

# **H.koenig**

**Turbine à glace**

**Eiscreme Maschine**

**Ijsmachine**

**Máquina para hacer helados**

**Macchina per sorbetti e gelati**

**HF180**



**Manuel d'utilisation**

**Gebrauchsanweisung**

**Gebruiksaanwijzing**

**Manual de usuario**

**Manuale d'uso**

## Consignes de sécurité

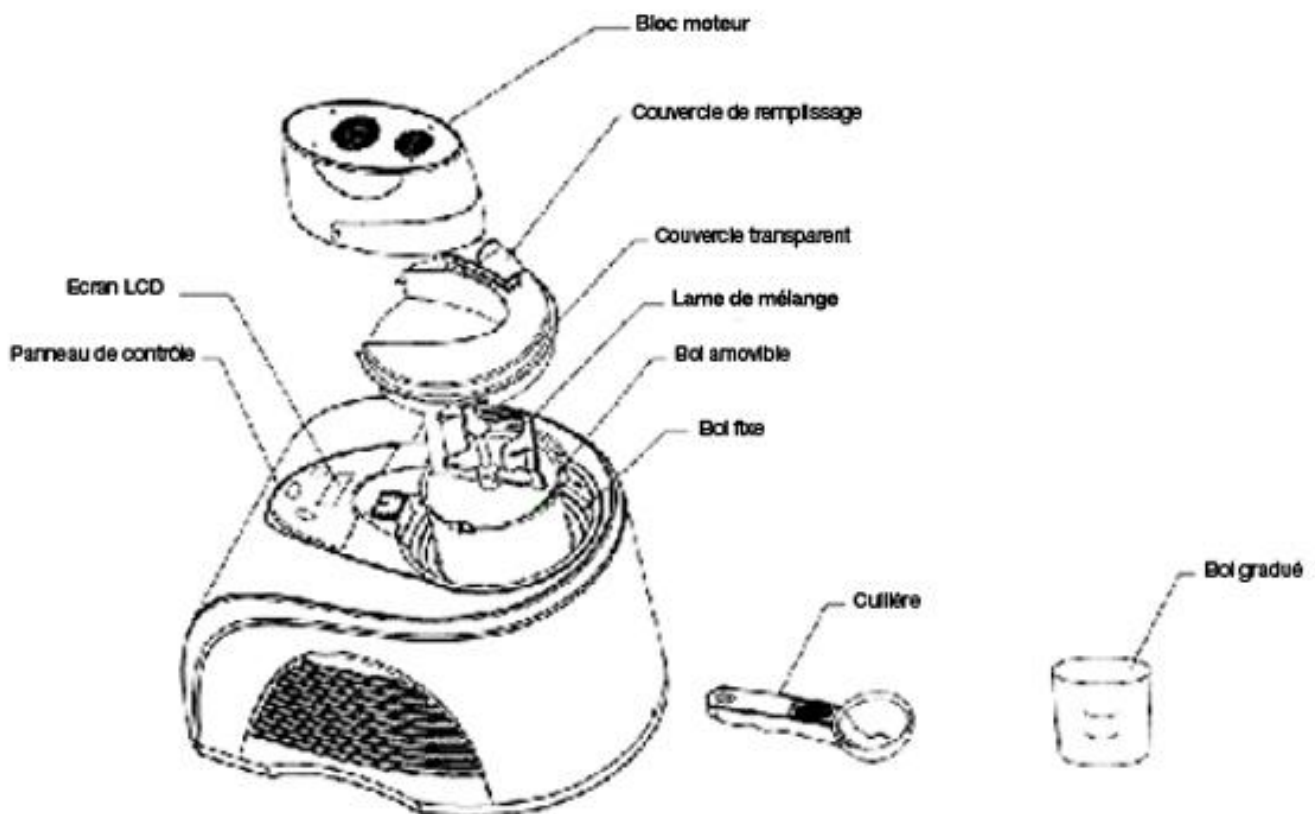
- **Vérifiez que la tension du réseau correspond à celle de l'appareil.**
- Ne jamais laisser votre appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement. Toujours débrancher l'appareil après utilisation et avant toute action de démontage ou de nettoyage.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être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

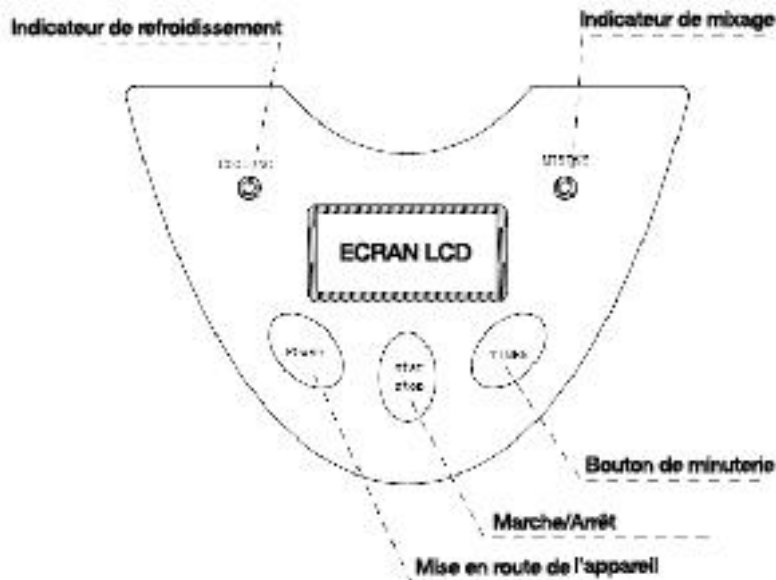
- Vérifiez régulièrement le cordon d'alimentation ainsi que l'appareil afin d'éviter tout dommages. En cas de dommages, veillez à ne pas utiliser l'appareil.
- En cas de problèmes, merci de ne pas réparer vous même l'appareil, mais de l'envoyer vers une personne qualifiée afin d'éviter tout accidents.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

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

## Description de l'appareil

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





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

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

## **Fonction refroidissement de bouteilles**

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

## **Nettoyage de l'appareil**

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

## RECETTES

### GLACE VANILLE AU COULIS DE FIGUE

---

#### Ingrédients

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

#### PRÉPARATION

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

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

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

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

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

Laissez refroidir complètement.

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

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

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

Versez le coulis sur vos boules de glaces de vanille.

### SORBET ABRICOTS

---

#### Ingrédients

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

#### PRÉPARATION

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

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

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

### COUPE REINETTE DU VIGNAN

---

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

#### Ingrédients pour le sorbet pomme

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

### PRÉPARATION DU SORBET POMME

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

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

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

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

### **Ingrédients pour la glace cannelle**

- 1/2 litre de lait entier + 10 cl

- 5 jaunes d'œufs

- 150g de sucre cristallisé

- 100g de crème fraîche liquide

- 20g de cannelle en poudre

### 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 tourner 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

- 2 citrons verts

- 100g de sucre glace

- 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 tourner pendant 30 minutes.

### **Ingrédients pour le sorbet myrtilles**

- 1 kg de myrtilles

- 2 citrons verts

- 100g de sucre glace

- 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 tourner 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.



#### **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.**



# **DEUTSCH**

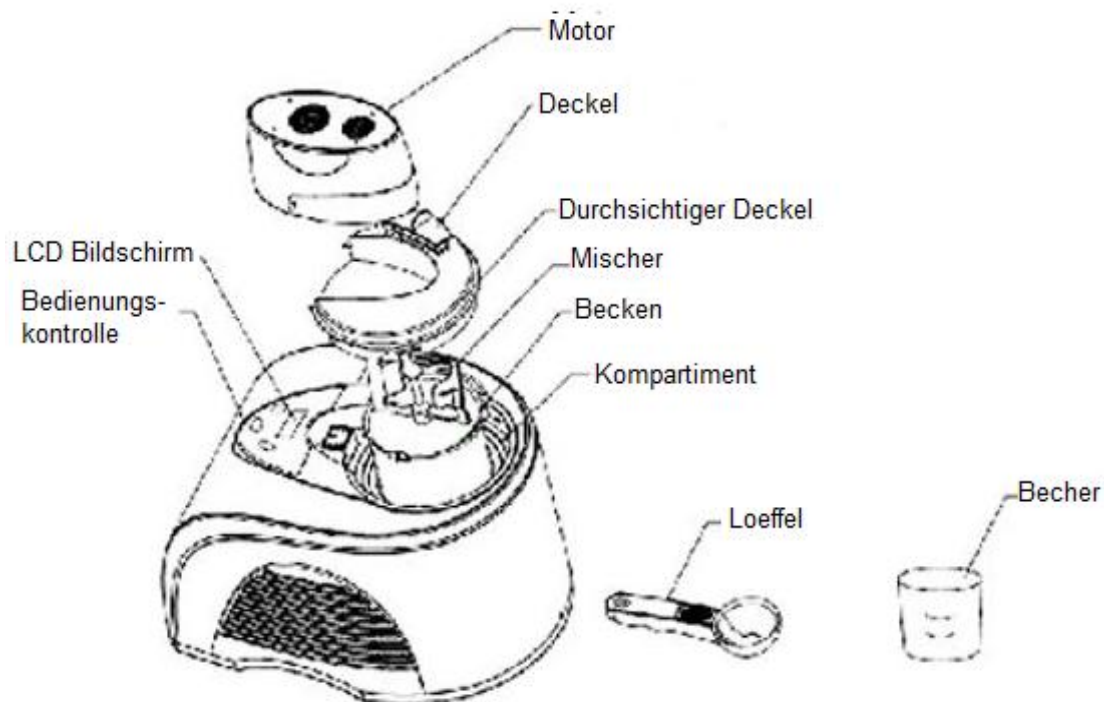
## **Sicherheitshinweise**

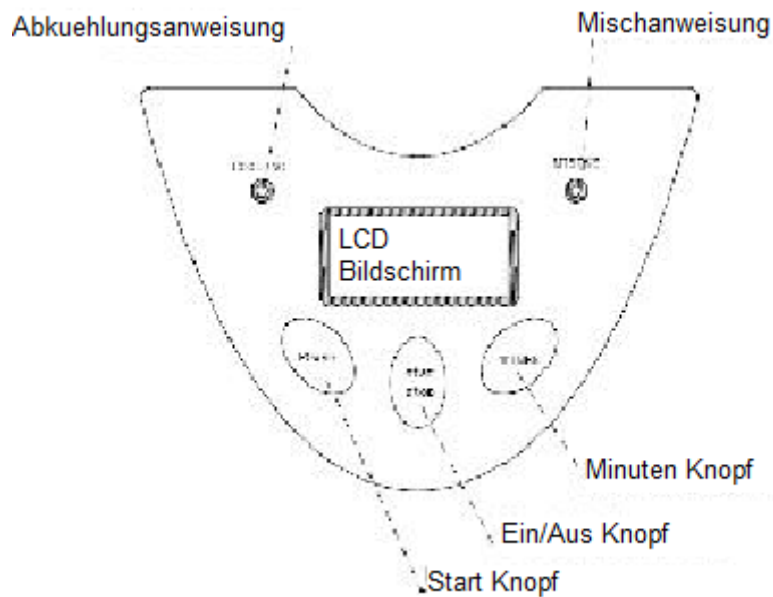
- Vergewissern Sie sich das die Eismaschine die selbe Spannung wie Ihr Haushalt hat.
- Lassen Sie das Geraet niemals unbeaufsichtigt wenn es in betrieb ist. Wenn Sie es nicht benutzen stecken sie es aus. Das Geraet muss immer auf OFF sein wenn Sie es austecken oder einstecken. Ziehen Sie nicht am Kabel, ziehen Sie direkt am Stecker.
- Dieses Geraet ist nicht fuer die Handhabung von Kindern oder behinderten Personen. Es muss immer eine Zustaendige Person die Handhabung des Geraetes ueberwachen.
- Das Geraet nicht im Freien oder fuer Kommerziele Zwecke benutzen.
- Reinigen Sie die Teile mit einem Reinigungsmittel. Benutzen Sie nicht Die Spuelmaschine.
- Behruehren Sie nicht die Maschine waehrend des funktionierens. Seien Sie vorsichtung mit Haaren, Kleidern und anderen Accessoires.
- Machen Sie das Geraet aus bevor Sie die Accessoires wechseln
- Um einee Stromschlag 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 Garaetes





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

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

### **Abkuehlen fuer Flaschen**

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









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

**ACHTUNG:**

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



Hergestellt und importiert: Adeva European Import 8 rue Marc Seguin 77290 Mitry-Mory FRANCE  
www.adeva-import.com - contact@adeva-import.com - Tel. 01 64 67 00 01

## Veiligheidsinformatie

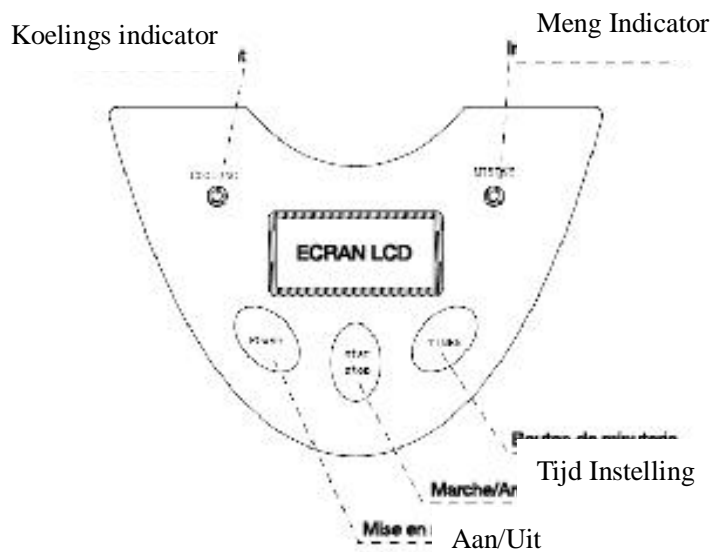
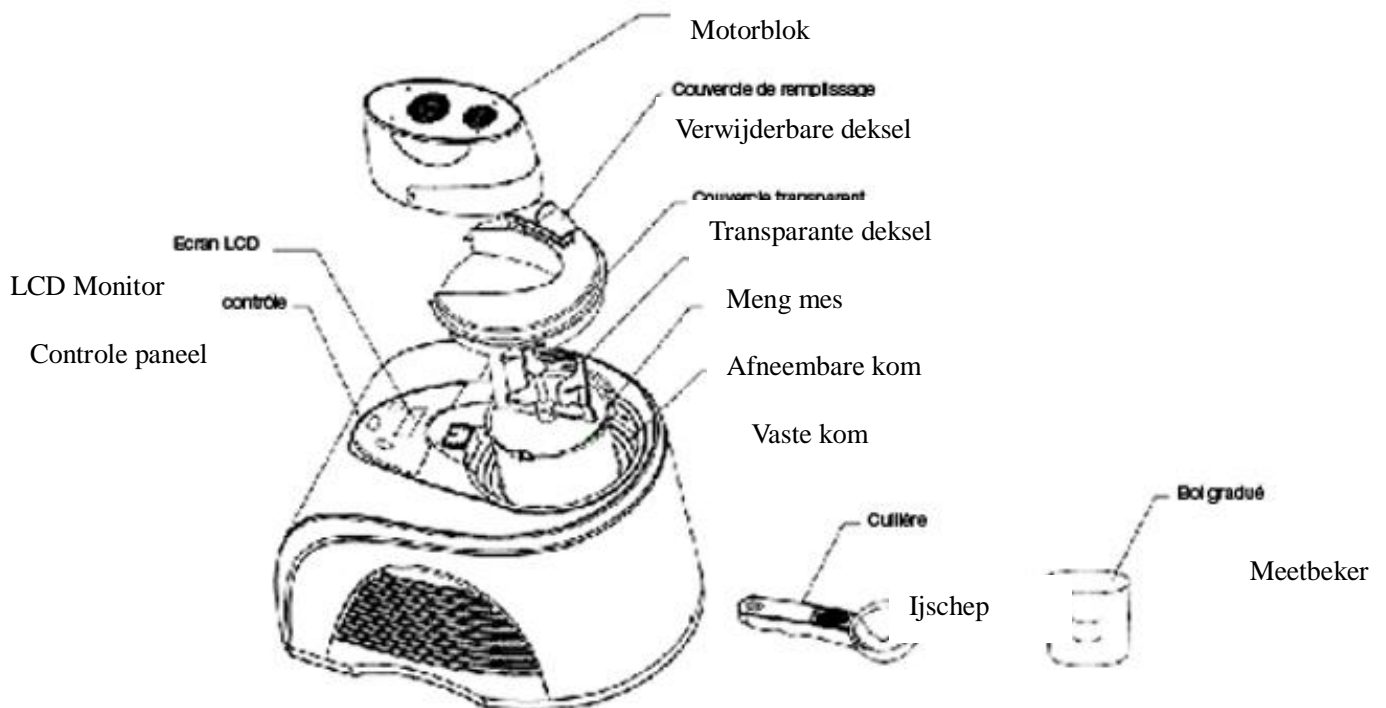
- **Controleer of de spanning van uw huis overeenkomstig is met de spanning van het apparaat.**
- Zet het apparaat nooit zonder toezicht in werking. Verwijder altijd de stekker na gebruik of voordat u het gaat schoonmaken.
- Dit apparaat is niet geschikt voor personen met lichamelijke of geestelijke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

- Gebruik het apparaat alleen met originele accessoires.

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

## Beschrijving van het apparaat

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



Bedrijfstelling van het apparaat

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

### **Functie voor Flessen koeling**

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

de koeltijd worden uitgebreid.

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

## **Reiniging van het apparaat**

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

## **RECEPTEN**

### **Vanille Ijs met vijgen**

#### **Ingrediënten:**

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

#### **Bereiding:**

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

Klop het eiwit 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 zo 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. Siroup

#### **Bereiding:**

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

Meng het goed en laat het gedurende een uur rusten.

Geef alles gedurende 30 minuten in de ijsmachine.

## Coupe Reinette du Vignan

### **Ingrediënten voor Appel sorbet:**

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

### **Bereiding:**

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

Voer de suiker en citroensap bij, meng alles.

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

### **Ingrediënten voor Kaneelijs:**

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

### **Bereiding Kaneelijs:**

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

Klop de eierdooiers en de suiker in een kom.

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

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

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

## Bosvruchten Sorbet

### **Ingrediënten voor Bosvruchten sorbet:**

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

### **Bereiding Bosvruchten sorbet:**

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

Voeg de citroensap en siroup bij en meng alles.

Voer het mengsel in de ijsmachine gedurende 30 minuten.

### **Ingrediënten voor Bosbessen sorbet:**

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

### **Bereiding Bosbessen sorbet:**

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

Voeg de siroup en de citroensap bij, meng alles.

Geef het mengsel gedurende 30 minuten in de ijsmachine.

### **Ingrediënten voor Frambozen sorbet:**

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

### **Bereiding Frambozen sorbet:**

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

Voeg de siroup bij.

Giet het mengsel gedurende 30 minuten in de ijsmachine.

### **Ingrediënten voor aardbeien ijs:**

-500gr Aardbeien                      -300 gr Poedersuiker  
-25gr. Glucose

### **Bereiding Aardbeien ijs:**

Was de aardbeien. Indien nodig, verwarm de aardbeien in een water bad.  
Meng alles tot een puree en voeg de poedersuiker bij.

## **Zoethout Ijs**

### **Ingrediënten:**

-5 Eierdooier                              -150 gr KristalSuiker  
-1/2L Volle Melk + 10cl                -100gr.liquid Creme fraiche  
100gr. liquid zoethout

### **Bereiding:**

Plaats de drop gedurende 25 minuten in 10cl melk.

Klop de eierdooiers en de suiker in een kom.

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

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

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

Voeg de drop infusie bij.

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



### **ATTENTIE :**

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

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

[www.adeva-import.com](http://www.adeva-import.com) - [contact@adeva-import.com](mailto:contact@adeva-import.com) - Tél. 01 64 67 00 01



# **ESPAÑOL**

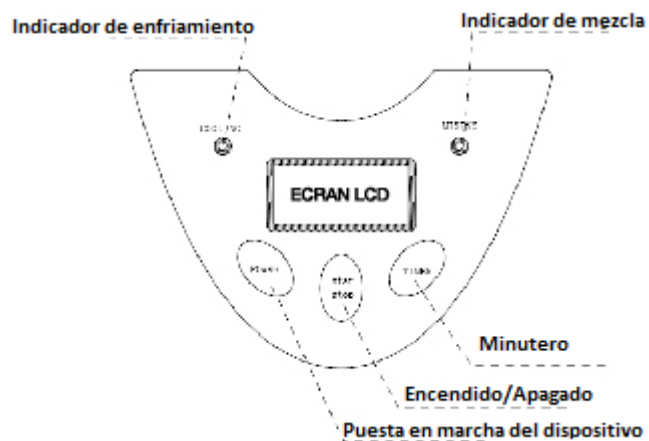
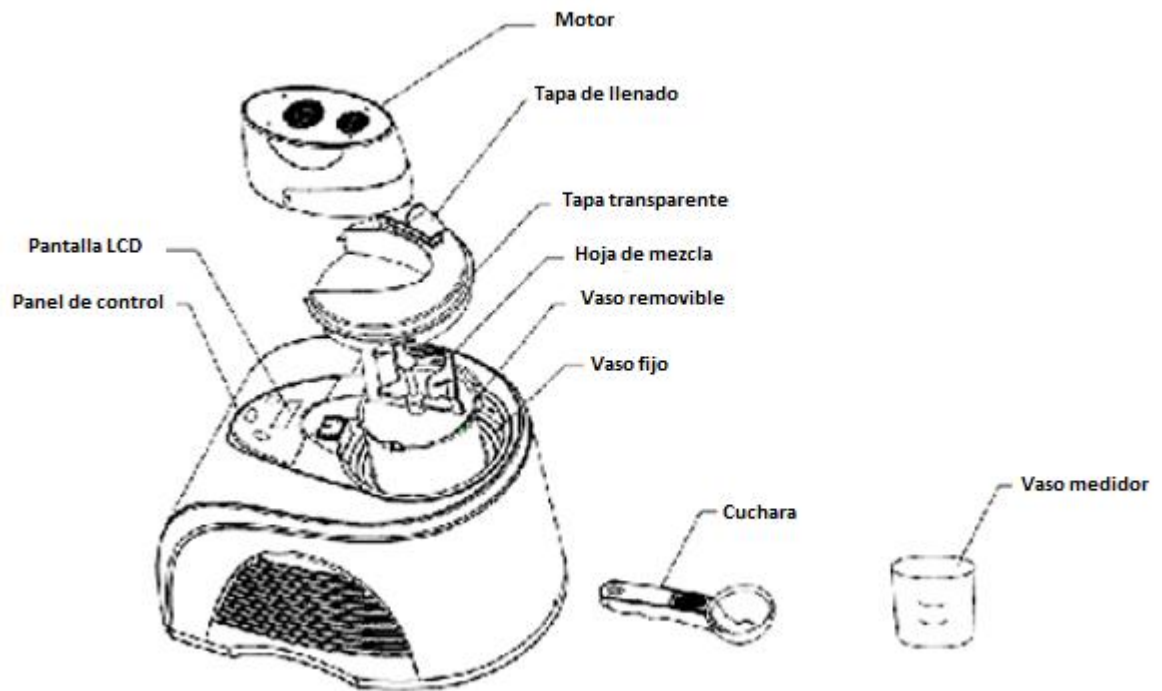
## **Instrucciones de seguridad**

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

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

## Descripción del dispositivo

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



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

### **Función de refrigeración de botellas**

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

## Limpieza del dispositivo

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

## RECETAS

### HELADO DE VAINILLA CON COULIS DE HIGO

#### **Ingredientes**

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

#### PREPARACIÓN

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

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

Haga hervir la leche en una olla aparte.

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

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

Deje enfriar completamente.

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

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

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

Vierta el coulis sobre las bolas de helado de vainilla.

### **SORBETE DE ALBARICOQUE**

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

### **PREPARACIÓN**

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

Ponga todo en la Heladora y procese durante 30 minutos.

### **COPA DE MANZANA REINETA**

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

Ingredientes para el Sorbete de manzana

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

### **PREPARACIÓN DEL SORBETE DE MANZANA**

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

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

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

Ponga todo en la heladera y procese por 30 minutos.

### **Ingredientes para el helado de canela**

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

### **PREPARACIÓN DEL HELADO DE CANELA**

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

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

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

Vierta la mezcla de huevos y azúcar moviendo rápidamente.

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

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

### **SORBETE DE FRUTAS DEL BOSQUE**

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

#### **Ingredientes para el sorbete de moras**

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

### **PREPARACIÓN DEL SORBETE DE MORA**

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

Añada el sirope y el zumo de lima y mezcle.

Ponga todo en la Heladera y procese durante 30 minutos.

#### **Ingredientes para el sorbete de arándanos**

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

### **PREPARACIÓN DEL SORBETE DE ARÁNDANOS**

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

Añada el sirope y el zumo de lima y mezcle.

Ponga todo en la Heladera y procese durante 30 minutos.

### **Ingredientes para el sorbete de frambuesas**

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

### **PREPARACIÓN DEL SORBETE DE FRAMBUESAS**

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

Deje reposar durante 2 horas en el refrigerador.

Añada el sirope.

Ponga todo en la Heladera y procese durante 30 minutos.

### **Ingredientes para el coulis de fresas**

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

### **PREPARACIÓN DEL COULIS DE FRESAS**

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

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

### **HELADO DE REGALIZ**

#### **Ingredientes**

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



## PREPARACIÓN

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

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

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

Vierta la mezcla sobre los huevos/azúcar removiendo rápidamente.

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

Vierta la infusión de regaliz.

Deje enfriar completamente.

Ponga todo en la heladera y procese durante 30 minutos.

## **ADVERTENCIA:**



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

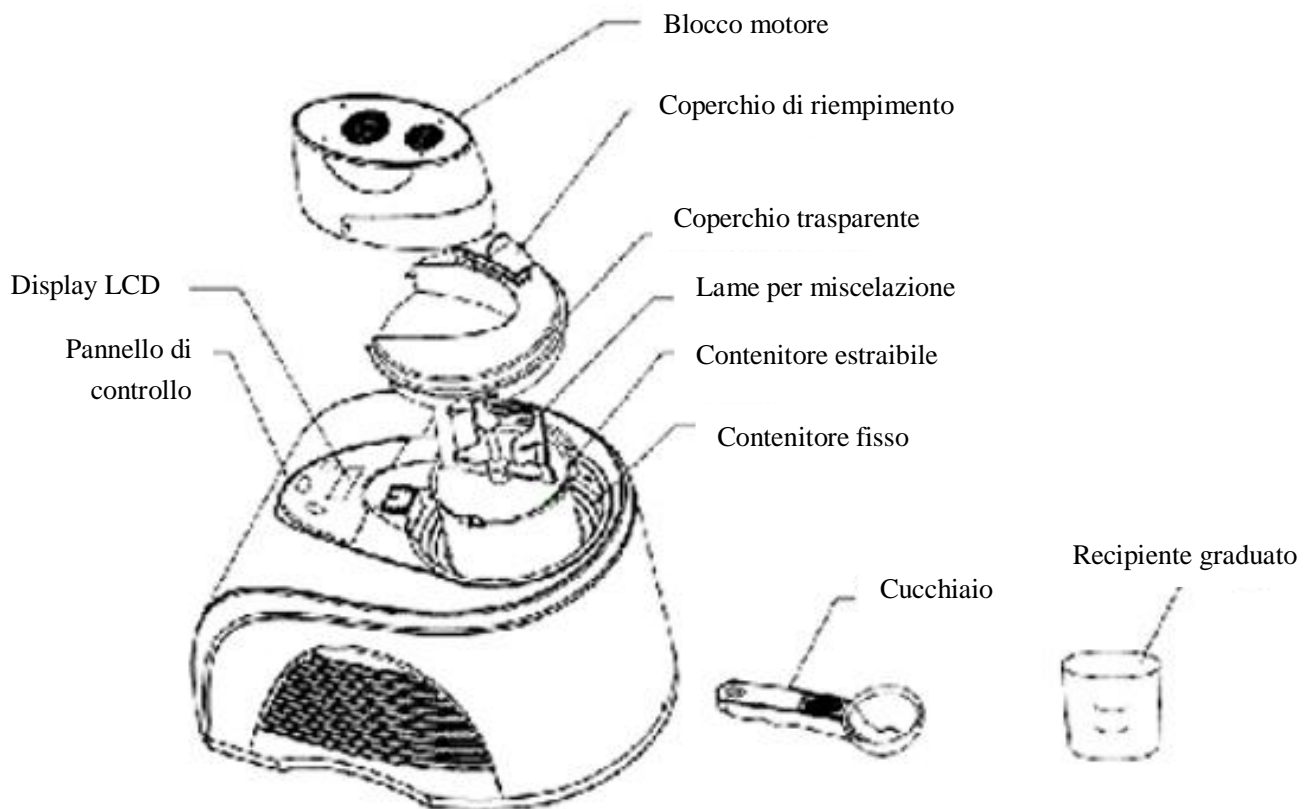
## Informazioni sulla sicurezza

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

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

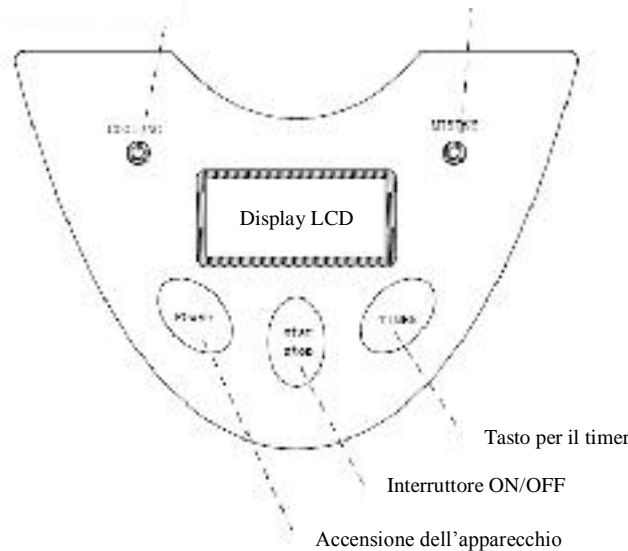
## Descrizione dell'apparecchio

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



Indicatore di raffreddamento

Indicatore di miselazione



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

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

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

## **Funzione di raffreddamento delle bottiglie**

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

## **Pulizia dell'apparecchio**

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

# RICETTE

## GELATO ALLA VANIGLIA CON COULIS DI FICHI

---

### Ingredienti

- 1/2 litro di latte intero
- 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
- 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  
- 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  
- 25 g di glucosio

- 300 g di zucchero a velo

### 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  
- 1/2 litro di latte intero + 10 cl  
- 100 g di liquirizia liquida o a bastoncini

- 150 g di zucchero in polvere  
- 100 g di panna liquida

### PREPARAZIONE

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

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

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

In seguito, versare immediatamente sul composto uova/zucchero, mescolando rapidamente.  
Far cuocere il tutto per circa 4/5 minuti, a fuoco lento, mescolando con una spatola di legno. Versare l'infuso di liquirizia caldo.  
Lasciar raffreddare completamente.  
Versare il tutto nell'apparecchio e far mescolare per 30 minuti.



**ATTENZIONE:**

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

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

[www.adeva-import.com](http://www.adeva-import.com) - [contact@adeva-import.com](mailto:contact@adeva-import.com) - Tel. 01 64 67 00 01