

# G3FERRARI®

BY TREVIDEA

MOD.:  
**G20144**

**MANUALE D'USO**  
**USER MANUAL**

IT

EN

DE

FR

Technical model: ICE1033



Gelatiera  
Ice cream maker  
**NEVE**

[www.g3ferrari.it](http://www.g3ferrari.it)

## **ITA: INDICE**

Simbologia.....	p. 2
Avvertenze di sicurezza.....	p. 3
Informazioni d'uso.....	p. 5
Suggerimenti.....	p. 6
G20144.....	p. 6
Nomenclatura.....	p. 6
Display.....	p. 6
Installazione.....	p. 6
Funzionamento.....	p. 6
Consigli per un corretto utilizzo.....	p. 7
Pulizia.....	p. 7
Ricettario.....	p. 7
Caratteristiche tecniche.....	p. 9
Trattamento dei rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.....	p. 26

## **ENG: INDEX**

Symbols.....	p. 2
G20144.....	p. 6
Safety instructions.....	p. 9
General information.....	p. 11
Tips for use.....	p. 12
Description of parts.....	p. 12
Display.....	p. 12
Installation.....	p. 12
Operating the unit.....	p. 12
Suggestions.....	p. 12
Cleaning.....	p. 13
Recipes.....	p. 13
Technical features.....	p. 14
Waste of electric and electronic equipment (WEEE Directive).....	p. 26

**FRANCAIS**..... p. 14

**DEUTSCH**..... p. 20

## CLASSI DI PROTEZIONE / PROTECTION CLASSES

**ATTENZIONE**  
**RISCHIO DI SCOSSE ELETTRICHE**  
**NON ESPORRE A PIOGGIA E UMIDITA'**

**WARNING**  
**ELECTRIC SHOCK RISK**  
**DO NOT EXPOSE TO RAIN OR MOISTURE**



ATTENZIONE: NON APRITE L'APPARECCHIO. ALL'INTERNO NON VI SONO COMANDI MANIPOLABILI DALL'UTENTE NE' PARTI DI RICAMBIO. PER TUTTE LE OPERAZIONI DI SERVIZIO RIVOLGERSI AD UN CENTRO DI ASSISTENZA AUTORIZZATO.

Se l'apparecchio ha impresso i simboli sottostanti, significa che le caratteristiche tecniche sono corrispondenti al simbolo.



Questo simbolo segnala la presenza all'interno del prodotto di componenti operanti ad alta tensione; non apritelo in nessun caso.

**This symbol warns the user that un-insulated dangerous voltage inside the system may cause an electrical shock. Do not open the case.**



Questo simbolo indica che l'apparecchio appartiene alla **Classe I**: ciò significa che l'apparecchio ha una spina che comprende il polo di messa a terra e va usata esclusivamente su prese provviste di messa a terra.

**Class I Appliance symbol. This means the appliance must have the chassis connected to electrical earth/ground by an earth conductor.**



Attenzione: questo simbolo indica all'utente istruzioni importanti da leggere e da rispettare durante l'utilizzo del prodotto.

**Caution: this symbol reminds the user to read carefully the important operations and maintenance instructions in this owner's guide.**

## **AVVERTENZE DI SICUREZZA**

Di seguito sono riportate importanti indicazioni riguardanti l'installazione, l'uso e la manutenzione; conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione; utilizzare il prodotto solo nel modo indicato dal presente libretto di istruzioni; ogni altro uso è da considerare improprio e pericoloso; perciò il costruttore non può essere considerato responsabile nel caso in cui vi siano danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.

Prima dell'uso verificare l'integrità dell'apparecchio: in caso di dubbio non utilizzarlo e rivolgersi all'assistenza.

Non lasciare gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, chiodi, graffette, ecc.) alla portata dei bambini in quanto sono potenziali fonti di pericolo; inoltre, ricordiamo che questi, devono essere oggetto di raccolta differenziata.

Accertarsi che i dati di targa siano compatibili con quelli della rete elettrica; l'installazione deve essere effettuata in base alle istruzioni del costruttore considerando la potenza massima indicata in targa; un'errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, per i quali il costruttore non può essere considerato responsabile.

Se fosse necessario l'uso di adattatori, prese multiple e prolunghie utilizzare quelli conformi alle vigenti norme di sicurezza; non superare i limiti di assorbimento indicati su adattatore e/o prolunghie, nonché quello di massima potenza marcato sull'adattatore multiplo.

Non lasciare l'apparecchio inutilmente inserito; meglio staccare la spina dalla rete di alimentazione quando l'apparecchio non viene utilizzato.

Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione se lasciato incustodito. Le operazioni di pulizia devono essere effettuate dopo aver staccato la spina.

Qualora l'apparecchio sia fuori uso e si sia deciso di non

ripararlo, si raccomanda di renderlo inutilizzabile tagliando il cavo di alimentazione.

- Non avvicinare il cavo di alimentazione a oggetti taglienti o a superfici calde e non tirarlo per staccare la spina. Non lasciarlo penzolare dal piano di lavoro dove un bambino potrebbe afferrarlo. Non utilizzare il prodotto in caso di danni al cavo di alimentazione, alla spina o in caso di cortocircuiti; fare riparare il prodotto da un centro di assistenza autorizzato.
- Non esporre il prodotto a condizioni atmosferiche dannose come pioggia, umidità, gelo, ecc. Conservarlo in luoghi asciutti. Non maneggiare o toccare il prodotto con mani bagnate o a piedi nudi.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza o conoscenza se a loro è stata assicurata un'adeguata sorveglianza oppure se hanno ricevuto istruzioni circa l'uso in sicurezza dell'apparecchio; le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate da bambini a meno che non abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Tenere il prodotto ed il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini sotto 8 anni.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, o in caso di guasto e/o di cattivo funzionamento non manomettere l'apparecchio. L'eventuale riparazione deve essere effettuata dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio. Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchio e far decadere i termini di garanzia.

- Questo apparecchio è progettato per uso domestico o applicazioni simili come: cucine per il personale in

- negozi, uffici o altri luoghi di lavoro, per i clienti in hotel, motel, bed & breakfast o residence.
- L'apparecchio non è progettato per essere usato attraverso timer esterni o telecomandi. Prima di ogni utilizzo svolgere il cavo di alimentazione.
  - Non sottoporre il prodotto ad urti, potrebbero danneggiarlo. Utilizzare solo ricambi ed accessori originali e compatibili.

## **INFORMAZIONI D'USO**

Questo apparecchio è una Macchina per gelato e sorbetto auto-refrigerante ad uso domestico di Classe I.

- Collegare correttamente l'apparecchio ad una presa di corrente compatibile.
- Non capovolgere o inclinare oltre un angolo di 45°.
- Per evitare il rischio di scosse elettriche, non versare acqua su cavo, spina e ventola di aerazione posteriore. Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
- Staccare la spina dopo l'utilizzo o prima della pulizia.
- Tenere l'apparecchio ad una distanza di almeno 8 centimetri da altri oggetti per garantire l'ottimale rilascio di calore. Non usare l'apparecchio vicino a fiamme libere, fornelli o stufe.
- Non premere il pulsante di accensione frequentemente (almeno 5 minuti di intervallo da un processo al successivo) per evitare il danno al compressore.
- Per garantire la massima sicurezza, oggetti in lamiera o altri oggetti elettrici non possono essere inseriti nel dispositivo.
- Non accendere l'unità prima di aver installato la pala miscelatrice, il cestello ed il coperchio.
- La temperatura iniziale degli ingredienti deve essere di  $25 \pm 5$  °C. Non mettere gli ingredienti in freezer, per evitare che la pala si blocchi durante la preparazione.

- Non conservare per nessuna ragione alcuna sostanza esplosiva e/o propellenti liquidi infiammabili all'interno della macchina.

- Per la pulizia, seguire le indicazioni riportate al paragrafo "Pulizia" del presente libretto.

## SUGGERIMENTI PER L'USO

- Al primo utilizzo, si consiglia di lavare accuratamente tutte le parti che entreranno in contatto con il gelato (vasca fissa, cestello estraibile, pala miscelatrice, coperchio, misurino e cucchiaino).
- Preparare gli ingredienti di una propria ricetta o dal ricettario presente nel libretto.
- Non è necessario congelare la ciotola in anticipo in un congelatore, in quanto questa macchina ha un compressore incorporato che congela gli ingredienti durante l'uso.

## NOMENCLATURA G20144

- |                        |                      |
|------------------------|----------------------|
| 1. Coperchio           | 2. Motore            |
| 3. Cestello removibile | 4. Manopola funzioni |
| 5. Manopola timer      | 6. Spatola           |
| 7. Misurino            | 8. Pala miscelatrice |

## INSTALLAZIONE


**ATTENZIONE:** assicurarsi che il prodotto sia scollegato dalla rete elettrica prima di eseguire le operazioni descritte in seguito.

- Rimuovere ogni elemento dell'imballaggio, prima di procedere.
- Collocare l'unità su una superficie piana. Inserire il cestello removibile (3) all'interno della vasca.
- Montare il motore (2) nell'alloggiamento del coperchio (1), spingere fino al bloccaggio.
- Infilare la pala miscelatrice (8) nell'albero del motore in modo che sia ben fissata all'asta.
- Inserire il composto nel contenitore (3), poi assemblare il coperchio con mescolatore montato, come da figure a lato:
  - Posizionare il coperchio con la freccia su "aperto"
  - Girare il coperchio in senso orario fino a portare la freccia sulla posizione di "chiuso".


**Fare attenzione a montare correttamente il coperchio: è presente un contatto elettrico che alimenta la rotazione della pala.**

## FUNZIONAMENTO

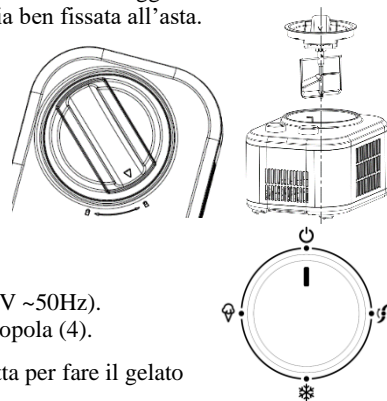
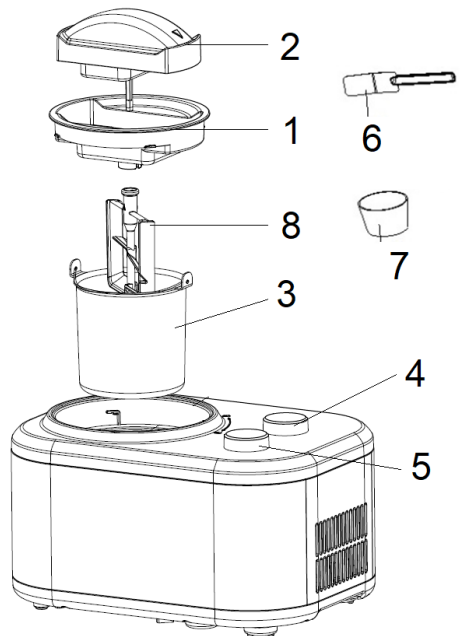
Inserire la spina elettrica in una presa di corrente compatibile (AC 230V ~50Hz). Impostare il tempo con la manopola timer (5) e la funzione con la manopola (4).

Funzione GELATO . Attiva sia il raffreddamento sia il motore: adatta per fare il gelato

Funzione FREDDO . Attiva solo il raffreddamento

Funzione MESCOLA . Attiva solo il motore.

Al termine del tempo fissato la macchina emette 10 beep per segnalare che il gelato è pronto.



## FUNZIONE DI MANTENIMENTO IN FREDDO

Quando la macchina termina una preparazione ed il timer arriva a zero, parte automaticamente la funzione di mantenimento in freddo. La gelatiera mantiene il gelato in temperatura per una durata di 1 ora, in modo da mantenere il gusto e la consistenza del gelato fresco. Dopo 1 ora la macchina emette 10 beep e va in standby.

**ATTENZIONE:** quando l'utilizzo è terminato, portare la manopola funzioni (4) in posizione "OFF" per spegnere l'apparecchio, che altrimenti rimane in stand-by.

## CONSIGLI PER L'USO

- Poiché il gelato si espande quando si forma, per evitare che fuoriesca dal contenitore, si raccomanda di accertarsi che gli ingredienti non superino il 60-65% della capacità del cestello amovibile (3).
- Una volta terminato il processo, togliere il gelato dal cestello utilizzando una paletta di plastica o un cucchiaino di legno. Non utilizzare una paletta di metallo per evitare il cestello estraibile si graffi.

**ATTENZIONE: per evitare scosse elettriche, si consiglia di staccare sempre la spina dalla presa di corrente prima di servire il gelato.**

## PULIZIA

**ATTENZIONE: staccare la spina dalla presa elettrica prima di procedere con le operazioni di pulizia.**

Non immergere l'apparecchio ed il cavo elettrico in acqua.

Pulire il corpo esterno con un panno umido non abrasivo, evitando di usare detersivi o detergenti abrasivi o aggressivi, per non rovinare le parti estetiche dell'apparecchio. Il panno non deve essere troppo bagnato, poiché se l'acqua penetra nell'apparecchio, può seriamente danneggiarlo. Lavare il cestello (3), la pala (8), e il coperchio (1) in acqua tiepida, sciacquare ed asciugare accuratamente prima di rimontarli.

## RICETTARIO

**GELATO ALLA VANIGLIA** (8 porzioni da ½ cuppetta)

Ingredienti: latte intero 1 tazza, 1/2 tazza di zucchero, 3/2 tazze di panna ben fredda, 1-2 cucchiaini di estratto di vaniglia puro (o a piacere).

Procedimento: in una ciotola media, utilizzare un mixer a mano o una frusta per unire il latte e lo zucchero semolato fino a quando lo zucchero è sciolto, per circa 1-2 minuti a bassa velocità. Aggiungete la panna e la vaniglia a piacere. Accendere la gelatiera, versare la miscela nella vaschetta usando un misurino con beccuccio e lasciate mescolare fino al completo addensamento, per circa 50-60 minuti.

Analisi nutrizionale per porzione: Calorie 239 (68% da grassi) - Carboidrati 17g - Proteine 2g – Grassi 18g – Grassi saturi 11g - Colesterolo 69mg - Sodio 30mg

**Menta piperita:** omettere la vaniglia e sostituirla con estratto di menta piperita con rapporto 1 a 1½ cucchiaini (o a piacere). Tritate il vostro cioccolato preferito in piccoli pezzi irregolari. Aggiungere il cioccolato tagliato durante gli ultimi 5 minuti di miscelazione.

**Biscotti & Caramelle:** Aggiungere ¾ di tazza di biscotti grossolanamente tritati o il vostre caramelle preferite (al cioccolato, menta etc.) durante gli ultimi 5 minuti di miscelazione.

**GELATO AL CIOCCOLATO** (8 porzioni da ½ cuppetta)

Ingredienti: latte intero 1 tazza, 1/2 tazza di zucchero, 240g di cioccolato fondente o semi-dolce tagliato in piccoli pezzi, 1 tazza di panna ben fredda, 1 cucchiaino di estratto di vaniglia puro.

Procedimento: in un pentolino, riscaldare sul fuoco il latte intero finché non comincia bollire ai bordi. In un frullatore dotato di lama in acciaio e con funzione ad impulsi, miscelare lo zucchero con il cioccolato finché il cioccolato è finemente tritato. Aggiungere il latte caldo e mescolare fino ad ottenere un composto ben amalgamato e liscio. Trasferire il tutto in a una ciotola di medie dimensioni e lasciare che la miscela di cioccolato si raffreddi completamente a temperatura ambiente. Aggiungete la panna e la vaniglia a piacere. Accendere la gelatiera, versare la miscela nella vaschetta e lasciare lavorare per circa 50 - 60 minuti.

Analisi nutrizionale per porzione: Calorie 370 (60% da grassi) - Carboidrati 34g - Proteine 3g - Grassi 25g - Grassi saturi 11g – Colesterolo 65mg - Sodio 31mg



**Cioccolato alle mandorle:** aggiungere 1/2 cucchiaino di estratto di mandorle puro con la vaniglia. Aggiungere 1/2 - 3/4 di tazza di mandorle tostate tritate o mandorle ricoperte di cioccolato tritato durante gli ultimi 5 - 10 minuti di funzione Congelamento.

**Biscotti al cioccolato:** aggiungere 1/2-1 tazza di biscotti tritati durante gli ultimi 5 minuti di funzione Congelamento.

**Cioccolato caramellato con Brownies:** aggiungere 1/2-1 tazza di brownies tritati durante gli ultimi 5 minuti di funzione Congelamento.

**Cioccolato al Marshmallow:** una volta rimosso il gelato dalla vaschetta per il congelamento, aggiungere i marshmallow a piacere.

### **GELATO ALLA FRAGOLA** (8 porzioni da ½ cuppetta)

Ingredienti: 250g di fragole mature, 3/2 cucchiaini di succo di limone appena spremuto, 1/2 tazza di zucchero, 1 tazza di latte intero, 1 tazza di panna, 1 cucchiaino di estratto di vaniglia puro.

Procedimento In una piccola ciotola, unire le fragole con il succo di limone e 1/3 di tazza di zucchero; mescolate delicatamente e lasciare macerare le fragole nel succo per 2 ore. In una ciotola media, con un mixer (circa 1-2 minuti a bassa velocità) o utilizzando una frusta a mano, unire il latte e lo zucchero fino a quando lo zucchero si è sciolto. Aggiungete la panna più eventuali succhi accumulati dalle fragole e infine la vaniglia. Accendere la gelatiera, versare la miscela nella vaschetta e lasciare mescolare fino al completo addensamento per circa 50-60 minuti. Aggiungere fragole affettate (a piacere) durante gli ultimi 5 minuti di funzione Congelamento.

Nota: questo gelato avrà un aspetto naturale rosa pallido; se si desidera ottenere un rosa più acceso, aggiungere, con parsimonia, alcune gocce di colorante alimentare rosso fino ad ottenere il colore desiderato.

Analisi nutrizionale per porzione: Calorie 222 (61% da grassi) - Carboidrati 20g - Proteine 2g - Grassi 15g - Grassi saturi 10g - Colesterolo 57mg - Sodio 26mg

### **SORBETTO AL LIMONE** (8 porzioni da ½ cuppetta)

Ingredienti: 3/2 tazze di zucchero, 3/2 di tazze di acqua, 1 tazza di succo di limone appena spremuto, 1 cucchiaino di scorza di limone finemente tritata.

Procedimento: unire lo zucchero e l'acqua in una casseruola media e portare ad ebollizione a fuoco medio-alto. Ridurre il fuoco al minimo e lasciare cuocere senza mescolare fino a quando lo zucchero si scioglie (circa 3-5 minuti). Lasciare raffreddare completamente. Questo semplice sciroppo può essere fatto in anticipo in grandi quantità per averlo sempre a portata di mano e deve essere conservato in frigorifero fino al momento dell'uso. Aggiungere il succo di limone e la scorza; mescolare per combinare. Accendere la gelatiera, versare il composto di limone nella vaschetta e lasciare mescolare fino a quando non si è addensato per circa 50-60 minuti.

Analisi nutrizionale per porzione: Calorie 204 (0% di grassi) - Carboidrati 52g - Proteine 19g - Grassi 0g - Colesterolo 0mg - Sodio 2mg

**Sorbetto al pompelmo rosa:** sostituire il succo di limone con spremuta di pompelmo rosa e 1 cucchiaino di scorza di pompelmo tritato finemente alla scorza di limone. Aggiungere 1/4 di tazza di sciroppo di Orzata alla miscela (è comunemente usata per cocktail come il MaiTai).

### **GELATO ALLO YOGURT CON CIOCCOLATO** (8 porzioni da ½ cuppetta)

Ingredienti: 1 tazza di latte intero, 180g di cioccolato (fondente o dolce) tritato, 2 tazze di yogurt alla vaniglia magro, 1/4 di tazza di zucchero.

Procedimento: in un frullatore dotato di lama in acciaio, miscelare il latte e il cioccolato fino a che il composto non è ben amalgamato e liscio (circa 20-30 secondi). Aggiungere lo yogurt e lo zucchero e miscelare nuovamente per circa 15 secondi. Accendere la gelatiera, versare la miscela nella vaschetta e lasciare andare per circa 50-60 minuti.

Analisi nutrizionale per porzione: Calorie 222 (31% da grassi) - Carboidrati 36g - Proteine 3g - Grassi 8g - Grassi saturi 64g - Colesterolo 4mg - Sodio 46mg

## CARATTERISTICHE TECNICHE

- Alimentazione: AC 230V ~ 50 Hz, 100 W
- Capacità 1 litro. Timer regolabile e mantenimento della temperatura fino a 60 min
- Con compressore, Temperatura di esercizio (-18 -35°C)

## **ENGLISH:** SAFETY INSTRUCTIONS

The following are important notes on the installation, use and maintenance; save this instruction manual for future reference; use the equipment only as specified in this guide; any other use is considered improper and dangerous; therefore, the manufacturer cannot be held responsible in the event of damages caused by improper, incorrect or unreasonable use.

Before use, ensure the equipment is undamaged; if in doubt, do not attempt to use it and contact the authorized service center; do not leave packing materials (i.e. plastic bags, polystyrene foam, nails, staples, etc.) within the reach of children as they are potential sources of danger; always remember that they must be separately collected.

Make sure that the rating information given on the technical label are compatible with those of the electricity grid; the installation must be performed according to the manufacturer's instructions considering the maximum power of the appliance as shown on the label; an incorrect installation may cause damage to people, animals or things, for which the manufacturer cannot be considered responsible thereof.

If it is necessary to use adapters, multiple sockets or electrical extensions, use only those that comply with current safety standards; in any case do not exceed the power consumption limits indicated on the electrical adapter and / or extensions, as well as the maximum power shown on multiple adaptor.

Do not leave the unit plugged; better to remove the plug from the mains when the device is not in use. Always

disconnect from power supply if you leave it unattended. Cleaning operations should be carried out after unplugging the unit.

If the unit is out of order and you do not want to fix it, it must be made inoperable by cutting power cord.

- Do not allow the power cord to get closer to sharp objects or in contact with hot surfaces; do not pull it to disconnect the plug.

- Do not use the appliance in the event of damage to the power cord, plug, or in case of short circuits; to repair the product only address an authorized service center.

- Do not handle or touch the appliance with wet hands or bare feet. Do not expose the appliance to harmful weather conditions such as rain, moisture, frost, etc.. Always store it in a dry place.

- This appliance can be used by children of 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they received supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand hazards involved; children shall not play with the appliance; cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- Children must not play with the appliance.

- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

If the power cord is damaged, or in case of failure and / or malfunction do not tamper with the unit. The reparation must be done by manufacturer or by service center authorized by the manufacturer in order to prevent any risk. Failure to comply with the above may compromise the unit safety and invalidate the warranty.

- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops,

offices and other working environments; by clients in hotels, motels and other residential type environments; farm houses, bed and breakfast type environments.

- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Before every use, unroll the power cord.
- Use original spare parts and accessories only.

Do not subject the product to strong impacts, serious damages may result.

## **GENERAL INSTRUCTIONS**

This unit is an automatic self-refrigerated Ice-Cream & Sorbet Maker of Class I, not suitable for professional use.

- Connect the device to a compatible power socket.
- Do not upend or incline it over a 45° angle.
- To protect against risk of electric shock, do not pour water on cord, plug and ventilation.
- Keep the appliance 8cm from other objects to ensure the good heat releasing. Do not use the appliance close by flames, hot plates or stoves.
- Do not immerse in water or any other liquid.
- Unplug the appliance after using or before cleaning.
- Do not switch on the power button frequently (ensure at least 5 minutes interval) to avoid the damage of the compressor.
- Metal sheet or electric objects are not allowed to be inserted into the appliance to avoid fire and short circuit.
- Do not switch on before having installed the accessories.
- The initial temperature of the ingredients should be 25±5°C. Do not put ingredients in the freezer for pre-freezing them, as it will easily make the blade blocked before the ice cream is ready.
- Never clean with scouring powders or hard implements.
- Do not store any explosive substance or flammable liquids such as propellants inside the unit.

## TIPS FOR USE

- On first use, you should thoroughly wash all parts that will be in contact with the ice cream (such as removable bowl, mixing blade, lid, measuring cup and spoon).
- Prepare the ingredients according to your own traditional recipe or following the suggestions at the end of this user's manual.
- It is not necessary to freeze the bowl in advance in a freezer, since this ice-cream maker is equipped with a built-in compressor which is able to freeze the ingredients during use.

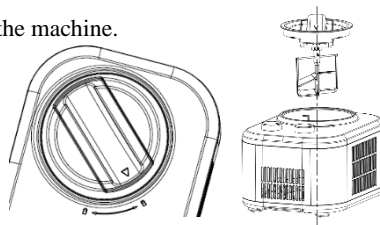
## PARTS OF G20144

- |               |            |                        |                  |
|---------------|------------|------------------------|------------------|
| 1. Lid        | 2. Motor   | 3. Cestello removibile | 4. Function knob |
| 5. Timer knob | 6. Spatula | 7. Measuring cup       | 8. Mixing blade  |

## INSTALLATION

**CAUTION: ensure that the product is unplugged before performing any of the operations below.**


- Remove each element of the package, before proceeding.
- Place the unit on a flat surface. Insert the removable bowl (3) inside the machine.
- Mount the motor (2) in its seat in the lid (1), pushing until lock.
- Install the mixing blade (8) in the drive shaft of the motor.
- Pour the mixture for ice cream in the container, then assembly the lid with mounted blade, as shown in the figures:
  - Place the lid with the arrow on "open" position
  - Turn the lid clockwise bringing the arrow on "closed" position.



**Pay attention to mount the lid correctly: there is an electric contact that supplies the movement of the blade.**

## OPERATING

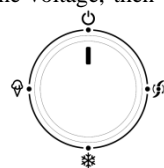
Check voltage to be sure that the voltage indicated on the rating label agrees with your home voltage, then plug into the correct socket. Set time with timer knob (5) and function with knob (4).

Function ICE-CREAM . Activates both cooling and motor: suitable to make ice-cream

Function COOL . Activates only cooling

Function MIX . Activates only the motor.

When the fixed time is finished, the machine makes 10 beeps to highlight that the ice cream is ready.



## KEEP COOL FUNCTION

When the ice cream making process finishes and timer arrives to zero, the machine runs the keep cool function. The appliance keeps the ice-cream in temperature for a time up to one hour, in order to keep the taste and the texture of fresh ice cream. After 1 hour the machine makes 10 beeps and switches off.

**WARNING:** when the operation is finished, put the knob function (4) in "OFF" position to switch off the appliance, that otherwise remains in stand-by.

## SUGGESTIONS

- Since the ice expands when it is formed, to avoid overflow and waste of ice-cream, please make sure that the ingredients do not exceed 60-65% of the removable bowl capacity.
- Once the process is finished, remove the ice cream from the bowl by using a plastic scoop or a wooden spoon. Do not use a metal scoop otherwise the bowl could be easily scratched.

**CAUTION: To avoid risk of electrical shock, you should always unplug the unit from the electrical wall outlet before serving.**

## **CLEANING - WARNING: Always unplug the appliance from the electrical outlet before cleaning.**

Do not immerse the appliance and power cable into the water.

Clean the exterior with a non-abrasive damp, avoid using detergents or abrasive or aggressive cleaning agents. The cloth should not be too wet, as if water flows inside the cabinet, it can seriously damage the unit.

Wash the removable bowl (3), the blade (8) and the lid (1) in warm water, rinse and dry them thoroughly before reinstalling.

## **RECIPE BOOK**

### **VANILLA ICE CREAM** (8 cups servings)

Ingredients: 1 cup whole milk, 1/2 cup granulated sugar, 3/2 cups heavy cream (well chilled), 1–2 teaspoons pure vanilla extract.

In a medium bowl, use a hand mixer or a whisk to combine the milk and granulated sugar until the sugar is dissolved, about 1–2 minutes on low speed. Stir in the heavy cream and vanilla to taste. Turn on the unit, pour mixture into freezing bowl through ingredient refill lid and let mix until thickened for about 50–60 minutes.

Nutritional analysis per serving: Calories 239 (68% fat) - Carbohydrates 17g - Protein 2g - Fat 18g - Sat. fat 11g - Cholesterol 69mg - Sodium 30mg

**Mint Chip:** omit the vanilla and replace it with 1 to 1-1/2 teaspoons pure peppermint extract (to taste). Chop your favorite bittersweet or semi-sweet chocolate bar into tiny uneven pieces. Add the chopped chocolate during the last 5 minutes of “Mixing” procedure.

**Cookies & Cream:** add 3/4 cup coarsely chopped cookies or your favorite candy (chocolate chip, Mint Oreos etc...) during the last 5 minutes of “Mixing” procedure.

### **BASIC CHOCOLATE ICE CREAM** (8 cups servings)

Ingredients: 1 cup whole milk, 1/2 cup granulated sugar, 240g or 8 ounces bittersweet or semi-sweet chocolate (your favorite) broken into 1/2-inch pieces, 1 cup heavy cream (well chilled), 1 teaspoon pure vanilla extract

Heat the whole milk until it is just bubbling around the edges (this may be done on the stove countertop or in a microwave oven). With a blender or by using a food processor equipped with metal blades, pulse to process the sugar with the chocolate until the chocolate is finely chopped. Add the hot milk, process until the mix is blended and smooth. Transfer in a medium bowl and let the chocolate mixture cool completely. Stir in the heavy cream and vanilla to taste. Turn the on the ice-cream maker, pour mixture into the freezing bowl through the lid and let it mix for about 50–60 minutes.

Nutritional analysis per serving: Calories 370 (60% fat) - Carbohydrates 34g - Protein 3g - Fat 25g - Sat. fat 11g - Cholesterol 65mg - Sodium 31mg

**Chocolate Almond:** add 1/2 teaspoon pure almond extract along with the vanilla. Add 1/2 - 3/4 cup chopped toasted almonds or chopped chocolate-coated almonds during the last 5–10 minutes of “Freezing” procedure.

**Chocolate Cookie:** add 1/2 - 1 cup of chopped cookies during the last 5 minutes of “Freezing”.

**Chocolate Fudge Brownie:** add 1/2 - 1 cup of chopped day old brownies during the last 5 min of “Freezing”.

**Chocolate Marshmallow Swirl:** after having removed the ice cream to a container, layer it with dollops of your favorite chocolate sauce and scoops of marshmallow crème.

### **FRESH STRAWBERRY ICE CREAM** (8 cups servings)

Ingredients: 250g or 1 pint fresh ripe strawberries (stemmed and sliced), 3/2 tablespoons freshly squeezed lemon juice, 1/2 cup sugar, 1 cup whole milk, 1 cups heavy cream, 1 teaspoon pure vanilla extract.

In a small bowl, combine the strawberries with the lemon juice and 1/3 cup of sugar; stir gently and allow to the strawberries to macerate in the juices for 2 hours. In a medium bowl, use a hand mixer or a whisk to combine milk with sugar until the sugar is dissolved (about 1–2 minutes at low speed). Stir in the heavy cream plus any accumulated juices from the strawberries and vanilla. Turn the ice-cream machine on, pour mixture into the freezing bowl through the lid and let mix until thickened, for about 50–60 minutes. Add sliced strawberries during the last 5 minutes of “Freezing” procedure.

Note: this ice cream will have a natural pale pink color; for a deeper pink, add some drops of red food coloring until desired color is achieved.

Nutritional analysis per serving: Calories 222 (61% fat) - Carbohydrates 20g - Protein 2g - Fat 15g - Sat. fat 10g - Cholesterol 57mg - Sodium 26mg

### **FRESH LEMON SORBET** (8 cups servings)

Ingredients: 3/2 cups sugar, 3/2 cups water, 1 cup freshly squeezed lemon juice, 1 tablespoon finely chopped lemon zest.

Combine sugar and water in a medium saucepan and boil over medium-high heat. Reduce heat to low and simmer without stirring until the sugar dissolves (about 3–5 minutes). Cool completely. This is natural syrup and it can be made in larger quantities before starting the operation and kept it refrigerated until ready to use. When cool, add the lemon juice and zest; stir to combine. Turn the unit on, pour the lemon mixture into the freezing bowl through the lid and mix until thickened (this will take about 50–60 minutes).

Nutritional analysis per serving: Calories 204 (0% fat) - Carbohydrates 52g - Protein 19g - Fat 0g - Cholesterol 0mg - Sodium 2mg

**Fresh Pink Grapefruit Sorbet:** substitute lemon juice with 1-1/2 cups freshly squeezed pink grapefruit juice and lemon zest with 1 tablespoon finely chopped grapefruit zest. Add 1/4 cup Orgeat Syrup to the mixture (Orgeat Syrup is used for cocktails such as a MaiTai).

### **CHOCOLATE FROZEN YOGURT** (8 cups servings)

Ingredients: 1 cup whole milk, 180g or 6 ounces bittersweet or semisweet chopped chocolate, 2 cups low-fat vanilla yogurt, 1/4 cup sugar.

Combine milk and chocolate in a blender or using a food processor with the metal blade; process until well blended and smooth for about 20–30 seconds. Add yogurt and sugar; process until smooth (15 seconds). Turn on the ice-cream machine, pour mixture into the freezing bowl through the lid and let it mix until thickened (50–60 mins).

Nutritional analysis per serving: Calories 222 (31% fat) - Carbohydrates 36g - Protein 3g - Fat 8g - Sat. fat 64g - Cholesterol 4mg - Sodium 46mg

## **TECHNICAL FEATURES**

- Power supply: AC 230V ~ 50Hz, 100W
- Capacity 1 L, Timer and cooling function up to 60 mins
- Built-in compressor - Cooling temperature (-18 -35°C)

## **FRANÇAIS: AVERTISSEMENT**

Les indications suivantes sont très importantes en ce qui concerne l'installation, usage et manutention de cet appareil; gardez soigneusement ce manuel pour des futures consultations; n'utilisez pas l'appareil que selon les indications de ce manuel d'instructions; n'importe quel autre type d'utilisation devra être considéré inapproprié et potentiellement dangereux; pour cette raison le constructeur ne pourra pas être rendu responsable si des dommages résultants de l'utilisation inappropriée ou irresponsable de l'appareil se produisent.

Avant de l'utilisation, certifiez-vous de l'intégrité de l'appareil; en cas de doute ne l'utilisez pas et adressez-

vous a l'assistance technique autorisée; ne laissez pas des parties de l'emballage (sacs de plastique, polystyrène, ongles, agrafages, etc.) à la portée des enfants, car elles constituent des potentielles sources de danger; en outre, il faut rappeler que ces parties doivent être objet de collecte différencié de résidus. Certifiez-vous que les données constants de la plaque sont compatibles avec ceux du réseau électrique; l'installation doit être effectuée selon les instructions du constructeur, considérant la maximale puissance de l'appareil indiquée sur la plaque; une installation défectueuse pourra endommager des personnes, des animaux ou des objets, par lesquels le constructeur ne pourra pas être rendu responsable.

Au cas de nécessité d'emploi d'un adaptateur, des prises multiples ou des extensions, n'utiliser que ceux qui soient en conformité aux normes de sécurité en vigueur; en tout cas, jamais dépasser les limites d'absorption indiqués sur l'adaptateur simple et/ou sur les extensions, ni ceux de maximale puissance indiqués sur les adaptateurs multiples.

Ne pas laisser l'appareil inutilement connecté à la prise électrique; c'est toujours mieux de le déconnecter quand il n'est pas à l'usage. Quand l'appareil soit hors usage et ait été décidé qu'il ne sera pas réparé, on recommande son inutilisation, en coupant son câble d'alimentation.

Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation électrique s'il est laissé sans surveillance. Pour le nettoyage déconnectez la fiche du secteur électrique.

- Ne pas approcher le câble d'alimentation d'objets coupants ou de surfaces chaudes, et ne pas tirer sur le cordon d'alimentation pour le débrancher de la prise. Ne le laissez pas pendre du plan de travail où un enfant pourrait le tenir.

- Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation ou la fiche de connexion électrique sont endommagés, ou



encore en cas de court-circuits; dans ce cas là, apporter l'appareil a un centre d'assistance autorisé.

- L'appareil n'est pas indiqué pour être exposé à des conditions météorologiques défavorables (pluie, vent, humidité, la glace, etc.); Gardez-le dans un endroit sec. Jamais opérer ou même toucher l'appareil avec les mains mouillées ou les pieds nus.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants agés de plus de 8 ans et par des personnes avec une réduite capacité phisique, sensorial ou mental, ou encore avec peu d'expérience à son usage, pourvu qu'une supervision adéquate leur en soit assuré, ou s'ils auraient été instruits à l'usage de l'appareil en complete securité. Les opérations de nettoyage e de manutention ne oivent pás être efectués par des enfants, sauf pour ceux qui sont agés de plus de 8 ans et sont supervisionés.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil.
- Gardez l'appareil et le câble d'alimentation hors la portée des enfants agés de moins de 8 ans.

Si le câble d'alimentation est endommagé ou en cas de panne et / ou de dysfonctionnement, ne modifiez pas l'appareil. Toute réparation doit être effectuée par le fabricant ou par son service d'assistance technique ou, en tout cas, par une personne possédant une qualification similaire, afin d'éviter tout risque. Le non-respect de ce qui précède peut compromettre la sécurité de l'appareil et invalider les conditions de la garantie.

- Cet appareil est destiné à être utilisé dans les ménages et des applications similaires: les cuisines du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail, pour les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel, de type lit et petit-déjeuner, hébergement.
- N'utiliser que des accéssoires e pièces d'origine.

- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie extérieure ou un commande à distance.
- Avant chaque utilisation, effectuez le cordon d'alimentation. Ne soumettez pas le produit à des chocs susceptibles de l'endommager.

## **INSTRUCTIONS GÉNÉRALES**

Cet appareil est une glacière et sorbetière automatique auto-réfrigérée de classe I, qui n'est pas adaptée à l'usage professionnel.

- Connectez l'appareil à une prise d'alimentation compatible. Débranchez l'appareil après utilisation ou avant le nettoyage. N'immergez pas l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Ne l'élevez ou inclinez pas dans un angle supérieur à 45°. Pour éviter tout risque de choc électrique, ne versez pas d'eau sur le cordon et la fiche électrique. Tenez l'appareil à 8 cm des autres objets pour assurer une bonne libération de la chaleur. N'utilisez pas à proximité de flammes, de plaques chauffantes ou de poêles.
- N'allumez pas fréquemment le bouton d'alimentation (assurez-vous d'un intervalle d'au moins 5 minutes) pour éviter d'endommager le compresseur. Il est interdit d'insérer des tôles ou des objets électriques dans l'appareil pour éviter l'incendie et les courts-circuits.
- Ne pas allumer avant d'avoir installé les accessoires.
- La température initiale des ingrédients doit être de  $25 \pm 5$  °C. Ne mettez pas d'ingrédients dans le congélateur pour les pré-congeler, car cela bloquera facilement la lame avant que la crème glacée ne soit prête.
- Ne nettoyez jamais avec des poudres à récurer ou des outils durs. Ne stockez pas de substances explosives ou de liquides inflammables tels que des propergols à l'intérieur de l'appareil.

## CONSEILS D'UTILISATION

- Lors de la première utilisation, vous devez laver soigneusement toutes les pièces qui seront en contact avec la crème glacée (telles que bol amovible, lame de mélange, couvercle, tasse à mesurer et cuillère).
- Préparez les ingrédients selon votre propre recette traditionnelle ou en suivant les suggestions à la fin de ce manuel d'utilisation.
- Il n'est pas nécessaire de congeler le bol à l'avance dans un congélateur, car cette machine à crème glacée est équipée d'un compresseur intégré qui est capable de congeler les ingrédients pendant l'utilisation.

## DESCRIPTION DES PIÈCES

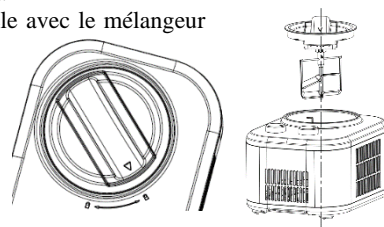
- |                       |             |                      |                       |
|-----------------------|-------------|----------------------|-----------------------|
| 1. Couvercle          | 2. Moteur   | 3. Bol amovible      | 4. Bouton de fonction |
| 5. Bouton du minuteur | 6. Cuillère | 7. Gobelet de dosage | 8. Lame de mélange    |

## INSTALLATION

**ATTENTION: assurez-vous que l'appareil est débranché avant d'effectuer n'importe quelle opération indiquée ci-dessous.**

- Retirez chaque élément de l'emballage avant de continuer.
- Placez l'appareil sur une surface plane. Insérez le bol amovible (3) dans l'intérieur de l'appareil.
- Installez la lame de mélange (8) sur l'arbre d'entraînement et fixez-la.
- Versez le mélange dans le récipient (3), puis assemblez le couvercle avec le mélangeur monté, comme indiqué sur les figures ci-contre:
  - Positionner le couvercle avec la flèche sur "ouvert"
  - Tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la flèche soit sur la position "fermé".


**Attention à bien mettre le couvercle en place: il y a un contact électrique qui alimente la rotation de la lame.**





## EN FONCTIONNEMENT

Vérifiez la tension électrique pour vous assurer que la tension indiquée sur la plaque de l'appareil correspond à la tension de votre maison, puis branchez-la dans la prise correcte.

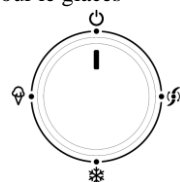
Réglez l'heure avec le bouton de la minuterie (5) et la fonction avec le bouton (4).

Fonction CRÈME GLACÉE . Active à la fois le refroidissement et le moteur: convient pour les glaces

Fonction FROID . Activer le refroidissement uniquement

Fonction MÉLANGER . Activer uniquement le moteur.

A la fin du temps, la machine émet 10 bips pour signaler que la glace est prête.



## FONCTION DE REFROIDISSEMENT ÉTENDUE

Lorsque la machine termine une préparation et que la minuterie atteint zéro, la fonction de maintien au froid démarre automatiquement. La sorbetière maintient la glace pendant une durée de 1 heure, afin de conserver le goût de la glace fraîche. Au bout d'une heure, la machine émet 10 bips et s'éteint.

## SUGGESTIONS

- Étant donné que la glace se dilate lorsqu'elle est formée, pour éviter le débordement et le gaspillage de crème glacée, assurez-vous que les ingrédients ne dépassent pas 60% de la capacité du bol de congélation.
- Une fois le processus terminé, retirez la crème glacée du bol à l'aide d'une cuillère en plastique ou d'une cuillère en bois. N'utilisez pas de cuillère en métal sinon le bol pourrait être facilement rayé.

**ATTENTION: Pour éviter tout risque de choc électrique, vous devez toujours débrancher l'appareil de la prise murale électrique avant de servir la glace.**

## **AVERTISSEMENT: débranchez toujours l'appareil de la prise électrique avant de le nettoyer.**

N'immergez pas l'appareil et le câble d'alimentation dans l'eau.

Nettoyez l'extérieur avec un chiffon humide et non abrasif, évitez d'utiliser des détergents ou des produits de nettoyage abrasifs ou agressifs. Le chiffon ne doit pas être trop humide car si l'eau coule à l'intérieur du boîtier cela peut sérieusement endommager l'appareil.

Lavez la cuvette amovible (3), la lame (8), le couvercle (1) à l'eau chaude, rincez-les et séchez-les soigneusement avant de les réinstaller.

## **LIVRE DE RECETTES**

### **CRÈME GLACÉE À LA VANILLE** (portions de 8 tasses)

Ingrédients: 1 tasse de lait entier, 1/2 tasse de sucre granulé, 3/2 tasses de crème épaisse (bien réfrigérée), 1 à 2 cuillères à café de l'extrait de vanille pure.

Dans un bol moyen, utilisez un batteur à main ou un fouet pour mélanger le lait et le sucre granulé jusqu'à dissolution du sucre, environ 1 à 2 minutes à basse vitesse. Incorporez la crème épaisse et la vanille au goût. Allumez l'appareil, versez le mélange dans le bol de congélation à travers le couvercle de remplissage des ingrédients et laissez le mélange jusqu'à son épaississement pendant environ 50 à 60 minutes.

Analyse nutritionnelle par portion: Calories 239 (68% de matières grasses) - Glucides 17g - Protéines 2g - Lipides 18g - Sat. lipides 11g - Cholestérol 69mg - Sodium 30mg

**Pépité de menthe:** omettez la vanille et remplacez-la par 1 à 1-1/2 cuillères à café d'extrait de menthe poivrée pure (au goût). Coupez votre barre de chocolat mi-sucré ou mi-sucré préférée en petits morceaux inégaux. Ajoutez le chocolat haché pendant les 5 dernières minutes de la procédure de «Mélange».

**Cookies & Cream:** ajoutez 3/4 tasses de cookies hachés grossièrement ou votre bonbon préféré (pépites de chocolat, Mint Oreos etc...) pendant les 5 dernières minutes de la procédure de «Mixage».

### **CRÈME GLACÉE AU CHOCOLAT NORMAL** (8 tasses)

Ingrédients: 1 tasse de lait entier, 1/2 tasse de sucre granulé, 240 g ou 8 onces de chocolat doux-amer ou semi-sucré (votre préféré) en morceaux de 1/2 pouce, 1 tasse de crème épaisse (bien réfrigérée), 1 cuillère à café d'extrait de vanille pure.

Faites chauffer le lait entier jusqu'à ce qu'il bouillonne sur les bords (cela peut être fait sur le comptoir de la cuisinière ou dans un four à micro-ondes). Avec un mélangeur ou à l'aide d'un robot culinaire équipé de lames métalliques, battez pour mélanger le sucre avec le chocolat jusqu'à ce que le chocolat soit finement haché. Ajoutez le lait chaud, mélangez jusqu'à ce que le mélange soit homogène et lisse. Transférez dans un bol moyen et laissez refroidir complètement le mélange de chocolat. Incorporez la crème épaisse et la vanille au goût. Allumez la sorbetière, versez le mélange dans le bol de congélation à travers le couvercle et laissez-le se mélanger pendant environ 50 à 60 minutes.

Analyse nutritionnelle par portion: Calories 370 (60% de matières grasses) - Glucides 34g - Protéines 3g - Lipides 25g - Sat. lipides 11g - Cholestérol 65mg - Sodium 31mg

**Amande au chocolat:** ajoutez 1/2 cuillère à café d'extrait d'amande pure avec la vanille. Ajoutez 1/2 - 3/4 tasse d'amandes grillées hachées ou d'amandes enrobées de chocolat hachées au cours des 5 à 10 dernières minutes de la procédure de «congélation».

**Biscuit au chocolat:** ajoutez 1/2 - 1 tasse de biscuits hachés pendant les 5 dernières minutes de «congélation».

**Brownie au chocolat et au fudge:** ajoutez 1/2 - 1 tasse de brownies du jour hachés pendant les 5 dernières minutes de «congélation».

**Tourbillon de guimauve au chocolat:** après avoir retiré la glace dans un récipient, superposez-la en couche avec des cuillerées de votre sauce au chocolat préférée et des boules de crème de guimauve.

### **CRÈME GLACÉE FRAISE FRAÎCHE** (8 tasses)

Ingrédients: 250g ou 1 pinte de fraises mûres fraîches (à tige et tranchées), 3/2 cuillères à soupe de jus de citron fraîchement pressé, 1/2 tasse de sucre, 1 tasse de lait entier, 1 tasse de crème épaisse, 1 cuillère à café d'extrait de vanille pure.

Dans un petit bol, mélangez les fraises avec le jus de citron et 1/3 tasse de sucre; remuez doucement et laissez macérer les fraises dans le jus pendant 2 heures. Dans un bol moyen, utilisez un batteur à main ou un fouet pour mélanger le lait et le sucre granulé jusqu'à dissolution du sucre, environ 1 à 2 minutes à basse vitesse. Incorporez la crème épaisse plus tout les jus accumulés des fraises et de la vanille. Allumez la sorbetière, versez le mélange dans le bol de congélation à travers le couvercle et laissez mélanger jusqu'à son épaississement, pendant environ 50 à 60 minutes. Ajoutez des fraises tranchées pendant les 5 dernières minutes de la procédure de «congélation».

Rappel: cette crème glacée aura une couleur rose pâle naturelle; pour un rose plus profond, ajoutez quelques gouttes de colorant alimentaire rouge jusqu'à ce que la couleur désirée soit atteinte.

Analyse nutritionnelle par portion: Calories 222 (61% lipides) - Glucides 20g - Protéines 2g - Lipides 15g - Sat. lipides 10g - Cholestérol 57mg - Sodium 26mg

**SORBET AU CITRON FRAIS** (portions de 8 tasses)

Ingrédients: 3/2 tasses de sucre, 3/2 tasses d'eau, 1 tasse de jus de citron fraîchement pressé, 1 cuillère à soupe de zeste de citron finement haché.

Mélangez le sucre et l'eau dans une casserole moyenne et faites bouillir à feu moyen-élevé. Baissez le feu à doux et laissez mijoter sans remuer jusqu'à dissolution du sucre (environ 3 à 5 minutes). Refroidissez complètement. Il s'agit de sirop naturel et il peut donc être préparé en plus grandes quantités avant de commencer l'opération et puis conservé au réfrigérateur jusqu'à utilisation. Une fois refroidi, ajoutez le jus de citron et le zeste; remuez pour combiner. Allumez l'appareil, versez le mélange de citron dans le bol de congélation à travers le couvercle et mélangez jusqu'à son épaississement (cela prendra environ 50 à 60 min).

Analyse nutritionnelle par portion: Calories 204 (0% lipides) - Glucides 52g - Protéines 19g - Lipides 0g - Cholestérol 0mg - Sodium 2mg

**Sorbet au pamplemousse rose frais:** remplacez le jus de citron par 1-1/2 tasse de jus de pamplemousse rose fraîchement pressé et le zeste de citron par 1 cuillère à soupe de zeste de pamplemousse finement haché. Ajoutez 1/4 tasse de sirop d'Orgeat au mélange (le sirop d'Orgeat est utilisé pour les cocktails tels qu'un MaiTai).

**YAOURT CONGELÉ AU CHOCOLAT** (portions de 8 tasses)

Ingrédients: 1 tasse de lait entier, 180 g ou 6 onces de chocolat haché doux-amer ou semi-doux, 2 tasses de yogourt à la vanille faible en gras, 1/4 tasse de sucre.

Mélangez le lait et le chocolat dans un mélangeur ou à l'aide d'un robot culinaire avec la lame en métal; bien mélanger et lisser pendant environ 20 à 30 secondes. Ajoutez le yogourt et le sucre; mélangez jusqu'à obtenir une consistance lisse (15 secondes). Allumez la machine à crème glacée, versez le mélange dans le bol de congélation à travers le couvercle et laissez-le mélanger jusqu'à l'épaississement (50–60 minutes).

Analyse nutritionnelle par portion: Calories 222 (31% lipides) - Glucides 36g - Protéines 3g - Lipides 8g - Sat. lipides 64g - Cholestérol 4mg - Sodium 46mg

## **DEUTSCH: HINWEISE:**

Verwenden Sie das Gerät nur nach den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung. Jede anderweitige Verwendung gilt als unsachgemäß und gefährlich, und der Hersteller kann für Schäden nicht haftbar gemacht werden, die durch eine unsachgemäße, falsche oder unvernünftige Verwendung verursacht werden. Stellen Sie vor der Verwendung sicher, dass das Gerät unversehrt ist. Im Zweifelsfall verwenden Sie es nicht und wenden Sie sich an den Kundendienst.

Verpackungsmaterial (Plastiktüten, Styropor, Nägel, Klammern) muss für Kinder unzugänglich aufbewahrt werden, da es eine potenzielle Gefahrenquelle darstellt. Wir möchten Sie in diesem Zusammenhang auch daran erinnern, dass Verpackungsabfall der Mülltrennung zugeführt werden muss.

Stellen Sie sicher, dass die Angaben auf dem Typenschild mit denen des Stromnetzes übereinstimmen. Die Installation muss gemäß den Anweisungen des Herstellers unter Berücksichtigung der maximal auf dem Typenschild angegebenen Leistung erfolgen. Eine unsachgemäße Installation kann zu Verletzungen von Personen, Tieren oder zu Sachschäden führen, für die der Hersteller nicht haftbar gemacht werden kann.

Wenn Adapter, Mehrfachsteckdosen und Verlängerungskabel erforderlich sind, verwenden Sie nur solche, die die geltenden Sicherheitsstandards erfüllen. In keinem Fall dürfen die am einfachen Adapter und/oder an den Verlängerungskabeln angegebenen Verbrauchsgrenzen sowie die maximale Leistung überschritten werden, die auf dem Mehrfachadapter angegeben ist. Verwenden Sie das Netzkabel nicht in der Nähe von scharfen Gegenständen oder heißen Oberflächen und ziehen Sie den Netzstecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose. Lassen Sie es nicht von der Arbeitsplatte baumeln, wo ein Kind es halten könnte. Verwenden Sie das Gerät im Falle von Schäden am Netzkabel, Stecker oder im Falle von Kurzschlüssen nicht und lassen Sie es in einer Vertragswerkstatt reparieren.

- Setzen Sie das Gerät keinen ungünstigen Wetterbedingungen, wie z. B. Regen, Feuchtigkeit, Frost, aus und bewahren Sie es an einem trockenen Ort auf. Fassen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen an und verwenden Sie es nicht barfuß.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder instruiert wurden, um das Gerät sicher zu verwenden und die damit verbundenen Gefahren zu verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.

- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

- Vewahren Sie das Gerät und sein Netzanschluss außerhalb der Reichweite von Kinder unter 8 Jahren.

Wenn das Netzkabel beschädigt ist oder wenn ein Fehler vorliegt, darf das Gerät nicht manipuliert werden. Jede Reparatur muss vom Hersteller oder seinem technischen Kundendienst oder in jedem Fall von einer Person mit ähnlicher Qualifikation durchgeführt werden, um jegliches Risiko zu vermeiden. Die Nichtbeachtung der vorstehenden Bestimmungen kann die Sicherheit des Geräts beeinträchtigen und die Garantiebedingungen ungültig machen. Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch oder gleichwertiges bestimmt, in Situationen wie bspw.: Kantinen in kleinen Firmen oder ähnliche Arbeitsumgebungen, von Kunden in Hotels, Motels oder andere Art von touristische Unterkunft, wie ländlicher oder Wohn –Tourismus.

Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder mit einem separaten Fernwirksystem betrieben werden Führen Sie vor jedem Gebrauch das Netzkabel aus.

Setzen Sie das Produkt keinen Stößen aus, es könnte beschädigt werden. Verwenden Sie nur originale und kompatible Teile und Zubehör.

## **ALLGEMEINE HINWEISE**

Dieses Gerät ist ein automatischer selbstgekühlter Eismaschine- & Sorbet Klasse I, für den professionellen Einsatz nicht geeignet.

- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmässige installierte Steckdose an. Dieses Gerät nicht umdrehen oder neigen Sie es über einen  $45^{\circ}\text{C}$  Winkel.
- Vor elektrischen Schocks zu schützen, kein Wasser auf dem Kabel, Stecker und Belüftung gießen.
- Tauchen Sie das Gerät nie ins Wasser oder andere Flüssigkeiten. Nach jeder Verwendung und vor dem reinigen stets den Netzstecker herausziehen.
- Halten Sie das Gerät 8cm von anderen Gegenständen um eine gute Wärme zu befreien.
- Verwenden Sie keine Zubehörteile, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden. Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Flammen, heiße Platten oder Öfen.
- Schalten Sie den Kraftknopf nicht häufig ein, (eine Pause von mindestens 5 Minuten sicherstellen) um Schäden am Kompressor zu vermeiden.
- Führen Sie kein Metallblech oder anderen elektrischen Objekten ins Gerät ein, um Feuer und Kurzschluss zu vermeiden. Schalten Sie den Netzstecker nicht ein, bevor Sie die Zubehörteile installieren.
- Die Anfangstemperatur der Zutaten sollte  $25 \pm 5^{\circ}\text{C}$  sein.
- Legen Sie keine Zutaten in den Tiefkühler um sie vorzufrieren, da es leicht die Klinge blockiert, bevor das Eis bereit ist. Entfernen Sie die Klingen nicht, wenn das Gerät in Betrieb ist. Niemals mit Scheuerpulver oder harte Hilfsmittel reinigen.
- Speichern Sie keine explosive Substanz oder leicht entzündliche Flüssigkeiten wie Treibstoffe in das Gerät.

## **ANWENDUNGSTIPPS**

Bei erster Verwendung, sollten Sie alle Teile die in Kontakt mit dem Eis kommen, (wie die Abnehmbare Schale, die Klingen, den durchsichtigen Deckel, Messbecher und Löffel) gründlich waschen. Vorbereiten Sie



die Zutaten entsprechend mit Ihrem eigenen traditionellen Rezept oder folgen Sie die Vorschläge am Ende dieses Benutzerhandbuchs.

Es ist nicht notwendig, die Schale im Voraus im Tiefkühler zu frieren, da dieses Eishersteller mit einem eingebauten Kompressor ausgestattet ist, der in der Lage ist, die Zutaten während der Verwendung zu frieren.

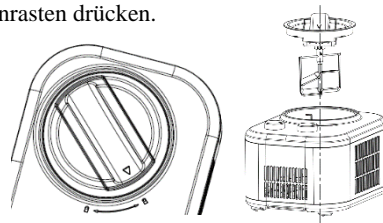
## BESCHREIBUNG G20144

- |                |             |                      |                   |
|----------------|-------------|----------------------|-------------------|
| 1. Abdeckung   | 2. Motor    | 3. Abnehmbare Schale | 4. Funktionsknopf |
| 5. Timer-Knopf | 6. Spachtel | 7. Messbecher        | 8. Mischenklingen |

## ZUSAMMENBAU/EINBAU

**ACHTUNG: achten sie darauf, dass das Produkt abgeschaltet ist, vor der Ausführung irgenwelches Eingriffs wie unten geschrieben.**

- Vor Beginn, entfernen jedes Element des Pakets.
- Stellen Sie die Einheit auf eine flache Oberfläche. Legen Sie die Abnehmbare Schale (3) auf die Maschine.
- Den Motor (2) in das Gehäuse des Deckels (1) einsetzen, bis zum Einrasten drücken.
- Installieren Sie die Klingen (8) auf die Antriebswelle und sichern.
- Gießen Sie die Mischung in den Behälter (3) und montieren Sie dann den Deckel mit montiertem Mixer, wie in den seitlichen Abbildungen gezeigt:
  - Positionieren Sie den Deckel mit dem Pfeil auf „offen“
  - Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn, bis der Pfeil auf der Position „geschlossen“ steht.

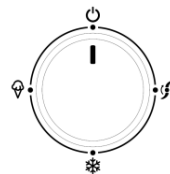



**Achten Sie darauf, den Deckel richtig anzubringen: Es gibt einen elektrischen Kontakt, der die Rotation der Klinge speist.**

## GEBRAUCH

Prüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung mit der Ihres Stromnetzes übereinstimmt, und dann in die richtige Steckdose stecken.

Stellen Sie die Zeit mit dem Timer-Knopf (5) und die Funktion mit dem Knopf (4) ein.



Funktion EIS . Aktiviert sowohl die Kühlung als auch den Motor: geeignet für die Eisherstellung

Funktion KALT . Aktiviert nur die Kühlung

Funktion MISCHEN . Aktiviert nur den Motor.

Am Ende der eingestellten Zeit gibt die Maschine 10 Pieptöne ab, um zu signalisieren, dass das Eis fertig ist.

## ERWEITERTE KÜHLFUNKTION

Wenn die Maschine eine Zubereitung beendet und der Timer Null erreicht, startet die Kalthaltefunktion automatisch. Die Eismaschine hält das Eis maximal 1 Stunde lang drin, um den Geschmack und die Textur des frischen Eises zu erhalten. Nach einer Stunde gibt die Maschine 10 Pieptöne aus und schaltet sich aus.

## VORSCHLÄGE

- Da sich das Eis ausdehnt, wenn es geformt wird, um Überschuss und Eisverschwendung zu vermeiden, bitte vergewissern Sie sich, dass die Zutaten 60% der Abnehmbaren Schalekapazität nicht übersteigen.
- Wenn der Prozess beendet ist, entfernen Sie das Eis aus der Schale durch benutzen einer Plastikschaufel oder einen Holzlöffel. Benutzen Sie keine Metallschaufel, sonst kann die Schale leicht zerkratzt werden.

**ACHTUNG: Um das Risiko eines Stromschlags zu vermeiden, sollten Sie das Gerät vor dem Dienen immer aus der elektrischen Wandsteckdose herausziehen.**

## REINIGUNG

**ACHTUNG: Ziehen Sie immer das Gerät aus der Steckdose vor dem Reinigen heraus.**

- Tauchen Sie das Gerät und den Netzkabel nie ins Wasser.
- Benutzen Sie keinen abrasiven Schwamm um die Außenseite zu reinigen, vermeiden Sie Reinigungsmitteln, charfen oder aggressiven Reinigungsmittel. Das Tuch sollte nicht zu nass sein, als ob Wasser innerhalb des Raums fließt, kann es das Gerät ernsthaft schädigen
- Reinigen Sie die Abnehmbare Schale (3), die Klinge (8), der Deckel (1) in warmes Wasser, spülen und trocknen Sie sie gründlich aus, vor Wiedermontage.

## **TECHNISCHE DATEN**

- Stromversorgung: AC 230 V ~ 50Hz, 100W
- Kapazität 1 L Zeitschaltuhr und Kühlungsfunktion bis zu 60 min.
- eingebauten Kompressor - Kühltemperatur (-18 -35°C)

## RIFIUTI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE

Al termine del suo periodo di vita, il prodotto va smaltito seguendo le direttive vigenti riguardo alla raccolta differenziata e non deve essere trattato come un normale rifiuto di nettezza urbana.

Il prodotto va smaltito presso i centri di raccolta autorizzati allo scopo, o restituito al rivenditore, qualora si voglia sostituire il prodotto con uno equivalente nuovo. Il costruttore si occuperà dello smaltimento del prodotto secondo quanto prescritto dalla legge. Il prodotto è composto di parti non biodegradabili e di sostanze potenzialmente inquinanti per l'ambiente se non correttamente smaltite; altre parti possono essere riciclate. E' dovere di tutti contribuire alla salute ecologica dell'ambiente seguendo le corrette procedure di smaltimento. Il simbolo mostrato a lato indica che il prodotto risponde ai requisiti richiesti dalle nuove direttive introdotte a tutela dell'ambiente (2002/96/EC, 2003/108/EC, 2002/95/EC, 2012/19/EC) e che deve essere smaltito correttamente al termine del suo periodo di vita. Chiedere informazioni al comune di residenza in merito alle zone dedicate allo smaltimento dei rifiuti. Chi non smaltisce il prodotto nel modo indicato ne risponde secondo le leggi vigenti. Se il prodotto è di piccole dimensioni (dimensioni esterne inferiori a 25cm) è possibile riportare il prodotto al rivenditore senza obbligo di nuovo acquisto.



## WASTE OF ELECTRIC AND ELECTRONIC EQUIPMENT

The product is made of non-biodegradable and potentially polluting substances if not properly disposed of; other parts can be recycled. It's our duty to contribute to the ecological health of the environment following the correct procedures for disposal. The crossed out wheeled bin symbol indicates the product complies with the requirements of the new directives introduced to protect the environment (2002/96/EC, 2003/108/EC, 2002/95/EC, 2012/19/EC) and must be properly disposed at the end of its lifetime. If you need further information, ask for the dedicated waste disposal areas at your place of residence. Who does not dispose of the product as specified in this section shall be liable according to the law.

## ENTSORGUNG VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKALTGERÄTEN

Das Symbol auf der rechten Seite zeigt, dass das Gerät den Anforderungen der neuen Richtlinien entspricht, die eingeführt wurden, um die Umwelt zu schützen (2002/96/EG, 2003/108/EG, 2002/95/EG, 2012/19/EG), und ordnungsgemäß am Ende seiner Lebensdauer entsorgt werden muss. Erkundigen Sie sich an Ihrem Wohnort, wo sich entsprechende Deponien für die Entsorgung von Elektroschrott befinden. Wenn Sie das Gerät nicht gemäß den in diesem Absatz genannten Vorschriften entsorgen, haften Sie nach den gesetzlichen Bestimmungen.

## RÉSIDUS D'APPAREILS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES

L'appareil est composé par quelques parties non biodegradables et des substances potentiellement toxiques pour l'environnement, s'elles ne sont pas correctement éliminées; d'autres parties peuvent être recyclés. C'est le devoir de chacun contribuer à la santé écologique de l'environnement en observant les correctes procédures d'élimination. Le symbol montré à coté indique que l'appareil répond aux exigences des nouvelles directives introduites par la tutelle de l'environnement (2002/96/EC, 2003/108/EC, 2002/95/EC, 2012/19/EC) et qu'il doit être éliminé correctement à la fin de son période de vie. Demandez des informations chez votre mairie, si vous voulez savoir la localisation des centres de dépôt de ce type de résidus. Ceux qui n'éliminent pas l'appareil selon les indications de ce paragraphe répondront selon les termes des lois en vigueur.

Per conoscere l'assistenza più vicina a Voi, o richiedere questo manuale in formato elettronico, contattare il numero di telefono 0541/694246, fax 0541/756430, o l'indirizzo E-Mail [assistenzatecnica@trevidea.it](mailto:assistenzatecnica@trevidea.it) e chiedere del responsabile Centri Assistenza.

*To find the nearest service center, please call the telephone number 0541 694246, fax number 0541 756430 or contact us at [assistenzatecnica@trevidea.it](mailto:assistenzatecnica@trevidea.it) asking for the service centers supervisor.*

**La TREVIDEA S.r.l. si riserva il diritto di apportare a questi apparecchi modifiche ELETTRICHE - TECNICHE - ESTETICHE e/o sostituire parti senza alcun preavviso, ove lo ritenesse più opportuno, per offrire un prodotto sempre più affidabile, di lunga durata e con tecnologia avanzata.**

**TREVIDEA S.r.l. si scusa inoltre per eventuali errori di stampa.**

L'apparecchio è conforme ai requisiti richiesti dalle direttive dell'Unione Europea ed è pertanto marcato con il marchio CE

*Appliance is conform to the pertinent European regulation  
and is therefore marked with the CE mark.*



[www.g3ferrari.it](http://www.g3ferrari.it)

TREVIDEA S.r.l.

**TREVIDEA S.R.L. – Strada Consolare Rimini – San Marino n. 62 – 47924 – RIMINI  
(RN) - ITALY**

MADE IN CHINA