

AVVERTENZE IMPORTANTI

LEGGERE SEMPRE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO DELL'APPARECCHIO. Usando apparecchi elettrici è necessario prendere le opportune precauzioni, tra le quali:

- 1 Assicuratevi che il voltaggio elettrico dell'apparecchio corrisponda a quello della vostra rete elettrica.
- 2 Non lasciare l'apparecchio incustodito quando collegato alla rete elettrica; disinseritelo dopo ogni uso.
- 3 Questo apparecchio non è adatto all'utilizzo da parte di persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte. Gli utenti che manchino di esperienza e conoscenza dell'apparecchio oppure ai quali non siano state date istruzioni relative all'utilizzo dell'apparecchio dovranno essere soggette alla supervisione da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.
- 4 E' necessario vigilare sui bambini per assicurare che non giochino con l'apparecchio.
- 5 Non mettere l'apparecchio sopra o vicino a fonti di calore.
- 6 Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc...).
- 7 Fare attenzione che il cavo elettrico non venga a contatto con superfici calde.
- 8 **NON IMMERGERE MAI IL CORPO MOTORE, LA SPINA ED IL CAVO ELETTRICO IN ACQUA O ALTRI LIQUIDI, USATE UN PANNINO UMIDO PER LA LORO PULIZIA.**
- 9 **NON TOCCARE MAI LE PARTI IN MOVIMENTO.**
- 10 Durante l'utilizzo posizionare l'apparecchio su di un piano orizzontale e stabile.
- 11 Tenere le dita, gli utensili, ecc, a distanza dal cestello ghiaccio mentre funziona, allo scopo di ridurre il rischio di danni a persone e alla macchina stessa. **GLI UTENSILI O GLI OGGETTI TAGLIANTI E DI METALLO NON DEVONO ESSERE UTILIZZATI ALL'INTERNO DEL CESTELLO GHIACCIO.** Tali oggetti possono danneggiare la gelatiera. Si possono, invece, utilizzare utensili di gomma o di legno quando la gelatiera è spenta.
- 12 Prima di mettere in moto la gelatiera assicurarsi che sia perfettamente assemblata e che il corpo motore sia saldamente attaccato sul coperchio.
- 13 Non fate funzionare l'apparecchio a vuoto.
- 14 Dopo aver tenuto acceso il motore senza interruzioni per fare una quantità di gelato attendere almeno trenta minuti prima di rimettere in moto la macchina.
- 15 Non fate funzionare l'apparecchio per più di 40 minuti consecutivi.
- 16 Se il gelato od il sorbetto contengono ingredienti freschi, devono essere consumati entro una settimana. Il gelato è più gustoso quando è freddo.
- 17 Se il gelato od il sorbetto contengono uova crude, evitare il consumo da parte di bambini, donne gravide e anziani.
- 18 Se la soluzione congelante dovesse fuoriuscire dal cestello, interrompere l'uso. La soluzione congelante utilizzata non è tossica.
- 19 Spegnerne l'apparecchio e staccare la spina dalla presa di corrente prima di rimuovere il coperchio ed il corpo motore.

20 Staccare sempre la spina dell'apparecchio dalla presa di alimentazione prima di inserire o di togliere gli accessori, quando la si pulisce, o quando non è utilizzata.

21 Per staccare la spina, afferrarla direttamente e staccarla dalla presa a parete. Non staccarla mai tirandola per il cavo.

22 Utilizzare la gelatiera sempre con il coperchio montato.

23 Non usare l'apparecchio se il cavo elettrico o la spina risultano danneggiati, o se l'apparecchio stesso risulta difettoso; in questo caso portatelo al più vicino Centro di Assistenza Autorizzato.


24 Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal Costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.

25 L'apparecchio è concepito per il SOLO USO DOMESTICO e non deve essere adibito ad uso commerciale o industriale.

26 Alorchè si decida di smaltire come rifiuto questo apparecchio, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione. Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti dell'apparecchio suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio per i propri giochi.

27 Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.

28 Questo apparecchio è conforme alla direttiva 2014/35/EU e EMC 2014/30/EU, ed al regolamento (EC) No. 1935/2004 del 27/10/2004 sui materiali in contatto con alimenti.

29  Per il corretto smaltimento del prodotto ai sensi della Direttiva Europea 2012/19/EU si prega leggere l'apposito foglietto allegato al prodotto.

CONSERVARE SEMPRE QUESTE ISTRUZIONI

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO (FIG. 1)

- A Corpo motore
B Coperchio
C Perno
D Mescolatrice
E Cestello
F Contenitore
G Foro inserimento ingredienti
H Interruttore di accensione

ISTRUZIONI PER L'USO

Prima di utilizzarla per la prima volta e dopo ogni uso, provvedere a lavare il coperchio (B), il cestello (E) e la mescolatrice (D) con acqua saponata ben calda.

ATTENZIONE: Nel montare, smontare o pulire l'apparecchio assicurarsi sempre che esso sia spento e non connesso all'alimentazione elettrica.

- Il cestello (E) deve essere convenientemente congelato prima di ogni utilizzo. Il cestello (E) possiede un recipiente doppiamente isolato che richiede un congelamento totale (almeno 12 ore, meglio 24 ore) per una perfetta riuscita del gelato. Si raccomanda di collocare il cestello nella parte posteriore del freezer dove la temperatura è più fredda.
- Il freezer utilizzato deve arrivare ad una temperatura di almeno - 18°.
- Il cestello dovrà essere riposto, preferibilmente chiuso in un sacchetto di plastica per evitare l'assorbimento di odori ed il contatto con il ghiaccio, in posizione perfettamente verticale e con l'imboccatura verso l'alto.
- Conservare il cestello (E) in freezer quando non si utilizza; ciò assicurerà di trovarlo già pronto in qualsiasi momento. Il cestello dovrà essere tenuto nel freezer almeno 12 ore, meglio 24 ore.
- Preparare gli ingredienti mescolandoli bene in un contenitore grande.
- Il preparato dovrà essere lasciato raffreddare a temperatura ambiente se preparato «a caldo» e successivamente passato in frigo per 5-6 ore anche se si tratta di composto preparato "a freddo".
- Togliere il cestello (E) dal freezer ed inserirlo nel contenitore (F) (Fig. 2).
- Separatamente, inserire il corpo motore (A) sul coperchio (B), premendolo leggermente fino al completo scatto (Fig. 3).
- Inserire il perno (C) nell'apposito foro superiore della mescolatrice (D) (Fig. 4).

- Capovolgere il corpo motore (A) ed inserire nell'apposito foro il perno (C) assemblato con la mescolatrice (D) (Fig. 5).
- Mettere il blocco così assemblato sopra il cestello (E), in modo che la mescolatrice (D) si inserisca all'interno del cestello stesso. Bloccarlo ruotandolo in senso orario (Fig. 6).

ATTENZIONE: Prima di procedere con l'utilizzo dell'apparecchio, assicurarsi di aver montato correttamente tutti i componenti.

- Collegare la spina alla presa di corrente e premere l'interruttore di accensione (H) per far funzionare la gelatiera.
- Versare il composto preparato in precedenza e ben raffreddato all'interno del cestello (E) tramite l'apposito foro (G) sulla parte superiore del coperchio (B). Lasciar funzionare la mescolatrice (D) per 30 - 40 minuti massimo, fino al raggiungimento della consistenza desiderata.

ATTENZIONE: Non versare gli ingredienti prima di aver inserito la mescolatrice altrimenti il composto si ghiaccherà e non sarà possibile chiudere l'apparecchio.

- ATTENZIONE:** Durante il riempimento, lasciare almeno 3 cm fra il preparato e il bordo superiore del cestello perché in fase di congelazione il preparato si gonfia.
- Al raggiungimento della consistenza desiderata, spegnere l'apparecchio mediante l'interruttore di accensione (H) e staccare la spina dalla presa di corrente.
 - Rimuovere il corpo motore (A), assemblato con il coperchio (B), il perno (C) e la mescolatrice (D), ruotandolo in senso antiorario e, tramite una spatola in gomma od un cucchiaino in plastica, estrarre e servire il gelato.

PULIZIA

ATTENZIONE: Per prolungare la vita della gelatiera non lavarne le parti in lavastoviglie.

ATTENZIONE: Staccare la spina del cavo elettrico dalla presa di corrente.

ATTENZIONE: Non immergere mai il corpo motore, la spina ed il cavo elettrico in acqua od in altri liquidi. Usare un panno umido per la loro pulizia.

Rimuovere il corpo motore (A) dal coperchio (B) premendo contemporaneamente le due levette inferiori ed estrarlo verso l'alto (Fig. 7).

Smontare l'apparecchio in tutti i suoi componenti. Lavare il coperchio (B), il perno (C), la mescolatrice (D) ed il cestello (E) in acqua tiepida saponata. Quindi asciugare perfettamente.

ATTENZIONE: Non procedere al congelamento, se il cestello (E) è ancora umido.

Pulire il corpo motore (A) con una spugna umida o con una straccio.

RICETTE

Gelato al Fior di latte

- Ingredienti:**
300 ml di latte intero
300 ml di panna intera
60 g di zucchero
Preparazione:
In un recipiente versare il latte e lo zucchero. Mescolare per sciogliere lo zucchero.
Incorporare la panna e mescolare.
Far raffreddare il composto e preparare il gelato come indicato nel presente libretto.
Varianti:
- gelato alla vaniglia: aggiungere al composto 1/2 cucchiaino di estratto di vaniglia;
- gelato alla menta: aggiungere al composto alcune gocce di sciroppo di menta;
- gelato con scaglie di cioccolato: quando il gelato al fior di latte inizia e solidificarsi (dopo circa 20 min), aggiungere 50g di cioccolato grattugiato.

Gelato alle fragole fresche

- Ingredienti:**
250 g di fragole fresche
Succo di mezzo limone
300 ml di latte intero
300 ml di panna intera
70 g di zucchero
Preparazione:
Preparare una purea con le fragole e aggiungere il succo di limone.
Aggiungere il latte e lo zucchero. Mescolare per sciogliere lo zucchero.
Incorporare la panna e mescolare.
Far raffreddare il composto e preparare il gelato come indicato nel presente libretto.
Varianti:
- sostituite le fragole con la polpa di banana.

EN

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ THESE INSTRUCTIONS BEFORE USE

When using electrical appliances, there are precautions that need to be followed; these include the following:


- 1 Make sure that the voltage of your appliance corresponds to that of your mains power supply.
- 2 Do not leave the appliance unattended when connected to the mains power; disconnect it after each use.
- 3 This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced

physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

- 4 Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- 5 Never leave the appliance on or near to sources of heat.
- 6 Never leave the appliance exposed to the elements (rain, sun, etc.)
- 7 Make sure that the power cord does not come into contact with any hot surfaces.
- 8 NEVER PLACE THE MOTOR BODY, PLUG, OR POWER CORD IN WATER OR OTHER LIQUIDS – WIPE CLEAN USING A DAMP CLOTH ONLY.
- 9 NEVER TOUCH MOVING PARTS.
- 10 Always use the appliance on a flat and stable surface.
- 11 Keep fingers, utensils, etc. out of the freezing canister while in use to reduce the risk of injury to persons or to the ice cream maker. SHARP OR METAL UTENSILS OR OBJECTS SHOULD NOT BE USED ON THE INSIDE OF THE FREEZING CANISTER. These objects can damage the ice cream maker. Rubber or wooden utensils may be used when the ice cream maker is turned off.
- 12 Before switching on the ice cream maker make sure that it is perfectly assembled and that the power base is firmly attached to the lid.
- 13 Do not operate the appliance when empty.
- 14 After running the motor continuously to make one batch of ice cream, wait at least thirty minutes before running the motor again.
- 15 Do not operate this unit continuously for more than 40 minutes.
- 16 If the ice cream or sorbet contains fresh ingredients, these need to be eaten within a week. The ice cream tastes best when chilled.
- 17 If the ice cream or sorbet contains raw eggs, do not give to children, pregnant women or the elderly.
- 18 If the freezer solution should leak out from the container, stop all use. The leaked freezer solution is not toxic.
- 19 Switch off and unplug the appliance before removing the lid or power base.
- 20 Always unplug the appliance from the power supply before putting on or taking off parts, when cleaning or when this appliance is not in use.
- 21 To disconnect, grip the plug and pull it from the wall outlet. Never pull the cord.
- 22 Only use the ice cream maker with the cover fitted.
- 23 Never use the appliance if the power cord or plug are damaged or if the appliance is faulty; in this case, take it to your nearest Authorised Assistance Centre.
- 24 To eliminate any risks, if the power cord is damaged it must be replaced by the manufacturer, its Technical Assistance Service or, in any case, by a similarly qualified person.
- 25 This appliance has been designed for HOME USE ONLY and may not be used for commercial or industrial purposes.
- 26 In the event that you decide to dispose of the appliance, we advise you to make it inoperative by cutting off the power cord. We also recommend that any parts that could be dangerous be rendered harm-

less, especially for children, who may play with the appliance or its parts.

- 27 Packaging must never be left within the reach of children since it is potentially dangerous.
- 28 This appliance complies with Directives 2014/35/EU and EMC 2014/30/EU and to Regulation (EC) No. 1935/2004 of 27/10/2004 on materials in contact with food.

- 29  For disposing the appliance in an adequate manner, according to the European Directive 2012/19/EU, please read the appropriate leaflet attached.

DO NOT THROW AWAY THESE INSTRUCTIONS

APPLIANCE DESCRIPTION (FIG. 1)

- A Motor body
B Lid
C Pin
D Mixer
E Basket
F Container
G Ingredients inserting hole
H On/off switch

INSTRUCTIONS FOR USE

Before using it for the first time and after each use, wash the lid (B), the basket (E), and the mixer (D) with hot soapy water.

WARNING: When assembling, disassembling or cleaning the appliance, make always sure it is switched off and unplugged.

- The basket (E) must be suitably frozen before each use. The basket (E) has a double insulated container that needs to be totally frozen (at least 12 hours, better if 24 hours) for optimal results. It is recommended to put the basket in the rear part of the freezer, where the temperature is at lowest.
- The freezer used must reach a temperature of at least - 18°C.

Preferably put the basket closed, inside a plastic bag to prevent it from absorbing odours and from coming in contact with ice, in a perfectly upright position with the opening facing up.

It is recommended to keep the basket (E) in the freezer when not in use so that it is ready at any time. The basket should be kept in the freezer at least 12 hours, better if 24 hours.

Prepare ingredients by mixing them in a big container. Allow the mixture to cool down at an ambient temperature in case of hot processing and then leave it in the refrigerator for 5-6 hours even in case of cold processing.

Remove the basket (E) from the freezer and insert it into the container (F), Fig. 2.

Separately, insert the motor body (A) on the lid (B), by pressing it slightly until it locks in place (Fig. 3).

Insert the pin (C) on the opposite upper hole of the mixer (D) (Fig. 4).

Overturn the motor body (A) and insert into the opposite hole the pin (C) assembled with the mixer (D) (Fig. 5).

Put the assembly on the basket (E), so that the mixer (D) gets into the basket itself. Lock it by rotating it clockwise (Fig. 6).

WARNING: Before using the appliance, make sure all components are properly assembled.

Plug the appliance in and press the on/off switch (H) to start the ice-cream maker.

Pour the mixture previously prepared and suitably cooled into the basket (E) through the opposite hole (G) on the top of the lid (B). Operate the mixer (D) for max. 30 - 40 minutes, until the required consistency is reached.

WARNING: Do not pour the ingredients before inserting the mixer otherwise the mix will freeze and it will be not possible to close the appliance.

WARNING: During filling, leave at least 3 cm from the upper edge of the basket, as the mix swells in the freezing stage.

When reaching the required consistency, turn off the appliance by pressing the on/off switch (H) and disconnect the plug from the electrical outlet.

Remove the motor body (A), assembled with the lid (B), the pin (C), and the mixer (D), by rotating it counter-clockwise and, by means of a rubber spatula or a plastic spoon, take and serve the ice-cream.

CLEANING

WARNING: To extend the ice-cream maker working life, never put its parts into the dishwasher.

WARNING: Always unplug the power cord from the socket. **WARNING:** Never immerse the motor unit, the plug and the power cord in water or other liquids. Use a damp cloth for cleaning.

Remove the motor body (A) from the lid (B) by pressing with the two lower levers at the same time and pull it upwards (Fig. 7).

Disassemble all of appliance components. Wash the lid (B), the pin (C), the mixer (D), and the basket (E) in lukewarm soapy water. Then dry perfectly.

WARNING: Do not proceed with freezing if the ice basket (E) is still wet.

Clean the motor body (A) using a damp sponge or a cloth.

RECIPES

"Fior di latte" ice-cream

- Ingredients:**
300 ml whole milk
300 ml heavy cream
60 g sugar
Preparation method:
Put the milk and sugar into a container. Stir until sugar is dissolved.
Add the cream and mix.
Allow the mix to cool down and make ice-cream as indicated in this manual.

Variations:

- Vanilla ice-cream: add 1/2 tsp. vanilla extract;
- mint ice-cream: add some drops of mint syrup;
- ice-cream with chocolate flakes: when the "fior di latte" ice-cream starts to solidify (after about 20 minutes), add 50 g grated chocolate.

Fresh strawberries ice-cream

- Ingredients:**
250 g fresh strawberries
Juice from half a lemon
300 ml whole milk
300 ml heavy cream
70 g sugar
Preparation method:
Make a strawberry purée and add the lemon juice.
Add the milk and sugar. Stir until sugar is dissolved.
Add the cream and mix.
Allow the mix to cool down and make ice-cream as indicated in this manual.

Variations:

- replace the strawberries with the banana purée.

FR

INSTRUCTIONS IMPORTANTES

LIRE TOUJOURS LES INSTRUCTIONS AVANT L'EMPLOI

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est nécessaire de prendre les précautions suivantes:

- 1 Vérifiez que le voltagage de l'appareil correspond à celui de votre réseau électrique.
- 2 Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché au réseau électrique. Débranchez toujours la fiche après chaque utilisation.
- 3 Et appareil n'est pas indiqué pour l'utilisation de la part de personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites. Les utilisateurs n'ayant pas l'expérience, une connaissance suffisante de l'appareil ou n'ayant pas reçu les instructions relatives à l'appareil, devront faire l'objet d'un contrôle de supervision de la part d'une personne responsable de leur sécurité.

- 4 Il est nécessaire de surveiller les enfants pour empêcher qu'ils ne jouent avec l'appareil.
- 5 Ne posez jamais l'appareil sur ou à proximité de sources de chaleur
- 6 N'exposez pas l'appareil aux agents atmosphériques externes (pluie, soleil, etc.).
- 7 Vérifiez que le câble d'alimentation n'est pas en contact avec des surfaces chaudes.
- 8 NE PLONGEZ JAMAIS LE CORPS MOTEUR, LA FICHE OU LE CABLE ELECTRIQUE DANS L'EAU OU AUTRES LIQUIDES. UTILISEZ UN CHIFFON HUMIDE POUR LEUR NETTOYAGE.
- 9 NE TOUCHEZ JAMAIS LES PARTIES EN MOUVEMENT.

10 Pendant l'utilisation, positionnez l'appareil sur une surface parfaitement horizontale et stable.

- 11 Gardez vos doigts, les ustensiles, etc. loin du panier à glace pendant son fonctionnement, afin d'éviter tout risque de dommage aux personnes ou à la machine. LES USTENSILES OU LES OBJETS TRANCHANTS ET METALLIQUES NE DOIVENT PAS ETRE UTILISES A L'INTERIEUR DU PANIER A GLACE. Ces objets peuvent endommager la sorbetière. Il est possible, par contre, d'utili-

ser des ustensiles en caoutchouc ou en bois lorsque la sorbetière est éteinte.

12 Avant de mettre la glacière en marche, vérifiez qu'elle soit parfaitement assemblée et que la base moteur soit solidement attachée au couvercle.

13 Ne faites pas fonctionner l'appareil à vide.

14 Après avoir fait fonctionner le moteur sans interruption pour obtenir une certaine dose de sorbet, attendre au moins 30 minutes avant de remettre la machine en marche.

15 Ne faites pas fonctionner l'appareil pendant plus de 40 minutes consécutives, pour éviter une surchauffe du moteur.

16 Si la crème glacée ou le sorbet contiennent des ingrédients frais, ils doivent être consommés dans la semaine. La crème glacée est plus savoureuse lorsqu'elle est froide.

17 Si la crème glacée ou le sorbet contiennent des œufs crus, éviter de les donner aux enfants, aux femmes enceintes et aux personnes âgées.

18 En cas de fuite de la solution de congélation en dehors du panier, interrompre l'usage de l'appareil. La solution de congélation employée n'est pas toxique.

19 Eteindre l'appareil et débrancher la fiche de la prise de courant avant de retirer le couvercle et le groupe moteur.

20 Débranchez toujours la fiche de la prise de courant avant d'introduire ou d'extraire les accessoires pour nettoyer la machine ou pour la ranger.

21 Pour débrancher la fiche de la prise de courant, ne tirez pas sur le fil, mais saisissez directement la tête de la fiche introduite dans la prise de courant.

22 Lorsque que vous utilisez la sorbetière, vérifiez toujours que le couvercle soit installé.

23 N'utilisez pas l'appareil si le câble électrique ou la fiche sont endommagés, ou si l'appareil lui-même est défectueux; dans ce cas, amenez l'appareil au Centre de Service Après-vente Autorisé le plus proche.


24 Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le Constructeur ou par son Service Après-vente ou, dans tous les cas, par une personne qualifiée, de façon à prévenir tout risque de danger.

25 L'appareil a été conçu EXCLUSIVEMENT pour un USAGE DOMESTIQUE et il ne doit en aucun cas être destiné à un usage commercial ou industriel.

26 Si vous décidez de vous défaire de l'appareil, il est conseillé de le rendre inutilisable en éliminant le câble d'alimentation. Il est en outre recommandé d'exclure toute partie de l'appareil susceptible de constituer une source de danger, spécialement pour les enfants qui pourraient jouer avec l'appareil.

27 Ne laissez pas les parties de l'emballage à la portée des enfants car elles peuvent constituer une source potentielle de danger.

28 Cet appareil est conforme aux directives 2014/35/EU et EMC 2014/30/EU, et au règlement (EC) N° 1935/2004 du 27/10/2004 sur les matériaux en contact avec les aliments.

29  Pour l'élimination correcte du produit aux termes de la Directive Européenne 2012/19/EU nous vous prions de lire le feuillet joint au produit.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS AVEC SOIN

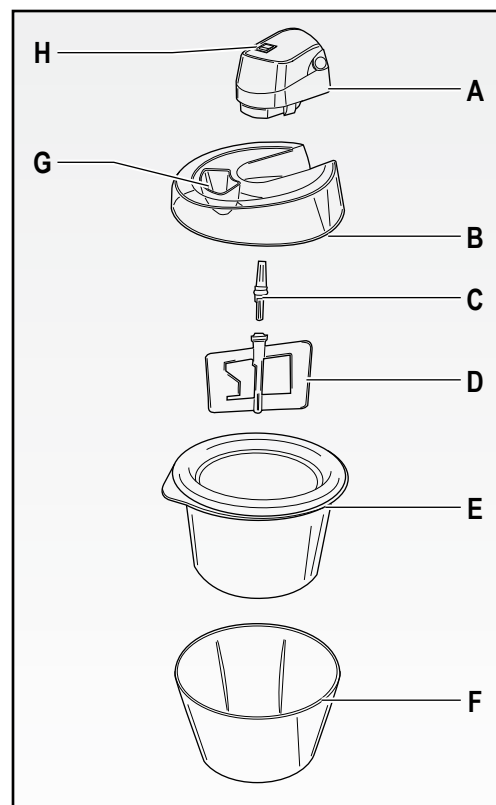


Fig. 1

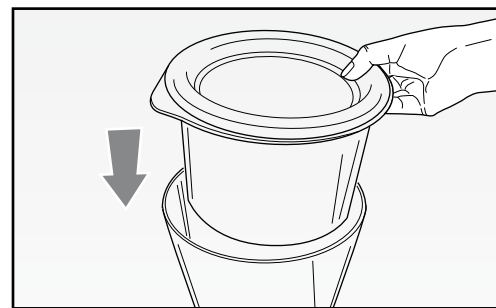


Fig. 2

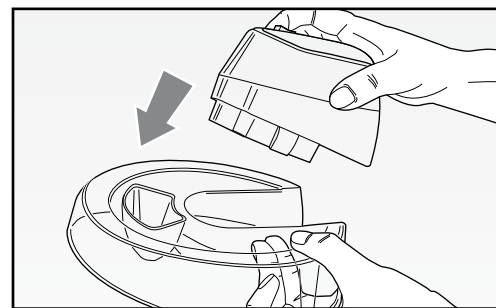


Fig. 3

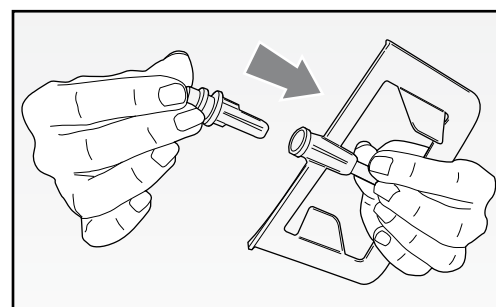


Fig. 4

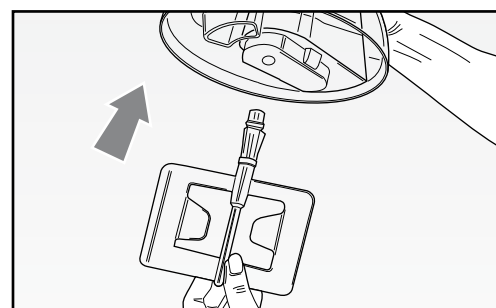


Fig. 5

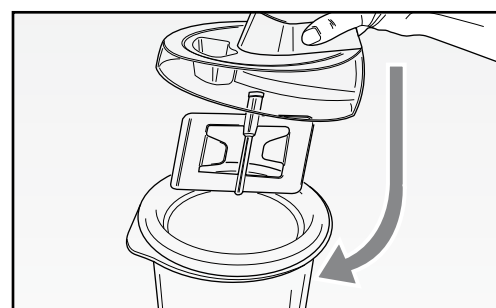


Fig. 6

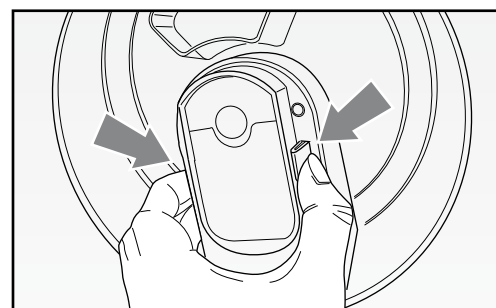


Fig. 7

