

MANUALE DI ISTRUZIONI

LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTO MANUALE DI ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO, PER UN USO CORRETTO E PER LA VOSTRA SICUREZZA

> GELATIERA Codice 1684 15W 230V 50Hz



IMPORTANTI AVVERTENZE DI SICUREZZA

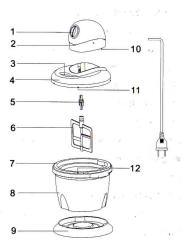
ATTENZIONE: per ridurre i rischi di incendio, elettrocuzione, o ferite a persone devono essere osservate le seguenti avvertenze di sicurezza:

- 1.Non attorcigliare e non danneggiare il cavo di alimentazione. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal nostro servizio di assistenza clienti o da un tecnico autorizzato al fine di evitare rischi
- 2.Prima dell'accensione, assicurarsi che i valori di tensione e frequenza del proprio impianto elettrico corrispondano a quelli indicati sull'apparecchio
- 3.L'apparecchio non deve essere utilizzato senza sorveglianza da bambini o persone inferme
- 4.É necessario fare attenzione che i bambini non giochino con l'apparecchio
- 5. Non fare funzionare l'apparecchio all'esterno
- 6.Prima di disinserire la spina dalla presa di alimentazione, spegnere l'apparecchio
- 7.La spina di alimentazione deve essere disinserita prima delle operazioni di pulizia, di riparazione, di manutenzione e prima di muovere l'apparecchio
- 8. Quando non si utilizza l'apparecchio, spegnerlo e disinserire la spina di alimentazione
- 9.L'apparecchio deve essere posto su una superficie piana durante l'uso per evitare che si rovesci
- 10.Per ridurre i rischi di elettrocuzione, non utilizzare l'apparecchio con mani bagnate, e non schizzare acqua su di esso
- 11. Non inserire alcun tipo di oggetto all'interno dell'apparecchio
- 12. Non cercare di staccare la manopola del timer dal motore dell'apparecchio
- 13.La non corretta installazione dell'apparecchio può causare rischi di incendio, elettrocuzione e incidenti a persone. Posizionare l'apparecchio in modo che il cavo non penzoli per evitare che si inciampi nel cavo.
- 14.L'apparecchio non ha al suo interno parti che possono essere riparate dall'utilizzatore. Non cercare di riparare, disassemblare o modificare l'apparecchio. Per qualsiasi riparazione rivolgersi al nostro servizio assistenza o a un tecnico qualificato.
- 15.Non disassemblare l'apparecchio, né maneggiare il liquido interno da sé e senza protezioni. Se l'apparecchio è danneggiato, deve essere riparato dal nostro servizio assistenza o da personale qualificato
- 16.La gelatiera è solo per uso domestico. Non usare l'apparecchio per scopi diversi da quelli per cui è stato progettato

- 17. Non fare funzionare l'apparecchio vicino a liquidi (docce, lavelli, lavandini, piscine ecc.)
- 18. Spegnere l'apparecchio e disinserire la spina prima di spostarlo
- 19. Non posizionare l'apparecchio vicino a bruciatori elettrici o a gas, né in un forno caldo o in un microonde
- 20 Max Italia non è responsabile di danni causati da un uso errato o improprio dell'apparecchio

Lista dei componenti

- 1) Timer
- 2) Motore
- Apertura per l'inserimento degli ingredienti
- 4) Coperchio
- 5) Perno girevole
- 6) Miscelatore
- 7) Ghiera filettata per la chiusura
- 8) Contenitore
- 9) Base
- 10) Micro-interruttore
- 11) Perno in plastica
- 12) Foro



Come usare la gelatiera

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta

- Leggere con attenzione tutte le istruzioni e tenerle a portata di mano per riferimento futuro.
- 2. Rimuovere interamente l'imballaggio del prodotto.
- 3. Assicurarsi che la tensione indicata sulla targa
 dell'apparecchio corrisponda a quella del proprio
 impianto elettrico (230V 50Hz). In caso contrario,
 l'apparecchio sarà danneggiato diventando pericoloso da utilizzare.
- 4. Pulire tutti i componenti (tranne il motore) con un detergente neutro e asciugare l'acqua in eccesso.
- 5. Asciugare completamente tutti i componenti prima di riassemblare il prodotto.

Usare la gelatiera

- 1) Mettere il contenitore (8) in freezer a -18°C per almeno 12 ore prima di preparare il gelato.
- 2) Fissare il miscelatore (6) al perno girevole (5).
- 3) Posizionare il motore (2) sul coperchio (4) e fissare il motore, poi fissare il miscelatore (6) al motore.
- 4) Estrarre il contenitore (8) dal freezer.
- 5) Inserire il coperchio (4) con il motore, il miscelatore e il perno girevole nel contenitore (8), in modo da opporre i 4 perni (11) ai 4 fori sul bordo della scanalatura. Successivamente ruotare in senso antiorario e fissare il coperchio al contenitore.
- 6) Miscelare gli ingredienti del gelato e inserirli nel contenitore; ora è possibile cominciare a fare il gelato.
- 7) Inserire la spina nella presa di alimentazione e regolare la manopola del timer per impostare la durata del processo; la gelatiera funzionerà per il tempo impostato (il tempo standard è 25 minuti).
- 8) Allo scadere del tempo, disinserire la spina, svitare il coperchio in senso orario e rimuoverlo. Il gelato al termine del processo deve avere una consistenza soffice. Se si preferisce il gelato più duro, mettere il contenitore (8) nel freezer per 1 ora.

Preparazione del gelato

Quando si prepara il gelato, assicurarsi sempre di avere osservato queste precauzioni prima di inserire il miscelatore.

- 1. Assicurarsi che lo zucchero sia ben disciolto nella miscela.
- 2. Assicurarsi che tutti gli ingredienti siano ben amalgamati.
- 3.Usare solo frutta matura per gli ingredienti. Dopo il lavaggio, rimuovere la buccia, I semi, i noccioli e tagliare in pezzi abbastanza piccoli.
- 4. Usare succhi di frutta puri e freschi per ottenere un gelato saporito.
- 5.Non inserire nell'apparecchio ingredienti oltre la metà del contenitore; ciò impedirebbe all'apparecchio di miscelare correttamente il gelato.
- 6.Mettere sempre il contenitore nel freezer 12 ore prima di cominciare a fare il gelato.

7. Avvertenza importante: se gli ingredienti già miscelati vengono conservati a una temperatura inferiore a 10°C prima della lavorazione con la gelatiera, il processo di lavorazione sarà più veloce. Se gli ingredienti vengono conservati a temperature più alte di quella sopra indicata, ci vorrà più tempo per fare il gelato.

Istruzioni per la manutenzione e la pulizia

Questo apparecchio è progettato in modo tale da non poter essere disassemblato se non con attrezzi speciali. Si prega di non cercare di disassemblare l'apparecchio.

- 1 Assicurarsi che la spina dell'apparecchio sia disinserita dalla presa di alimentazione prima di iniziare le operazioni di pulizia.
- 2.La pulizia dell'involucro esterno dell'apparecchio deve essere eseguita con un panno leggermente inumidito in acqua insaponata. Dopo averlo passato con il panno umido, asciugare l'apparecchio con un panno asciutto. Non immergere la gelatiera in acqua.
- 3. Non usare spugne abrasive o utensili affilati per pulire la gelatiera, poiché lo sfregamento potrebbe rovinare l'apparecchio e causare incidenti.



Questo prodotto è conforme alla Direttiva EU 2002/96/EC. Il simbolo a fianco indica che l'apparecchio, alla fine della propria vita, non deve essere trattato come un rifiuto domestico generico, ma deve essere portato in un centro di raccolta differenziata per apparecchiature elettriche o essere consegnato al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura equivalente.

L'utente è responsabile del conferimento dell'apparecchio alle appropriate strutture di raccolta, pena le sanzioni previste dalla vigente legislazione sui rifiuti. Per informazioni più dettagliate sui sistemi di raccolta disponibili, rivolgersi al servizio di smaltimento rifiuti locale, o al rivenditore presso il quale è stato effettuato l'acquisto. L'adeguata raccolta differenziata contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute umana e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composto il prodotto.

Caratteristiche tecniche

- -Tensione di alimentazione: 230V/50Hz
- -Potenza Assorbita: 15W

RICETTARIO

Gelato alla vaniglia

Ingredienti: 2 tuorli d'uovo, 400ml di latte, 75g di zucchero, 5ml di olio vegetale, 10g di fecola (addensante), alcune gocce di essenza di vaniglia.

Mescolare gli ingredienti fino a ottenere un composto uniforme. Versare nel contenitore della gelatiera e impostare il tempo a 20 minuti.

Gelato al caffé

Ingredienti: 2 tuorli d'uovo, 400ml di latte, 75g di zucchero, 5ml di olio vegetale, 10g di fecola (addensante), alcune gocce di essenza di vaniglia, 6 cucchiaini di caffé istantaneo.

Mescolare gli ingredienti fino a ottenere un composto uniforme. Versare nel contenitore della gelatiera e impostare il tempo a 20 minuti.

Gelato alla banana

Ingredienti: 300g di banane, 400ml di latte, 75g di zucchero, 5ml di olio vegetale, 10g di fecola (addensante), alcune gocce di essenza di vaniglia, ½ cucchiaino di succo di limone.

Schiacciare le banane e aggiungerle agli altri ingredienti. Dopo aver mescolato per rendere uniforme il composto, versare nel contenitore della gelatiera e impostare il tempo a 20 minuti.

Gelato ai mirtilli

Ingredienti: 300g di mirtilli, 400ml di latte, 75g di zucchero, 5ml di olio vegetale, 10g di fecola (addensante), alcune gocce di essenza di vaniglia, ½ cucchiaino di succo di limone.

Schiacciare i mirtilli e aggiungerli agli altri ingredienti, mescolando bene per ottenere un composto uniforme. Versare nel contenitore della gelatiera e impostare il tempo a 20 minuti.

Gelato di frutti di bosco allo vogurt

Ingredienti: 200g di frutti di bosco (è anche possibile mischiare diverse frutti di bosco come fragole, more, ecc), 150g di zucchero, 250ml di yogurt al naturale, ½ cucchiaino di succo di limone.

- 1. Schiacciare i frutti di bosco e aggiungervi lo zucchero.
- 2. Avvolgere frutti di bosco e zucchero in un panno e strizzare il succo in eccesso
- 3. Aggiungere lo yogurt al naturale e il succo di limone, mescolare fino a rendere il composto uniforme. Versare nel contenitore della gelatiera e impostare il tempo a 20 minuti.

Gelato al mango

Ingredienti: 350g di mango, 2 tuorli d'uovo, 400ml di latte, 75g di zucchero, 5ml di olio vegetale, 10g di fecola (addensante), alcune gocce di essenza di vaniglia. Tagliare a fette il mango e unirlo al resto degli ingredienti. Mescolare bene finch è la miscela raggiunge una consistenza uniforme. Versare nel contenitore della gelatiera e impostare il tempo a 20 minuti.

Sorbetto ai frutti di bosco

Ingredienti: 300g di frutti di bosco, 125ml di acqua, 125g di zucchero, ½ cucchiaino di succo di limone.

- Mescolare zucchero e acqua in una pentola e fare bollire per 2 minuti.
 Lasciare raffreddare a temperatura ambiente.
- 2. Schiacciare i frutti di bosco.
- Mescolare uniformemente tutti gli ingredienti, versarli nel contenitore della gelatiera e impostare il tempo a 20 minuti, o comunque finché il sorbetto non raggiunge la consistenza desiderata.

Sorbetto all'ananas

Ingredienti: 250g di ananas, 125ml di acqua, 250g di zucchero, ½ cucchiaino di succo di limone, alcune gocce di essenza di vaniglia.

- Mescolare zucchero e acqua in una pentola e fare bollire per 2 minuti. Lasciare raffreddare a temperatura ambiente.
- 2. Schiacciare l'ananas.
- Mescolare uniformemente tutti gli ingredienti, versarli nel contenitore della gelatiera e impostare il tempo a 20 minuti, o comunque finché il sorbetto non raggiunge la consistenza desiderata.

Sorbetto al limone

Ingredienti: 125ml di succo di limone, 300ml di acqua, 125g di zucchero.

- Mescolare zucchero e acqua in una pentola e fare bollire per 2 minuti.
 Lasciare raffreddare a temperatura ambiente.
- 2. Aggiungere il succo di limone.
- 3.Mescolare uniformemente tutti gli ingredienti, versarli nel contenitore della gelatiera e impostare il tempo a 20 minuti, o comunque finché il sorbetto non raggiunge la consistenza desiderata.

Sorbetto all'arancia

Ingredienti: 250ml di succo d'arancia, 250ml di acqua, 125ml di zucchero, $\frac{1}{2}$ cucchiaino di succo di limone.

- Mescolare zucchero e acqua in una pentola e fare bollire per 2 minuti.
 Lasciare raffreddare a temperatura ambiente.
- 2. Aggiungere il succo d'arancia.
- 3.Mescolare uniformemente tutti gli ingredienti, versarli nel contenitore della gelatiera e impostare il tempo a 20 minuti, o comunque finché il sorbetto non raggiunge la consistenza desiderata.