el dispositivo y desenchúfelo antes de retirar el helado.
- Retire el bloque del motor, la tapa de llenado y la tapa transparente ...
- Levante el vaso removible utilizando el asa. A continuación, retire la hoja de mezcla.

Función de refrigeración de botellas

- Esta función le permite enfriar rápidamente las botellas. Retirar el vaso removible y coloque la botella directamente en el compartimento.
- Seleccione un tiempo de enfriamiento corto (10 minutos) y arranque la máquina. Si es necesario el tiempo de enfriamiento se puede extender como se explicó anteriormente.
- La refrigeración será más eficaz si la parte de arriba de la botella está cubierta con un anillo aislante.

Limpieza del dispositivo

- Apague y desenchufe el dispositivo.
- No lave el cuerpo del dispositivo, el bloque del motor y el cable de alimentación directamente bajo el agua.
- Todas las piezas desmontables del dispositivo excepto el bloque del motor se pueden limpiar con agua caliente y jabón.
- Limpie el cuerpo del dispositivo y el bloque del motor con un paño húmedo.
- No utilice productos de limpieza abrasivos.
- Seque cuidadosamente todas las partes del dispositivo antes de volver a montarlo.

RECETAS

HELADO DE VAINILLA CON COULIS DE HIGO

Ingredientes

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

PREPARACIÓN

Prepare la infusión de las gotas de vainilla en leche caliente durante 1/2 hora.

En un cuenco, remoje las yemas de huevo y el azúcar en agua caliente.

Haga hervir la leche en una olla aparte.

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

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

Deje enfriar completamente.

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

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

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

Vierta el coulis sobre las bolas de helado de vainilla.

SORBETE DE ALBARICOQUE

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

PREPARACIÓN

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

Ponga todo en la Heladora y procese durante 30 minutos.

COPA DE MANZANA REINETA

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

Ingredientes para el Sorbete de manzana

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

PREPARACIÓN DEL SORBETE DE MANZANA

Pele y saque las pepas de la manzana y córtela en pedazos y haga un puré.

Añada el azúcar y el zumo de lima y mezcle todo.

Caliente el zumo de manzana y viértalo al puré. Deje enfriar completamente.

Ponga todo en la heladera y procese por 30 minutos.

Ingredientes para el helado de canela

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

PREPARACIÓN DEL HELADO DE CANELA

Haga una infusión de canela en 10cl de leche caliente durante 20 minutos.

Pase por agua caliente las yemas de huevo y el azúcar.

Caliente la leche en una olla hasta que hierva. Añada la crema fresca vuelva a hervir.

Vierta la mezcla de huevos y azúcar moviendo rápidamente.

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

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

SORBETE DE FRUTAS DEL BOSQUE

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

Ingredientes para el sorbete de moras

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

PREPARACIÓN DEL SORBETE DE MORA

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

Añada el sirope y el zumo de lima y mezcle.

Ponga todo en la Heladera y procese durante 30 minutos.

Ingredientes para el sorbete de arándanos

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

PREPARACIÓN DEL SORBETE DE ARÁNDANOS

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

Añada el sirope y el zumo de lima y mezcle.

Ponga todo en la Heladera y procese durante 30 minutos.

Ingredientes para el sorbete de frambuesas

- 1kg de frambuesas
- 1/2 litro de zumo de naranja
- 200g de azúcar en polvo
- 2 limas
- 1/2 litro de sirope (nº1)

PREPARACIÓN DEL SORBETE DE FRAMBUESAS

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

Deje reposar durante 2 horas en el refrigerador.

Añada el sirope.

Ponga todo en la Heladera y procese durante 30 minutos.

Ingredientes para el coulis de fresas

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

PREPARACIÓN DEL COULIS DE FRESAS

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

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

HELADO DE REGALIZ

Ingredientes

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

PREPARACIÓN

Haga una infusión con el regaliz en los 10cl de leche durante 25 minutos.

En un cuenco pase el huevo y azúcar por agua caliente.

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

Vierta la mezcla sobre los huevos/azúcar removiendo rápidamente.

Cocine todo durante 4 ó 5 minutos mezclando con una espátula de madera.

Vierta la infusión de regaliz.

Deje enfriar completamente.

Ponga todo en la heladera y procese durante 30 minutos.

ADVERTENCIA:



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

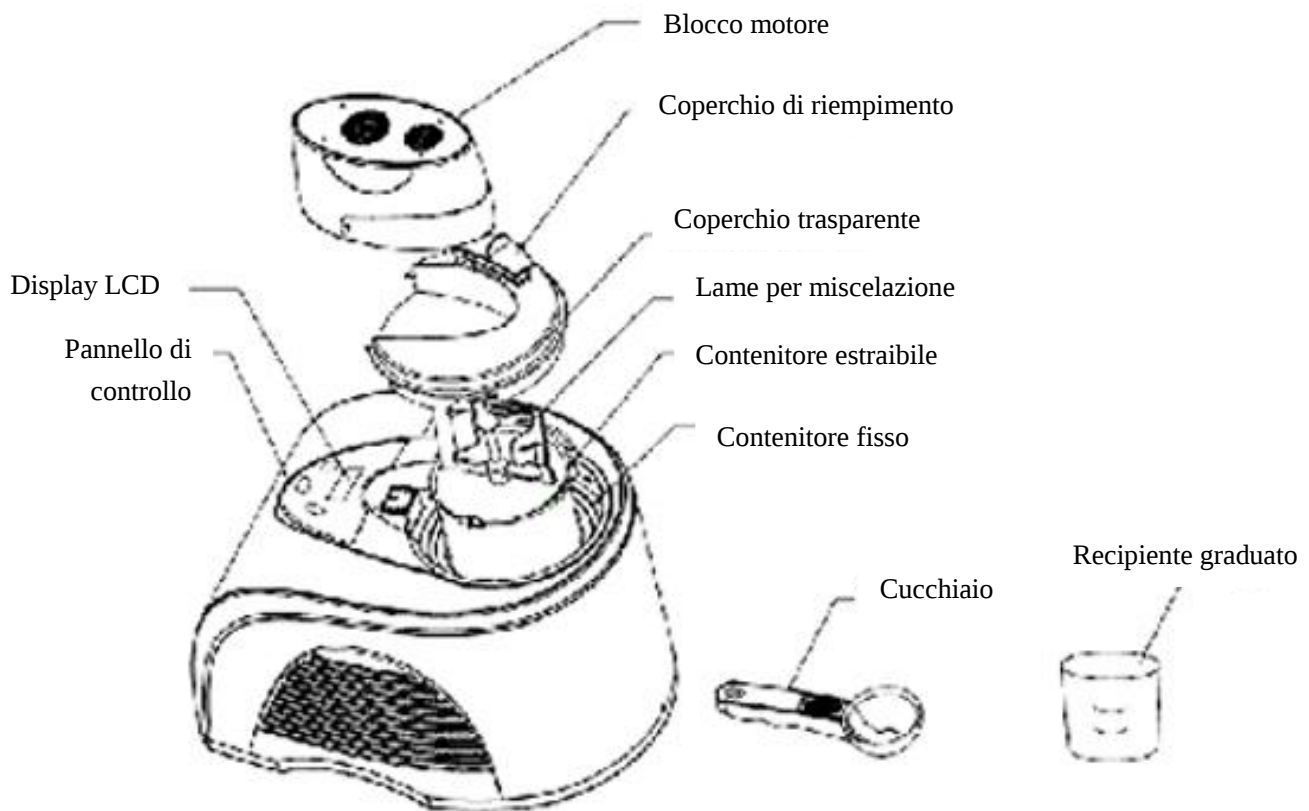
Informazioni sulla sicurezza

- **Verificare che la tensione riportata sull'apparecchio sia la stessa della rete elettrica della vostra casa.**
- Mai lasciare l'apparecchio incustodito durante il suo funzionamento. Scollegare l'apparecchio prima di pulirlo o eseguire qualsiasi operazione di riparazione o manutenzione.
- Questo dispositivo non è destinato all'uso da parte di persone con capacità fisiche, mentali o sensoriali ridotte, o da persone con scarsa conoscenza (inclusi i bambini), salvo che una persona responsabile della loro sicurezza non abbia fornito loro le dovute indicazioni. Sorvegliare sempre i bambini in prossimità dell'apparecchio per accertarsi che non giochino.
- Usare il dispositivo solo per usi domestici e solo per il cibo, come prescritto dal presente manuale.
- Mai lavare in lavastoviglie: per la pulizia utilizzare unicamente acqua calda e sapone.
- Non toccare mai i componenti dell'apparecchio durante il funzionamento. Prendere tutte le dovute precauzioni, tenendo lontano dalla macchina: mani, capelli, abbigliamento e altri accessori.
- Non rimuovere o modificare un elemento del dispositivo quando è in funzione.
- Non immergere mai l'apparecchio o il cavo in acqua o altri liquidi. Usare un panno umido per la pulizia. Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate.
- Non superare mai il livello massimo di riempimento (3/4 del contenitore), perché il ghiaccio si gonfia durante la refrigerazione.
- Versare sempre gli ingredienti nel contenitore estraibile e mai direttamente nel vano del compressore.
- Per evitare lesioni, non mettere mai le dita o altri oggetti all'interno del dispositivo quando è in esecuzione.
- Non disporre l'apparecchio in prossimità di fonti di calore.
- Disporre sempre l'apparecchio su una superficie pulita e piana.
- Non utilizzare l'apparecchio in ambienti esterni e conservare in un luogo asciutto.
- Non coprire le prese d'aria del blocco motore e del compressore durante il funzionamento.
- Scollegare l'apparecchio prima di pulirlo o riporlo. Non tirare il cavo. Assicurarsi che non ci sia il pericolo di inciampare sul cavo di alimentazione. Non piegare il cavo ed evitare che entri in contatto con superfici calde.
- Se il cavo di alimentazione dovesse danneggiarsi, esso dovrà essere sostituito dal produttore, presso il centro di assistenza autorizzato o altra persona qualificata per evitare incidenti.

- Controllare regolarmente che sia il cavo di alimentazione sia il dispositivo non presentino danni. In caso di malfunzionamenti, non utilizzare il dispositivo.
- In caso di problemi, vi preghiamo di non effettuare personalmente riparazioni al dispositivo, ma inviarlo a una persona qualificata per evitare incidenti.
- Si prega di utilizzare sempre l'apparecchio con i suoi pezzi originali.
- **Il costruttore non può essere ritenuto responsabile per l'uso improprio del dispositivo. Conservare accuratamente questo manuale.**

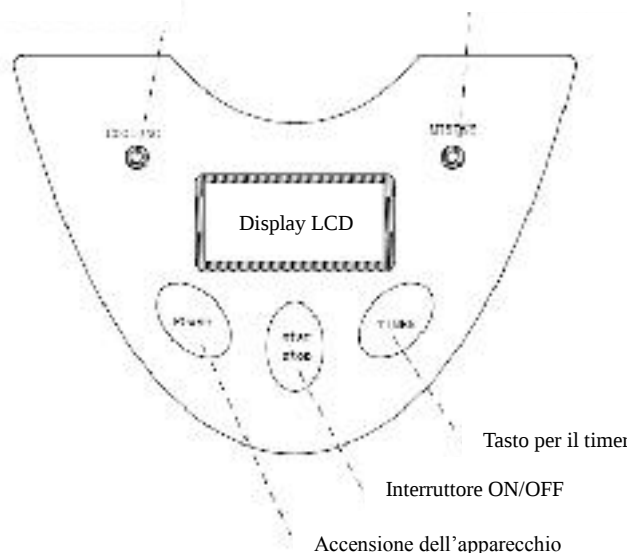
Descrizione dell'apparecchio

Al primo utilizzo, lavare e asciugare le parti che saranno in contatto con gli alimenti. Pulire il motore e il corpo del compressore con un panno umido. Disporre l'apparecchio su una superficie piana e asciutta.



Indicatore di raffreddamento

Indicatore di miscelazione



- Preparare gli ingredienti necessari per la ricetta. Se alcuni ingredienti devono essere cotti, prepararli molto prima perché tutte le pietanze che andranno nell'apparecchio dovranno essere completamente raffreddate.
- Solo frutta schiacciata dovrebbe essere introdotta durante la preparazione. La frutta in pezzi va aggiunta solo alla fine della refrigerazione.
- Mettere gli ingredienti in frigorifero a una temperatura di circa 6-8 gradi.
- Versare gli ingredienti freddi nel contenitore estraibile. Non superare il livello massimo (3/4 del recipiente), perché il gelato aumenta il suo volume durante la preparazione.
- Versare gli ingredienti freddi nel contenitore rimovibile.
- Disporre la lama di miscelazione al centro del contenitore estraibile.
- Collocare il coperchio sul contenitore estraibile.
- Quindi posizionare il coperchio di riempimento e il blocco motore assicurandosi che questi elementi siano in asse con la lama di miscelazione.
- Collegare l'apparecchio alla corrente elettrica.
- Premere il tasto "0/1", il display mostrerà "60:00". L'apparecchio è pronto per il funzionamento.
- Selezionare il tempo di refrigerazione desiderato premendo il tasto pulsante "tempo".
- Premere sull'interruttore "ON/OFF". La miscelazione inizierà dopo alcuni secondi. Si accenderà la spia verde.
- Dopo pochi minuti inizierà la refrigerazione e si accenderà la spia rossa.
Nota: il raffreddamento inizia sul fondo. Può accadere quindi che le lame per la miscelazione diventino lente o arrestino la loro rotazione quando il ghiaccio comincia a prendere consistenza.
- La preparazione può essere interrotta in qualsiasi momento premendo sull'interruttore "ON/OFF" per 2 secondi.
- Il tempo di refrigerazione selezionato può essere modificato in qualsiasi momento premendo il tasto "tempo".
- La macchina si ferma automaticamente al termine del tempo selezionato.
- Sul display si visualizzerà "0:00". A questo punto il gelato può essere rimosso.
- Se il gelato è troppo liquido, è possibile riavviare il ciclo premendo sull'interruttore

“ON/OFF” per 2 secondi. Selezionare il tempo di preparazione desiderata premendo il "tempo" e di nuovo sull'interruttore.

- Se il gelato non è rimosso dalla macchina entro 10 minuti dopo la fine della preparazione, la funzione di raffreddamento meccanico si attiva automaticamente per evitare che il ghiaccio si scioglia. Questa funzione raffredderà il ghiaccio a intervalli di 10 minuti per massimo 1 ora.
- Premere il tasto "0/1" per arrestare la macchina e staccare la spina prima di togliere il gelato.
- Estrarre il blocco motore, il tappo di riempimento e il coperchio trasparente.
- Sollevare il contenitore rimovibile tramite impugnatura. Quindi rimuovere la lama di miscelazione.

Funzione di raffreddamento delle bottiglie

- Questa funzione consente di raffreddare rapidamente le bottiglie. Rimuovere il contenitore estraibile e inserire la bottiglia direttamente nel vano.
- Selezionare un breve tempo di refrigerazione (10 minuti) e avviare la macchina. Se necessario, il tempo di refrigerazione può essere esteso come sopra illustrato.
- La refrigerazione sarà più efficace se il collo della bottiglia sarà rivestito da un anello isolante.

Pulizia dell'apparecchio

- Spegner e scollegare la macchina.
- Non pulire il corpo della macchina, il blocco motore e il cavo di alimentazione immergendoli direttamente in acqua.
- Tutte le parti rimovibili del dispositivo, tranne il blocco motore possono essere pulite con acqua calda e sapone.
- Pulire il corpo macchina e il blocco motore con un panno umido.
- Non usare prodotti abrasivi.
- Asciugare accuratamente tutte le parti del dispositivo prima di riassemblearle.

RICETTE

GELATO ALLA VANIGLIA CON COULIS DI FICHI

Ingredienti

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

PREPARAZIONE

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

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

Rimettere sul fornello il latte e portarlo all'ebollizione.

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

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

Lasciar raffreddare completamente.

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

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

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

Versare il coulis sulle palle di gelato alla vaniglia.

SORBETTO ALLE ALBICOCCHIE

Ingredienti

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

PREPARAZIONE

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

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

COPPA DI MELE RENETTE

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

Ingredienti per il sorbetto alle mele

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

PREPARAZIONE DEL SORBETTO ALLE MELE

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

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

Far riscaldare il succo di mela e versarlo sul preparato. Lasciar raffreddare completamente.

Mettere tutto all'interno dell'apparecchio e far mescolare per 30 minuti.

Ingredienti per il gelato alla cannella

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

PREPARAZIONE DEL GELATO ALLA CANNELLA

Lasciare la cannella in infusione in 10 cl di latte caldo per 20 minuti.

Sbattere i tuorli d'uovo e lo zucchero all'interno di una ciotola.

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

In seguito, versare immediatamente sul composto uova/zucchero, mescolando rapidamente.

Far cuocere il tutto per circa 4/5 minuti, a fuoco lento, mescolando con una spatola di legno. Aggiungere l'infuso di cannella. Lasciare raffreddare completamente.

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

SORBETTO AI FRUTTI DI BOSCO

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

Ingredienti per il sorbetto alle more

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

PREPARAZIONE DEL SORBETTO ALLE MORE

Lavare le more e cospargerle di zucchero a velo. Mescolarle fino a raggiungere la consistenza di un purè.

Lasciar riposare per un'ora in frigorifero.

Aggiungere lo sciroppo e il succo di limone, quindi mescolare.

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

Ingredienti per il sorbetto ai mirtilli

- | | |
|--------------------|------------------|
| - 1 kg di mirtilli | - 2 limoni verdi |
|--------------------|------------------|

- 100 g di zucchero a velo

- 1/2 litro di sciroppo (n°1)

PREPARAZIONE DEL SORBETTO AI MIRTILLI

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

Lasciar riposare per 2 ore in frigorifero.

Aggiungere lo sciroppo.

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

Ingredienti per il sorbetto ai lamponi

- 1 kg di lamponi

- 2 limoni verdi

- 1/2 litro di succo di arancia

- 200 g di zucchero a velo

- 1/2 litro di sciroppo (n°1)

PREPARAZIONE DEL SORBETTO AI LAMPONI

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

Lasciar riposare per 2 ore in frigorifero.

Aggiungere lo sciroppo.

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

Ingredienti per il coulis di fragole

- 500 g di fragole fresche

- 300 g di zucchero a velo

- 25 g di glucosio

PREPARAZIONE DEL COULIS DI FRAGOLE

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

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

GELATO ALLA LIQUIRIZIA

Ingredienti

- 5 tuorli d'uovo

- 150 g di zucchero in polvere

- 1/2 litro di latte intero + 10 cl

- 100 g di panna liquida

- 100 g di liquirizia liquida o a bastoncini

PREPARAZIONE

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

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

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

In seguito, versare immediatamente sul composto uova/zucchero, mescolando rapidamente.

Far cuocere il tutto per circa 4/5 minuti, a fuoco lento, mescolando con una spatola di legno. Versare l'infuso di liquirizia caldo.

Lasciar raffreddare completamente.

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



ATTENZIONE:

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

Fabricato e importato da: Adeva SAS 8 rue Marc Seguin 77290 Mitry-Mory FRANCIA

www.hkoenig.com - contact@hkoenig.com - Tel. 01 64 67 00 01