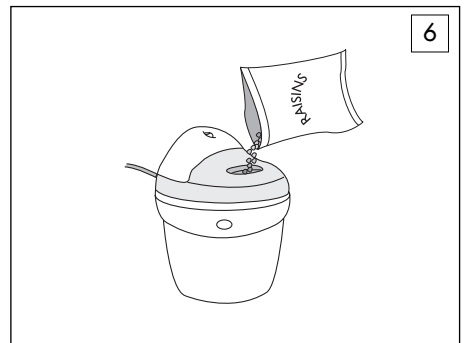
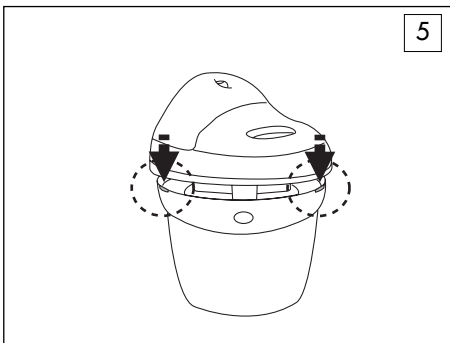
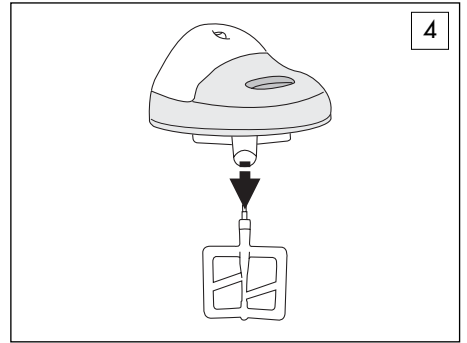
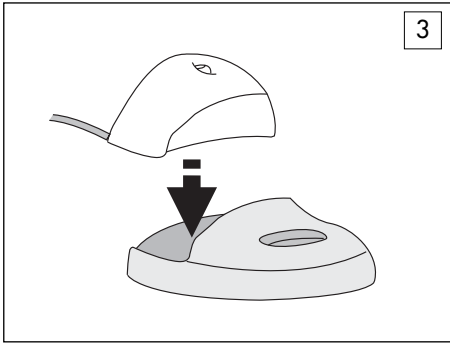
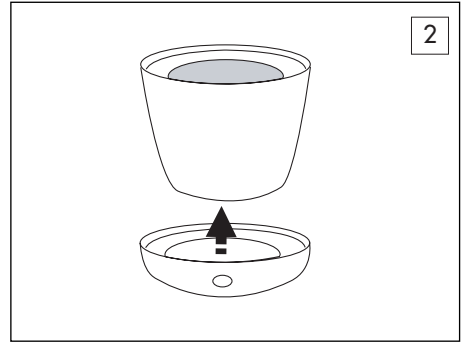
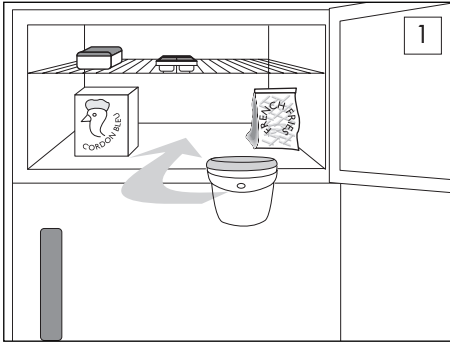
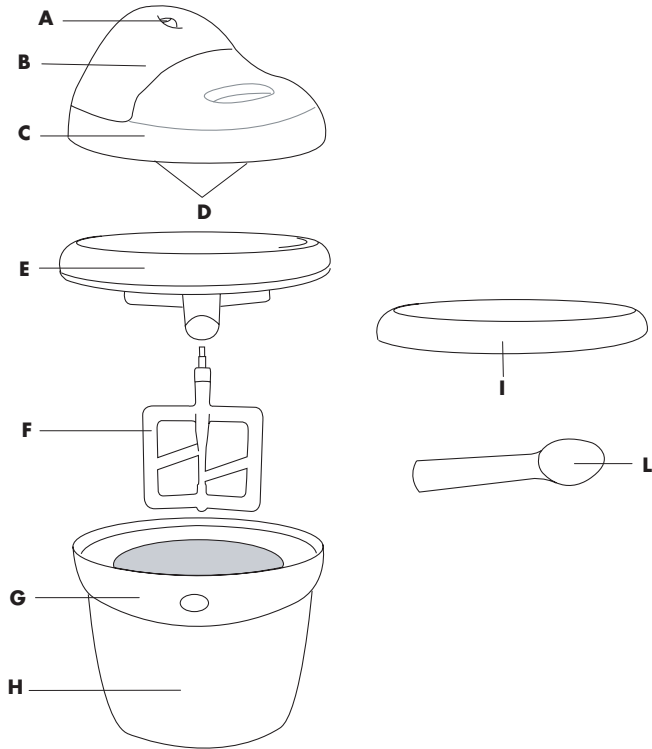

ICE CREAM MAKER
Instructions for use

MACCHINA PER IL GELATO
Istruzioni per l'uso







ELECTRICAL CONNECTION (UK ONLY)

- A) If your appliance comes fitted with a plug, it will incorporate a 13 Amp fuse. If it does not fit your socket, the plug should be cut off from the mains lead, and an appropriate plug fitted, as below.

WARNING: Very carefully dispose of the cut off plug after removing the fuse: do not insert in a 13 Amp socket elsewhere in the house as this could cause a shock hazard. With alternative plugs not incorporating a fuse, the circuit must be protected by a 15 Amp fuse.

WARNING - THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED
IMPORTANT

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

Green and yellow:	Earth
Blue:	Neutral
Brown:	Live



If the plug is a moulded-on type, the fuse cover must be refitted when changing the fuse using a 13 Amp Asta approved fuse to BS 1362. In the event of losing the fuse cover, the plug must NOT be used until a replacement fuse cover can be obtained from your nearest electrical dealer. The colour of the correct replacement fuse cover is that as marked on the base of the plug.

- B) If your appliance is not fitted with a plug, please follow the instructions provided below:

As the colours of the wires in the mains lead may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:

The green and yellow wire must be connected to the terminal in the plug marked with the letter E or the earth symbol \perp or coloured green or green and yellow.

The blue wire must be connected to the terminal marked with the letter N or coloured black.

The brown wire must be connected to the terminal marked with the letter L or coloured red.

AVVERTENZE IMPORTANTI

Durante l'utilizzo di apparecchi elettrici è necessario prestare molta attenzione ad alcune norme di sicurezza, in particolare:

1. Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima di installare e utilizzare l'apparecchio.
2. Non immergere il motore in acqua o in altri liquidi: **pericolo di scosse elettriche**.
3. Fare molta attenzione quando l'apparecchio è usato da bambini o nelle loro vicinanze. **L'APPARECCHIO DEV'ESSERE POSTO FUORI DALLA PORTATA DEI BAMBINI.**
4. Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente quando non è in funzione, prima di smontarlo e prima di pulirlo.
5. Non toccare parti in movimento. Per evitare rischi di infortuni o di danni all'apparecchio, non toccare con mani, capelli, abiti o con spatole o altri utensili quando l'apparecchio è in funzione. **NON UTILIZZARE OGGETTI O UTENSILI TAGLIANTI ALL'INTERNO DEL CESTELLO.** Graffierebbero o danneggerebbero l'interno del cestello. Una spatola di gomma o un cucchiaino di legno possono essere usati quando l'apparecchio è spento.
6. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica, in modo da prevenire ogni rischio.
7. Non utilizzare apparecchi con il cavo di alimentazione o la spina danneggiati, o dopo un funzionamento anomalo dell'apparecchio stesso, o ancora dopo che l'apparecchio sia caduto o sia stato danneggiato in qualsiasi modo. In questi casi è consigliabile portare l'apparecchio al centro di Assistenza Autorizzato più vicino per le riparazioni.
8. L'uso di accessori non creati appositamente per quest'apparecchio, potrebbe essere causa di incendio o di scosse elettriche.
9. Non utilizzare all'esterno.
10. Non lasciare che il cavo di alimentazione sporga dal bordo del tavolo o dal piano di lavoro ed evitare che il cavo stesso entri in contatto con superfici calde.
11. Quest'apparecchio è stato creato per uso domestico. Qualsiasi operazione di manutenzione che esuli dalla normale pulizia deve essere eseguita dal Centro Assistenza Autorizzato dal costruttore.
12. Non riscaldare il cestello di refrigerazione. Essendo un recipiente sigillato, una volta riscaldato potrebbe rompersi provocando danni alle persone.
13. I materiali e gli oggetti destinati al contatto con prodotti alimentari sono conformi alle prescrizioni del regolamento Europeo 1945/2004. Inoltre, quest'apparecchio è conforme alle Direttive CE applicabili, compreso radio-disturbi.

CONSERVARE LE ISTRUZIONI PER L'USO

DESCRIZIONE

- | | |
|---|---|
| A Interruttore ON/OFF | G Corona d'incastro cestello di refrigerazione |
| B Corpo motore | H Cestello di refrigerazione |
| C Coperchio | I Coperchio cestello di refrigerazione (se previsto) |
| D Ganci sgancio coperchio | L Cucchiaino (se previsto) |
| E Addattatore aggancio coperchio | |
| F Pala mantecatrice | |

FUNZIONAMENTO

Il gelato si ottiene introducendo gli ingredienti opportunamente miscelati nel contenitore preventivamente raffreddato e lavorandoli con la pala miscelatrice per un tempo variabile tra 20 e 40 minuti.

Il tempo necessario per ottenere il gelato dipende dalla natura e dalla quantità degli ingredienti usati e dalla temperatura del contenitore.

IL RAFFREDDAMENTO DEL CONTENITORE

- Prima di utilizzare la macchina lavare accuratamente tutte le parti che vengono a contatto con il gelato. Verificare che il contenitore sia perfettamente pulito, in caso contrario passare la parte interna con un panno umido ed asciugare accuratamente dopo la pulizia.
- Togliere pala e coperchio.
- Porre il contenitore in freezer, il più vicino possibile alla fonte di freddo (fig. 1). Non mettere nulla all'interno del contenitore e non coprirlo. Lasciare sufficiente spazio intorno al contenitore.

ATTENZIONE: Il contenitore deve essere portato alla temperatura necessaria mettendolo in un qualsiasi congelatore o nella cella di congelazione di un frigorifero a tre stelle o quattro stelle. Il freezer deve essere regolato per raggiungere almeno la temperatura di -18°C / 0°F . Il non raggiungimento di questa temperatura rende impossibile l'impiego del contenitore per la formazione del gelato.

Il contenitore deve rimanere nel freezer per il tempo indicato nella seguente tabella.

Temperatura del congelatore	Tempo min. di congelamento del cestello
-30°C / -22°F	10-12 ore
-25°C / -13°F	12-14 ore
-18°C / 0°F	14-16 ore

Il contenitore può essere lasciato costantemente nel freezer così da poterlo usare all'occorrenza.

LA PREPARAZIONE DEL GELATO

Scegliere una tra le ricette disponibili e preparare gli ingredienti opportunamente amalgamati

- Togliere il contenitore dal freezer.
- Assicurarsi che la corona d'incastro cestello di refrigerazione (G) e l'adattatore aggancio coperchio (E) (fig. 2) siano perfettamente agganciati al cestello di refrigerazione (H).
Agganciare il corpo motore (B) al coperchio (C) (fig. 3), quindi, di seguito, la pala mantecatrice (F) (fig. 4).
- Chiudere l'apparecchio appoggiando la parte assemblata (corpo motore, coperchio e pala mantecatrice) al cestello di refrigerazione facendo attenzione di inserirlo nelle apposite guide (fig. 5).
- Collegare l'apparecchio alla presa di corrente. Accendere la macchina premendo il pulsante ON/OFF (A).
- Versare lentamente gli ingredienti tramite l'apertura nel coperchio a motore funzionante, così da non lasciare tempo agli ingredienti di gelare sulle pareti del contenitore.
- Versare gli ingredienti nel contenitore fino a RIEMPIRLO NON PIÙ DELLA METÀ, durante la lavorazione il preparato aumenterà di volume.
- Usate preferibilmente ingredienti a temperatura di frigorifero.
- Durante la preparazione, si può aggiungere attraverso l'apertura del coperchio cioccolato in scaglie, uvetta ed altri ingredienti (fig. 6). Gli alcolici vanno aggiunti solo verso la fine della preparazione perché rallentano notevolmente il raffreddamento. Il gelato aumenterà di volume fino a riempire il cestello negli ultimi minuti della preparazione.

Se si fosse formata una parete troppo spessa di ghiaccio bloccando qualsiasi movimento della pala, avendo atteso troppo a miscelare, intervenire come segue:

o spegnere il motore o togliere il coperchio o utilizzare una spatola od un utensile da cucina per liberare la pala e le pareti dal ghiaccio o rimettere in posizione coperchio e motore e avviare immediatamente la macchina.

Una volta formatosi, il gelato raggiunge una consistenza maggiore se riposto nel freezer per non più di 30 minuti.

ATTENZIONE

Non fare funzionare l'apparecchio più del dovuto.

Se il gelato non si è formato o tende a sciogliersi dopo i primi 45 minuti è inutile continuare. Spegnerne l'apparecchio solo quando il gelato è pronto. Gli ingredienti si gelerebbero sulle pareti rendendo difficoltoso o impossibile riavviare la pala.

LA CONSERVAZIONE DEL GELATO

Quando il gelato è pronto, potete conservarlo coperto con l'apposito coperchio (I) (se in dotazione) nella gelatiera stessa nel freezer.

Una lunga permanenza nel freezer, comunque, non favorisce di certo il gusto e la qualità del gelato. Dopo 2-3 giorni la struttura del gelato diminuisce e il gusto fresco va perso. Il gelato fresco ha un sapore migliore.

ATTENZIONE

La temperatura di conservazione deve essere minimo -18°C .

Indicate sul contenitore la data della preparazione e il tipo di gelato.

Non ricongelate mai del gelato scongelato o semi congelato.

Togliete il gelato dal freezer ca. mezz'ora prima di servirlo eventualmente potete lasciarlo per 10/15 minuti a temperatura ambiente per ottenere la temperatura adatta per la consumazione.

LA PULIZIA DELL'APPARECCHIO

L'igiene è la cosa più importante da osservare quando si fa il gelato.

Prima di pulire la gelatiera controllare di aver tolto la spina dalla presa di corrente.

La pala mantecatrice (F) ed il coperchio (C), l'addattatore aggancio coperchio (E), la corona d'incastro cestello di refrigerazione (G) possono essere lavati in acqua tiepida con detersivo.

Non lavare alcuna parte in lavastoviglie. Il corpo motore (B) e il cestello di refrigerazione (H), possono essere puliti con un panno umido. Non immergere la parte motore in acqua, non risciacquarla mai sotto il rubinetto.

Asciugare bene tutte le parti e mai riporre in congelatore il cestello se è ancora bagnato.

CONSIGLI UTILI

- Alcune ricette prevedono la cottura. Preparatele almeno un giorno prima perché si raffreddino completamente e crescano. È comunque sempre consigliabile raffreddare il preparato di base.
- Con i preparati a freddo si hanno risultati migliori sbattendo le uova e lo zucchero con uno sbattitore elettrico. Questo contribuirà a rendere il preparato più voluminoso.
- La maggior parte dei preparati sono il risultato di panna, latte, uova e zucchero. Potete utilizzare la panna che volete, ma il sapore e la consistenza cambieranno molto a seconda della qualità della panna scelta. Più alta è la percentuale di grassi contenuta nella panna, più ricco sarà il gelato. Per esempio: la panna intera ha il 36% di grassi minimo, la panna montata il 30%, la panna per caffè o la panna scremata il 18% e metà panna + metà latte il 10%. In ogni caso, l'importante è di mantenere sempre la stessa quantità di liquido. Per esempio, il gelato più leggero può essere fatto utilizzando più latte che panna, o eliminando del tutto la panna. Si può utilizzare anche latte scremato, ma ci sarà una notevole differenza nella consistenza del gelato.
- Il preparato per il gelato può rimanere in frigorifero per alcuni giorni. Scuotetelo bene prima di versarlo nel cestello.
- Versare nel cestello il preparato fino a riempirlo solo a metà; il preparato aumenterà di volume durante la lavorazione.

- Gli alcolici rallentano il processo di refrigerazione. È consigliabile quindi aggiungere il liquore negli ultimi minuti di lavorazione.
- Il gusto dei sorbetti dipenderà molto dal grado di maturazione e dalla dolcezza della frutta e del succo utilizzato. Assaggiare la frutta prima di aggiungere alla ricetta. Se è troppo aspra, aggiungere zucchero; se è molto matura, mettere meno o non mettere del tutto lo zucchero. Ricordatevi comunque che il freddo diminuisce il grado di dolcezza.
- Possono essere utilizzati anche dolcificanti al posto di zucchero. In questo caso, aggiungete il dolcificante al preparato e mescolate finché è ben sciolto.
- I preparati che sono stati riscaldati devono essere versati nel cestello solo quando si sono perfettamente raffreddati.
- Se si desidera rendere più dolce la ricetta durante la preparazione, non aggiungere direttamente zucchero all'interno del cestello (non si scioglie). È consigliabile, invece, sciogliere lo zucchero in un po' di acqua o di latte scremato e poi versare lo sciroppo ottenuto (raffreddato) nel cestello.
- La frutta utilizzata per le ricette deve essere sempre lavata ed asciugata prima dell'uso; inoltre, anche se non è specificato, la frutta dev'essere pelata, sgusciata, snocciolata, ecc.
- Se si desidera diminuire le quantità di gelato, si possono frazionare o dimezzare le dosi indicate.
- Quando si utilizzano uova crude, verificare che siano fresche rompendone una alla volta in un recipiente e controllando che:
 1. non abbia cattivo odore;
 2. l'albume non sia acquoso ma denso e che aderisca al tuorlo;
 3. il tuorlo sia tondo e rigonfio.

AVVERTENZE PER IL CORRETTO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO AI SENSI DELLA DIRETTIVA EUROPEA 2002/96/EC.



Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti urbani. Può essere consegnato presso gli appositi centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che forniscono questo servizio.

Smaltire separatamente un elettrodomestico consente di evitare possibili conseguenze negative per l'ambiente e per la salute derivanti da un suo smaltimento inadeguato e permette di recuperare i materiali di cui è composto al fine di ottenere un importante risparmio di energia e di risorse.

Per rimarcare l'obbligo di smaltire separatamente gli elettrodomestici, sul prodotto è riportato il marchio del contenitore di spazzatura mobile barrato.

GELATO ALLA VANIGLIA

INGREDIENTI: 150gr. di zucchero, 250gr. di latte, 150gr. di panna, 4 albumi

Sbattere insieme gli albumi e lo zucchero finché non diventano chiari e spumosi. Aggiungere il latte e la panna, mescolare bene e versare il preparato nel cestello dell'apparecchio.

GELATO GIANDUIA (nocciole)

INGREDIENTI: 175gr. di zucchero, 300gr. di latte, 75gr. di cioccolato fondente, 1 uovo, un pizzico di vanillina, 30 gr. di nocciole sgusciate e pelate

Rompere a pezzi il cioccolato e mescolarlo con del latte e la vanillina in un recipiente a bagnomaria. Sbattere le uova e lo zucchero, aggiungere il latte rimasto al cioccolato fuso (perfettamente raffreddato). Aggiungere infine le nocciole spezzettate finemente e versare il preparato nel cestello.

GELATO AI MIRTILLI

INGREDIENTI: 150gr. di zucchero, 150 gr. di panna, 1/2 limone, 300gr. di mirtilli (surgelati)

Lasciare scongelare i mirtilli a temperatura ambiente, conservando lo sciroppo prodotto durante lo scongelamento. Spruzzare con succo di limone, aggiungere zucchero e panna, sbattere gli ingredienti finché prendono consistenza e versare il tutto nel cestello.

GELATO ALLA BANANA

INGREDIENTI: 150gr. di zucchero, 150gr. di latte, succo di limone, 300gr. di polpa di banana (peso netto)

Pelare le banane e tagliarle in pezzi piccoli, spruzzare con succo di limone e sbattere con lo zucchero. Aggiungere latte, mescolare bene e versare il composto nel cestello.

GELATO GUSTO MALAGA

INGREDIENTI: 125gr. di zucchero, 250gr. di latte, 150gr. di panna, 1 uovo, 75gr. di uvetta, un po' di rum

Lavare l'uvetta e farla macerare aggiungendo rum fino a coprirla. Sbattere le uova con lo zucchero, aggiungere la panna e il latte, mescolare bene e versare il preparato nel cestello. Quando il gelato è pronto, aggiungere l'uvetta asciutta e parte del rum usato per farla macerare; mescolare ancora.

GELATO AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI: 150gr. di zucchero, 200gr. di latte, 200gr. di panna, 75gr. di cioccolato fondente, 1 uovo, un pizzico di vanillina

Ridurre il cioccolato a pezzi e mescolarlo in un recipiente a bagnomaria con parte del latte e la vanillina. Sbattere le uova con lo zucchero, aggiungere il latte rimasto e il cioccolato fuso (perfettamente raffreddato), infine mettere il preparato nel cestello.

GELATO AL LIMONE

INGREDIENTI: 150gr. di zucchero, 200gr. di latte, 200gr. di panna, 3 limoni, 1 cucchiaio di sciroppo di limone

Spremere i limoni e aggiungere il succo allo zucchero e allo sciroppo di limone, poi aggiungere gli altri ingredienti, sbattere il composto finché denso e versare tutto nel cestello.

GELATO ALLA FRAGOLA

INGREDIENTI: 150gr. di zucchero, 150gr. di latte, 100gr. di panna, 200gr. di fragole mature, 1 uovo.

Sbattere le uova con lo zucchero, aggiungere le fragole in piccoli pezzi e gli altri ingredienti. Mescolare e versare il composto nel cestello.

GELATO ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI: 150gr. di zucchero, 200gr. di latte, 150gr. di panna, 1 uovo, un pizzico di vanillina, 75gr. di nocciolo sgusciate e pelate

Tritare finemente le nocciole e aggiungere lo zucchero. Aggiungere le uova (e sbattere tutto finché montato) e poi amalgamare gli altri ingredienti, mescolare e versare il preparato nel cestello.

GELATO ALLE NOCI

INGREDIENTI: 125gr. di zucchero, 200gr. di latte, 150gr. di panna, 1 uovo, 75gr. di gherigli di noci (peso netto), 2 cucchiaini di liquore di noci.

Tritare finemente le noci con lo zucchero. Aggiungere le uova (sbattere tutto finché denso), la panna, il latte ed il liquore, mescolare e versare nel cestello.

GELATI AL LIQUORE E SOFT DRINKS

GELATO ALLO CHAMPAGNE*

INGREDIENTI: 125gr. di zucchero, 200gr. di panna, 300gr. di champagne (o spumante secco Italiano)

Sciogliere lo zucchero con lo champagne (o con lo spumante italiano), aggiungere la panna e versare il preparato nel cestello.

GELATO AL LIQUORE ALLA MENTA*

INGREDIENTI: 100gr. di zucchero, 150gr. di latte, 150gr. di panna, 1+1/2 limone, 150gr. di liquore di menta

Spremere i limoni e aggiungere il succo allo zucchero, sciogliendolo il più possibile. Aggiungere gli altri ingredienti e versare il preparato nel cestello.

* L'uso di alcolici in queste ricette richiede 10-15 minuti di preparazione in più.

GELATO AL CEDRO*

INGREDIENTI: 100gr. di zucchero, 350gr. di latte, 200gr. di succo di cedro (sciroppo)

Aggiungere lo zucchero al latte, aggiungere il succo di cedro, mescolare e versare il composto nel cestello.

GELATO AL WHISKY*

INGREDIENTI: 125gr. di zucchero, 150gr. di latte, 200gr. di panna, 1 uovo, un pizzico di buccia di limone grattugiata, 75gr. di whisky

Sbattere le uova con lo zucchero, insaporire con la buccia di limone, aggiungere latte, panna e liquore, mescolare e versare il preparato nel cestello.

SORBETTI

SORBETTO DI PESCA

INGREDIENTI: 150gr di zucchero, 1 limone, 400gr. di polpa di pesca (peso netto)

Spruzzare il succo di limone sulla polpa di pesca tagliata in pezzi piccoli e aggiungere lo zucchero. Mescolare e versare il preparato nel cestello.

SORBETTO DI ALBICOCCA

INGREDIENTI: 150gr di zucchero, 1 limone, 400gr. di polpa di albicocche mature (peso netto), 2 cucchiaini di brandy di albicocche

Spruzzare il succo di limone sulla polpa di albicocche tagliata in piccoli pezzi, aggiungere lo zucchero ed il liquore. Mescolare e versare il preparato nel cestello.

SORBETTO ALLA BANANA

INGREDIENTI: 150gr. di zucchero, 1 limone, 450g di polpa di banana matura (peso netto), un pizzico di vanillina

Spruzzare il succo di limone sulle banane pelate e tagliate in piccoli pezzi, aggiungere gli altri ingredienti e versare il preparato nel cestello.

SORBETTO ALLA MELA*

INGREDIENTI: 100gr. di zucchero, 1 limone, 350gr. di succo di mela, 100gr. di vino bianco dolce, un pizzico di cannella in polvere

Spruzzare il succo di limone sugli ingredienti, mescolare e versare il preparato nel cestello.

SORBETTO DI MELONE

INGREDIENTI: 150gr. di zucchero, 1 limone, 400gr. di polpa di melone (peso netto), un bicchierino di brandy

Spruzzare il succo di limone sul melone tagliato in piccoli pezzi, aggiungere gli altri ingredienti, mescolare e versare il preparato nel cestello.

SORBETTO ALLA FRAGOLA

INGREDIENTI: 150gr. di zucchero, 1 limone, 400gr. di fragole (peso netto), 2 cucchiaini di sciroppo di melagrana

Spruzzare il succo di limone sulle fragole tagliate a piccoli pezzi, aggiungere gli altri ingredienti, mescolare e versare il preparato nel cestello.

SORBETTO AL CEDRO*

INGREDIENTI: 100gr. di zucchero, 300gr. di acqua, 1 limone, 200gr. di succo di cedro

Spruzzare il succo di limone sugli ingredienti, mescolare e versare il preparato nel cestello.

SORBETTO AL POMPELMO

INGREDIENTI: 175gr. di zucchero, 150gr. di acqua, 2 cucchiaini di gin, 300gr. di succo di pompelmo

Amalgamare tutti gli ingredienti, mescolare e versare il preparato nel cestello.

SORBETTO ALLO CHAMPAGNE*

INGREDIENTI: 100gr. di zucchero, 1/2 bottiglie di champagne o spumante secco italiano

Mescolare lo zucchero con lo champagne o il vino spumante e versare il preparato nel cestello.

SORBETTO AL BRANDY*

INGREDIENTI: 100gr. di zucchero, 300gr. di acqua, 3 limoni, 125gr. di brandy

Spremere i limoni e aggiungere il succo agli altri ingredienti, mescolare e versare il preparato nel cestello.

- * L'uso di alcolici in queste ricette richiede 10-15 minuti di preparazione in più. Questi preparati tendono a sciogliersi rapidamente. È consigliabile estrarli dal cestello solo al momento di consumarli.