



H.koenig

TURBINE A GLACE



Manuel d'instruction
Bedienungsanleitung
Manual de instrucciones
Manuale d'uso

FRANÇAIS

H. Koenig vous félicite d'avoir choisi ce produit et vous remercie de votre confiance. Pour votre confort et votre sécurité, votre article a été vérifié à toutes les étapes de sa fabrication et a passé avec succès tous nos tests de qualité. Nos produits sont conçus pour vous plaire tant par leur design que par leur facilité d'utilisation et dans l'objectif constant de vous apporter complète satisfaction.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

- Vérifier que la tension du réseau correspond bien à celle de l'appareil.
- Ne jamais laisser votre appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement. Toujours débrancher l'appareil après utilisation, et avant toute action de démontage ou de nettoyage.
- Ne pas laisser l'appareil à la portée des enfants. Ne pas utiliser en présence d'enfants sans une étroite surveillance.
- Utiliser l'appareil uniquement pour des usages domestiques, et uniquement pour de l'alimentation, conformément aux indications de ce mode d'emploi.
- Ne pas nettoyer au lave-vaisselle mais uniquement avec de l'eau chaude savonneuse.
- Ne jamais toucher les éléments en cours de fonctionnement. Prendre toutes précautions pour éloigner vos mains, cheveux, vêtements et autres accessoires des parties en mouvement.
- Ne jamais retirer ou changer une partie ou un accessoire sur l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement.
- Ne jamais plonger l'appareil, le cordon ou la prise dans l'eau ou tout autre liquide. Utiliser un chiffon humide pour leur nettoyage. Ne pas utiliser avec les mains humides.
- Ne pas dépasser le niveau de remplissage maximum (3/4 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 pas introduire vos doigts ou tout autre objet dans l'appareil pendant qu'il est en fonctionnement.
- Ne pas installer l'appareil à proximité d'une source de chaleur.
- Le placer sur une surface sèche et stable.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur et l'entreposer dans un endroit sec.
- Ne couvrir en aucun cas les aérations du bloc moteur et du compresseur pendant le fonctionnement.
- Débrancher l'appareil avant de le nettoyer ou de le ranger. Ne pas tirer sur le cordon. Veiller à ce qu'on ne puisse pas se prendre les pieds dans le cordon d'alimentation. Ne pas le plier ni le mettre en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne pas utiliser votre appareil si le cordon d'alimentation ou l'appareil sont endommagés de quelque façon que ce soit. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un technicien agréé.
- Ne jamais réparer l'appareil vous-même. Vous perdriez le bénéfice de la garantie. Comme tout appareil électrique, il doit être réparé par une personne qualifiée. De même, le changement du cordon d'alimentation représente un réel danger et il est nécessaire de contacter un réparateur agréé.

LE FABRICANT NE SAURAIT ÊTRE TENU POUR RESPONSABLE DE LA MAUVAISE UTILISATION DE L'APPAREIL.

CONSERVER SOIGNEUSEMENT CE MODE D'EMPLOI.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Avant la 1^{ère} utilisation, laver et sécher les pièces qui seront en contact avec les aliments.

Nettoyer le bloc moteur et le corps du compresseur avec un chiffon humide. Placer l'appareil sur une surface plane et sèche.



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

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 dénoyautez 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 nappé, 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.



Ingrédients pour le sorbet framboises

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

PRÉPARATION DU SORBET MYRTILLES

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

Laissez reposer 2 heures au réfrigérateur.

Incorporez le sirop.

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

Ingrédients pour le coulis de fraise

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

PRÉPARATION DU COULIS DE FRAISE

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



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

DEUTSCH

H. Koenig gratuliert Ihnen fuer den Kauf dieses Produktes und dankt Ihnen fuer das vertrauen. Fuer Ihren Komfort und Sicherheit, wurde das Geraet getestet und hat alle Sicherheits- und Qualitaetskontrollen bestanden. Unsere Geraete werden fuer eine einfache Handhabung hergestellt und um Ihnen zu gefallen.

SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Handhabung dieses Geraetes sind folgende Sicherheitshinweise sorgfaelltig durchzulesen.

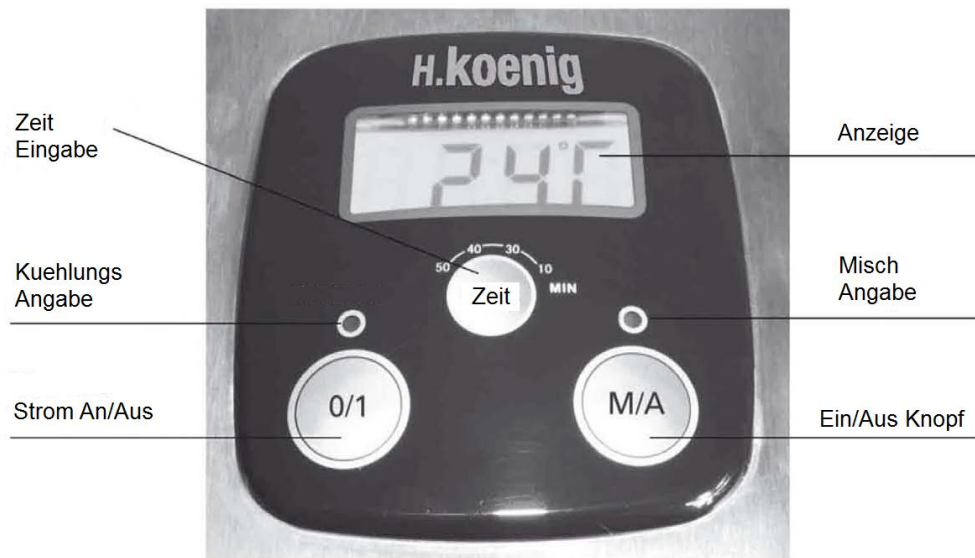
- Vergewissern Sie sich das die Eismaschine die selbe Spannung wie Ihr Haushalt hat.
- Lassen Sie das Geraet niemals unbeaufsichtigt wenn es in betrieb ist. Wenn Sie es nicht benutzen stecken sie es aus. Das Geraet muss immer auf OFF sein wenn Sie es austecken oder einstecken. Ziehen Sie nicht am Kabel, 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 Accesoires.
- Machen Sie das Geraet aus bevor Sie die Accesoires 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 laueft.
- 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 beschaedigt ist, um Schaeden zu vermeiden, muss es von einem autorisierten Techniker gewechselt werden.
- Vergewissern Sie sich das das Geraet im guten zustand ist. Wenn nicht dann bitte benutzen Sie das Garaet nicht.
- Wenn Sie ein Problem mit dem Garaet haben bitte versuchen Sie nicht es selber zu reparieren, senden Sie es an einen autorisierten Techniker.
- Benutzen Sie das Garaet immer mit den original Teilen.

**Der Hersteller is nicht verantwortlich fuer schlechte Handhabung des Garaetes. Bitte
bewahren Sie die Bedienungsanleitung gut auf.**

BESCHREIBUNG DES GERAETES

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



- Bereiten sie die Zutaten fuer vor. Wenn Sie die Zutaten kochen muessen machen Sie das den Tag vorher da die Zutaten kalt sein muessen wenn mas die Eiscreme herstellt.
- Nur verkleinerte Fruechte sollten in die Mischung eingegeben werden, die ganzen Fruchtstuecke sollten nach der Eisherstellung eingegeben werden.
- Stellen Sie die Zutaten in den Kuehlschrank in eine Temperatur 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.
- Ft gengp" lg"c hf gp"Mp rlf 1 c hf go "Dkfue kto "ulg v'o cp" "Fcu" Geraet ist nun betriebsbereit.

- Wählen Sie die gewünschte Kühlungszeit.
- Für genügend kalte Milch: 1°C oder niedriger. Die gläserne Mischung ein LED leuchtet auf.
- Nach einigen Minuten beginnt die Abkühlung und ein rotes LED leuchtet auf.

Rezepte

Vanille Eis mit passierten Feigen

Zutaten:

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

Zubereitung:

Legen Sie die in zwei geschnittenen Vanilleschoten in die heiße Milch während 30 Minuten. Danach entfernen Sie die Vanilleschoten.

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 Sie während Sie rühren, die Ei und Zucker Mischung so schnell wie möglich ein.

Kochen Sie während 4 bis 5 Minuten in dem Sie mit einer Holzspachtel rühren.

Lassen Sie es abkühlen.

Geben Sie alles in die Eismaschine und lassen Sie während 30 Minuten laufen.

Waschen Sie die Früchte und trocknen Sie sie und wärmen Sie sie während 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 gruene Zitrone
-100gr. Puderzucker	-1Lt. Siroup

Zubereitung:

Waschen Sie die Aprikosen. Legen sie die Aprozosen in den mixer bis sie ein Aprozosenpuree 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.

Coupe Reinette du Vignan

Zutaten fuer das Apfelsorbet:

-1Kg Reinette du Vignan Aepfel	-1 Gruene Zitrone
-120gr. Puderzucker	-1/2 Lt. Apfelsaft 100%

Zubereitung des Apfelsorbets:

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

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

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

Zutaten fuer das Zimteis:

-1/2 L. Vollmilch + 10cl	-5 Eigelb
-150gr. KristallisierterZucker	-100gr. Fluessige Creme Fraiche

Zubereitung des Zimteis:

Heizen Sie die 10cl Milch mit dem Zimt waehrend 20 Minuten.

Schlagen Sie das Eigelb und den zucker in einem Salatbecken.

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

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

Kochen Sie es waehrend 4-5 Minuten in dem Sie immer mit einer Holzspachtel ruehren. Geben Sie die Zimtinfusion bei und lassen abkuehlen. Geben 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 möglich während sie rühren.

Kochen sie alles während 4-5 Minuten in dem sie mit einer Holzspachtel mischen.

Geben Sie die Lakritze infusion bei.

Lassen sie alles abkühlen und dann geben Sie die Mischung in die Eismaschine während 30 Minuten.

Umweltshinweise



*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 bei : Adeva European Import 8 rue Marc Seguin 77290 Mitry-Mory FRANKREICH
www.adeva-import.com - contact@adeva-import.com - Tel. +33 (0) 1 64 67 00 01

H. Koenig lo felicita por haber adquirido este dispositivo y le da las gracias por confiar en nosotros. Para su confort y seguridad, su dispositivo ha sido verificado en todas las etapas de su fabricación y ha superado con éxito nuestras pruebas de calidad. Nuestros productos están diseñados para gustar por su diseño y por su facilidad de uso y con el objetivo constante de darle una satisfacción completa.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Cuando use dispositivos eléctricos, debe respetar las instrucciones básicas.

LEA ATENTAMENTE ESTE MANUAL ANTES DE USAR EL DISPOSITIVO

- Verifique que la tensión eléctrica de su hogar coincida con la del dispositivo.
- Nunca deje el dispositivo sin vigilancia cuando esté en funcionamiento. Siempre desenchufe el dispositivo después de usarlo y antes de todo desmontaje o limpieza.
- No deje el dispositivo al alcance de los niños. No lo use en presencia de niños sin un cuidado especial.
- Sólo use el dispositivos para tareas domésticas y únicamente con la alimentación siguiendo las indicaciones de este manual.
- No lo lave en el lava vajillas, sólo lave el dispositivo con agua tibia y jabón.
- Nunca toque los elementos en curso de funcionamiento. Tome todas las precauciones y aleje las manos, cabello, ropa y otros accesorios de las partes en movimiento.
- Nunca saque o cambie una parte o accesorio del dispositivo cuando este está en uso.
- Nunca sumerja el dispositivo, el cable o el enchufe en agua u otro líquido. Use un paño húmedo para limpiarlo. No use el dispositivo con las manos húmedas.
- Nunca sobre pase el nivel de llenado máximo (3/4 de la bandeja) porque el hielo se hinchará durante la refrigeración.
- Siempre ponga los ingredientes en la bandeja desplazable y nunca directamente en el compartimiento del compresor.
- Para evitar todo riesgo de lesión, no introduzca los dedos o cualquier otro objeto en el compartimiento del compresor.
- No instale el dispositivo cerca de fuentes de calor.
- Ubique el dispositivo en una superficie seca y estable.
- No use el dispositivo en exteriores y úselo en un lugar seco.
- No tape en ningún caso los ventiladores del motor y del compresor mientras el dispositivo esté en uso.
- Desenchufe el dispositivo antes de limpiarlo o guardarlo. No jale del cable. Asegúrese de que nadie pueda tropezar con el cable de alimentación. No lo doble ni lo ponga en contacto con superficies calientes.
- No use su dispositivo si el cable de alimentación o el dispositivo en sí están dañados. Si el cable de alimentación está dañado debe ser cambiado por un técnico.
- Nunca repare el dispositivo usted mismo. En tal caso perderá el beneficio de la garantía. Como con todo dispositivo eléctrico, debe ser reparado por una persona

calificada. De la misma manera, el cambio del cable de alimentación representa un peligro real y es necesario contactar a un técnico.

EL FABRICANTE NO SE RESPONSABILIZA DE UNA MALA UTILIZACIÓN DEL DISPOSITIVO.

CONSERVE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES.

DESCRIPCIÓN DEL DISPOSITIVO

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

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



1. Prepare los ingredientes necesarios para su receta. Si algunos ingredientes deben ser cocidos, vigílelos porque los ingredientes introducidos en el dispositivo deben estar completamente enfriados.
2. Solo frutas apretadas deben ser introducidas en la preparación. Las frutas en pedazos deben ser añadidas únicamente al final de la refrigeración.
3. Coloque los ingredientes en el refrigerador a una temperatura de 6-8 grados.
4. Ponga los ingredientes fríos en la bandeja para crema. No sobrepase el nivel máximo (3/4 de la bandeja) porque la crema ganará volumen durante la refrigeración.
5. Coloque la junta de goma sobre la parte alta del compartimiento.
6. Ubique la bandeja llena en el compartimiento.
7. Ubique la hoja de plástico al centro de la bandeja.
8. Coloque la tapa transparente presionando hacia abajo y gírelo hacia la derecha para asegurarla.
9. Coloque el bloque del motor asegurándose que el eje está bien asegurado en la parte alta de la hoja de plástico.

10. Enchufe el dispositivo.
11. Presione el botón <0/1>, la pantalla mostrará <50:50>. El dispositivo está listo para funcionar.
12. Seleccione el tiempo de refrigeración deseado presionando el botón <TIEMPO> (niveles de 10 minutos). Advertencia: El nivel de 20 minutos no existe.
13. Presione el botón <M/A>. Después de unos segundos, el dispositivo empieza a funcionar. La luz verde se iluminará.
14. Al cabo de 2 minutos, la refrigeración comienza y la luz roja se enciende.

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.

Fabricado para e importado por: Adeva European Import 8 rue Marc Seguin 77290 Mitry-Mory FRANCIA
www.adeva-import.com - contact@adeva-import.com - Tél. 01 64 67 00 01

ITALIANO

H. Koenig vi ringrazia per la fiducia risposta e per aver scelto i suoi prodotti. Per il vostro confort e la vostra sicurezza, tutti i nostri prodotti sono stati testati e rispettano tutti i più alti standard di qualità. I nostri prodotti sono rinomati sia per il loro design, sia per la loro facilità d'utilizzo.

CONSIGLI SULLA SICUREZZA

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

LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTO MANUALE PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO.

- Verificare che la tensione riportata sull'apparecchio corrisponda a quella della vostra casa.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento. Staccare sempre la spina dopo aver terminato l'utilizzo e prima di ogni operazione di smontaggio e pulizia dell'apparecchio.
- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini. Non utilizzare la macchina in presenza di bambini che non siano tenuti sotto stretto controllo.
- Utilizzare l'apparecchio solo per scopi domestici e unicamente per preparare determinati alimenti, così come riportato su questo manuale d'uso.
- Mai lavare in lavastoviglie; utilizzare unicamente acqua calda insaponata.
- Mai toccare i componenti della macchina durante il loro funzionamento! Prestare la massima attenzione affinché le vostre mani, capelli, vestiti, ecc., non entrino in contatto con le parti in movimento della macchina.
- Mai rimuovere o sostituire un componente o un accessorio dell'apparecchio durante il funzionamento.
- Non immergere mai l'apparecchio, il cavo di alimentazione e la spina in acqua o altri liquidi. Per la pulizia della macchina utilizzare un panno umido. Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate.
- Non oltrepassare il livello massimo di riempimento (3/4 del recipiente) in quanto il ghiaccio tende a gonfiarsi durante la refrigerazione.
- Introdurre gli ingredienti direttamente nel recipiente rimovibile e mai nello scompartimento del compressore.
- Per evitare rischi di lesioni, mai mettere le dita o altri oggetti nella macchina durante il suo funzionamento.
- Non disporre l'apparecchio in prossimità di una fonte di calore.
- Disporre l'apparecchio su una superficie asciutta e stabile.
- Non utilizzare l'apparecchio in ambienti esterni e conservare in luogo asciutto.
- Mai coprire le bocche di aspirazione del motore e del compressore durante il funzionamento della macchina.
- Scollegare la spina prima di conservare l'apparecchio e prima di ogni operazione di pulizia. Per scollegare la macchina tirare direttamente la spina e utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, anche parzialmente. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da un tecnico specializzato del centro assistenza.
- Mai tentare operazioni di riparazione in casa. In questo modo si perde qualsiasi diritto di garanzia sull'apparecchio. Come tutti gli apparecchi elettrici, questa macchina deve essere riparata da un tecnico specializzato. In ogni modo, la sostituzione del cavo di alimentazione rappresenta un pericolo reale ed è necessario che questa operazione venga eseguita dal centro assistenza.

IL PRODUTTORE NON RISponderà IN ALCUN MODO NEL MOMENTO IN CUI L'APPARECCHIO SARÀ UTILIZZATO IN MODO ERRATO.

CONSERVARE ATTENTAMENTE QUESTO MANUALE D'USO.

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

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



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

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).



Fabbricato e importato da: Adeva European Import 8 rue Marc Seguin 77290 Mitry-Mory FRANCIA
www.adeva-import.com - contact@adeva-import.com - Tel. 01 64 67 00 01