

H.koenig

Ice cream maker

Turbine à glace

Eismaschine

Ijsmachine

Heladera

Gelatiera

HF250



Instruction manual
Manuel d'utilisation
Bedienungsanleitung
Handboek
Manual de utilización
Manuale d'uso



English

Instruction Manual:

KI Series 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.

Specifications:

Model Number: HF250

Capacity: 1.5 Litre

Voltage: 230V

Frequency: 50 Hz

Power Consumption: 150 W

Cooling Temperature: -18~-22 Degrees C.(0.4~-7.6 Degrees F.)

Unit Dimensions: 385X300X320(mm)

Packing Dimensions: 445X352X347(mm)

N.W: 13.5 Kg

G.W: 15.0 Kg(In Color Box)

IMPORTANT SAFEGUARDS

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. To protect against risk of electric shock, do not place cord, plug, or base of appliance in water or any other liquid.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Always unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contact with moving parts. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away during operation to reduce the risk of injury and/or damage to the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner.
7. The use of attachments not recommended by Manufacturer may cause fire, electric shock or risk of injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Keep hands and utensils out of freezer bowl while in use to reduce the risk of injury to persons or to the appliance itself. DO NOT USE SHARP OBJECTS OR UTENSILS INSIDE THE BOWL! Sharp objects will scratch and damage the inside of the bowl. A rubber spatula or wooden spoon may be used when the appliance is out of power.
11. This appliance is for household use.
12. Do not use the freezer bowl on flames, hot plates or stoves. Do not expose to heat source. Do not wash in dishwasher; doing so may cause risk of fire, electric shock or injury.

CAUTIONS

This appliance is for household use. Any servicing other than normal cleaning should be performed by an authorized service representative

- . Do not immerse base in water.
- . To reduce the risk of fire or electric shock, do not disassemble the base.

Note: the base does not contain any user-serviceable parts

- . Never clean with scouring powders or hard implements.

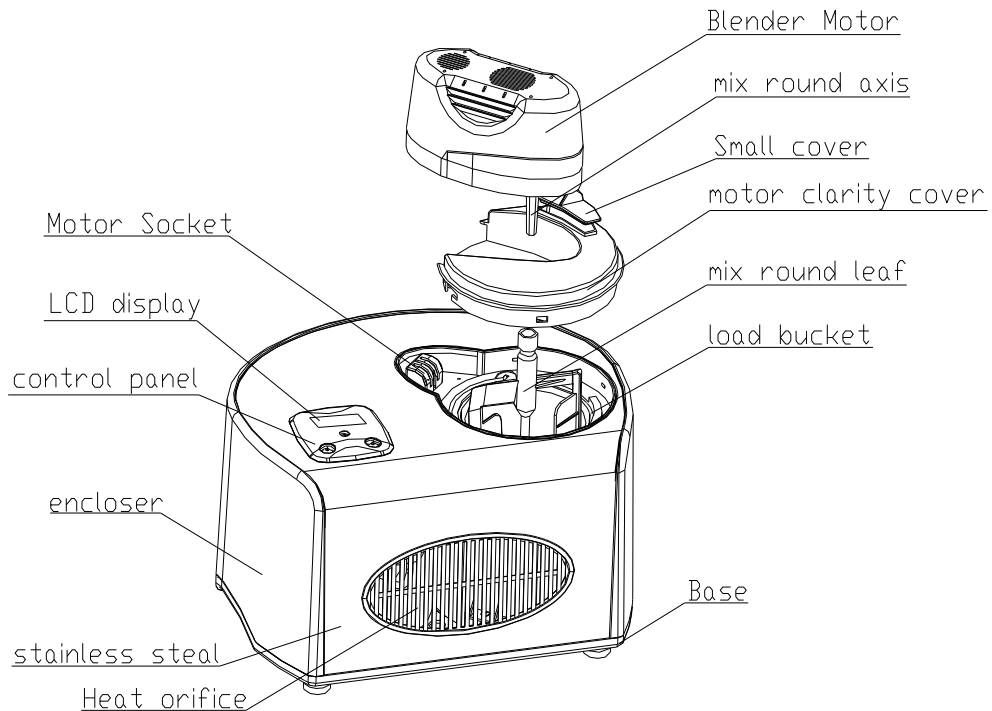


Illustration.1- explode view

How to assemble the Ice Cream Maker: Before assembly 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.

Cleanness: Before use, thoroughly wash all parts that will come into contact with the ice cream(including the fixed bowl, removable bowl, mixing arm and transparent cover).

Prepare recipe ingredients: Prepare recipe ingredients from your own recipe or from a recipe booklet, and pour the WELL PREPARED(Ref. the “recipe booklet” in part 2 for different recipe preparing)recipe ingredients into the removable bowl. You do not need to freeze the bowl for hours in a freezer in advance, this machine has a BUILT-IN COMPRESSOR that freezes the recipe ingredient in operation thus ensure the output of ice cream.

Place the removable bowl inside the fixed bowl in the machine body, then place the mixing arm in middle of the removable bowl in which the arm does not fit tightly at the beginning, it just rests in the center of the bowl, with the circle side facing up.

Cover: Insert the mixing arm into the socket in base of Motor part, meantime, make sure the plug of motor gets in its socket and the transparent cover be fixed in position. Do not forget to cover the small lid at last.

START MAKING ICE CREAM:

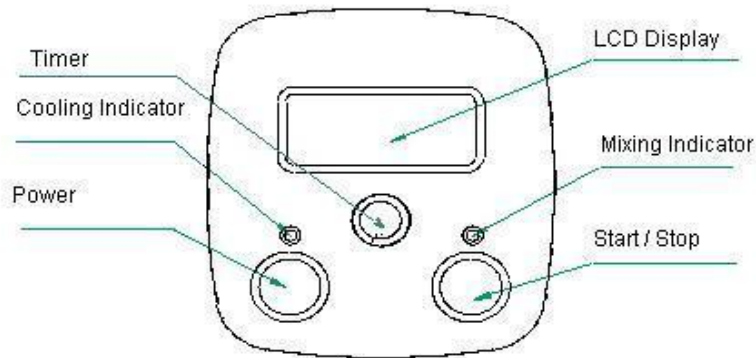


Illustration.2-Control Board

1. CONNECT TO ELECTRICITY

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

2. OPERATION OF FUNCTION BUTTONS

[POWER] Button: After connecting with the electricity, press the [POWER] button to electrify the machine and the LCD displays "50:00" which means the default operating time is 50 minutes.

[TIMER] Button: 10,30,40 and 50 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 50 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.

Extended Cooling Function: The machine runs the COOLING function(no mixing) for 10 minutes in every 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 server the finished ice cream to avoid an electric shock.

3. Adjusting Operations:

(1) Break off Operation: You can stop the machine by pressing the [START/STOP] Button for 2 seconds, or pressing the [Power] button for one time whenever the machine is running.

(2) 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 50

minutes displayed on the LCD.

(3) Adding Time Operation(After Operating Time Finished): When the preset time(30 minutes etc.) finishes and the machine stops and returns to the initial default statues, if you like a harder consistency, you can restart the machine by pressing the [START/STOP] Button for 2 seconds. Once again select an operating time (10/30/40/50 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 returns to the initial default status.

4. 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.

NOTE: Do not store frozen desserts or drinks in the removable bowl. Desserts and drinks will stick to the side of the removable bowl and may damage the bowl. Store only in a plastic airtight container. You can store the desserts frozen for a limited period, however keeping it too long will reduce its quality and flavor. After one or two weeks the structure of ice cream deteriorates and the fresh taste lost.

Several Rules should be followed to store the desserts in a freezer:

1. Finished frozen desserts can be kept in the removable bowl in a freezer for no more than 30 minutes at a time. Transfer frozen desserts to an airtight container for longer storage in the freezer.
2. Maintain a minimum temperature of 12 °F
3. Mark the prepare date and type of desserts on the container
4. Do not refreeze and consume the desserts which has totally or partly defrosted.

Ice Cream Recipe Manual

BASIC ICE CREAMS

VANILLA ICE CREAM

Preparation: 5 minutes, plus 30 – 50 minutes chilling time; optional 2 hours to ripen.

Makes ten 1/2-cup servings.

1 cup whole milk, well chilled

3/4 cup granulated sugar

2 cups heavy cream, well chilled

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 25 – 30 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 medium-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

Preparation: about 1 hour (active time about 5- 10 minutes), plus 30 - 50 minutes chilling time; optional 2 hours to ripen.

Makes ten 1/2-cup servings.

1 cup whole milk

1/2 cup granulated sugar

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

2 cups heavy cream, well chilled

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. Chill for 30 minutes or longer.

Turn the machine ON, pour chilled mixture into freezer bowl through ingredient spout and let mix until thickened, about 25 – 30 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). Freeze at least 2 hours before serving.

FRESH STRAWBERRY ICE CREAM

Preparation: 5 – 10 minutes, plus 2 hours for the strawberries to macerate, 30 –50 minutes chilling time; optional 2 hours to ripen. Makes twelve 1/2-cup servings.

1 pint fresh ripe strawberries, stemmed and sliced

3 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 25 – 30 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

HOLIDAY RECIPES

EGGNOG ICE CREAM

Preparation: 5 – 10 minutes, 30 – 50 minutes chilling time; optional 2 hours to “ripen” in freezer.

Makes about ten 1/2-cup servings.

1/2 cup pasteurized egg product, such as EggBeaters.

3/4 cup sugar

1 cup whole milk

2 cups heavy cream

1 teaspoon rum extract

1 teaspoon brandy extract

1/2 teaspoon pure vanilla extract

1/8-1/4 teaspoon freshly grated nutmeg, to taste Combine the pasteurized egg product and sugar in a medium bowl and beat on medium speed with a hand mixer until thickened and pale yellow in appearance, about 1-1/2 to 2 minutes. Use low speed to stir in the whole milk, heavy cream, rum extract, brandy extract, and vanilla extract. Stir in the nutmeg to taste.

Turn the machine ON, pour mixture into freezer bowl through ingredient spout and let mix until thickened, about 25 – 30 minutes. The ice cream will have a soft creamy texture. If desired, transfer the ice cream to an airtight container and place in freezer until firm, about 2 hours to “ripen.”

Nutritional analysis per serving:

Calories 244 (67% from fat) . carbo. 17g . pro 3g . fat 17g . sat. fat 11g . chol.69mg . sod. 46.

PEPPERMINT STICK ICE CREAM

Preparation: 5 – 10 minutes, 30 – 50 minutes chilling time; optional 2 hours to “ripen” in freezer.

Makes about ten 1/2-cup servings.

1 cup whole milk, well chilled

3/4 cup granulated sugar

2 cups heavy cream, well chilled

1/2 teaspoons pure vanilla extract

1 teaspoon peppermint extract

3/4 cup crushed hard peppermint candies

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, vanilla and peppermint extract. Turn the machine ON, pour mixture into freezer bowl through ingredient spout and let mix until thickened, about 25 – 30 minutes. Add the crushed peppermint candies during the last 5 minutes of mixing.

Nutritional analysis per serving:

Calories 282 (58% from fat) . carbo. 28g . pro 2g . fat 18g . sat. fat 11g . chol. 69mg . sod. 36mg . fib 0g

SORBETS & SHERBETS

FRESH LEMON SORBET

Preparation: 10 minutes + cooling time, 25 – 30 minutes chilling time;

optional 2 hours to “ripen” in freezer.

Makes eight 1/2-cup servings.

2 cups sugar

2 cups water

1-1/2 cups 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 25 – 30 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).

FRESH MANGO SORBET

Preparation: 10 – 15 minutes, 30 – 50 minutes chilling time; optional 2 hours to ripen” in freezer.

Makes about ten 1/2-cup servings.

4 ripe but firm mangoes, about 12 ounces each, peeled, pitted and cubed

2/3 cup sugar

1/2 cup corn syrup

6 tablespoons fresh lemon or lime juice

Combine the mango cubes, sugar, corn syrup and lemon juice in a blender or food processor that has been fitted with the metal blade.

Pulse to chop, then process until thick and smooth, scraping jar or work bowl as necessary with a spatula. The mango purée may be made up to one day ahead; cover and refrigerate until ready to use.

Turn the machine ON, pour mango purée into freezer bowl through ingredient spout and mix until thickened, about 25 – 30 minutes.

Nutritional analysis per serving:

Calories 190 (2% from fat) . carbo. 49g . pro 1 g . fat .0g .

sat. fat 0g . chol. 0mg . sod. 27mg

FRESH STRAWBERRY SORBET

Preparation: 1-1/2 hours (active, about 15 – 20 minutes), 30 – 50 minutes chilling time; optional 2 hours to “ripen” in freezer.

Makes about ten 1/2-cup servings.

1 cup sugar

1 cup water

1/4 cup corn syrup

1 quart fresh strawberries, stems removed, quartered

4 tablespoons fresh lemon or lime juice

Bring the sugar and water to a boil in a medium saucepan. Reduce the heat and simmer without stirring until the sugar is completely dissolved. Transfer to a bowl and let cool completely.

Combine the strawberries and lemon juice in a food processor fitted with the metal blade. Pulse to chop the strawberries, about 15 – 20 times, then process until the strawberries are completely puréed, 1 – 2 minutes. Press the strawberry purée through a fine mesh strainer (chinois) to remove seeds. Combine the seedless strawberry purée with the cooled sugar syrup and corn syrup. Chill for 1 hour.

Turn the machine ON, pour strawberry purée mixture into freezer bowl through ingredient spout and mix until thickened, about 25 – 30 minutes. The sorbet will have a “soft serve” texture. If desired, transfer the strawberry sorbet to an airtight container and place in freezer until firm, about 2 hours to “ripen.”

Nutritional analysis per serving:

Calories 96 (2% from fat) . carbo. 24g . pro 0g . fat 0g .
sat. fat 0g . chol. 0mg . sod. 1mg

LIME SHERBET

Preparation: 5 minutes, plus 30 –50 minutes chilling time; optional 2 hours to ripen.

Makes ten 1/2-cup servings.

3 cups whole milk

1 cup frozen limeade concentrate, thawed

3 tablespoons sugar

drops green food coloring, optional

Combine the milk, limeade concentrate and sugar in a blender or food processor fitted with the metal blade.

Add green food coloring if desired.

Turn the machine ON, pour mixture into freezer bowl through ingredient spout and let mix until thickened, about 25 – 30 minutes.

Nutritional information per serving:

Calories 69 (31% from fat) . carbo. 10g . pro. 2g . fat 2g . sat. fat. . chol. 10mg . sod. 37mg

VARIATIONS:

Orange Sherbet: Combine 3 cups whole milk with 1-1/4 cups orange juice concentrate (thawed), and 2 tablespoons sugar in a blender or food processor until smooth.

Freeze as directed.

Pineapple Sherbet: Combine 1 cup fat free vanilla yogurt, 2 cups whole milk, 1 cup pineapple juice concentrate (thawed), and 3 tablespoons sugar in a blender or food processor until smooth. Freeze as directed.

FROZEN YOGURTS:

CHOCOLATE FROZEN YOGURT

Preparation: about 5 – 10 minutes, 30 – 50 minutes chilling time; optional 2 hours to “ripen” in freezer.

Makes eight 1/2-cup servings.

1 cup whole milk

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 25 – 30 minutes.

Nutritional analysis per serving:

Calories 222 (31% from fat) . carbo. 36g . pro 3g . fat 8g .
sat. fat .64g . chol. 4mg . sod. 46mg

VERY BERRY FROZEN YOGURT

Preparation: about 15 – 20 minutes; 30 – 50 minutes chilling time; optional 2 hours to “ripen” in freezer.

Makes about eight 1/2-cup servings.

2 cups lowfat vanilla yogurt

1/2 cup whole milk

1/4 cup sugar

1 12-ounce bag frozen mixed berries, puréed and strained to remove seeds

Combine the yogurt, milk, and sugar in a medium mixing bowl; using a hand mixer on medium speed, mix until sugar is dissolved, about 1-1/2 to 2 minutes. With the mixer on low speed, add the berry purée and mix until combined, about 30 – 40 seconds. Turn the machine ON, pour mixture into freezer bowl through ingredient spout and let mix until thickened, about 25 – 30 minutes.

Nutritional analysis per serving:

Calories 128 (13% from fat) . carbo. 25g . pro 4g . fat 1g .
sat. fat 1g . chol. 9mg . sod. 54mg

LOW FAT PEACH FROZEN YOGURT

Preparation: 5 – 10 minutes, 30 – 50 minutes chilling time; optional 2 hours to “ripen” in freezer.

Makes eight 1/2-cup servings.

1 can (14 ounces) peaches packed in juice

2 cups lowfat vanilla yogurt

1/3 cup sugar

Drain peaches, reserving 1/2 cup of the juice. In a blender or food processor fitted with the metal blade, pulse to chop the peaches.

Add the vanilla yogurt, sugar, and reserved peach juice. Process until smooth and the sugar is dissolved, about 1 minute. Turn the machine ON, pour peach/yogurt mixture into freezer bowl through ingredient spout and let mix until thickened, about 25 – 30 minutes.

Nutritional analysis per serving:

Calories 111 (6% from fat) . carbo. 24g . pro 3g . fat 1g .
sat. fat 0g . chol. 5mg . sod. 39mg

PREMIUM ICE CREAMS:

VANILLA BEAN

Preparation: about 40 - 45 minutes active time (must allow time to cool completely), 30 – 50 minutes chilling time; optional 2 hours to “ripen” in freezer.

Makes about ten 1/2-cup servings.

1-1/2 cups whole milk

1-1/2 cups heavy cream

1 whole vanilla bean (about 6 inches in length)

2 large eggs

3 large egg yolks

3/4 cup sugar

Combine the milk and cream in a medium saucepan. Use a sharp knife to split the vanilla bean in half lengthwise. Use the blunt edge to scrape out the “seeds”. Stir the seeds and bean pod into the milk/cream mixture. Bring the mixture to a slow boil over medium heat, reduce the heat to low, and simmer for 30 minutes, stirring occasionally. Combine the eggs, egg yolks, and sugar in a medium bowl. Use a hand mixer on medium speed to beat until the mixture is thick, smooth, and pale yellow in color, about 1-1/2 to 2 minutes.

Remove the vanilla bean pod from the milk/cream mixture. Pour out 1 cup of the hot liquid. With the mixer on low speed, add the cup of hot milk/cream to the egg mixture in a slow steady stream. When thoroughly combined, pour the egg mixture back into the saucepan

and stir to combine. Cook, stirring constantly, over medium low heat until the mixture is thick enough to coat the back of a spoon. Transfer to a bowl, cover with a sheet of plastic wrap placed directly on the custard, and chill completely.

Turn the machine ON, pour the chilled custard into the freezer bowl and let mix until thickened, about 25 – 30 minutes.

Nutritional analysis per serving:

Calories 236 (64% from fat) . carbo. 18g . pro 4g . fat 17g .
sat. fat 10g . chol. 161mg . sod. 47mg

VARIATIONS:

Use any of the variations listed for basic vanilla ice cream, or basic chocolate ice cream, p. 4.

Fresh Peaches & Cream:

Combine 2 cups chopped ripe peaches with 1/2 cup sugar and 3 tablespoons freshly squeezed lemon juice and let macerate for 2 hours. Drain and stir the accumulated juices into the chilled cream base. Chill the custard as directed, adding the reserved chopped peaches during the last 5 minutes of chilling.

Fresh Strawberries & Cream: Combine 2 cups thinly sliced, hulled fresh strawberries with 1/3 cup sugar and 3 tablespoons freshly squeezed lemon juice and let macerate for 2 hours. Drain and stir the accumulated juices into the chilled cream base. Chill the custard as directed, adding the reserved sliced strawberries during the last 5 minutes of chilling.

DECADENT CHOCOLATE ICE CREAM

Preparation: about 30 minutes + cooling time; 25 – 30 minutes chilling time.

Makes eight 1/2-cup servings.

1-1/2 cups whole milk

1-1/3 cups heavy cream

1 vanilla bean

3/4 cup sugar

3/4 cup Dutch process cocoa

2 large eggs

1 large egg yolk

1 teaspoon vanilla

8 ounces bittersweet chocolate, chopped In a medium saucepan, combine the whole milk and heavy cream over medium low heat.

with a sharp knife, split the vanilla bean lengthwise;

use the blunt edge of the knife to scrape out the “seeds” of the vanilla bean. Stir the seeds and bean pod into the milk/cream mixture. Simmer the milk/cream mixture over low heat for 30 minutes. After 30 minutes, remove the vanilla bean pod and discard or rinse and reserve for another use. Combine the sugar, cocoa, eggs, and egg yolk in a medium bowl; use a hand mixer on medium speed to beat the sugar, cocoa, and eggs until thickened like mayonnaise. Measure out 1 cup of the hot milk/cream mixture. With the mixer on low speed, add the hot milk/cream in a slow, steady stream and mix until completely incorporated. Stir the chopped chocolate into the saucepan with the hot milk/cream, then stir the egg mixture into the hot milk/cream. Cook over low heat, stirring constantly, until the mixture thickens and begins to resemble a chocolate pudding.

Transfer the chocolate mixture to a bowl. Cover with plastic wrap placed directly on the surface of the chocolate mixture, and refrigerate until completely cooled.

Turn the machine ON, pour the chilled custard into the freezer bowl and let mix until thickened, about 25 – 30 minutes.

Nutritional analysis per serving:

Calories 438 (57% from fat) . carbo. 42g . pro 7g . fat 29g .

sat. fat 12g . chol. 148mg . sod. 59mg

COFFEE ICE CREAM

Preparation: 5 minutes, plus 30 – 50 minutes chilling time; optional 2 hours to ripen.

Makes ten 1/2-cup servings.

1 cup whole milk, well chilled

3/4 cup granulated sugar

2 – 3 tablespoons instant espresso or coffee, to taste

2 cups heavy cream, well chilled

1 teaspoon pure vanilla extract

In a medium bowl, use a hand mixer or a whisk to combine the milk, granulated sugar, and espresso powder until the sugar and espresso are dissolved, about 1 – 2 minutes on low speed. Stir in the heavy cream and vanilla. Turn the machine ON, pour the mixture into freezer bowl and let mix until thickened, about 25 – 30 minutes.

Nutritional analysis per serving:

Calories 241 (67% from fat) . carbo. 18g . pro 3g . fat 18g . sat. fat 11g chol. 69mg . sod. 30mg

VARIATION:

Mocha Chip Ice Cream: Use 1-1/2 tablespoons each instant espresso powder and Dutch process cocoa instead of just espresso powder. 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.

KIDS' FAVORITES:

SLUSHIES

Preparation: 5 minutes or less; 15 – 20 minutes; plus 15 - 20 minutes chilling time. 4 cups cola or other soda, lemonade, cranberry juice, white grape juice, Kool-Aid., chilled .

Turn the machine ON, pour soda into freezer bowl and let mix until thick and slushy, about 15 to 20 minutes.

Serve immediately, or if

desired, transfer to an airtight container and store in the freezer. Remove from freezer at least 20 minutes before serving.

Do not use sugar free products to make slushies.

Nutritional analysis per serving:

Calories 103 (0% from fat) . carbo. 27g . pro 0g . fat 0g .

sat. fat 0g . chol. 0mg . sod. 5mg

CHOCOLATE FUDGESICLE ICE CREAM

Preparation: 5 minutes or less; 15 – 20 minutes; plus 15 - 20 minutes chilling time.

Makes ten 1/2-cup servings.

2 packages (3.4 – 3.9 ounce) instant chocolate pudding

3 cups reduced fat or lowfat milk, chilled

Place the ingredients in a medium mixing bowl and combine until well blended. Turn machine ON, pour the mixture into freezer bowl, and let mix until mixture thickens, about 20 – 25 minutes. Serve immediately, or if desired, transfer to an airtight container and store in the freezer.

VARIATION:

Use your favorite flavor of instant pudding; white chocolate was a particular hit.

Nutritional analysis per serving (made with lowfat milk):

Calories 53 (15% from fat) . carbo. 9g . pro 3g . fat 1g .

sat. fat 0g . chol. 4mg . sod.115mg

Nutritional analysis per serving (made with reduced fat milk):

Calories 59 (25% from fat) . carbo. 9g . pro 3g . fat 2g .

sat. fat 1g . chol. 6mg . sod.113mg

FROZEN DRINKS:

THICK AND FROSTY PI.A COLADAS

Preparation: 5 minutes or less; 15 – 20 minutes; plus 15 - 20 minutes chilling time.
Makes twelve 1/2-cup servings.

3 cups whole milk

1 can (10-ounce) frozen pi.a colada concentrate, thawed 1 teaspoon rum extract Combine the milk, pi.a colada concentrate, and rum extract in a blender or food processor fitted with the metal blade. Process to combine, about 15 seconds. Turn machine ON, pour into freezer bowl through ingredient spout and let mix until mixture becomes slushy, about 20 – 25 minutes. Serve immediately for frozen drinks.

Nutritional information per serving:

Calories 115 (76% from fat) . carbo. 4g . pro. 3g . fat 10g .

sat. fat 8g . chol. 8mg . sod. 34mg

FROZEN STRAWBERRY DAIQUIRIS

Preparation: 5 minutes or less; 15 – 20 minutes; plus 15 - 20 minutes chilling time.

Makes ten 1/2-cup servings.

1 cup fresh strawberries, washed and hulled (may also use frozen thawed, no sugar added) 2-1/2 cups water,2/3 cup granulated sugar

1/2 cup lime juice,1/2 cup light rum

Place the strawberries in a blender or food processor fitted with the metal blade; pulse to chop, then process to purée, about 20 – 30 seconds.

Add the remaining ingredients and process until smooth. Turn the machine ON, pour pureéd strawberry mixture into freezer bowl through ingredient spout and mix until the mixture becomes slushy, about 20 – 25 minutes. Serve immediately.

Nutritional information per serving:

Calories 83 (0% from fat) . carbo 14g . pro. 0g . fat 0g .

sat. fat 0g . chol. 0mg. sod. 1mg

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

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.

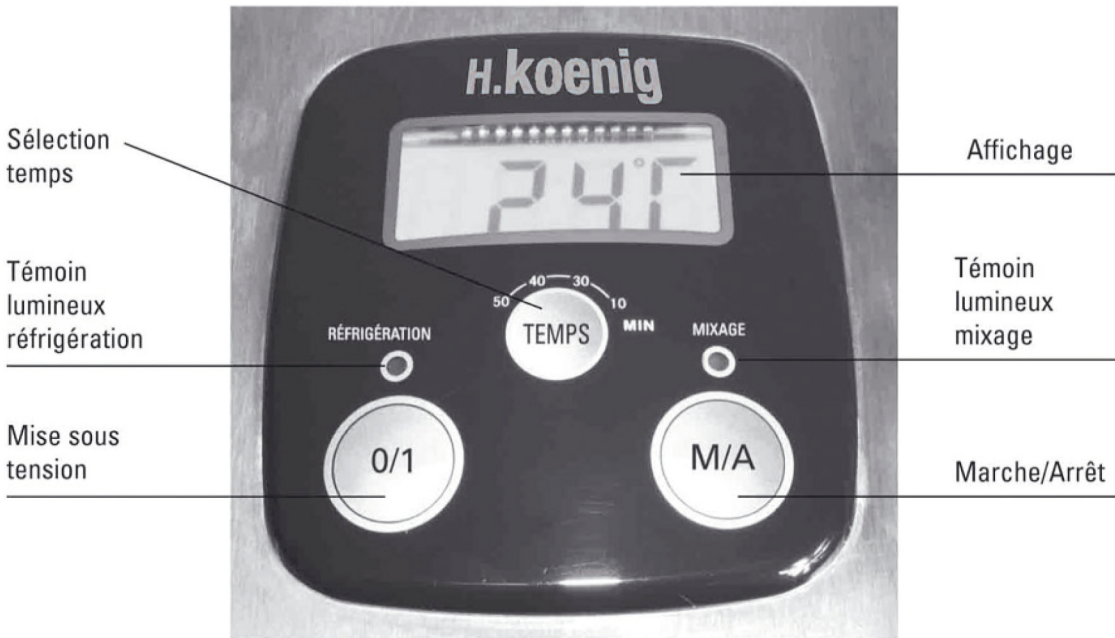
- Vérifier que la tension du réseau correspond bien à celle de l'appareil.
- Ne jamais laisser votre appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement. Toujours débrancher l'appareil après utilisation, et avant toute action de démontage ou de nettoyage.
- Ne pas laisser l'appareil à la portée 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 1ère 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 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 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.

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.

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

Ingrédients

- 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.

ENVIRONNEMENT



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 pour 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

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 vorsichtung 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 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 inm 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.
- Druetzen Sie auf den Knopf „0/1“ auf dem Bildschirm sieht man „50:00“ Das Geraet ist nun betriebsbereit.
- Waehlen Sie die gewuenschte Kuehlungszeit.
- Druetzen 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.

Rezepte

Vanille Eis mit passierten Feigen

Zutaten:

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

Zubereitung:

Legen Sie die in zweis geschnittenen Vanilleschoten in die heisse Milch waehrend 30 Minuten. Dannach entfernen Sie die Vanilleschotten.

Schlagen Sie in einem Salatbecken die eigelb un den zucker bis sie weiss sind.

Heizen Sie die milch bis die kocht.

Geben Sie die Creme fraiche ein un 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 Eismachine un lassen Sie waehrend 30 minuten laufen.

Waschen Sie die Fruechte un 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 gruene Zitrone
-100gr. Puderzucker	-1Lt. Siroup

Zubereitung:

Waschen Sie die Aprikosen. Legen sie die Aprikosen in den mixer bis sie ein Aprikosenpuree haben. Geben Sie die Zitrone und 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 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 grüne Zitronen

-100gr. Puderzucker

-1/2 L. Sirup

Zubereitung des Brombeeren Sorbets:

Waschen Sie die Brombeeren und geben Sie den Puderzucker bei. Mischen Sie alles bis Sie ein Püree haben. Lassen Sie es während einer Stunde im Kühlschrank abkühlen.

Geben Sie den Sirup bei und den Zitronensaft, mischen Sie alles.

Geben Sie die Mischung in die Eismaschine während 30 Minuten.

Zutaten für Heidelbeeren Sorbet:

-1Kg. Heidelbeeren

-2 grüne Zitronen

-100gr. Puderzucker

-1/2 L. Sirup

Zubereitung des Heidelbeeren Sorbets:

Waschen Sie die Heidelbeeren und geben Sie den Puderzucker bei. Mischen Sie alles bis Sie ein Püree haben. Lassen Sie es während einer Stunde im Kühlschrank abkühlen.

Geben Sie den Sirup bei und den Zitronensaft, mischen Sie alles.

Geben Sie die Mischung in die Eismaschine während 30 Minuten.

Zutaten für Himbeeren Sorbet:

-1Kg. Himbeeren

-2 grüne Zitronen

-100gr. Puderzucker

-1/2L Orangensaft

-1/2 L. Sirup

Zubereitung des Himbeeren Sorbets:

Waschen Sie die Himbeeren und geben Sie den Puderzucker, Zitronensaft und Orangensaft bei. Mischen Sie alles bis Sie ein Püree haben. Lassen Sie es während zwei Stunden im Kühlschrank abkühlen.

Geben Sie den Sirup bei.

Geben Sie die Mischung in die Eismaschine während 30 Minuten.

Zutaten für 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 bringe sie es wieder zum kochen,

Geben Sie die Eigelb, Zucker mischung bei, so schnell wie moelglich 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.

UMWELT



ACHTUNG:

Werfen Sie nicht dieses Produkt, wie es mit anderen Haushaltsprodukten hat. Es gibt eine Mülltrennung von diesem Produkt in Gemeinden, Sie müssen Ihre lokalen Behörden über die Orte, wo man dieses Produkt zurückgeben können zu informieren. In der Tat enthalten elektrische und elektronische Produkte gefährliche Stoffe, die schädliche Auswirkungen auf die Umwelt oder die menschliche Gesundheit haben und sollte recycelt werden. Das Symbol hier darauf hinweisen, dass elektrische oder elektronische Geräte sollten sorgfältig ausgewählt werden, ist ein fahrbarer Abfallbehälter mit einem Kreuz markiert.

NEDERLANDS

H. Koenig feliciteert u met de aankoop van dit product en bedankt u voor u vertrouwen. Voor uw comfort en veiligheid werd het apparaat getest en is geslaagd voor alle veiligheids –en kwaliteitscontroles. Onze apparaten zijn gemaakt voor eenvoudig en genietbaar gebruik.

VEILIGHEIDINSTRUCTIES

Bij het gebruik van dit apparaat moeten volgende veiligheidsvoorschriften gevolgt worden.

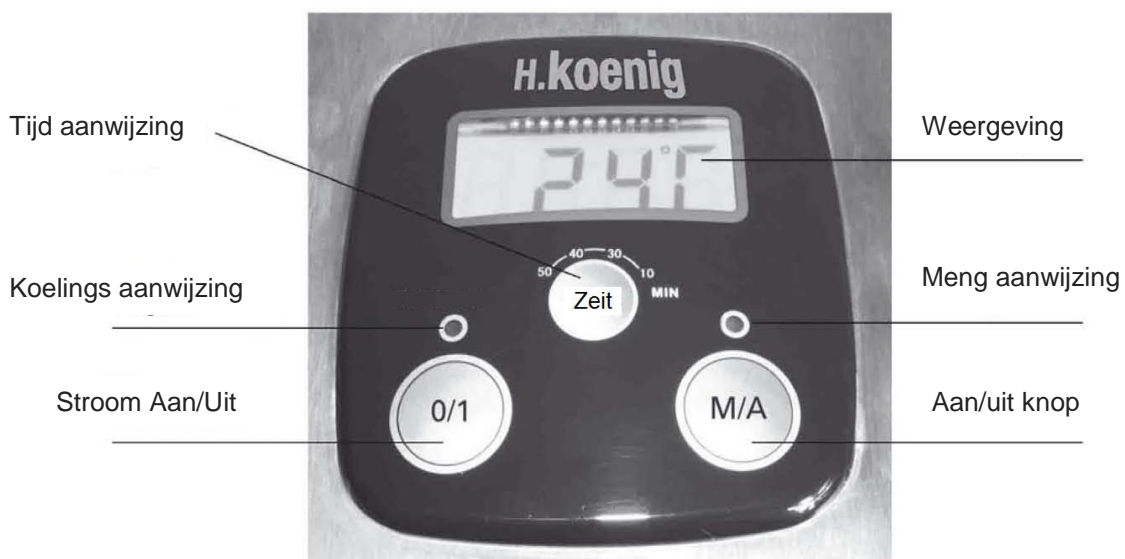
- Zorg ervoor dat de spanning van de ijs machine overeenkomstig is met de spanning in uw huis.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter als het in werking staat. Als u het niet gebruikt, koppel het apparaat los. Het apparaat moet altijd op OFF ingesteld zijn als u het loskoppelt. Trek niet aan het kabel maar de stekker.
- Dit apparaat is niet voor de behandeling van kinderen of personen met een handicap geschikt. Er moet altijd een bevoegde persoon aanwezig zijn als het apparaat in werking staat.
- Het apparaat niet buitenshuis of voor commercieele doeleinden gebruiken.
- Reinig de onderdelen met een reinigingsmiddel. Zet het nooit in de vaatwasser.
- Raak de machine tijdens de operatie niet aan. Wees voorzichtig met haar, kleding en andere accessoires.
- Schakel het apparaat uit voor dat u de accessoires gaat vervangen.
- Om elektrische schok te voorkomen, gebruik het apparaat niet met natte handen en dompel het nooit onder water.
- Het apparaat niet in de buurt van een gasfornuis, oven of heete oppervlak plaatsen.
- Plaats dit apparaat op een stabiele oppervlakte.
- Vul het ijsbakje niet meer dan drie kwart, omdat de ijscreme kan overstromen .

- De ingrediënten altijd in het ijsbakje zetten, nooit in het compressor compartiment.
- Om het risico van letsel te vermijden, nooit uw vingers in het apparaat steken als het in werking staat.
- Dek de ventilatie van de machine nooit af als het in werking staat.
- Laat het kabel niet van het aanrecht slingeren en let er op dat het niet op een heet oppervlak wordt geplaatst. Verwijder de stekker na gebruik.
- Om schade te vermijden, moet het kabel, als het beschadigd is, door een erkende technicus worden vervangen.
- Zorg ervoor dat het apparaat in goede staat is. Zo niet, gebruik het apparaat niet meer.
- Als u een probleem met het apparaat heeft, alsjeblieft niet proberen om zelf te repareren, neem contact op met een erkende technicus.
- Gebruik het apparaat altijd met de originele onderdelen.

De fabrikant is niet verantwoordelijk voor de slechte behandeling van het apparaat. Bewaar deze handleiding goed op.

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

Voor het eerste gebruik alle onderdelen die met levensmiddelen in contact komen, schoon maken. Reinig de lichaam van het apparaat met een vochtige doek en plaats het op een vlakke, droge oppervlak.



- Bereid de ingrediënten voor. Als de ingrediënten gekookt moeten worden, doe dit de dag van te voren, omdat de ingrediënten koud moeten zijn als de ijscreme wordt gemaakt.

- Alleen kleine stukken fruit mogen in de mix opgenomen worden, hele vruchten komen later op het ijs.
- Zet de ingrediënten bij een temperatuur van ongeveer 6-8 graden in de koelkast.
- Voer de koude ingrediënten in het ijsbakje. Vul de bak niet meer dan drie kwart omdat het ijs aan volume gaat winnen.
- Plaats het bakje in het compartiment.
- Plaats het meng accessoire.
- Plaats de doorzichtige deksel er op.
- Plaats de andere deksel op de motor en controleer dat alle onderdelen op dezelfde as draaien.
- Sluit het apparaat aan.
- Druk op de toets „0/1“ op de scherm ziet u „50:00“. Het apparaat is nu klaar voor gebruik.
- Kies de gewenste koelingstijd.
- Druk op de knop „M/A“. Na een paar seconden begint het mengsel en de LED licht op.
- Na enkele minuten begint de koeling en een rode LED licht op.

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, terwijl u mengt.

Plaats de vijgen op de ijs ballen.

Apricot sorbet

Zutaten:

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

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 aarbeien 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.

MILIEU



ATTENTIE:

Dit apparaat mag niet met uw ander huishoudelijke toestellen worden verwijderd. Dit product moet op een geselecteerde stortplaats verwijderd worden. U kunt bij de gemeente een indiceerde plaats aanvragen. Elektrisch en elektronische producten kunnen gevaarlijke stoffen inhouden die schadelijk zijn voor mensen en het milieu en moet recycled worden. Het symbool aan de kant geeft aan dat het een elektrisch en elektronisch toestel is en zijn dus artikelen van een selectieve collectie. Het beeld geeft een afvalbak met een X teken aan.

ESPAÑOL

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 toco 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, vigíelos 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 gírela 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.

MEDIO AMBIENTE



ATENCIÓN:

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 e importado por : Adeva SAS 8 rue Marc Seguin 77290 Mitry-Mory FRANCE
www.hkoenig.com - contact@hkoenig.com - Tel. 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 ULIZZARE L'APPARECCHIO.

- Verificare che la tensione riportata sull'apparecchio corrisponda a quello 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 areazione 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.
- 15.

RICETTE

GELATO ALLA VANIGLIA CON COULIS DI FICHI

Ingredienti

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

Ingredienti

- 1 kg di albicocche mature
- 100g di zucchero a velo
- 1 limone verde
- 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
- 120g di zucchero a velo
- 1 limone verde
- 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
- 150 g di zucchero in polvere
- 20 g di cannella in polvere
- 5 tuorli d'uovo
- 100 g di panna liquida

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
- 100 g di zucchero a velo
- 2 limoni verdi
- 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
- 100 g di zucchero a velo
- 2 limoni verdi
- 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
- 1/2 litro di succo di arancia
- 1/2 litro di sciroppo (n°1)
- 2 limoni verdi
- 200 g di zucchero a velo

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.

AMBIANTE



ATTENZIONE:

Non gettare quest' 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 croce).