



## **FROSTY**

### **Gelatiera**

*Ice cream maker*

*Heladora*

*Sorbetière*

*Eismaschine*

Cod. 118700200



---

IT Manuale d'uso	1
EN User manual	13
ES Manual de instrucciones	24
FR Manuel d'instruction	35
DE Benutzerhandbuch	47



SI PREGA DI LEGGERE E SEGUIRE ATTENTAMENTE QUESTE ISTRUZIONI PRIMA DELL'UTILIZZO DEL PRODOTTO. LA NON OSSERVANZA DELLE ISTRUZIONI POTREBBE CAUSARE FERITE O LA PERDITA DELLA PROPRIETÀ. CONSERVARE IL MANUALE DI ISTRUZIONI PER UN EVENTUALE UTILIZZO FUTURO.

## INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA



**Per ridurre il rischio di incendi, scosse elettriche o ferite seguire queste indicazioni di base, utilizzando il refrigeratore.**

- 1) **AVVERTIMENTO** ---- Lasciare aperte e libere da ostacoli le fessure di ventilazione, per evitare surriscaldamenti.
- 2) **AVVERTIMENTO** ---- Non toccare l'interno del comparto del ghiaccio con le mani bagnate, per evitare possibili congelamenti.
- 3) **AVVERTIMENTO** ---- Non utilizzare oggetti metallici per accelerare lo scongelamento, se non quelli suggerito dal costruttore.
- 4) **AVVERTIMENTO** ---- Non danneggiare il circuito di refrigerazione durante l'uso o lo spostamento del prodotto.
- 5) **AVVERTIMENTO** ---- Non utilizzare apparecchi elettrici all'interno del compartimento del refrigeratore.
- 6) **AVVERTIMENTO** ---- **PERICOLO:** Non permettere ai bambini di giocare con il refrigeratore o farlo funzionare. Esiste il rischio di intrappolamento.
- 7) Rimuovere tutto il materiale di imballaggio e controllare attentamente la gelatiera per assicurarsi che sia in buone condizioni e che l'apparecchio, il cavo di alimentazione e la spina non siano danneggiati.
- 8) Per proteggersi dal rischio di scosse elettriche, non versare acqua su cavo, spina e griglia di ventilazione e non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
- 9) Scollegare il refrigeratore dalla rete elettrica, prima di effettuare eventuali manutenzioni.
- 10) Durante l'uso, l'ingresso e l'uscita devono essere mantenuti a una certa distanza (circa 15 cm) da altri oggetti, in modo da non influire sull'effetto di dissipazione del calore della macchina.
- 11) Non capovolgere questo prodotto né inclinarlo oltre un angolo di 30°C.
- 12) Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza se sono state seguite o istruite sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se hanno compreso i rischi coinvolti.
- 13) I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- 14) La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini senza supervisione.
- 15) Non utilizzare l'apparecchio vicino a fiamme, piastre elettriche o stufe.
- 16) Non accendere frequentemente l'alimentazione (assicurare almeno un intervallo di 5 minuti) per evitare danni al compressore.
- 17) Non è consentito inserire nell'apparecchio lamiere o altri oggetti elettrici per evitare incendi e cortocircuiti.
- 18) Quando si estrae il gelato, non urtare la superficie o il bordo del contenitore per evitare danni al contenitore stesso.
- 19) La temperatura iniziale per la preparazione della miscela di gelato è  $20 \pm 3$  °C. Se la temperatura è troppo bassa, il gelato verrà completato in anticipo, con conseguente miscelazione non uniforme e alterazione del gusto. Se la temperatura è troppo alta, il tempo di produzione del gelato sarà troppo lungo.

- 20) Durante la fase di congelamento non rimuovere la lama di miscelazione fino al termine del processo di lavoro.
- 21) Se si avverte la necessità di congelare o indurire il gelato al termine del ciclo di produzione impostato, estrarre la lama di miscelazione per evitare di danneggiare il motore di miscelazione e prolungarne la durata.
- 22) Questo prodotto non può essere utilizzato all'aperto.
- 23) Non utilizzare liquidi di lavaggio chimici e strumenti duri per pulire il prodotto. La vasca non è lavabile in lavastoviglie, non lavare l'evaporatore direttamente sotto l'acqua.
- 24) Dopo l'utilizzo, staccare la spina dalla presa di corrente.
- 25) Avvertenza: non conservare sostanze esplosive come bombolette spray con propellente infiammabile all'interno dell'apparecchio.
- 26) Questo apparecchio è destinato all'uso in applicazioni domestiche e simili come:
  - aree cucina per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
  - agriturismi e da clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
  - ambienti di tipo bed and breakfast;
  - catering e applicazioni simili non retail.
- 27) Quando si posiziona l'apparecchio, assicurarsi che il cavo di alimentazione non sia intrappolato o danneggiato.
- 28) Se un componente del prodotto fosse danneggiato, deve essere sostituito dal costruttore, dall'importatore o da personale qualificato, per evitare rischi di folgorazioni.
- 29) Questo refrigeratore è previsto per l'utilizzo in ambiente domestico.
- 30) Non depositare o utilizzare benzine o altri liquidi infiammabili in vicinanza del refrigeratore.
- 31) Non utilizzare prolunghie o cavi sprovvisti di conduttore di terra. Se il cavo di alimentazione è troppo corto, fare installare da un elettricista una presa nelle vicinanze. L'utilizzo di prolunghie può peggiorare le prestazioni del refrigeratore.
- 32) Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dall'importatore o da personale qualificato, per evitare rischi di folgorazioni.
- 33) Per evitare la contaminazione degli alimenti, si prega di rispettare le seguenti istruzioni:
  - Pulire regolarmente le superfici che possono venire a contatto con gli alimenti e i sistemi di drenaggio accessibili.
  - Pulire i serbatoi dell'acqua se non sono stati utilizzati per 48 h; lavare il sistema idrico collegato a una rete idrica se l'acqua non è stata prelevata per 5 giorni.
  - Se l'apparecchio frigorifero viene lasciato vuoto per lunghi periodi, spegnere, sbrinare, pulire, asciugare e lasciare lo sportello aperto per evitare la formazione di muffa all'interno dell'apparecchio.
- 34) Per quanto riguarda le informazioni relative all'uso dell'apparecchio, si rimanda ai paragrafi seguenti.



**PERICOLO - Questo apparecchio contiene refrigerante infiammabile R600a e agente schiumogeno ciclopentano. Si prega di evitare il fuoco da contatto quando lo si trasporta e lo si utilizza.**

**NON forare i tubi del refrigerante.**

**PERICOLO - Rischio di incendio o esplosione. È utilizzato refrigerante infiammabile. Riparare solo da personale di assistenza qualificato. NON forare i tubi del refrigerante.**

**ATTENZIONE** - Rischio di incendio o esplosione. È utilizzato refrigerante infiammabile. Consultare il manuale di istruzioni prima di tentare di riparare questo prodotto. Devono essere seguite tutte le precauzioni di sicurezza.

**ATTENZIONE** - Rischio di incendio o esplosione. Smaltire l'apparecchio in conformità con le normative vigenti. È utilizzato refrigerante infiammabile.

**ATTENZIONE** - Rischio di incendio o esplosione dovuto alla perforazione dei tubi del refrigerante. Seguire attentamente le istruzioni per la manipolazione. È utilizzato refrigerante infiammabile.

**ATTENZIONE** - Per evitare che un bambino rimanga intrappolato, tenerlo fuori dalla portata dei bambini e non nelle vicinanze dell'apparecchio.

## DATI TECNICI

Modello: FROSTY

Capacità netta: 1,5L

Alimentazione: 220-240V ~ 50Hz

Classe protezione: I

Classe climatiche: N

Potenza consumo: 150W

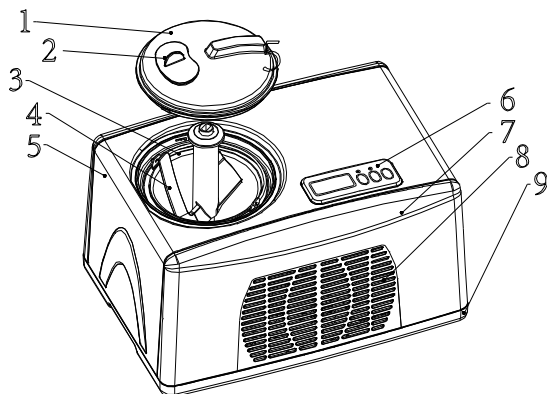
Gas refrigerante: R600a/30g

Peso netto/Peso lordo: 10.3kg / 11.3kg

Dimensioni (L×H×P) 40.2 x 34.8 x 35.5 cm

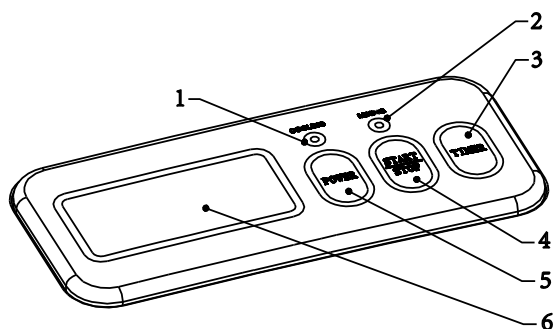
## COMPONENTI

### A: Struttura



- (1) Coperchio trasparente
- (2) Coperchio foro di ricarica
- (3) Cestello estraibile
- (4) Lama di miscelazione
- (5) Corpo in metallo
- (6) Pannello di controllo
- (7) Corpo in plastica
- (8) Griglia di ventilazione
- (9) Base

### B: Pannello di controllo



- (1) Indicatore luminoso di congelamento
- (2) Indicatore luminoso di mescolamento
- (3) Pulsante "TIMER"
- (4) Pulsante Avvio/Arresto (Start/Stop)
- (5) Pulsante Accensione/Spegnimento (Power)
- (6) Display

**ATTENZIONE**: Non toccare mai l'interno del comparto o cibi gelati all'interno con mani bagnate, per evitare possibili congelamenti.

## COME FARE IL GELATO

**NOTA:** pulire accuratamente tutte le parti che verranno a contatto con il gelato prima dell'uso, inclusi: cestello di raffreddamento, lama di miscelazione, coperchio trasparente ecc.

Prima della pulizia, assicurarsi che la spina del cavo di alimentazione sia scollegata dalla presa.

Quando si prepara il gelato, mantenere la macchina in piano su una superficie piana per assicurarsi che il compressore della macchina funzioni correttamente

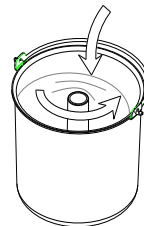
### PROCEDIMENTO:

Preparare gli ingredienti della ricetta desiderata o dal ricettario a seguire.

Nota: non è necessario congelare anticipatamente la ciotola per ore in congelatore, poiché questa macchina ha un COMPRESSORE INCORPORATO che congela gli ingredienti durante il funzionamento garantendo così la produzione di gelato.

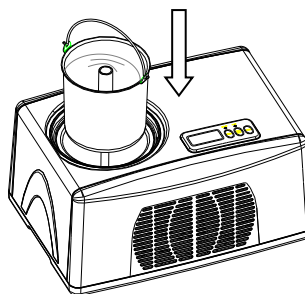
#### PASSO 1)

Versare gli ingredienti della ricetta nella vaschetta rimovibile, quindi mescolare per ottenere una miscela uniforme.



#### PASSO 2)

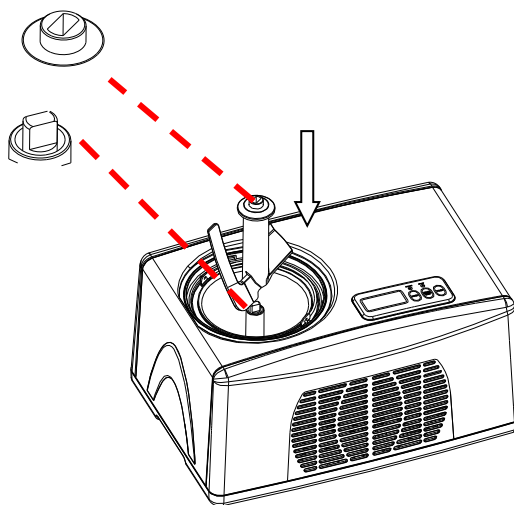
Inserire la vaschetta nella gelatiera e premerla bene



#### PASSO 3)

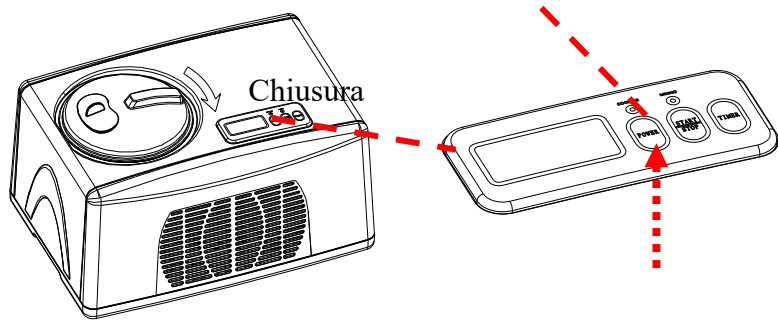
Posizionare la lama di miscelazione e il coperchio trasparente.

La bocca quadrata della lama di miscelazione è allineata con la bocca quadrata dell'albero interno della canna



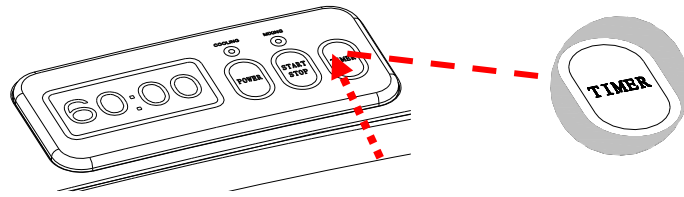
**PASSO 4)**

Collegare l'apparecchio alla presa di alimentazione e premere il pulsante "Power".



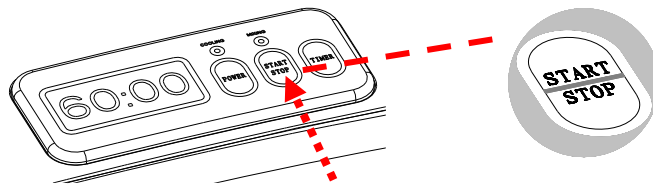
**PASSO 5)**

Impostare il tempo di produzione



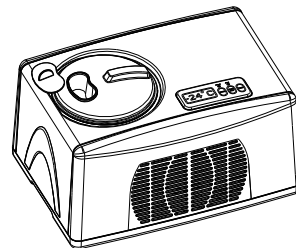
**PASSO 6)**

Iniziare a fare il gelato



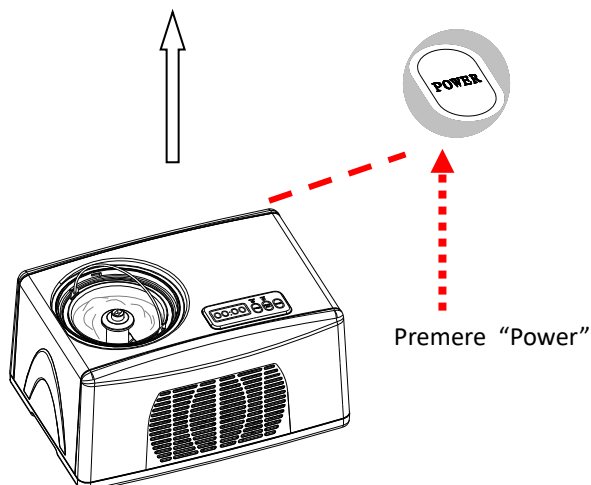
**PASSO 7)**

E' possibile aggiungere altri ingredienti durante il processo di produzione.  
Rimuovere il piccolo tappo del foro di ricarica e aggiungere gli ingredienti.



**PASSO 8)**

Quando il gelato è pronto, premere il tasto POWER staccare la presa di alimentazione, quindi estrarre il cestello di caricamento.



## ISTRUZIONI D'USO

1. Collegare l'alimentatore e inserire il cavo di alimentazione in una presa adatta. La forma e la tensione della presa devono essere le stesse di quelle indicate nell'etichetta dati tecnici.

## 2. FUNZIONAMENTO

### 2.1 Operazioni di base

**Pulsante [POWER]:** premere il pulsante [POWER] per accendere l'apparecchio e il display LCD visualizzerà "60:00", il che significa che il tempo di funzionamento predefinito è 60 minuti.

**Pulsante [TIMER]:** 10, 20, 30, 40, 50 e 60 minuti di funzionamento sono opzionali e possono essere preimpostati premendo ripetutamente il pulsante [TIMER]. È possibile scegliere un tempo di funzionamento diverso secondo i propri gusti (il tempo di funzionamento predefinito è 60 minuti).

**Pulsante [START/STOP]:** Dopo aver impostato il tempo, premere il pulsante [START/STOP]. L'apparecchio inizierà subito a mescolare e si accenderà la spia VERDE; dopo 2 minuti inizierà a raffreddare e si accenderà la spia ROSSA. Durante il processo di preparazione del gelato, è possibile premere il pulsante [START/STOP] per controllare l'accensione o lo spegnimento della pala di miscelazione (il compressore è ancora in funzione).

Quando il gelato sarà pronto, la macchina emetterà il suono di "beep, beep, beep", l'ora visualizzata sarà "00:00" ed entrerà in protezione. Si prega di gustare il delizioso gelato in tempo o di conservarlo in frigorifero per evitarne lo scioglimento.

### 2.2 Operazioni di regolazione

**Interrompere il funzionamento:** Dopo aver selezionato il tempo di produzione e la macchina inizia a lavorare, è possibile interrompere la produzione a metà premendo a lungo il pulsante [START/STOP] e la macchina smetterà di funzionare.

#### Regolazione dell'ora:

Durante il processo di produzione, è possibile utilizzare il pulsante [TIMER] per modificare il tempo di produzione rimanente. Ad ogni pressione del pulsante è possibile aumentare di 5 minuti e può essere modificata fino a 60 minuti al massimo (ad esempio, se si seleziona prima 40 minuti, quando la produzione raggiunge i 10 minuti, è possibile utilizzare il pulsante [TIMER] per modificare il tempo di produzione rimanente a 30, 40 o anche 60 minuti, ma non può essere regolato a 10 minuti. Il tempo del processo di congelamento può solo essere aumentato, non ridotto).

### 2.3 Regolazione consistenza del gelato

Al termine del tempo di produzione selezionato (ad esempio 30 minuti), la macchina è entrata nello stato di protezione del motore. Se si desidera aumentare la consistenza del gelato, è possibile regolare il tempo premendo il pulsante [TIMER], quindi premere il pulsante [START/STOP] per iniziare. Al termine del conto alla rovescia, immettere nuovamente lo stato di protezione per 1 ora. E' possibile togliere il gelato e metterlo in frigorifero per un po' di tempo.

## 3. FUNZIONE DI MANTENIMENTO DEL FREDDO

Una volta completato il processo di produzione, se il gelato non viene mangiato o conservato in tempo, si scioglierà. Per evitare questa situazione è stato aggiunto il seguente processo: quando il gelato è finito e nessuno opera, la macchina si avvia automaticamente ogni 10 minuti e si raffredda per 10 minuti, per 1 ora in totale. L'ora visualizzata è "00:00", in modo da mantenere il gusto fresco e la consistenza del gelato. Dopo 1 ora, la macchina entrerà nello stato di spegnimento.

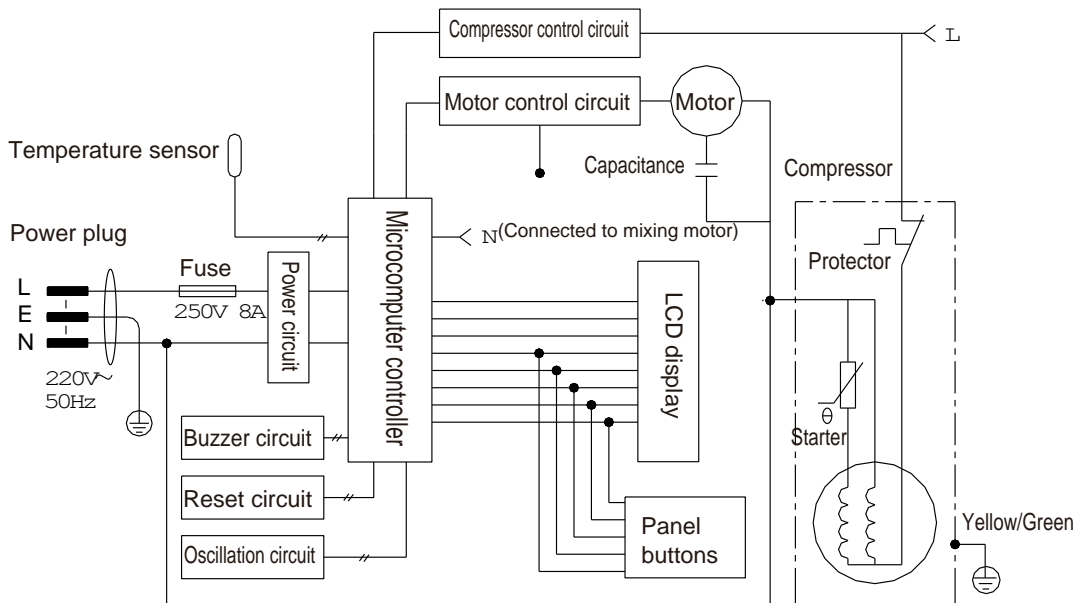
## 4. FUNZIONE DI AUTOPROTEZIONE DEL MOTORE

Quando il gelato diventa più consistente, un dispositivo di sicurezza potrebbe bloccare il funzionamento del motore. Lo stesso dispositivo riavvierà il motore quando la temperatura sarà tornata nella norma.

## 5. CONTROLLO DEL VOLUME DEGLI INGREDIENTI

Per evitare traboccamenti e sprechi, assicurarsi che gli ingredienti non superino il 60% della capacità della vaschetta rimovibile.

## SCHEMA ELETTRICO



## PULIZIA E MANUTENZIONE

**Attenzione: la spina deve essere rimossa prima della pulizia per evitare scosse elettriche.**

1. Estrarre la lama di miscelazione, pulirla con un panno inumidito.
2. Estrarre la ciotola rimovibile, pulirla con un panno morbido inumidito.
3. Pulire il coperchio trasparente e il coperchio di riempimento con un panno inumidito.
4. Rimuovere lo sporco sul corpo o in altri luoghi con un panno inumidito. **Non versare acqua su cavo, spina e ventilazione, immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi.**
5. Lasciare asciugare bene con un panno asciutto, quindi riportare il componente nella posizione iniziale.

## PROBLEMI E RISOLUZIONI

No.	Problema	Analisi del problema	Risoluzione
1	Non è facile estrarre la ciotola di carico al termine del ciclo di produzione.	Sono presenti gocce d'acqua tra il cilindro di refrigerazione e la ciotola rimovibile che se non vengono pulite con un panno, si congelano.	Attendere 1-2 minuti prima di estrarre la ciotola rimovibile.
2	Il tempo di preparazione del gelato non è terminato, ma la miscelazione si è interrotta.	È un fenomeno normale. Quando il gelato si indurisce, la lama di miscelazione potrebbe bloccarsi. Quando la temperatura del motore aumenterà, proteggerà e interromperà automaticamente l'alimentazione del motore.	Estrarre la ciotola rimovibile e riavviare dopo lo spegnimento per ripristinare il normale funzionamento.
3	Il coperchio trasparente viene sollevato fino alla pala della ventola di miscelazione e non può essere bloccato in posizione.	Le pale della ventola di miscelazione non sono posizionate correttamente. Prestare attenzione all'allineamento dell'orificio quadrato.	Posizionare correttamente la ventola di miscelazione.
4	La ciotola rimovibile non può essere collocata nella ciotola di raffreddamento.	Deformazione causata da un uso improprio della ciotola rimovibile.	Acquista una nuova ciotola rimovibile.
5	All'inizio della preparazione del gelato, la lama di miscelazione si è graffiata gravemente o si è inceppata.	Deformazione causata da un uso improprio della ciotola rimovibile	Acquista una nuova ciotola rimovibile.



## RICETTARIO

### **GELATO ALLA VANIGLIA**

#### **Ingredienti per 8 tazze:**

240gr di latte intero  
115gr di zucchero semolato  
180gr di panna, ben fredda  
1-2 cucchiaini di estratto di vaniglia

In una ciotola media, usando un miscelatore elettrico o una frusta, unire il latte e lo zucchero semolato fino a quando lo zucchero è sciolto, circa 1 - 2 minuti a bassa velocità.

Incorporare la panna e la vaniglia a piacere e miscelare.

Versare il composto nel cestello della gelatiera e lasciare mescolare fino a quando sarà ben addensata, circa 30-40 minuti.

#### **Valori nutrizionali per porzione:**

Calorie 239 (68% da grassi)  
Carboidrati 17 gr  
Proteine 2 gr  
Grassi 18 gr  
Colesterolo 69 mg

#### **VARIAZIONI:**

Menta: omettere la vaniglia e sostituirla con 1-1,5 cucchiaini di puro estratto di menta piperita (a piacere). Tagliare la barretta di cioccolato agrodolce o semidolce preferita in piccoli pezzi irregolari. Aggiungere il cioccolato tritato durante gli ultimi 5 minuti di impasto.

Burro e noci: sciogliere 1 stick di burro non salato in una padella. Aggiungere 240 g di noci tritate grossolanamente e 1 cucchiaino di sale. Cuocere a fuoco medio-basso, mescolando spesso fino a quando le noci non saranno leggermente dorate. Togliere dal fuoco, filtrare (il burro avrà un sapore di noci e potrebbe essere riservato per un altro uso). Lasciare raffreddare completamente le noci. Aggiungere le noci tostate e imburrate durante gli ultimi 5 minuti di impasto.

Biscotti e panna: aggiungere 180 g di biscotti tritati grossolanamente o le caramelle preferite (scaglie di cioccolato, Oreo., ecc.) durante gli ultimi 5 minuti di miscelazione.

### **GELATO AL CIOCCOLATO**

#### **Ingredienti per 8 tazze:**

240gr di latte intero  
115gr di zucchero semolato  
240gr di cioccolato in piccoli pezzi  
240gr di panna, ben fredda  
1 cucchiaino di estratto di vaniglia

Scaldare il latte intero.

In un frullatore miscelare lo zucchero con il cioccolato fino a quando il cioccolato è tritato finemente.

Aggiungere il latte caldo.

Trasferire in una ciotola media e lasciare che il composto di cioccolato si raffreddi completamente. Incorporare la panna e la vaniglia a piacere.

Accendere la macchina, versare il composto nel cestello e lasciare mescolare fino a quando sarà ben addensato, circa 30-40 minuti

#### **Valori nutrizionali per porzione:**

Calorie 370 (60% da grassi)

Carboidrati 34 gr  
Proteine 3 gr  
Grassi 25 gr  
Colesterolo 65 mg

#### **VARIAZIONI:**

Mandorla al cioccolato: aggiungere ½ cucchiaino di puro estratto di mandorle insieme alla vaniglia.  
Aggiungere 180 gr di mandorle tostate tritate o mandorle ricoperte di cioccolato tritate durante gli ultimi 5-10 minuti di congelamento.

Biscotto al cioccolato: aggiungere da 120 gr a 180 gr di biscotti tritati durante gli ultimi 5 minuti di congelamento.

Noci e cioccolato: aggiungere ¾ di tazza di noci tritate fritte nel burro negli ultimi 5 ~ 10 minuti di gelato al cioccolato.

#### **GELATO ALLA FRAGOLA**

##### **Ingredienti per 8 tazze:**

250g di fragole fresche mature  
52,5gr di succo di limone appena spremuto  
115gr di zucchero  
240gr di latte intero  
240gr di panna  
1 cucchiaino di estratto di vaniglia

In una piccola ciotola, unire le fragole con il succo di limone e 115gr di zucchero, mescolare delicatamente e lasciare le fragole a macerare nel succo per 2 ore.

In una ciotola media, usare un miscelatore elettrico o una frusta unire il latte e lo zucchero semolato fino a quando lo zucchero è sciolto, circa 1 - 2 minuti a bassa velocità.

Incorporare la panna più eventuali succo delle fragole e vaniglia.

Accendere la gelatiera, versare il composto nel cestello e lasciare mescolare fino a quando sarà ben addensato, circa 30-40 minuti.

Aggiungere le fragole a fette negli ultimi 5 minuti di congelamento.

*Nota:* il gelato avrà un aspetto "naturale" di colore rosa molto pallido, se si desidera una colorazione più intensa, aggiungere qualche goccia di colorante alimentare rosso fino a quando si ottiene il colore desiderato.

##### **Valori nutrizionali per porzione:**

Calorie 222 (67% da grassi)  
Carboidrati 17 gr  
Proteine 3 gr  
Grassi 15 gr  
Colesterolo 57 mg

#### **SORBETTO FRESCO AL LIMONE**

##### **Ingredienti per 8 tazze:**

350gr di zucchero  
420gr di acqua pura  
120gr di succo di limone appena spremuto  
½ cucchiaio di scorza di limone tritata finemente

Unire lo zucchero e l'acqua in una casseruola media e portare a ebollizione a fuoco medio-alto.

Ridurre il calore al minimo e cuocere senza mescolare finché lo zucchero non si scioglie, circa 3 - 5 minuti.

Raffreddare completamente. Questo è chiamato sciroppo semplice e può essere preparato in anticipo in quantità maggiori per avere a portata di mano il sorbetto al limone fresco.

Conservare in frigorifero fino al momento dell'uso.

Dopo il raffreddamento, aggiungere il succo e la scorza di limone, mescolare per amalgamare.  
Accendere la gelatiera, versare la miscela di limone nella ciotola del congelatore attraverso il beccuccio degli ingredienti e mescolare fino a quando non si addensa, circa 30 – 40 minuti.  
Quando si sbuccia un limone o un lime, utilizzare un pelapatate per rimuovere la parte colorata della scorza degli agrumi.

**Valori nutrizionali per porzione:**

Calorie 204 (0% da grassi)  
Carboidrati 52 gr  
Proteine 19gr  
Grassi 0 gr  
Colesterolo 0 mg

**VARIAZIONE:**

Sorbetto al pompelmo rosa: 120gr di spremuta di pompelmo rosa al posto del succo di limone e ½ cucchiaino di scorza di pompelmo tritato al posto della scorza di limone. Aggiungere 60 gr di sciroppo di mandorle alla miscela.

Sorbetto al mango fresco: sostituire il succo di limone con 120 gr di succo di mango fresco e ½ cucchiaino di scorza di mango tritata finemente con la scorza di limone.

***SORBETTO FRESCO ALLA FRAGOLA***

**Ingredienti per 10 tazze:**

240 gr di zucchero semolato  
240 gr di acqua pura  
60 gr di sciroppo di mais  
250 gr di fragole fresche  
½ cucchiaino di succo di limone fresco o succo di lime

Mescolare l'acqua e lo zucchero semolato in un contenitore medio e portare a ebollizione.  
mescolare delicatamente per far sciogliere completamente lo zucchero, quindi raffreddare completamente (questo può essere chiamato sciroppo di base, che può essere preparato in anticipo e poi congelato come scorta).  
Mescolare le fragole e il succo di limone fresco o il succo di lime in un frullatore e tritare le fragole per 20 minuti.  
Quindi spremere e filtrare con un filtro a rete per eliminare i semi di fragola.  
Mescolare la polpa delle fragole sbucciate, il succo di frutta, lo sciroppo di base e lo sciroppo di mais e mettere in frigorifero per circa 1 ora.  
Accendere la gelatiera per 25-30 minuti fino a quando il composto non si sarà trasformato in sorbetto o gelato.  
Mettere il gelato in un altro contenitore chiuso, riporre in frigorifero e congelare per circa un'ora e mezza e attendere che il gelato raggiunga la giusta consistenza.

**Valori nutrizionali per porzione:**

Calorie 96 (2% da grassi)  
Carboidrati 10 gr  
Proteine.2gr  
Grassi 2gr  
Colesterolo 10mg

***GELATO YOGURT E CIOCCOLATO***

**Ingredienti per 8 tazze:**

240gr di latte intero  
180gr di cioccolato agrodolce o semidolce, tritato  
400gr di yogurt magro alla vaniglia  
50gr di zucchero semolato

Unire il latte e il cioccolato in un frullatore o robot da cucina dotato di lama in metallo e frullare fino a quando non saranno ben amalgamati e omogenei, circa 20 – 30 secondi.

Aggiungere lo yogurt e lo zucchero, circa 15 secondi.

Accendere la gelatiera, versare il composto in una ciotola rimovibile attraverso il beccuccio degli ingredienti e lasciare mescolare fino a quando non si sarà addensato, circa 30 – 40 minuti.

#### **Valori nutrizionali per porzione:**

Calorie 222 (31% da grassi)

Carboidrati 36 gr

Proteine 3 gr

Grassi 8 gr

Colesterolo 4 mg

#### **CONFORMITÀ DEL PRODOTTO**

Il produttore Melchioni Ready S.r.l. dichiara che il prodotto Gelatiera, mod. FROSTY (cod. 118700200) è conforme alla Direttiva 2014/30/UE del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 26 febbraio 2014, concernente l'armonizzazione delle legislazioni degli Stati membri relative alla compatibilità elettromagnetica.

Il produttore Melchioni Ready S.r.l. dichiara che il prodotto Gelatiera, mod. FROSTY (cod. 118700200) è conforme alla Direttiva 2014/35/UE del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 26 febbraio 2014, concernente l'armonizzazione delle legislazioni degli Stati membri relative alla messa a disposizione sul mercato del materiale elettrico destinato a essere adoperato entro taluni limiti di tensione.

Il produttore Melchioni Ready S.r.l. dichiara che il prodotto Gelatiera, mod. FROSTY (cod. 118700200) è conforme alla Direttiva 2009/125/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 21 ottobre 2009, relativa all'istituzione di un quadro per l'elaborazione di specifiche per la progettazione ecocompatibile dei prodotti connessi all'energia.

Il produttore Melchioni Ready S.r.l. dichiara che il prodotto Gelatiera, mod. FROSTY (cod. 118700200) è conforme alla Direttiva 2011/65/UE del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 8 giugno 2011 e successiva Direttiva Delegata 2015/863 della Commissione, sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Ai sensi della Direttiva 2012/19/UE del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 4 luglio 2012, sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), la presenza del simbolo del bidone barrato indica che



questo apparecchio non è da considerarsi quale rifiuto urbano: il suo smaltimento deve pertanto essere effettuato mediante raccolta separata. Lo smaltimento effettuato in maniera non separata può costituire un potenziale danno per l'ambiente e per la salute. Tale prodotto può essere restituito al distributore all'atto dell'acquisto di un nuovo apparecchio. Lo smaltimento improprio dell'apparecchio costituisce condotta fraudolenta ed è soggetto a sanzioni da parte dell'Autorità di Pubblica Sicurezza. Per ulteriori informazioni è possibile rivolgersi all'amministrazione locale competente in materia ambientale.

#### **GARANZIA CONVENZIONALE**

Melchioni Ready s.r.l., con sede in Milano (Italia), via Colletta 37, riconosce garanzia convenzionale sul prodotto per il periodo di due anni dalla data del primo acquisto da parte del consumatore. Tale garanzia lascia impregiudicata la validità della normativa in vigore riguardante i beni di consumo (D.L. 6 Settembre 2005 n. 206 art. 128 e seguenti), dei quali diritti il consumatore rimane titolare. Tale garanzia si applica all'intero territorio dell'Unione Europea.

I componenti o le parti che risulteranno difettosi per accertate cause di fabbricazione saranno riparati o sostituiti gratuitamente per tramite del rivenditore, durante il periodo di garanzia di cui sopra. Melchioni Ready S.r.l. si riserva il diritto di effettuare sostituzione integrale dell'apparecchio, qualora la riparabilità risultasse impossibile od eccessivamente onerosa, con altro apparecchio di simili caratteristiche (D.L. 6 Settembre 2005 n. 206 art. 130) nel corso del periodo di garanzia. In questo caso la decorrenza della garanzia rimane quella dell'acquisto originale: la prestazione erogata in garanzia non prolunga il periodo della garanzia stessa.

Questo apparecchio non sarà in ogni caso considerato difettoso per materiali o fabbricazione qualora dovesse essere adattato, cambiato o regolato, al fine di conformarsi a norme di sicurezza e/o tecniche nazionali o locali, in vigore in un Paese diverso da quello per il quale è stato originariamente progettato e fabbricato. Questo apparecchio è stato progettato e costruito per un impiego esclusivamente domestico: qualunque altro utilizzo comporta il decadimento dei benefici della garanzia.

La garanzia non copre:

- parti soggette ad usura o logorio, né quelle parti che necessitano di una sostituzione e/o manutenzione periodica
- uso professionale del prodotto
- malfunzionamenti o qualsiasi difetto dovuti ad errata installazione, configurazione, aggiornamento di software / BIOS / firmware non eseguita da personale autorizzato Melchioni Ready S.r.l.
- riparazioni o interventi eseguiti da persone non autorizzate da Melchioni Ready S.r.l.
- manipolazioni di componenti dell'assemblaggio o, ove applicabile, del software
- difetti provocati da caduta o trasporto, fulmini, sbalzi di tensione, infiltrazioni di liquidi, apertura dell'apparecchio, intemperie, fuoco, disordini pubblici, aerazione inadeguata o errata alimentazione
- eventuali accessori, ad esempio: scatole, borse, batterie, ecc. usate con questo prodotto
- interventi a domicilio per controlli di comodo o presunti difetti

Il riconoscimento della garanzia da parte di Melchioni Ready S.r.l. è subordinata alla presentazione di un documento fiscale che comprovi l'effettiva data di acquisto. Lo stesso non deve presentare manomissioni o cancellature, in presenza dei quali Melchioni Ready S.r.l. si riserva il diritto di rifiutare l'erogazione del trattamento in garanzia.

La garanzia non sarà riconosciuta qualora la matricola o il modello dell'apparecchio risultassero inesistenti, abrasati o modificati.

La presente garanzia non comprende alcun diritto di risarcimento per danni diretti o indiretti, di qualsiasi natura, verso persone o cose, causati da un'eventuale inefficienza dell'apparecchio. Eventuali estensioni, promesse o prestazioni in merito, assicurate dal rivenditore, saranno a carico di quest'ultimo.

PLEASE READ AND FOLLOW ALL INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USE.

FAILURE TO FOLLOW THESE INSTRUCTIONS COULD RESULT IN BODILY INJURY, AND/OR PROPERTY LOSS. RETAIN INSTRUCTION MANUAL FOR FUTURE USE.

## SAFETY INFORMATION



**To reduce the risk of fire, electric shock, or injury follow these basic guidelines while using the refrigerator.**

- 1) **WARNING** ---- Leave the ventilation slots open and free from obstacles to avoid overheating.
- 2) **WARNING** ---- Do not touch the inside of the ice compartment with wet hands, to avoid possible freezing.
- 3) **WARNING** ---- Do not use metal objects to accelerate defrosting, other than those suggested by the manufacturer.
- 4) **WARNING** ---- Do not damage the refrigeration circuit while using or moving the product.
- 5) **WARNING** ---- Do not use electrical appliances inside the refrigerator compartment.
- 6) **WARNING** ---- DANGER: Do not allow children to play with the cooler or let it run. There is a risk of entrapment.
- 7) Remove all packaging material and carefully check the ice cream maker to make sure it is in good condition and that the appliance, power cord and plug are not damaged.
- 8) To protect yourself from the risk of electric shock, do not pour water on the cable, plug and ventilation grill and do not immerse the appliance in water or other liquids.
- 9) Disconnect the chiller from the mains before carrying out any maintenance.
- 10) During use, the inlet and outlet should be kept at a certain distance (about 15cm) from other objects, so as not to affect the heat dissipation effect of the machine.
- 11) Do not turn this product upside down or tilt it beyond an angle of 30 ° C.
- 12) This appliance can be used by children aged 8 and over and by people with reduced physical, sensory or mental abilities or without experience and knowledge if they have been followed or instructed to use the appliance safely and if they understand the risks involved.
- 13) Children must not play with the appliance.
- 14) Cleaning and user maintenance shall not be carried out by children without supervision.
- 15) Do not use the appliance near flames, electric plates or stoves.
- 16) Do not turn on the power frequently (ensure at least an interval of 5 minutes) to avoid damage to the compressor.
- 17) It is not allowed to insert metal sheets or other electrical objects into the appliance to avoid fires and short circuits.
- 18) When taking out the ice cream, do not bump the surface or the edge of the container to avoid damage to the container itself.
- 19) The initial temperature for the preparation of the ice cream mixture is  $20 \pm 3$  °C. If the temperature is too low, the ice cream will be completed early, resulting in uneven mixing and altered taste. If the temperature is too high, the ice cream making time will be too long.
- 20) During the freezing phase do not remove the mixing blade until the end of the work process.
- 21) If you feel the need to freeze or harden the ice cream at the end of the set production cycle, remove the mixing blade to avoid damaging the mixing motor and prolong its life.
- 22) This product cannot be used outdoors.
- 23) Do not use chemical washing liquids and hard tools to clean the product. The tub is not dishwasher safe, do not wash the evaporator directly under water.
- 24) After use, remove the plug from the socket.

- 25) Warning: do not store explosive substances such as spray cans with flammable propellant inside the appliance.
- 26) This appliance is intended for use in domestic and similar applications such as:
- kitchen areas for staff in shops, offices and other work environments;
  - agritourisms and by customers in hotels, motels and other residential-type environments;
  - bed and breakfast type environments;
  - catering and similar non-retail applications.
- 27) When placing the appliance, make sure that the power cord is not trapped or damaged.
- 28) If a component of the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the importer or qualified personnel, to avoid the risk of electrocution.
- 29) This cooler is intended for use in a domestic environment.
- 30) Do not store or use petrol or other flammable liquids near the refrigerator.
- 31) Do not use extension cables or cables without an earth conductor. If the power cord is too short, have an electrician install a nearby outlet. The use of extensions can worsen the performance of the chiller.
- 32) If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the importer or qualified personnel, to avoid the risk of electrocution.
- 33) To avoid food contamination, please respect the following instructions:
- Regularly clean surfaces that may come into contact with food and accessible drainage systems.
  - Clean the water tanks if they have not been used for 48 h; flush the water system connected to a water supply if the water has not been withdrawn for 5 days.
  - If the refrigerator appliance is left empty for long periods, switch off, defrost, clean, dry and leave the door open to prevent mold from forming inside the appliance.
- 34) For information on using the appliance, see the following paragraphs.



***DANGER - This appliance contains flammable R600a refrigerant and cyclopentane foaming agent. Please avoid contact fire when carrying and using it.***

***DO NOT puncture the refrigerant pipes.***

***DANGER - Risk of fire or explosion. Flammable refrigerant is used. Repair only by qualified service personnel. DO NOT puncture the refrigerant pipes.***

***WARNING - Risk of fire or explosion. Flammable refrigerant is used. Consult the instruction manual before attempting to repair this product. All safety precautions must be followed.***

***WARNING - Risk of fire or explosion. Dispose of the appliance in accordance with current regulations. Flammable refrigerant is used.***

***WARNING - Risk of fire or explosion due to perforation of the refrigerant pipes. Follow the handling instructions carefully. Flammable refrigerant is used.***

***WARNING - To prevent a child from being trapped, keep them out of the reach of children and not in the vicinity of the appliance.***

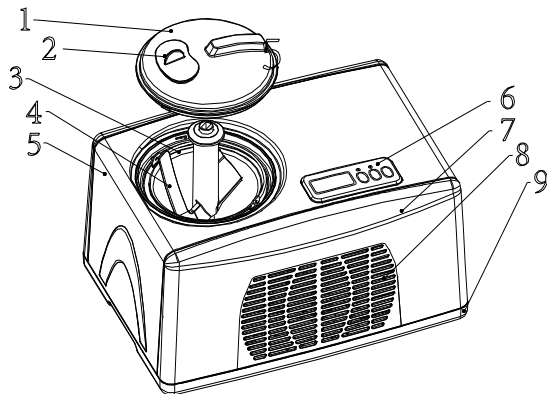
#### **TECHNICAL DATAS**

Model: FROSTY  
 Net capacity: 1.5L  
 Power supply: 220-240V ~ 50Hz  
 Protection class: I.  
 Climate class: N

Power consumption: 150W  
 Refrigerant gas: R600a / 30g  
 Net weight / Gross weight: 10.3kg / 11.3kg  
 Dimensions (L x H x D) 40.2 x 34.8 x 35.5 cm

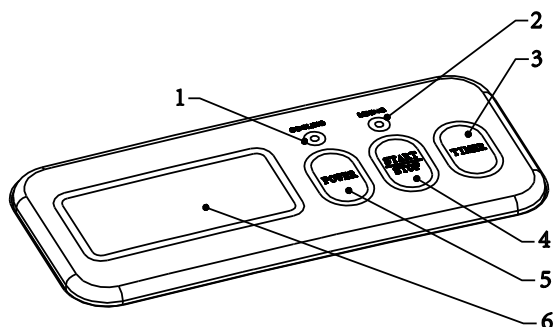
## COMPONENTS

### A: Structure



- (1) Transparent cover
- (2) Refill hole cover
- (3) Removable basket
- (4) Mixing blade
- (5) Metal body
- (6) Control panel
- (7) Plastic body
- (8) Ventilation grille
- (9) Base

### B: Control panel



- (1) Freezing indicator light
- (2) Blending light
- (3) "TIMER" button
- (4) Start / Stop button
- (5) On / Off button (Power)
- (6) Display

**⚡WARNING⚡:** *Never touch the inside of the compartment or frozen food inside with wet hands, to avoid possible freezing.*

## HOW TO MAKE GELATO

**NOTE:** Thoroughly clean all parts that will come into contact with the ice cream before use, including: cooling basket, mixing blade, clear lid, etc.

Before cleaning, make sure that the power cord plug is unplugged from the outlet.

When making ice cream, keep the machine flat on a flat surface to make sure the machine's compressor is working properly.

### METHOD:

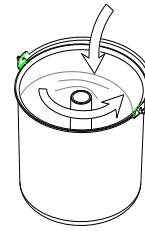
Prepare the ingredients of the desired recipe or from the cookbook below.

Note: it is not necessary to freeze the bowl for hours in the freezer in advance, as this machine has a BUILT-IN COMPRESSOR which freezes the ingredients during operation thus ensuring the production of ice cream.



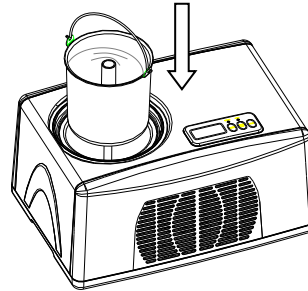
**STEP 1)**

Pour the recipe ingredients into the removable bowl, then mix to get a uniform mixture.



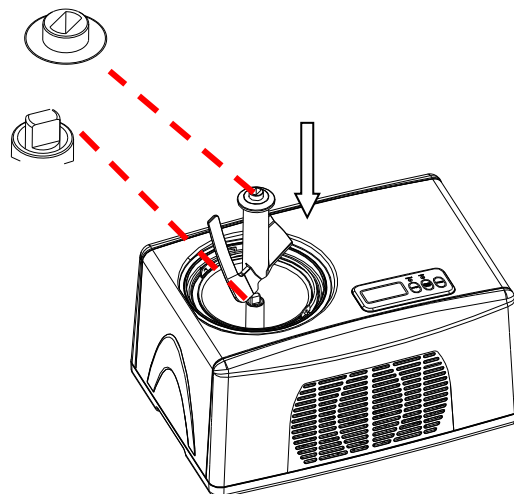
**STEP 2)**

Insert the tray into the ice cream maker and press it firmly



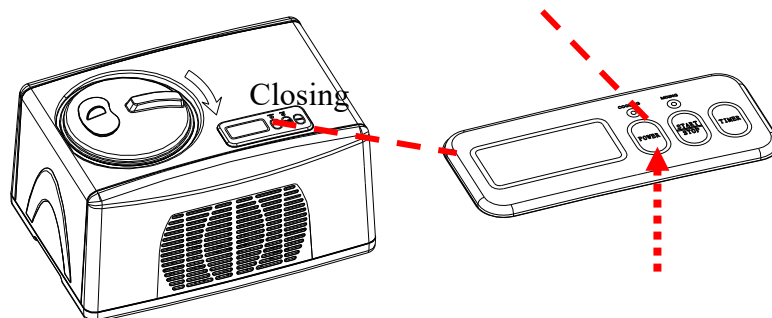
**STEP 3)**

Place the mixing blade and clear lid.  
The square mouth of the mixing blade is aligned with the square mouth of the inner shaft of the barrel.



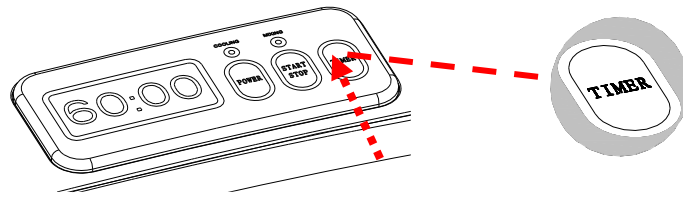
**STEP 4)**

Plug the appliance into the power socket and press the "Power" button.



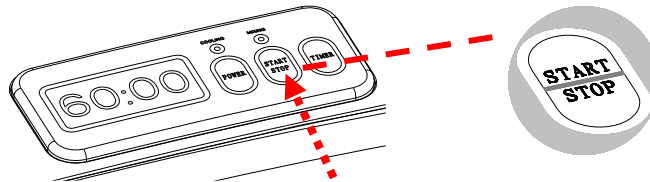
**STEP 5)**

Set the production time.



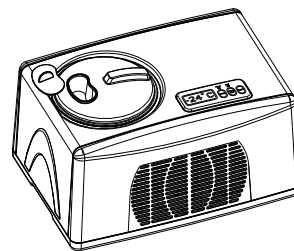
**STEP 6)**

Start making ice cream.



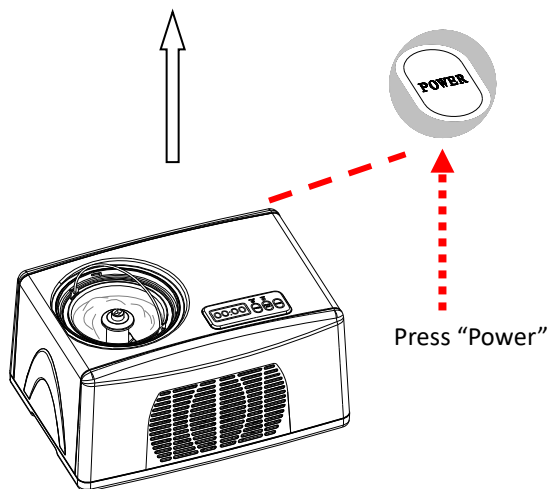
**STEP 7)**

It is possible to add other ingredients during the production process.  
Remove the small cap from the refill hole and add the ingredients.



**STEP 8)**

When the ice cream is ready, press the POWER button, disconnect the power plug, then remove the loading basket.



**INSTRUCTIONS FOR USE**

1. Connect the power supply and plug the power cord into a suitable outlet. The shape and voltage of the socket must be the same as those indicated on the technical data label.

2. OPERATION

**2.1 Basic operations**

**[POWER] button:** press the [POWER] button to turn on the device and the LCD display will show "60:00", which means that the default operating time is 60 minutes.

**[TIMER] button:** 10, 20, 30, 40, 50 and 60 minutes of operation are optional and can be preset by pressing the [TIMER] button repeatedly. You can choose a different run time according to your taste (default run time is 60 minutes).

**[START / STOP] button:** After setting the tempo, press the [START / STOP] button. The appliance will immediately start mixing and the GREEN light will turn on; after 2 minutes it will begin to cool and the RED light will turn on. During the ice cream making process, you can press the [START / STOP] button to control the turning on or off of the mixing blade (the compressor is still running).

When the ice cream is ready, the machine will emit the sound of "beep, beep, beep", the time displayed will be

"00:00" and it will go into protection. Please enjoy the delicious ice cream in time or keep it in the refrigerator to prevent it from melting.

### 2.2 Adjustment operations

**Stop operation:** After selecting the production time and the machine starts working, you can stop the production in the middle by long pressing the [START / STOP] button and the machine will stop working.

#### Time setting:

During the production process, you can use the [TIMER] button to change the remaining production time. Each press of the button can increase by 5 minutes and can be changed up to a maximum of 60 minutes (for example, if you select 40 minutes first, when the production reaches 10 minutes, you can use the [TIMER] button to change the remaining production time to 30, 40 or even 60 minutes, but cannot be adjusted to 10 minutes. The time of the freezing process can only be increased, not reduced).

### 2.3 Ice cream consistency adjustment

At the end of the selected production time (for example 30 minutes), the machine has entered the motor protection state. If you want to increase the consistency of the ice cream, you can adjust the time by pressing the [TIMER] button, then press the [START / STOP] button to start. After the countdown is complete, enter the protection status again for 1 hour. It is possible to remove the ice cream and put it in the refrigerator for a while.

### 3. COLD HOLDING FUNCTION

Once the manufacturing process is complete, if the ice cream is not eaten or stored in time, it will melt. To avoid this situation, the following process has been added: when the ice cream is finished and nobody works, the machine starts automatically every 10 minutes and cools down for 10 minutes, for 1 hour in total. The time displayed is "00:00", in order to maintain the fresh taste and consistency of the ice cream. After 1 hour, the machine will enter the shutdown state.

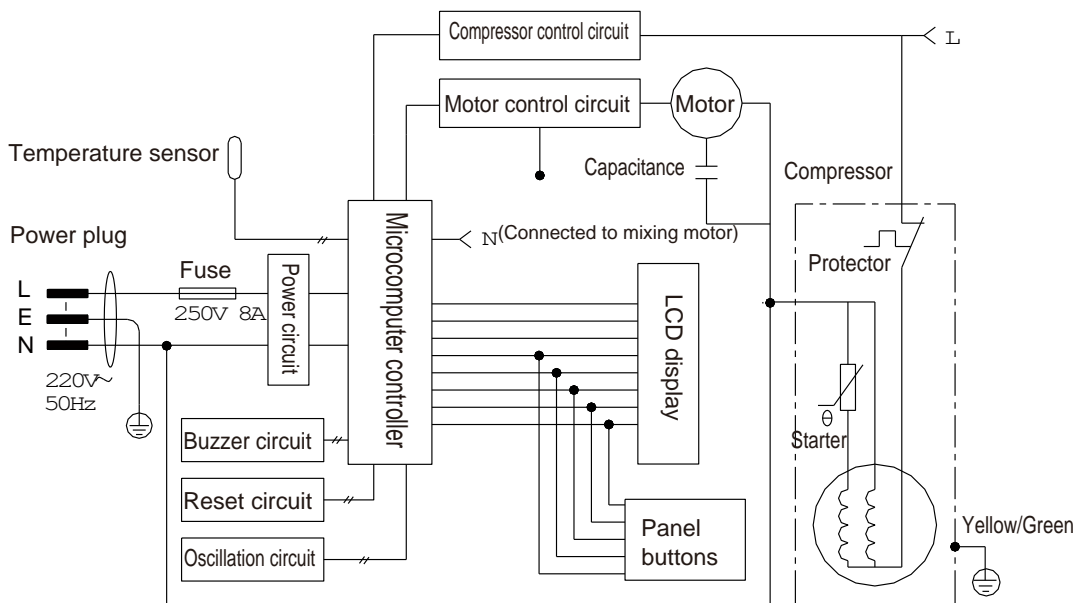
### 4. ENGINE SELF-PROTECTION FUNCTION

When the ice cream becomes more consistent, a safety device could block the operation of the motor. The same device will restart the engine when the temperature returns to normal.

### 5. CONTROL OF THE VOLUME OF INGREDIENTS

To avoid overflows and waste, make sure the ingredients do not exceed 60% of the capacity of the removable tray.

## SCHEMATIC DIAGRAM



## CLEANING AND MAINTENANCE

**Caution: The plug must be removed before cleaning to avoid electric shock.**

1. Take out the mixing blade, wipe it with a damp cloth.
2. Take out the removable bowl, clean it with a soft damp cloth.
3. Clean the clear lid and filler lid with a damp cloth.
4. Remove dirt on the body or other places with a damp cloth. **Do not pour water on the cable, plug and ventilation, immerse the appliance in water or other liquids.**
5. Allow to dry thoroughly with a dry cloth, then return the component to its initial position.

## TROUBLESHOOTING TROUBLESHOOTING

No.	Problem	Problem analysis	Resolution
1	It is not easy to remove the loading bowl at the end of the production cycle.	There are water droplets between the freezing cylinder and the removable bowl which will freeze if they are not cleaned with a cloth.	Wait 1-2 minutes before taking out the removable bowl.
2	The ice cream preparation time has not finished, but the mixing has stopped.	It is a normal phenomenon. When the ice cream hardens, the mixing blade may get stuck. When the motor temperature rises, it will protect and cut off the motor power automatically.	Take out the removable bowl and restart after shutdown to restore normal operation.
3	The clear lid is lifted up to the mixing fan blade and cannot be locked in place.	The mixing fan blades are not positioned correctly. Pay attention to the alignment of the square orifice.	Position the mixing fan correctly.
4	The removable bowl cannot be placed in the cooling bowl.	Deformation caused by improper use of the removable bowl.	Purchase a new removable bowl.
5	At the beginning of the preparation of the ice cream, the mixing lamp was badly scratched or jammed	Deformation caused by improper use of the removable bowl	Purchase a new removable bowl.

## RECIPE BOOK

### VANILLA ICE CREAM

#### Ingredients for 8 cups:

- 240g of whole milk
- 115g of granulated sugar
- 180g of cream, very cold
- 1-2 teaspoons of vanilla extract

In a medium bowl, using an electric mixer or whisk, combine the milk and granulated sugar until the sugar is dissolved, about 1 - 2 minutes on low speed.

Incorporate the cream and vanilla to taste and mix.

Pour the mixture into the basket of the ice cream maker and let it mix until well thickened, about 30-40 minutes.

#### Nutritional values per serving:

- Calories 239 (68% fat)
- Carbohydrates 17 gr
- Protein 2 gr
- Fats 18 gr
- Cholesterol 69 mg

**CHANGES:**

Mint: Omit the vanilla and replace it with 1-1.5 teaspoons of pure peppermint extract (to taste). Cut your favorite bittersweet or semisweet chocolate bar into small bumpy pieces. Add the chopped chocolate during the last 5 minutes of mixing.

Butter and nuts: Melt 1 stick of unsalted butter in a pan. Add 240 g of coarsely chopped walnuts and 1 teaspoon of salt. Cook over medium-low heat, stirring often until the nuts are lightly browned. Remove from heat, strain (the butter will have a nutty flavor and may be reserved for another use).

Allow the walnuts to cool completely. Add the toasted and buttered walnuts during the last 5 minutes of mixing.

Cookies and cream: add 180g of coarsely chopped cookies or your favorite candies (chocolate chips, Oreo., Etc.) during the last 5 minutes of mixing.

**CHOCOLATE ICE CREAM****Ingredients for 8 cups:**

240g of whole milk

115g of granulated sugar

240g of chocolate in small pieces

240g of cream, very cold

1 teaspoon of vanilla extract

Heat the whole milk.

In a blender, mix the sugar with the chocolate until the chocolate is finely chopped.

Add the hot milk.

Transfer to a medium bowl and allow the chocolate mixture to cool completely. Stir in the cream and vanilla to taste.

Turn on the machine, pour the mixture into the basket and let it mix until well thickened, about 30-40 minutes.

**Nutritional values per serving:**

370 calories (60% fat)

Carbohydrates 34 gr

Protein 3 gr

Fats 25 gr

Cholesterol 65 mg

**CHANGES:**

Almond with chocolate: add ½ teaspoon of pure almond extract along with the vanilla.

Add 180g of chopped toasted almonds or chopped chocolate covered almonds during the last 5-10 minutes of freezing.

Chocolate biscuit: add 120g to 180g of chopped biscuits during the last 5 minutes of freezing.

Walnuts and Chocolate: Add ¾ cup of chopped walnuts fried in butter in the last 5 ~ 10 minutes of chocolate ice cream.

**STRAWBERRY ICE CREAM****Ingredients for 8 cups:**

250g of fresh ripe strawberries

52.5g of freshly squeezed lemon juice

115g of sugar

240g of whole milk

240g of cream

1 teaspoon of vanilla extract

In a small bowl, combine the strawberries with the lemon juice and 115g of sugar, mix gently and leave the strawberries to soak in the juice for 2 hours.

In a medium bowl, use an electric mixer or whisk to combine the milk and granulated sugar until the sugar is dissolved, about 1 - 2 minutes on low speed.

Incorporate the cream plus any strawberry juice and vanilla.

Turn on the ice cream maker, pour the mixture into the basket and let it mix until well thickened, about 30-40 minutes.

Add the sliced strawberries in the last 5 minutes of freezing.

Note: the ice cream will have a very pale pink "natural" appearance, if you want a more intense color, add a few drops of red food coloring until you get the desired color.

**Nutritional values per serving:**

222 calories (67% fat)

Carbohydrates 17 gr

Protein 3 gr

Fats 15 gr

Cholesterol 57 mg

**FRESH LEMON SORBET**

**Ingredients for 8 cups:**

350g of sugar

420gr of pure water

120g of freshly squeezed lemon juice

½ tablespoon of finely chopped lemon zest

Combine the sugar and water in a medium saucepan and bring to a boil over medium-high heat.

Reduce heat to low and cook without stirring until the sugar dissolves, about 3 - 5 minutes.

Cool completely. This is called a simple syrup and can be prepared in advance in larger quantities to have fresh lemon sorbet on hand.

Keep refrigerated until use.

After cooling, add the lemon juice and zest, stir to combine.

Turn on the ice cream maker, pour the lemon mixture into the freezer bowl through the ingredients spout and stir until thickened, about 30 - 40 minutes.

When peeling a lemon or lime, use a peeler to remove the colored portion of the citrus peel.

**Nutritional values per serving:**

204 calories (0% fat)

Carbohydrates 52 gr

Protein 19gr

Fat 0 gr

Cholesterol 0 mg

**CHANGES:**

Pink grapefruit sorbet: 120g of pink grapefruit juice instead of lemon juice and ½ tablespoon of chopped grapefruit peel instead of lemon peel. Add 60 g of almond syrup to the mixture.

Fresh mango sorbet: replace lemon juice with 120 g of fresh mango juice and ½ tablespoon of finely chopped mango zest with lemon zest.

**FRESH STRAWBERRY SORBET**

**Ingredients for 10 cups:**

240 grams of granulated sugar

240 gr of pure water

60 gr of corn syrup

250 gr of fresh strawberries

½ tablespoon of fresh lemon juice or lime juice

Mix the water and granulated sugar in a medium container and bring to a boil.

stir gently to dissolve the sugar completely, then cool completely (this can be called a base syrup, which can be prepared in advance and then frozen as a spare).

Mix the strawberries and fresh lemon juice or lime juice in a blender and chop the strawberries for 20 minutes. Then squeeze and filter through a mesh filter to remove the strawberry seeds.

Mix the peeled strawberry pulp, fruit juice, base syrup and corn syrup and refrigerate for about 1 hour.

Turn on the ice cream maker for 25-30 minutes until the mixture has turned into sorbet or ice cream.

Put the ice cream in another closed container, place in the refrigerator and freeze for about an hour and a half and wait for the ice cream to reach the right consistency.

**Nutritional values per serving:**

Calories 96 (2% fat)

Carbohydrates 10 gr

Proteins. 2gr

Fats 2gr

Cholesterol 10mg

**ICE CREAM YOGURT AND CHOCOLATE**

**Ingredients for 8 cups:**

240g of whole milk

180g of bittersweet or semi-sweet chocolate, chopped

400gr of low-fat vanilla yogurt

50g of granulated sugar

Combine the milk and chocolate in a blender or food processor with a metal blade and blend until well blended and homogeneous, about 20 - 30 seconds.

Add the yogurt and sugar, about 15 seconds.

Turn on the ice cream maker, pour the mixture into a removable bowl through the ingredients spout and allow to mix until thickened, about 30 - 40 minutes.

**Nutritional values per serving:**

**Calories 222 (31% fat)**

Carbohydrates 36 gr

Protein 3 gr

Fat 8 gr

Cholesterol 4 mg


**CONFORMITY OF THE PRODUCT**

The producer Melchioni Ready S.r.l. declares that the product Ice cream maker FROSTY, cod. 118700200, is in compliance with Directive 2014/30/EU of the European Parliament and of the Council, of 26 february 2014, on the harmonisation of the laws of the Member States relating to electromagnetic compatibility.

The producer Melchioni Ready Srl declares that the product Ice cream maker FROSTY, cod. 118700200, is in compliance with Directive 2014/35/EU of the European Parliament and of the Council, of 26 february 2014, on the harmonisation of the laws of the Member States relating to the making available on the market of electrical equipment designed for use within certain voltage limits.

The producer Melchioni Ready Srl declares that the product Ice cream maker FROSTY, cod. 118700200, is in compliance with Directive 2009/125/EC of the European Parliament and of the Council, of 21 october 2009, establishing a framework for the setting of ecodesign requirements for energy-related products.

The producer Melchioni Ready Srl declares that the product Ice cream maker FROSTY, cod. 118700200, is in compliance with Directive 2011/65/EU of the European Parliament and of the Council, of 8 june 2011 and subsequent Commission Delegated Directive 2015/863, on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment.

According to Directive 2012/19/EU of the European Parliament and of the Council, of 4 july 2012, on waste electrical and electronic equipment (WEEE), the presence of the crossed-out bin symbol  indicates that this appliance is not

to be considered as urban waste: its disposal must therefore be carried out by separate collection. Disposal in a non-separate manner may constitute a potential harm to the environment and health. This product can be returned to the distributor when purchasing a new device. Improper disposal of the appliance constitutes misconduct and is subject to sanctions by the Public Security Authority. For further information, contact the local administration responsible for environmental matter.

## **WARRANTY**

Melchioni Ready s.r.l., based in Milan (Italy), via Colletta 37, recognizes a conventional guarantee on the product for a period of two years from the date of the first purchase by the consumer. This guarantee does not affect the validity of the legislation in force concerning consumer goods (Legislative Decree 6 September 2005 n. 206 art. 128 and following), of which the consumer remains the owner. This guarantee applies to the entire territory of the European Union.

The components or parts that are found to be defective for ascertained manufacturing causes will be repaired or replaced free of charge through the dealer, during the above warranty period. Melchioni Ready S.r.l. reserves the right to make a complete replacement of the device, if repairability is impossible or excessively expensive, with another device of similar characteristics (Legislative Decree 6 September 2005 no. 206 art. 130) during the warranty period. In this case, the validity of the warranty remains that of the original purchase: the service provided under warranty does not extend the warranty period.

In any case, this appliance will not be considered defective in terms of materials or manufacture should it be adapted, changed or adjusted, in order to comply with national or local safety and / or technical standards, in force in a country other than the one for which it is was originally designed and manufactured. This appliance has been designed and built for domestic use only: any other use will invalidate the benefits of the guarantee.

The warranty does not cover:

- parts subject to wear or tear, nor those parts that require periodic replacement and / or maintenance
- professional use of the product
- malfunctions or any defects due to incorrect installation, configuration, software / BIOS / firmware update not performed by authorized Melchioni Ready S.r.l.
- repairs or interventions carried out by persons not authorized by Melchioni Ready S.r.l.
- manipulation of assembly components or, where applicable, of the software
- defects caused by falls or transport, lightning strikes, power surges, liquid infiltrations, opening of the appliance, bad weather, fire, public disturbances, inadequate ventilation or incorrect power supply
- any accessories, for example: boxes, bags, batteries, etc. used with this product
- home interventions for convenience checks or presumed defects

The recognition of the guarantee by Melchioni Ready S.r.l. is subject to the presentation of a tax document that proves the actual date of purchase. The same must not show any tampering or deletions, in the presence of which Melchioni Ready S.r.l. reserves the right to refuse the provision of treatment under warranty.

The warranty will not be recognized if the serial number or model of the appliance is non-existent, abraded or modified.

This warranty does not include any right to compensation for direct or indirect damage, of any nature, to people or things, caused by any inefficiency of the appliance. Any extensions, promises or services in this regard, insured by the retailer, will be borne by the latter



SE RUEGA LEER Y SEGUIR CUIDADOSAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL PRODUCTO.  
EL INCUMPLIMIENTO DE LAS INSTRUCCIONES PODRÍA CAUSAR HERIDAS O LA PÉRDIDA DE LA PROPIEDAD.  
CONSERVAR EL MANUAL DE INSTRUCCIONES POR UN EVENTUAL EMPLEO FUTURO.

## INFORMACIÓN DE SEGURIDAD



**Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones, siga estas pautas básicas mientras usa el refrigerador**

- 1) **ADVERTENCIA** ---- Deje las ranuras de ventilación abiertas y sin obstrucciones para evitar el sobrecalentamiento.
- 2) **ADVERTENCIA** ---- No toque el interior del compartimento de hielo con las manos mojadas, para evitar una posible congelación.
- 3) **ATENCIÓN** ---- No utilice objetos metálicos para acelerar la descongelación, distintos a los sugeridos por el fabricante.
- 4) **ADVERTENCIA** ---- No dañe el circuito de refrigeración mientras usa o mueve el producto.
- 5) **ADVERTENCIA** ---- No utilice aparatos eléctricos dentro del compartimento del refrigerador.
- 6) **ADVERTENCIA** ---- **PELIGRO:** No permita que los niños jueguen con el enfriador ni lo deje funcionar. Hay riesgo de atrapamiento.
- 7) Retire todo el material de embalaje y revise cuidadosamente la heladera para asegurarse de que esté en buenas condiciones y que el aparato, el cable de alimentación y el enchufe no estén dañados.
- 8) Para protegerse del riesgo de descarga eléctrica, no vierta agua sobre el cable, el enchufe y la rejilla de ventilación y no sumerja el aparato en agua u otros líquidos.
- 9) Desconecte el enfriador de la red eléctrica antes de realizar cualquier mantenimiento.
- 10) Durante el uso, la entrada y la salida deben mantenerse a cierta distancia (aproximadamente 15 cm) de otros objetos, para no afectar el efecto de disipación de calor de la máquina.
- 11) No dé la vuelta a este producto ni lo incline más allá de un ángulo de 30 °C.
- 12) Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o inexpertas y sin experiencia si han sido seguidos o instruidos para usar el aparato de forma segura y si comprenden los riesgos involucrados.
- 13) Los niños no deben jugar con el aparato.
- 14) La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- 15) No utilice el aparato cerca de llamas, placas eléctricas o estufas.
- 16) No encienda la alimentación con frecuencia (garantice al menos un intervalo de 5 minutos) para evitar daños al compresor.
- 17) No está permitido insertar láminas de metal u otros objetos eléctricos en el aparato para evitar incendios y cortocircuitos.
- 18) Al sacar el helado, no golpee la superficie ni el borde del recipiente para evitar dañar el recipiente mismo.
- 19) La temperatura de inicio para la preparación de la mezcla para helado es de  $20 \pm 3$  °C. Si la temperatura es demasiado baja, el helado se terminará antes de tiempo, lo que dará

como resultado una mezcla desigual y un sabor alterado. Si la temperatura es demasiado alta, el tiempo de preparación del helado será demasiado largo.

20) Durante la fase de congelación, no retire la paleta mezcladora hasta que el proceso de trabajo haya finalizado.

21) Si siente la necesidad de congelar o endurecer el helado al final del ciclo de producción establecido, retire la cuchilla mezcladora para evitar dañar el motor mezclador y prolongar su vida útil.

22) Este producto no se puede utilizar al aire libre.

23) No use líquidos de lavado químicos ni herramientas duras para limpiar el producto. La tina no es apta para lavavajillas, no lave el evaporador directamente bajo el agua.

24) Después del uso, retire el enchufe del tomacorriente.

25) Advertencia: no almacene sustancias explosivas como latas de aerosol con propelente inflamable dentro del aparato.

26) Este aparato está diseñado para uso doméstico y aplicaciones similares, tales como:

- áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
- agroturismos y por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
- ambientes tipo bed and breakfast;
- catering y aplicaciones no minoristas similares.

27) Al colocar el aparato, asegúrese de que el cable de alimentación no quede atrapado ni dañado.

28) Si un componente del producto está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, el importador o personal calificado, para evitar el riesgo de electrocución.

29) Este enfriador está diseñado para uso en un entorno doméstico.

30) No almacene ni use gasolina u otros líquidos inflamables cerca del refrigerador.

31) No utilice alargaderas o cables sin conductor de tierra. Si el cable de alimentación es demasiado corto, solicite a un electricista que instale un tomacorriente cercano. El uso de extensiones puede empeorar el rendimiento de la enfriadora.

32) Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, el importador o personal calificado, para evitar el riesgo de electrocución.

33) Para evitar la contaminación de los alimentos, observe las siguientes instrucciones:

- Limpie regularmente las superficies que puedan entrar en contacto con los alimentos y los sistemas de drenaje accesibles.
- Limpiar los depósitos de agua si no se han utilizado durante 48 h; enjuague el sistema de agua conectado a un suministro de agua si el agua no se ha retirado durante 5 días.
- Si el frigorífico se deja vacío durante mucho tiempo, apague, descongele, limpie, seque y deje la puerta abierta para evitar que se forme moho en el interior del frigorífico.

34) Para obtener información sobre el uso del aparato, consulte los siguientes párrafos.



**PELIGRO:** este aparato contiene refrigerante R600a inflamable y agente espumante de ciclopentano. Evite el contacto con el fuego cuando lo transporte y lo use.

**NO perfore las tuberías de refrigerante.**

**PELIGRO** - Riesgo de incendio o explosión. Se utiliza refrigerante inflamable. Reparar solo por personal de servicio calificado. NO perfore las tuberías de refrigerante.

**ADVERTENCIA** - Riesgo de incendio o explosión. Se utiliza refrigerante inflamable. Consulte el manual de instrucciones antes de intentar reparar este producto. Se deben seguir todas las precauciones de seguridad.

**ADVERTENCIA** - Riesgo de incendio o explosión. Deseche el aparato de acuerdo con las normas

vigentes. Se utiliza refrigerante inflamable.

**ATENCIÓN** - Riesgo de incendio o explosión por perforación de las tuberías de refrigerante. Siga cuidadosamente las instrucciones de manejo. Se utiliza refrigerante inflamable.

**ADVERTENCIA:** para evitar que un niño quede atrapado, manténgalo fuera del alcance de los niños y no cerca del aparato.

## DATOS TÉCNICOS

Modelo: FROSTY

Capacidad neta: 1.5L

Fuente de alimentación: 220-240V ~ 50Hz

Clase de protección: I.

Clase climática: N

Consumo de energía: 150W

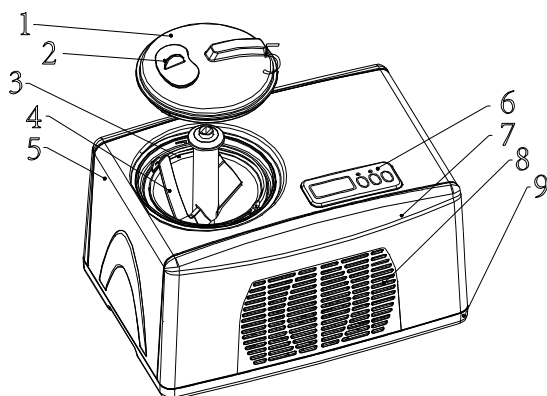
Gas refrigerante: R600a / 30g

Peso neto / Peso bruto: 10,3kg / 11,3kg

Dimensiones (L x Al x Pr) 40,2 x 34,8 x 35,5 cm

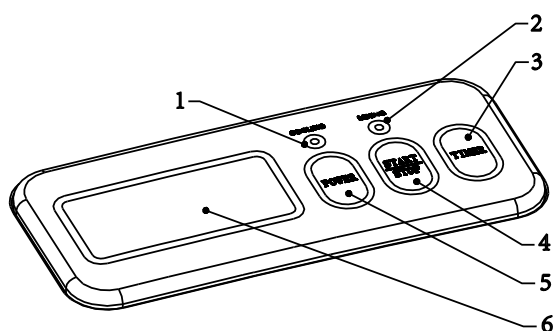
## COMPONENTES

### A: Estructura



- (1) Cubierta transparente
- (2) Tapa del orificio de llenado
- (3) Cesta extraíble
- (4) Cuchilla mezcladora
- (5) cuerpo metálico
- (6) Panel de control
- (7) Cuerpo de plástico
- (8) Rejilla de ventilación
- (9) Bases

### B: Pannelo di controllo



- (1) Luz indicadora de congelamiento
- (2) luz de mezcla
- (3) Botón "TEMPORIZADOR"
- (4) Botón de inicio/parada
- (5) Botón de encendido/apagado (Encendido)
- (6) Pantalla

**⚡ PRECAUCIÓN ⚡:** Nunca toque el interior del compartimento o los alimentos congelados en el interior con las manos mojadas, para evitar una posible congelación.

## CÓMO HACER HELADO

**NOTA:** Limpie a fondo todas las piezas que entrarán en contacto con el helado antes de usarlo, incluidas: la canasta de enfriamiento, la cuchilla mezcladora, la tapa transparente, etc.

Antes de limpiar, asegúrese de que el enchufe del cable de alimentación esté desenchufado del tomacorriente.

Cuando haga helado, mantenga la máquina plana sobre una superficie plana para asegurarse de que el compresor de

la máquina funcione correctamente.

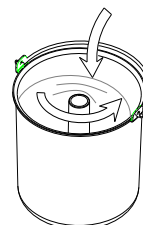
**MÉTODO:**

Prepare los ingredientes de la receta deseada o del libro de cocina a continuación.

Nota: no es necesario congelar el bol durante horas en el congelador con antelación, ya que esta máquina tiene un COMPRESOR INTEGRADO que congela los ingredientes durante el funcionamiento, lo que garantiza la producción de helado.

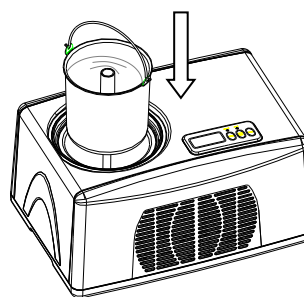
**PASO 1)**

Vierta los ingredientes de la receta en el recipiente extraíble, luego mezcle para obtener una mezcla uniforme.



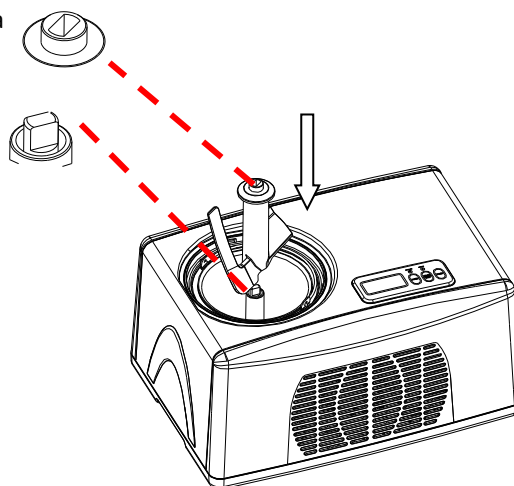
**PASO 2)**

Inserte la bandeja en la máquina de helados y presiónela firmemente.



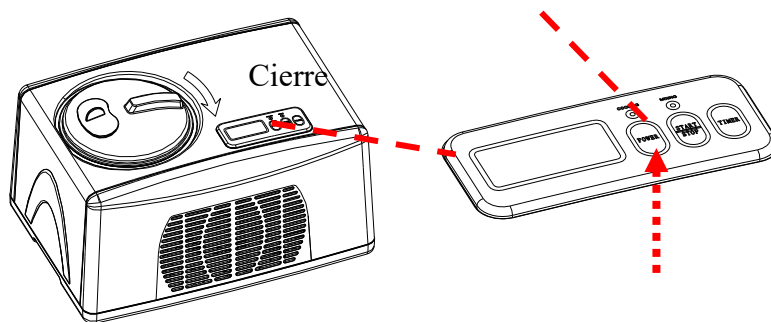
**PASO 3)**

Colocar la pala mezcladora y la tapa transparente.  
La boca cuadrada de la cuchilla mezcladora está alineada con la boca cuadrada del eje interior del barril.



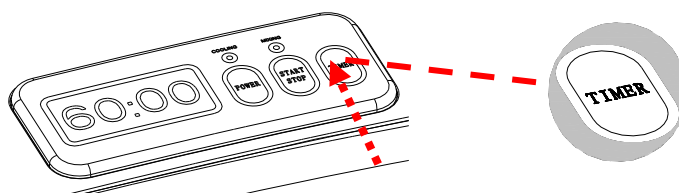
**PASO 4)**

Conecte el aparato a la toma de corriente y pulse el botón "Power".



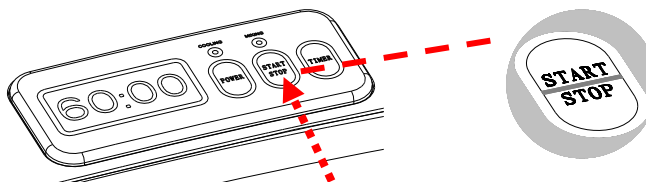
**PASO 5)**

Establecer el tiempo de producción



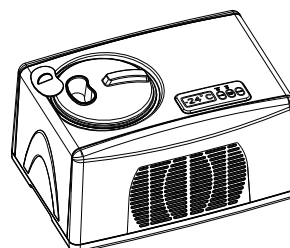
**PASO 6)**

Empieza a hacer helado



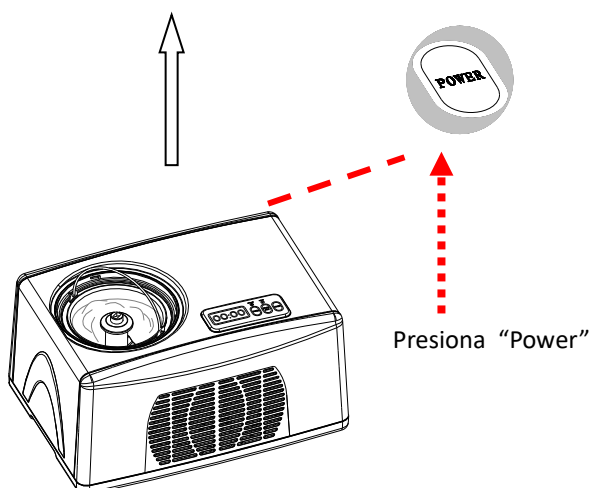
**PASO 7)**

Es posible agregar otros ingredientes durante el proceso de producción.  
Retire la tapa pequeña del orificio de recarga y agregue los ingredientes.



**PASO 8)**

Cuando el helado esté listo, presione el botón POWER, desconecte el enchufe y luego retire la cesta de carga.



**INSTRUCCIONES DE USO**

1. Conecte la fuente de alimentación y enchufe el cable de alimentación en un enchufe adecuado. La forma y el voltaje del enchufe deben ser los mismos que los indicados en la etiqueta de datos técnicos.

2. OPERACIÓN

**2.1 Operaciones básicas**

**Botón [POWER]:** presione el botón [POWER] para encender el dispositivo y la pantalla LCD mostrará "60:00", lo que significa que el tiempo de funcionamiento predeterminado es de 60 minutos.

**Botón [TIMER]:** 10, 20, 30, 40, 50 y 60 minutos de funcionamiento son opcionales y pueden programarse presionando el botón [TIMER] repetidamente. Puede elegir un tiempo de ejecución diferente según su gusto (el tiempo de ejecución predeterminado es de 60 minutos).

**Botón [START / STOP]:** después de configurar el tiempo, presione el botón [START / STOP]. El aparato comenzará a mezclar inmediatamente y la luz VERDE se encenderá; después de 2 minutos comenzará a enfriarse y la luz ROJA se encenderá. Durante el proceso de elaboración del helado, puede presionar el botón [START / STOP] para controlar el encendido o apagado de la cuchilla mezcladora (el compresor aún está funcionando).

Cuando el helado esté listo, la máquina emitirá el sonido de "bip, bip, bip", la hora mostrada será "00:00" y entrará en protección. Disfrute del delicioso helado a tiempo o guárdelo en el refrigerador para evitar que se derrita.

## 2.2 Operaciones de ajuste

**Detener la operación:** después de seleccionar el tiempo de producción y la máquina comienza a funcionar, puede detener la producción en el medio presionando prolongadamente el botón [START / STOP] y la máquina dejará de funcionar.

### Configuración de hora:

Durante el proceso de producción, puede usar el botón [TIMER] para cambiar el tiempo de producción restante. Cada pulsación del botón puede aumentar en 5 minutos y se puede cambiar hasta un máximo de 60 minutos (por ejemplo, si selecciona 40 minutos primero, cuando la producción llegue a 10 minutos, puede usar el botón [TIMER] para cambiar el tiempo de producción restante a 30, 40 o incluso 60 minutos, pero no se puede ajustar a 10 minutos. El tiempo del proceso de congelación solo se puede aumentar, no reducir).

## 2.3 Ajuste de consistencia de helado

Al final del tiempo de producción seleccionado (por ejemplo, 30 minutos), la máquina ha entrado en el estado de protección del motor. Si desea aumentar la consistencia del helado, puede ajustar el tiempo presionando el botón [TIMER], luego presione el botón [START / STOP] para comenzar. Una vez completada la cuenta atrás, vuelva a entrar en el estado de protección durante 1 hora. Es posible sacar el helado y ponerlo en el frigorífico durante algún tiempo.

## 3. FUNCIÓN DE MANTENIMIENTO EN FRÍO

Una vez que se completa el proceso de producción, si el helado no se come o almacena a tiempo, se derretirá. Para evitar esta situación, se ha añadido el siguiente proceso: cuando se acaba el helado y nadie trabaja, la máquina arranca automáticamente cada 10 minutos y se enfría durante 10 minutos, durante 1 hora en total. El tiempo que se muestra es "00:00", para mantener el sabor fresco y la consistencia del helado. Después de 1 hora, la máquina entrará en el estado de apagado.

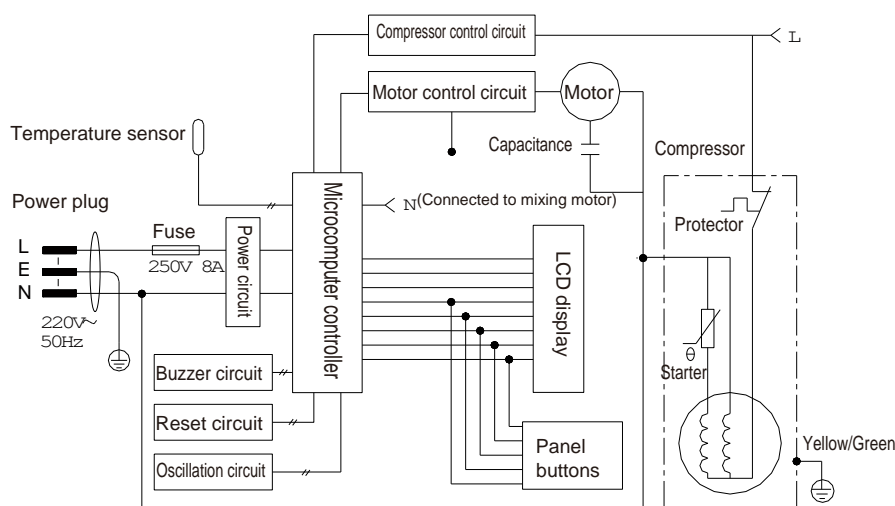
## 4. FUNCIÓN DE AUTOPROTECCIÓN DEL MOTOR

Cuando el helado se vuelve más consistente, un dispositivo de seguridad podría bloquear el funcionamiento del motor. El mismo dispositivo reiniciará el motor cuando la temperatura vuelva a la normalidad.

## 5. CONTROL DEL VOLUMEN DE INGREDIENTES

Para evitar desbordamientos y desperdicios, asegúrese de que los ingredientes no superen el 60% de la capacidad de la bandeja extraíble.

## DIAGRAMA ELÉCTRICO



## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

**Precaución: el enchufe debe retirarse antes de limpiar para evitar descargas eléctricas.**

1. Saque la cuchilla mezcladora, límpiela con un paño húmedo.
2. Saque el recipiente extraíble, límpielo con un paño suave y húmedo.
3. Limpie la tapa transparente y la tapa de llenado con un paño húmedo.
4. Retire la suciedad de la carrocería u otros lugares con un paño húmedo. **No vierta agua sobre el cable, el enchufe y la ventilación, sumerja el aparato en agua u otros líquidos.**
5. Deje que se seque completamente con un paño seco y luego vuelva a colocar el componente en su posición inicial

## PROBLEMAS Y SOLUCIONES

No.	Problema	Análisis del problema	Resolución
1	No es fácil quitar el recipiente de carga al final del ciclo de producción.	Hay gotas de agua entre el cilindro congelador y el recipiente extraíble que se congelarán si no se limpian con un paño.	Espere 1-2 minutos antes de sacar el recipiente extraíble.
2	El tiempo de preparación del helado no ha terminado, pero la mezcla se ha detenido.	Es un fenómeno normal. Cuando el helado se endurece, la cuchilla mezcladora puede atascarse. Cuando la temperatura del motor aumenta, protegerá y cortará la potencia del motor automáticamente.	Saque el recipiente extraíble y reinicie después del apagado para restablecer el funcionamiento normal.
3	La tapa transparente se levanta hasta el aspa del ventilador mezclador y no se puede trabar en su lugar.	Las aspas del ventilador mezclador no están colocadas correctamente. Preste atención a la alineación del orificio cuadrado.	Coloque correctamente el ventilador mezclador.
4	El recipiente extraíble no se puede colocar en el recipiente de enfriamiento.	Deformación provocada por un uso inadecuado de la cubeta extraíble.	Compra un nuevo tazón removible.
5	Al comienzo de la preparación del helado, la lámpara mezcladora estaba muy rayada o atascada	Deformación causada por el uso inadecuado del recipiente extraíble	Compra un nuevo tazón removible.

## LIBRO DE RECETAS

### HELADO DE VAINILLA

#### Ingredientes para 8 tazas:

- 240g de leche entera
- 115 g de azúcar granulada
- 180g de nata, muy fría
- 1-2 cucharaditas de extracto de vainilla

En un tazón mediano, usando una batidora o batidora eléctrica, combine la leche y el azúcar granulada hasta que el azúcar se disuelva, alrededor de 1 a 2 minutos a baja velocidad.

Incorporar la nata y la vainilla al gusto y mezclar.

Vierta la mezcla en la cesta de la máquina para hacer helados y deje que se mezcle hasta que espese bien, unos 30-40 minutos.

#### Valores nutricionales por ración:

- Calorías 239 (68% grasa)
- Carbohidratos 17 gr
- Proteína 2 gr
- Grasas 18 gr
- Colesterol 69 mg

## **CAMBIOS:**

Menta: Omita la vainilla y reemplácela con 1-1.5 cucharaditas de extracto puro de menta (al gusto). Corta tu barra de chocolate agrídulce o semidulce favorita en pequeños trozos irregulares. Añadir el chocolate troceado durante los últimos 5 minutos de batido.

Mantequilla y nueces: Derrita 1 barra de mantequilla sin sal en una sartén. Agregue 240 g de nueces picadas en trozos grandes y 1 cucharadita de sal. Cocine a fuego medio-bajo, revolviendo con frecuencia hasta que las nueces estén ligeramente doradas. Retire del fuego, cuele (la mantequilla tendrá un sabor a nuez y puede reservarse para otro uso). Deja que las nueces se enfríen por completo. Agregue las nueces tostadas y untadas con mantequilla durante los últimos 5 minutos de mezcla.

Cookies and cream: agregue 180 g de galletas picadas en trozos grandes o sus dulces favoritos (chispas de chocolate, Oreo., Etc.) durante los últimos 5 minutos de mezcla.

## **HELADO DE CHOCOLATE**

### **Ingredientes para 8 tazas:**

240g de leche entera  
115 g de azúcar granulada  
240g de chocolate en trocitos pequeños  
240g de nata, muy fría  
1 cucharadita de extracto de vainilla

Calentar la leche entera.

En una licuadora, mezcle el azúcar con el chocolate hasta que el chocolate esté finamente picado.

Agrega la leche caliente.

Transfiera a un tazón mediano y deje que la mezcla de chocolate se enfríe por completo. Agregue la crema y la vainilla al gusto.

Enciende la máquina, vierte la mezcla en la canasta y deja que se mezcle hasta que espese bien, unos 30-40 minutos.

### **Valores nutricionales por ración:**

370 calorías (60% grasa)  
Carbohidratos 34 gr  
Proteína 3 gr  
Grasas 25gr  
Colesterol 65mg

## **CAMBIOS:**

Almendra con chocolate: agrega ½ cucharadita de extracto puro de almendra junto con la vainilla.

Añadir 180g de almendras tostadas picadas o almendras cubiertas de chocolate picadas durante los últimos 5-10 minutos de congelación.

Galleta de chocolate: añadir 120g a 180g de galleta troceada durante los últimos 5 minutos de congelación.

Nueces y Chocolate: Agregue ¾ taza de nueces picadas fritas en mantequilla en los últimos 5 ~ 10 minutos de helado de chocolate.

## **HELADO DE FRESA**

### **Ingredientes para 8 tazas:**

250g de fresas maduras frescas  
52,5 g de zumo de limón recién exprimido  
115g de azúcar  
240g de leche entera



240g de nata  
1 cucharadita de extracto de vainilla

En un tazón pequeño, combine las fresas con el jugo de limón y 115 g de azúcar, mezcle suavemente y deje las fresas en remojo en el jugo durante 2 horas.

En un tazón mediano, use una batidora eléctrica o un batidor para combinar la leche y el azúcar granulada hasta que el azúcar se disuelva, alrededor de 1 a 2 minutos a velocidad baja.

Incorpore la crema más cualquier jugo de fresa y vainilla.

Enciende la heladera, vierte la mezcla en la canasta y deja que se mezcle hasta que espese bien, unos 30-40 minutos.

Agregue las fresas rebanadas en los últimos 5 minutos de congelación.

*Nota: el helado tendrá un aspecto "natural" rosa muy pálido, si desea un color más intenso, agregue unas gotas de colorante alimentario rojo hasta obtener el color deseado.*

**Valores nutricionales por ración:**

222 calorías (67% grasa)

Carbohidratos 17 gr

Proteína 3 gr

Grasas 15 gr

Colesterol 57 mg

**SORBETE DE LIMÓN FRESCO**

**Ingredientes para 8 tazas:**

350g de azúcar

420gr de agua pura

120 g de jugo de limón recién exprimido

½ cucharada de ralladura de limón finamente picada

Unire lo zucchero e l'acqua in una casseruola media e portare a ebollizione a fuoco medio-alto.

Combine el azúcar y el agua en una cacerola mediana y hierva a fuego medio-alto.

Reduzca el fuego a bajo y cocine sin revolver hasta que el azúcar se disuelva, aproximadamente de 3 a 5 minutos.

Enfriar completamente. Esto se llama un jarabe simple y se puede preparar con anticipación en grandes cantidades para tener a mano un sorbete de limón fresco.

Mantener refrigerado hasta su uso.

Después de enfriar, agregue el jugo de limón y la ralladura, revuelva para combinar.

Encienda la máquina para hacer helados, vierta la mezcla de limón en el recipiente del congelador a través del pico de ingredientes y revuelva hasta que espese, alrededor de 30 a 40 minutos.

Al pelar un limón o una lima, use un pelador para quitar la parte coloreada de la cáscara de los cítricos.

**Valores nutricionales por ración:**

204 calorías (0% grasa)

Carbohidratos 52 gr

Proteína 19gr

Grasa 0 gr

Colesterol 0mg

**CAMBIO:**

Sorbete de pomelo rosa: 120g de zumo de pomelo rosa en lugar de zumo de limón y ½ cucharada de piel de pomelo picada en lugar de piel de limón. Añadir 60 g de sirope de almendras a la mezcla.

Sorbete de mango fresco: reemplaza el jugo de limón con 120 g de jugo de mango fresco y ½ cucharada de ralladura de mango finamente picada con ralladura de limón.

**SORBETE DE FRESA FRESCA**

**Ingredientes para 10 tazas:**

240 gramos de azúcar granulada  
240 gr de agua pura  
60 gr de sirope de maíz  
250 gr de fresas frescas  
½ cucharada de jugo de limón fresco o jugo de lima

Mezcle el agua y el azúcar granulada en un recipiente mediano y hierva. revuelva suavemente para disolver el azúcar por completo, luego enfríe por completo (esto se puede llamar un jarabe base, que se puede preparar con anticipación y luego congelar como repuesto). Mezcle las fresas y el jugo de limón fresco o jugo de lima en una licuadora y pique las fresas durante 20 minutos. Luego exprima y filtre a través de un filtro de malla para eliminar las semillas de fresa. Mezcle la pulpa de fresa pelada, el jugo de frutas, el jarabe base y el jarabe de maíz y refrigere por aproximadamente 1 hora. Encienda la heladera durante 25-30 minutos hasta que la mezcla se convierta en sorbete o helado. Ponga el helado en otro recipiente cerrado, coloque en el refrigerador y congele durante aproximadamente una hora y media y espere a que el helado alcance la consistencia adecuada.

**Valores nutricionales por ración:**

Calorías 96 (2% grasa)  
Carbohidratos 10 gr  
Proteínas 2gr  
Grasas 2gr  
Colesterol 10mg

***HELADO DE YOGURT Y CHOCOLATE***

**Ingredientes para 8 tazas:**

240g de leche entera  
180 g de chocolate agridulce o semidulce troceado  
400g de yogur de vainilla bajo en grasa  
50g de azúcar granulada

Combine la leche y el chocolate en una licuadora o procesador de alimentos con una cuchilla de metal y mezcle hasta que esté bien mezclado y homogéneo, aproximadamente 20 a 30 segundos. Agregue el yogur y el azúcar, unos 15 segundos. Encienda la máquina para hacer helados, vierta la mezcla en un tazón removible a través del pico de ingredientes y deje mezclar hasta que espese, alrededor de 30 a 40 minutos.

**Valores nutricionales por ración:**

Calorías 222 (31% grasa)  
Carbohidratos 36 gr  
Proteína 3 gr  
Grasa 8gr  
Colesterol 4mg

**CONFORMIDAD DE PRODUCTO**

El productor Melchioni Ready S.r.l. declara que el producto Heladora FROSTY, cod. 118700200, cumple con la Directiva 2014/30/UE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 26 de febrero de 2014, sobre la armonización de las legislaciones de los Estados miembros en materia de compatibilidad electromagnética.


El productor Melchioni Ready S.r.l. declara que el producto Heladora FROSTY, cod. 118700200, cumple con la Directiva 2014/35/UE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 26 de febrero de 2014, sobre la armonización de las legislaciones de los Estados miembros en materia de comercialización de material eléctrico destinado a utilizarse con determinados límites de tensión.

El productor Melchioni Ready S.r.l. declara que el producto Heladora FROSTY, cod. 118700200, cumple con la Directiva

2009/125/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de octubre de 2009, por la que se insta un marco para el establecimiento de requisitos de diseño ecológico aplicables a los productos relacionados con la energía.

El productor Melchioni Ready S.r.l. declara que el producto Heladora FROSTY, cod. 118700200, cumple con la Directiva 2011/65/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 8 de junio de 2011 y posterior Directiva Delegada de la Comisión 2015/863, sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos.

De conformidad con la Directiva 2012/19/UE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 4 de julio de 2012, sobre

residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE), la presencia del símbolo del contenedor tachado  indica que este aparato no debe considerarse un residuo urbano: por lo tanto, su eliminación debe realizarse por recolección separada. La eliminación de forma no separada puede constituir un daño potencial para el medio ambiente y la salud. Este producto se puede devolver al distribuidor al comprar un nuevo dispositivo. La eliminación inadecuada del aparato constituye una conducta indebida y está sujeta a sanciones por parte de la Autoridad de Seguridad Pública. Para más información, contactar con la administración local responsable de asuntos ambientales.

## **GARANTÍA**

Melchioni Ready s.r.l., con sede en Milán (Italia), a través de Colletta 37, reconoce una garantía convencional sobre el producto por un período de dos años a partir de la fecha de la primera compra por parte del consumidor. Esta garantía no afecta la validez de la legislación vigente sobre bienes de consumo (Decreto Legislativo 6 de septiembre de 2005 n. 206 art. 128 y siguientes), de los cuales el consumidor sigue siendo el propietario. Esta garantía se aplica a todo el territorio de la Unión Europea.

Los componentes o piezas que se encuentren defectuosos por causas determinadas de fabricación serán reparados o reemplazados sin cargo a través del distribuidor durante el período de garantía anterior. Melchioni Ready S.r.l. se reserva el derecho de realizar una sustitución completa del dispositivo, si la reparación es imposible o excesivamente costosa, por otro dispositivo de características similares (Decreto Legislativo 6 de septiembre de 2005 n. 206 art. 130) durante el período de garantía. En este caso, la validez de la garantía sigue siendo la de la compra original: el servicio proporcionado bajo garantía no extiende el período de garantía.

En cualquier caso, este aparato no se considerará defectuoso en cuanto a materiales o fabricación en caso de ser adaptado, cambiado o ajustado, con el fin de cumplir con las normas de seguridad y / o técnicas nacionales o locales vigentes en un país distinto de aquél para el que fue diseñado y fabricado originalmente. Este aparato ha sido diseñado y fabricado únicamente para uso doméstico: cualquier otro uso invalidará los beneficios de la garantía. La garantía no cubre:

- piezas sujetas a desgaste o roturas, ni aquellas piezas que requieran reemplazo y / o mantenimiento periódicos
- uso profesional del producto
- mal funcionamiento o cualquier defecto debido a una instalación, configuración, software / BIOS / actualización de firmware incorrectos no realizados por Melchioni Ready S.r.l. autorizado.
- reparaciones o intervenciones realizadas por personas no autorizadas por Melchioni Ready S.r.l.
- manipulación de componentes de ensamblaje o, en su caso, del software
- defectos causados por caídas o transporte, rayos, subidas de tensión, infiltraciones de líquidos, apertura del aparato, mal tiempo, incendio, disturbios públicos, ventilación inadecuada o suministro eléctrico incorrecto
- cualquier accesorio, por ejemplo: cajas, bolsas, baterías, etc. usado con este producto
- intervenciones domiciliarias para controles de conveniencia o presuntos defectos

El reconocimiento de la garantía por parte de Melchioni Ready S.r.l. está sujeto a la presentación de un documento fiscal que acredite la fecha real de compra. El mismo no debe mostrar alteraciones o eliminaciones, en presencia de las cuales Melchioni Ready S.r.l. se reserva el derecho a rechazar la prestación del tratamiento en garantía.

La garantía no será reconocida si el número de serie o modelo del aparato es inexistente, desgastado o modificado. Esta garantía no incluye ningún derecho a compensación por daños directos o indirectos, de cualquier naturaleza, a personas o cosas, causados por cualquier ineficiencia del aparato. Las ampliaciones, promesas o servicios en este sentido, asegurados por el minorista, correrán a cargo de este último.

LIRE ET SUIVRE LES INSTRUCTIONS ATTENTIVEMENT AVANT UTILISATION.

NON-RESPECT DE CES INSTRUCTIONS PEUT PROVOQUER DES BLESSURES GRAVES ET / OU PERTE DE BIENS. CONSERVER MANUEL D'INSTRUCTIONS POUR USAGE FUTUR.

## INFORMATION DE SÉCURITÉ



**Pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure, suivez ces directives de base lors de l'utilisation du réfrigérateur.**

- 1) **AVERTISSEMENT** ---- Laissez les fentes d'aération ouvertes et non obstruées pour éviter la surchauffe.
- 2) **AVERTISSEMENT** ---- Ne touchez pas l'intérieur du compartiment à glaçons avec les mains mouillées, pour éviter un éventuel gel.
- 3) **AVERTISSEMENT** ---- N'utilisez pas d'objets métalliques pour accélérer le dégivrage autres que ceux suggérés par le fabricant.
- 4) **AVERTISSEMENT** ---- Ne pas endommager le circuit de réfrigération lors de l'utilisation ou du déplacement du produit.
- 5) **AVERTISSEMENT** ---- N'utilisez pas d'appareils électriques à l'intérieur du compartiment réfrigérateur.
- 6) **AVERTISSEMENT** ---- **DANGER** : Ne laissez pas les enfants jouer avec la glacière ou la laisser fonctionner. Il existe un risque de coincement.
- 7) Retirez tous les matériaux d'emballage et vérifiez soigneusement la sorbetière pour vous assurer qu'elle est en bon état et que l'appareil, le cordon d'alimentation et la prise ne sont pas endommagés.
- 8) Pour vous protéger du risque d'électrocution, ne versez pas d'eau sur le cordon, la prise et la grille de ventilation et ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
- 9) Débranchez le refroidisseur du secteur avant d'effectuer tout entretien.
- 10) Pendant l'utilisation, l'entrée et la sortie doivent être maintenues à une certaine distance (environ 15 cm) des autres objets, afin de ne pas affecter l'effet de dissipation thermique de la machine.
- 11) Ne retournez pas ce produit et ne l'inclinez pas au-delà d'un angle de 30°C.
- 12) Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou inexpérimentées et inexpérimentées s'ils ont été suivis ou ont reçu des instructions pour utiliser l'appareil en toute sécurité et s'ils comprennent les risques encourus.
- 13) Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- 14) Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- 15) N'utilisez pas l'appareil à proximité de flammes, de plaques électriques ou de poêles.
- 16) N'allumez pas l'alimentation fréquemment (assurez-vous un intervalle d'au moins 5 minutes) pour éviter d'endommager le compresseur.
- 17) Il est interdit d'insérer des tôles ou d'autres objets électriques dans l'appareil pour éviter les incendies et les courts-circuits.
- 18) Lorsque vous sortez la glace, ne cognez pas la surface ou le bord du récipient pour éviter d'endommager le récipient lui-même.
- 19) La température de départ pour la préparation du mélange de crème glacée est de  $20 \pm 3$  °C. Si

la température est trop basse, la crème glacée sera terminée plus tôt, ce qui entraînera un mélange irrégulier et un goût altéré. Si la température est trop élevée, le temps de fabrication de la glace sera trop long.

- 20) Pendant la phase de congélation, ne retirez pas la pale de mélange tant que le processus de travail n'est pas terminé.
- 21) Si vous ressentez le besoin de congeler ou de durcir la crème glacée à la fin du cycle de production défini, retirez la lame de mélange pour éviter d'endommager le moteur de mélange et prolonger sa durée de vie.
- 22) Ce produit ne peut pas être utilisé à l'extérieur.
- 23) N'utilisez pas de liquides de lavage chimiques ni d'outils durs pour nettoyer le produit. La cuve ne va pas au lave-vaisselle, ne lavez pas l'évaporateur directement sous l'eau.
- 24) Après utilisation, retirez la fiche de la prise.
- 25) Attention : ne stockez pas de substances explosives telles que des bombes aérosols avec un propulseur inflammable à l'intérieur de l'appareil.
- 26) Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que :
  - des cuisines pour le personnel des magasins, bureaux et autres environnements de travail ;
  - les agrotourismes et par la clientèle des hôtels, motels et autres milieux de type résidentiel ;
  - environnements de type bed and breakfast;
  - restauration et applications similaires non commerciales.
- 27) Lorsque vous placez l'appareil, assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est pas coincé ou endommagé.
- 28) Si un composant du produit est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, l'importateur ou du personnel qualifié, afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- 29) Cette glacière est destinée à être utilisée dans un environnement domestique.
- 30) Ne stockez pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres liquides inflammables à proximité du réfrigérateur.
- 31) N'utilisez pas de rallonges ou de câbles sans conducteur de terre. Si le cordon d'alimentation est trop court, demandez à un électricien d'installer une prise à proximité. L'utilisation d'extensions peut aggraver les performances du refroidisseur.
- 32) Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, l'importateur ou du personnel qualifié, afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- 33) Pour éviter la contamination des aliments, veuillez respecter les instructions suivantes :
  - Nettoyer régulièrement les surfaces pouvant entrer en contact avec des aliments et les évacuations accessibles.
  - Nettoyer les réservoirs d'eau s'ils n'ont pas été utilisés pendant 48 h; rincez le système d'eau raccordé à une alimentation en eau si l'eau n'a pas été prélevée pendant 5 jours.
  - Si le réfrigérateur reste vide pendant de longues périodes, éteignez-le, dégivrez-le, nettoyez-le, séchez-le et laissez la porte ouverte pour éviter la formation de moisissures à l'intérieur de l'appareil.
- 34) Pour plus d'informations sur l'utilisation de l'appareil, veuillez vous reporter aux paragraphes suivants.



**GAZ RÉFRIGÉRANT INFLAMMABLE**



***DANGER - Cet appareil contient un réfrigérant inflammable R600a et un agent moussant cyclopentane. Veuillez éviter tout contact avec le feu lors du transport et de l'utilisation.***

***NE PAS percer les tuyaux de réfrigérant.***

***DANGER - Risque d'incendie ou d'explosion. Un réfrigérant inflammable est utilisé. Réparez***

uniquement par un personnel de service qualifié. **NE PAS percer les tuyaux de réfrigérant.**  
**AVERTISSEMENT** - Risque d'incendie ou d'explosion. Un réfrigérant inflammable est utilisé.  
Consultez le manuel d'instructions avant de tenter de réparer ce produit. Toutes les précautions de sécurité doivent être respectées.

**AVERTISSEMENT** - Risque d'incendie ou d'explosion. Eliminez l'appareil conformément à la réglementation en vigueur. Un réfrigérant inflammable est utilisé.

**AVERTISSEMENT** - Risque d'incendie ou d'explosion dû à la perforation des tuyaux de réfrigérant. Suivez attentivement les instructions de manipulation. Un réfrigérant inflammable est utilisé.

**AVERTISSEMENT** - Pour éviter qu'un enfant ne se coince, tenez-le hors de portée des enfants et non à proximité de l'appareil.

## DONNÉES TECHNIQUES

Modèle : FROSTY

Capacité nette : 1,5 L

Alimentation : 220-240V ~ 50Hz

Classe de protection : I.

Classe climatique : N

Consommation d'énergie : 150 W

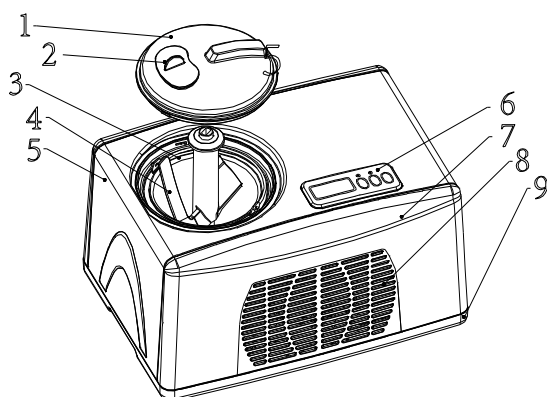
Gaz réfrigérant : R600a / 30g

Poids Net / Poids Brut : 10.3kg / 11.3kg

Dimensions (L x H x P) 40,2 x 34,8 x 35,5 cm

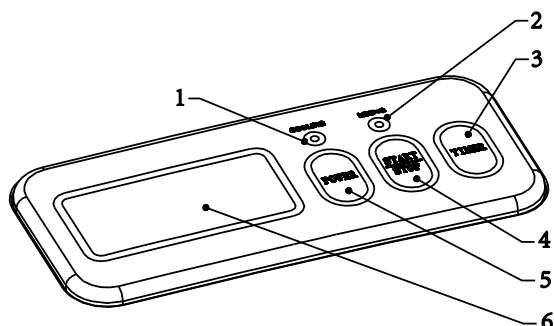
## COMPOSANTS

### A: Structure



- (1) Couvercle transparent
- (2) Couvercle du trou de remplissage
- (3) Panier amovible
- (4) Lame de mélange
- (5) Corps en métal
- (6) Panneau de commande
- (7) Corps en plastique
- (8) Grille d'aération
- (9) Socle

### B: Panneau de commande



- (1) Voyant de congélation
- (2) Mélange de lumière
- (3) Bouton "MINUTERIE"
- (4) Bouton Démarrer/Arrêter
- (5) Bouton Marche/Arrêt (Alimentation)
- (6) Affichage

**⚡ ATTENTION ⚡** : Ne touchez jamais l'intérieur du compartiment ou les aliments congelés à l'intérieur avec les mains mouillées, pour éviter une éventuelle congélation.

## COMMENT FAIRE DE LA GLACE

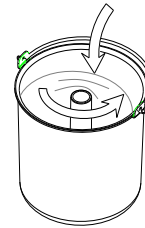
**REMARQUE:** Nettoyez soigneusement toutes les pièces qui entreront en contact avec la crème glacée avant utilisation, y compris : le panier de refroidissement, la lame de mélange, le couvercle transparent, etc.  
Avant le nettoyage, assurez-vous que la fiche du cordon d'alimentation est débranchée de la prise.  
Lors de la fabrication de crème glacée, maintenez la machine à plat sur une surface plane pour vous assurer que le compresseur de la machine fonctionne correctement.

### MÉTHODE:

Remarque : il n'est pas nécessaire de congeler le bol pendant des heures au congélateur à l'avance, car cette machine dispose d'un COMPRESSEUR INTÉGRÉ qui congèle les ingrédients pendant le fonctionnement assurant ainsi la production de crème glacée.

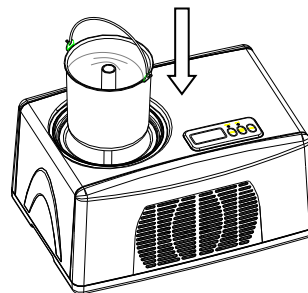
#### ÉTAPE 1)

Verser les ingrédients de la recette dans le bol amovible, puis mélanger pour obtenir un mélange homogène.



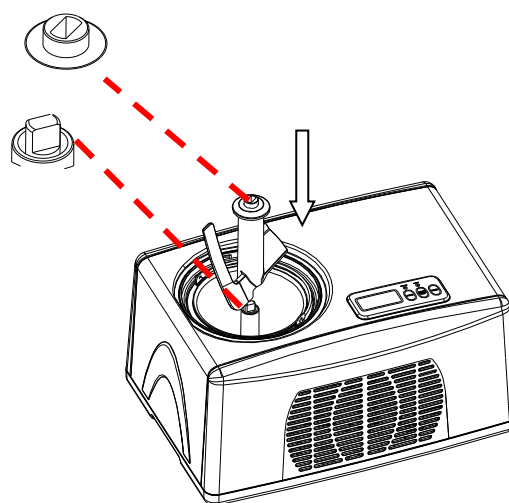
#### ÉTAPE 2)

Insérez le bac dans la sorbetière et appuyez fermement.



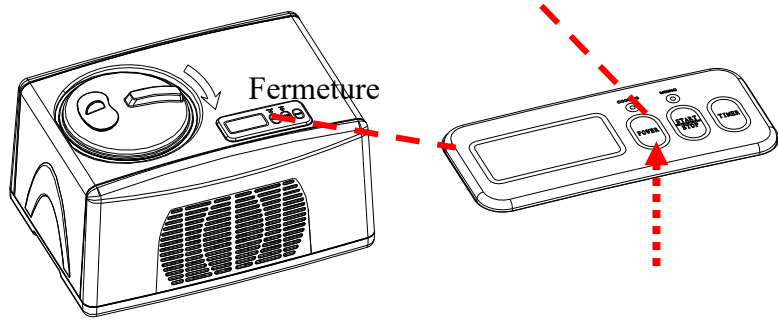
#### ÉTAPE 3)

Placez la lame de mélange et le couvercle transparent.  
La bouche carrée de la lame de mélange est alignée avec la bouche carrée de l'arbre intérieur du baril.



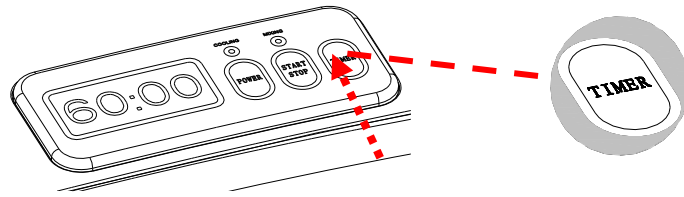
**ÉTAPE 4)**

Branchez l'appareil dans la prise de courant et appuyez sur le bouton "Power".



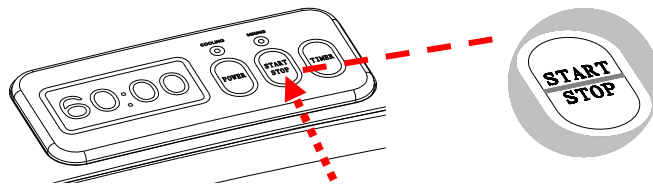
**ÉTAPE 5)**

Définir le temps de production



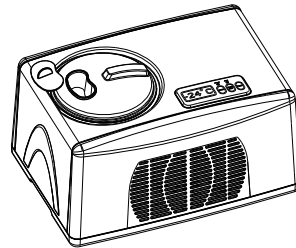
**ÉTAPE 6)**

Commencez à faire de la glace



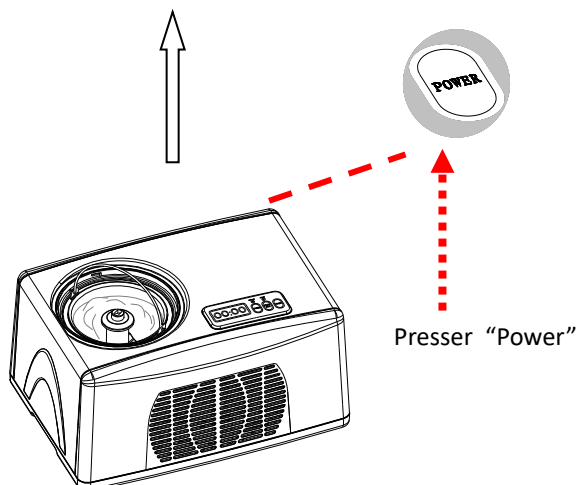
**ÉTAPE 7)**

Il est possible d'ajouter d'autres ingrédients au cours du processus de production.  
Retirez le petit bouchon du trou de remplissage et ajoutez les ingrédients.



**ÉTAPE 8)**

Lorsque la glace est prête, appuyez sur le bouton POWER, débranchez la prise d'alimentation, puis retirez le panier de chargement.





## MODE D'EMPLOI

1. Connectez l'alimentation électrique et branchez le cordon d'alimentation dans une prise appropriée. La forme et la tension de la prise doivent être identiques à celles indiquées sur l'étiquette des données techniques.

## 2. FONCTIONNEMENT

### 2.1 Opérations de base

**Bouton [POWER]:** appuyez sur le bouton [POWER] pour allumer l'appareil et l'écran LCD affichera "60:00", ce qui signifie que le temps de fonctionnement par défaut est de 60 minutes.

**Bouton [TIMER]:** 10, 20, 30, 40, 50 et 60 minutes de fonctionnement sont facultatifs et peuvent être pré-réglés en appuyant plusieurs fois sur le bouton [TIMER]. Vous pouvez choisir une durée d'exécution différente selon vos goûts (la durée d'exécution par défaut est de 60 minutes).

**Bouton [START/STOP]:** Après avoir réglé le tempo, appuyez sur le bouton [START/STOP]. L'appareil commencera immédiatement à mélanger et le voyant VERT s'allumera ; après 2 minutes, il commencera à refroidir et le voyant ROUGE s'allumera. Pendant le processus de fabrication de la crème glacée, vous pouvez appuyer sur le bouton [START / STOP] pour contrôler l'activation ou la désactivation de la lame de mélange (le compresseur est toujours en marche). Lorsque la glace sera prête, la machine émettra le son de "bip, bip, bip", l'heure affichée sera "00:00" et elle se mettra en protection. S'il vous plaît profiter de la délicieuse crème glacée à temps ou conservez-la au réfrigérateur pour éviter qu'elle ne fonde.

### 2.2 Opérations de réglage

**Arrêter l'opération:** après avoir sélectionné le temps de production et que la machine commence à fonctionner, vous pouvez arrêter la production au milieu en appuyant longuement sur le bouton [START/STOP] et la machine cessera de fonctionner.

#### Réglage de l'heure:

Pendant le processus de production, vous pouvez utiliser le bouton [TIMER] pour modifier le temps de production restant. Chaque pression sur le bouton peut augmenter de 5 minutes et peut être modifiée jusqu'à un maximum de 60 minutes (par exemple, si vous sélectionnez d'abord 40 minutes, lorsque la production atteint 10 minutes, vous pouvez utiliser le bouton [TIMER] pour modifier le temps de production restant à 30, 40 ou même 60 minutes, mais ne peut pas être ajusté à 10 minutes Le temps du processus de congélation peut seulement être augmenté, pas réduit).

### 2.3 Réglage de la consistance de la crème glacée

À la fin du temps de production sélectionné (par exemple 30 minutes), la machine est entrée dans l'état de protection du moteur. Si vous souhaitez augmenter la consistance de la glace, vous pouvez régler le temps en appuyant sur le bouton [TIMER], puis appuyez sur le bouton [START / STOP] pour démarrer. Une fois le compte à rebours terminé, entrez à nouveau dans l'état de protection pendant 1 heure. Il est possible de retirer la crème glacée et de la mettre au réfrigérateur pendant un certain temps.

## 3. FONCTION DE MAINTIEN AU FROID

Une fois le processus de production terminé, si la crème glacée n'est pas consommée ou conservée à temps, elle fondra. Pour éviter cette situation, le processus suivant a été ajouté : lorsque la glace est terminée et que personne ne travaille, la machine démarre automatiquement toutes les 10 minutes et refroidit pendant 10 minutes, soit 1 heure au total. L'heure affichée est "00:00", afin de conserver le goût frais et la consistance de la glace. Après 1 heure, la machine entrera dans l'état d'arrêt.

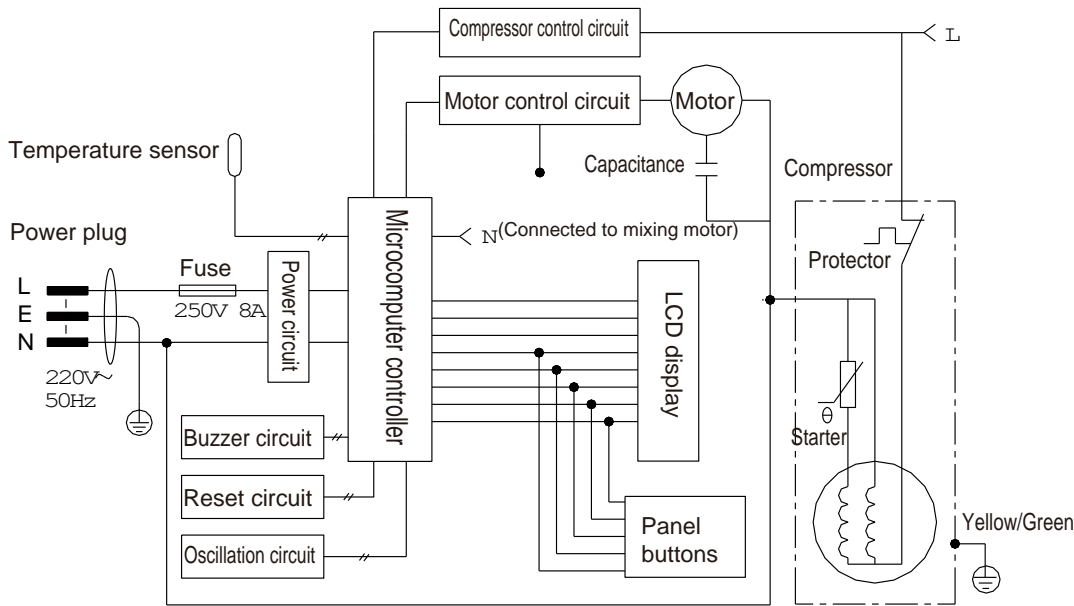
## 4. FONCTION D'AUTOPROTECTION DU MOTEUR

Lorsque la glace devient plus consistante, un dispositif de sécurité pourrait bloquer le fonctionnement du moteur. Le même appareil redémarrera le moteur lorsque la température reviendra à la normale.

## 5. MAÎTRISE DU VOLUME DES INGRÉDIENTS

Pour éviter les débordements et le gaspillage, assurez-vous que les ingrédients ne dépassent pas 60 % de la capacité de la cuve amovible.

## SCHÉMA ÉLECTRIQUE



## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

**Attention : La prise doit être retirée avant le nettoyage pour éviter tout choc électrique.**

1. Retirez la lame de mélange, essuyez-la avec un chiffon humide.
2. Retirez le bol amovible, nettoyez-le avec un chiffon doux et humide.
3. Nettoyez le couvercle transparent et le couvercle de remplissage avec un chiffon humide.
4. Enlevez la saleté sur le corps ou à d'autres endroits avec un chiffon humide. **Ne versez pas d'eau sur le câble, la prise et la ventilation, plongez l'appareil dans de l'eau ou d'autres liquides.**
5. Laisser sécher complètement avec un chiffon sec, puis remettre le composant dans sa position initiale.

## PROBLÈMES ET RÉOLUTIONS

No.	Problème	Analyse du problème	Résolution
1	Il n'est pas facile de retirer le bol de chargement à la fin du cycle de production.	Il y a des gouttelettes d'eau entre le cylindre de congélation et le bol amovible qui gèleront si elles ne sont pas nettoyées avec un chiffon.	Attendez 1 à 2 minutes avant de retirer le bol amovible.
2	Le temps de préparation de la glace n'est pas terminé, mais le mélange s'est arrêté.	C'est un phénomène normal. Lorsque la glace durcit, la lame de mélange peut se coincer. Lorsque la température du moteur augmente, il protège et coupe automatiquement l'alimentation du moteur.	Retirez le bol amovible et redémarrez après l'arrêt pour rétablir le fonctionnement normal.
3	Le couvercle transparent est soulevé jusqu'à la pale du ventilateur de mélange et ne peut pas être verrouillé en place.	Les pales du ventilateur de mélange ne sont pas positionnées correctement. Faites attention à l'alignement de l'orifice carré.	Positionnez correctement le ventilateur de mélange.
4	Le bol amovible ne peut pas être placé dans le bol de refroidissement.	Déformation causée par une mauvaise utilisation de la cuvette amovible.	Achetez un nouveau bol amovible.
5	Au début de la préparation de la glace, la lame de mélange était fortement rayée ou bloquée.	Déformation causée par une mauvaise utilisation de la cuvette amovible	Acquista una nuova ciotola rimovibile.

## LIVRE DE RECETTES

### GLACE À LA VANILLE

#### Ingrédients pour 8 tasses:

240g de lait entier  
115g de sucre semoule  
180g de crème bien froide  
1-2 cuillères à café d'extrait de vanille

Dans un bol moyen, à l'aide d'un batteur électrique ou d'un fouet, mélanger le lait et le sucre granulé jusqu'à ce que le sucre soit dissous, environ 1 à 2 minutes à basse vitesse.

Incorporer la crème et la vanille au goût et mélanger.

Verser le mélange dans le panier de la sorbetière et laisser mélanger jusqu'à ce qu'il soit bien épaissi, environ 30-40 minutes.

#### Valeurs nutritionnelles par portion :

Calories 239 (68% de matières grasses)  
Glucides 17 gr  
Protéine 2 gr  
Graisses 18 gr  
Cholestérol 69 mg

#### CHANGEMENTS:

Menthe : Omettez la vanille et remplacez-la par 1 à 1,5 cuillères à café d'extrait de menthe poivrée pure (au goût). Coupez votre barre de chocolat mi-amer ou mi-sucré préférée en petits morceaux cahoteux. Ajouter le chocolat haché pendant les 5 dernières minutes de mélange.

Beurre et fruits secs : Faire fondre 1 noix de beurre non salé dans une casserole. Ajouter 240 g de noix grossièrement hachées et 1 cuillère à café de sel. Cuire à feu moyen-doux, en remuant souvent jusqu'à ce que les noix soient légèrement dorées. Retirer du feu, filtrer (le beurre aura un goût de noisette et pourra être réservé pour un autre usage).

Laissez les noix refroidir complètement. Ajouter les noix grillées et beurrées pendant les 5 dernières minutes de mélange.

Biscuits et crème : ajoutez 180g de biscuits grossièrement hachés ou vos bonbons préférés (pépites de chocolat, Oreo., Etc.) pendant les 5 dernières minutes de mélange.

### CRÈME GLACÉE AU CHOCOLAT

#### Ingrédients pour 8 tasses:

240g de lait entier  
115gr de sucre semoule  
240g de chocolat en petits morceaux  
240g de crème bien froide  
1 cuillère à café d'extrait de vanille

Faire chauffer le lait entier.

Dans un mélangeur, mélanger le sucre avec le chocolat jusqu'à ce que le chocolat soit finement haché.

Ajouter le lait chaud.

Transférer dans un bol moyen et laisser le mélange de chocolat refroidir complètement. Incorporer la crème et la vanille au goût.

Allumez la machine, versez le mélange dans le panier et laissez-le mélanger jusqu'à ce qu'il soit bien épaissi, environ 30-40 minutes

#### Valeurs nutritionnelles par portion :

370 calories (60% de matières grasses)

Glucides 34 gr  
Protéine 3 gr  
Graisses 25 gr  
Cholestérol 65 mg

#### **CHANGEMENTS:**

Amande au chocolat : ajoutez ½ cuillère à café d'extrait d'amande pure avec la vanille.  
Ajouter 180 g d'amandes grillées hachées ou d'amandes enrobées de chocolat hachées pendant les 5 à 10 dernières minutes de congélation.

Biscuit chocolat : ajouter 120g à 180g de biscuits hachés pendant les 5 dernières minutes de congélation.

Noix et chocolat : Ajouter ¾ tasse de noix hachées frites dans du beurre dans les 5 à 10 dernières minutes de glace au chocolat.

#### **GLACE À LA FRAISE**

##### **Ingrédients pour 8 tasses :**

250g de fraises fraîches mûres  
52,5 g de jus de citron fraîchement pressé  
115g de sucre  
240g de lait entier  
240g de crème  
1 cuillère à café d'extrait de vanille

Dans un petit bol, mélanger les fraises avec le jus de citron et 115 g de sucre, mélanger délicatement et laisser les fraises macérer dans le jus pendant 2 heures.

Dans un bol moyen, utiliser un batteur électrique ou un fouet pour mélanger le lait et le sucre granulé jusqu'à ce que le sucre soit dissous, environ 1 à 2 minutes à basse vitesse.

Incorporer la crème ainsi que le jus de fraise et la vanille.

Allumez la sorbetière, versez le mélange dans le panier et laissez-le mélanger jusqu'à ce qu'il soit bien épais, environ 30-40 minutes.

Ajouter les fraises tranchées dans les 5 dernières minutes de congélation.

Remarque : la glace aura un aspect « naturel » rose très pâle, si vous souhaitez une couleur plus intense, ajoutez quelques gouttes de colorant alimentaire rouge jusqu'à obtention de la couleur souhaitée.

##### **Valeurs nutritionnelles par portion :**

222 calories (67% de matières grasses)  
Glucides 17 gr  
Protéine 3 gr  
Graisses 15 gr  
Cholestérol 57mg

#### **SORBET AU CITRON FRAIS**

##### **Ingrédients pour 8 tasses :**

350g de sucre  
420gr d'eau pure  
120g de jus de citron fraîchement pressé  
½ cuillère à soupe de zeste de citron finement haché

Mélanger le sucre et l'eau dans une casserole moyenne et porter à ébullition à feu moyen-vif.

Réduire à feu doux et cuire sans remuer jusqu'à ce que le sucre se dissolve, environ 3 à 5 minutes.

Refroidir complètement. C'est ce qu'on appelle un sirop simple et peut être préparé à l'avance en plus grande quantité pour avoir sous la main un sorbet au citron frais.

Conserver au frais jusqu'à utilisation.

Après refroidissement, ajoutez le jus et le zeste de citron, mélangez.

Allumez la sorbetière, versez le mélange de citron dans le bol du congélateur à travers le bec verseur et remuez jusqu'à épaississement, environ 30 à 40 minutes.

Lorsque vous épluchez un citron ou un citron vert, utilisez un économiseur pour retirer la partie colorée de l'écorce d'agrumes.

**Valeurs nutritionnelles par portion :**

204 calories (0% de matières grasses)

Glucides 52 gr

Protéine 19gr

Gras 0 gr

Cholestérol 0 mg

**MONNAIE:**

Sorbet pamplemousse rose : 120 g de jus de pamplemousse rose à la place du jus de citron et ½ cuillère à soupe de zeste de pamplemousse haché à la place du zeste de citron. Ajouter 60 g de sirop d'amande au mélange.

Sorbet mangue fraîche : remplacer le jus de citron par 120 g de jus de mangue fraîche et ½ cuillère à soupe de zeste de mangue finement haché par du zeste de citron.

***SORBET FRAISE FRAÎCHE***

**Ingrédients pour 10 tasses :**

240 grammes de sucre cristallisé

240 gr d'eau pure

60 gr de sirop de maïs

250 gr de fraises fraîches

½ cuillère à soupe de jus de citron frais ou de jus de citron vert

Mélanger l'eau et le sucre granulé dans un récipient moyen et porter à ébullition.

remuez doucement pour dissoudre complètement le sucre, puis refroidissez complètement (cela peut être appelé un sirop de base, qui peut être préparé à l'avance puis congelé en réserve).

Mélanger les fraises et le jus de citron frais ou le jus de citron vert dans un mélangeur et hacher les fraises pendant 20 minutes. Ensuite, pressez et filtrez à travers un filtre à mailles pour éliminer les pépins de fraise.

Mélanger la pulpe de fraise épluchée, le jus de fruit, le sirop de base et le sirop de maïs et réfrigérer environ 1 heure.

Allumez la sorbetière pendant 25 à 30 minutes jusqu'à ce que le mélange se transforme en sorbet ou en crème glacée.

Mettez la glace dans un autre récipient fermé, placez-la au réfrigérateur et congelez pendant environ une heure et demie et attendez que la glace atteigne la bonne consistance.

**Valeurs nutritionnelles par portion :**

Calories 96 (2% de matières grasses)

Glucides 10 gr

Protéines 2gr

Graisses 2gr

Cholestérol 10mg

***CRÈME GLACÉE YAOURT ET CHOCOLAT***

**Ingrédients pour 8 tasses :**

240g de lait entier

180g de chocolat mi-amer ou mi-sucré, haché

400gr de yaourt à la vanille faible en gras

50g de sucre semoule

Combiner le lait et le chocolat dans un mélangeur ou un robot culinaire avec une lame en métal et mélanger jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé et homogène, environ 20 à 30 secondes.

Ajouter le yaourt et le sucre, environ 15 secondes.

Allumez la sorbetière, versez le mélange dans un bol amovible à travers le bec verseur d'ingrédients et laissez mélanger jusqu'à épaississement, environ 30 à 40 minutes.

**Valeurs nutritionnelles par portion :**

Calories 222 (31% de matières grasses)  
Glucides 36 gr  
Protéine 3 gr  
Gras 8 gr  
Cholestérol 4mg


**CONFORMITÉ DU PRODUIT**

Le producteur Melchioni Ready S.r.l. déclare que le produit Sorbetière FROSTY, cod. 118700200, est conforme à la Directive 2014/30/UE du Parlement Européen et du Conseil, du 26 février 2014, relative à l'harmonisation des législations des États membres concernant la compatibilité Électromagnétique.

Le producteur Melchioni Ready S.r.l. déclare que le produit Sorbetière FROSTY, cod. 118700200, est conforme à la Directive 2014/35/UE du Parlement Européen et du Conseil, du 26 février 2014, relative à l'harmonisation des législations des États membres concernant la mise à disposition sur le marché du matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension.

Le producteur Melchioni Ready S.r.l. déclare que le produit Sorbetière FROSTY, cod. 118700200, est conforme à la Directive 2009/125/CE du Parlement Européen et du Conseil, du 21 octobre 2009, établissant un cadre pour la fixation d'exigences en matière d'écoconception applicables aux produits liés à l'énergie.

Le producteur Melchioni Ready S.r.l. déclare que le produit Sorbetière FROSTY, cod. 118700200, est conforme à la Directive 2011/65/UE du Parlement Européen et du Conseil, du 8 juin 2011 et directive déléguée 2015/863 ultérieure de la Commission, relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques.

Conformément à la directive 2012/19/UE du Parlement Européen et du Conseil, du 4 juillet 2012, relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), la présence du symbole de la poubelle barrée  indique que cet appareil ne doit pas être considéré comme un déchet urbain: sa mise au rebut doit donc être effectuée par une collecte séparée. L'élimination de manière non séparée peut constituer un danger potentiel pour l'environnement et la santé. Ce produit peut être retourné au distributeur lors de l'achat d'un nouvel appareil. Une élimination inappropriée de l'appareil constitue une faute et est passible de sanctions de la part de l'autorité de sécurité publique. Pour plus d'informations, contactez l'administration locale responsable des questions environnementales.

**GARANTIE**

Melchioni Ready s.r.l., basée à Milan (Italie), via Colletta 37, reconnaît une garantie conventionnelle sur le produit pour une période de deux ans à compter de la date du premier achat par le consommateur. Cette garantie n'affecte pas la validité de la législation en vigueur concernant les biens de consommation (décret législatif 6 septembre 2005 n. 206 art. 128 et suivants), dont le consommateur reste propriétaire. Cette garantie s'applique à l'ensemble du territoire de l'Union européenne.

Les composants ou pièces qui s'avèrent défectueux pour des causes de fabrication déterminées seront réparés ou remplacés gratuitement par le revendeur, pendant la période de garantie ci-dessus. Melchioni Ready S.r.l. se réserve le droit de procéder au remplacement complet de l'appareil, si la réparabilité est impossible ou excessivement onéreuse, par un autre appareil de caractéristiques similaires (Décret Législatif 6 septembre 2005 n° 206 art. 130) pendant la période de garantie. Dans ce cas, la validité de la garantie reste celle de l'achat initial : le service fourni sous garantie ne prolonge pas la période de garantie.

En aucun cas, cet appareil ne sera considéré comme défectueux en termes de matériaux ou de fabrication s'il devait être adapté, modifié ou réglé, afin de se conformer aux normes nationales ou locales de sécurité et/ou techniques en

vigueur dans un pays autre que celui pour lequel a été conçu et fabriqué à l'origine. Cet appareil a été conçu et construit pour un usage domestique uniquement : toute autre utilisation annulera le bénéfice de la garantie.

La garantie ne couvre pas :

- les pièces sujettes à l'usure, ni les pièces qui nécessitent un remplacement et/ou un entretien périodique
- utilisation professionnelle du produit
- dysfonctionnements ou défauts dus à une mauvaise installation, configuration, mise à jour du logiciel / BIOS / firmware non effectuée par Melchioni Ready S.r.l.
- réparations ou interventions effectuées par des personnes non autorisées par Melchioni Ready S.r.l.
- manipulation des composants de l'assemblage ou, le cas échéant, du logiciel
- défauts causés par des chutes ou des transports, coups de foudre, surtensions, infiltrations de liquide, ouverture de l'appareil, intempéries, incendie, troubles publics, ventilation insuffisante ou alimentation électrique incorrecte
- tous les accessoires, par exemple : boîtes, sacs, piles, etc. utilisé avec ce produit
- interventions à domicile pour des contrôles de commodité ou des vices présumés

La reconnaissance de la garantie par Melchioni Ready S.r.l. est subordonnée à la présentation d'un document fiscal prouvant la date effective d'achat. Le même ne doit présenter aucune altération ou suppression, en présence de laquelle Melchioni Ready S.r.l. se réserve le droit de refuser la prestation de soins sous garantie.

La garantie ne sera pas reconnue si le numéro de série ou le modèle de l'appareil est inexistant, abrasé ou modifié.

Cette garantie n'inclut aucun droit à réparation pour les dommages directs ou indirects, de quelque nature que ce soit, aux personnes ou aux choses, causés par une quelconque inefficacité de l'appareil. Toutes prolongations, promesses ou prestations à cet égard, assurées par le commerçant, seront à la charge de ce dernier.

BITTE LESEN UND BEFOLGEN SIE ALLE ANWEISUNGEN GRÜNDLICH VOR DER BENUTZUNG BEI NICHTBEACHTUNG DIESER ANWEISUNGEN KANN ES ZU KÖRPERVERLETZUNG UND/ODER VERMÖGENSSCHÄDEN KOMMEN. BEWAHREN SIE DIE ANLEITUNG ZUR ZUKÜNFTIGEN VERWENDUNG AUF.

## SICHERHEITSINFORMATION



**Um das Risiko von Bränden, Stromschlägen oder Verletzungen zu verringern, befolgen Sie bei der Verwendung des Kühlschranks diese grundlegenden Richtlinien.**

- 1) **WARNUNG** ---- Lassen Sie die Lüftungsschlitze offen und frei von Hindernissen, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- 2) **WARNUNG** ---- Berühren Sie das Innere des Eisfachs nicht mit nassen Händen, um ein mögliches Einfrieren zu vermeiden.
- 3) **WARNUNG** ---- Verwenden Sie zum Beschleunigen des Abtauens keine anderen Metallgegenstände als die vom Hersteller empfohlenen.
- 4) **WARNUNG** ---- Beschädigen Sie den Kühlkreislauf nicht, während Sie das Produkt verwenden oder bewegen.
- 5) **WARNUNG** ---- Verwenden Sie keine Elektrogeräte im Kühlraum.
- 6) **WARNUNG** ---- **GEFAHR:** Lassen Sie Kinder nicht mit der Kühlbox spielen oder laufen lassen. Es besteht Einklemmgefahr.
- 7) Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und überprüfen Sie die Eismaschine sorgfältig, um sicherzustellen, dass sie in gutem Zustand ist und dass das Gerät, das Netzkabel und der Stecker nicht beschädigt sind.
- 8) Um sich vor Stromschlägen zu schützen, gießen Sie kein Wasser auf Kabel, Stecker und Lüftungsgitter und tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- 9) Trennen Sie den Chiller vom Netz, bevor Sie Wartungsarbeiten durchführen.
- 10) Während des Gebrauchs sollten Ein- und Auslass in einem bestimmten Abstand (ca. 15 cm) von anderen Gegenständen gehalten werden, um die Wärmeableitungswirkung der Maschine nicht zu beeinträchtigen.
- 11) Stellen Sie dieses Produkt nicht auf den Kopf und kippen Sie es nicht über einen Winkel von 30 °C hinaus.
- 12) Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie befolgt oder angewiesen wurden, das Gerät sicher zu verwenden, und wenn sie die damit verbundenen Risiken verstehen.
- 13) Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- 14) Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- 15) Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Flammen, Elektroplatten oder Öfen.
- 16) Schalten Sie den Strom nicht häufig ein (mindestens 5 Minuten Pause), um Schäden am Kompressor zu vermeiden.
- 17) Es ist nicht erlaubt, Bleche oder andere elektrische Gegenstände in das Gerät einzuführen, um Brände und Kurzschlüsse zu vermeiden.
- 18) Stoßen Sie beim Herausnehmen des Eises nicht gegen die Oberfläche oder den Rand des Behälters, um Schäden am Behälter selbst zu vermeiden.
- 19) Die Anfangstemperatur für die Zubereitung der Eismischung beträgt  $20 \pm 3 \text{ °C}$ . Wenn die Temperatur zu niedrig ist, wird die Eiscreme früher fertig, was zu ungleichmäßigem



Mischen und verändertem Geschmack führt. Wenn die Temperatur zu hoch ist, dauert die Eisherstellung zu lange.

20) Während der Gefrierphase den Rührflügel erst am Ende des Arbeitsprozesses entfernen.

21) Wenn Sie das Eis am Ende des eingestellten Produktionszyklus einfrieren oder härten möchten, entfernen Sie das Rührblatt, um eine Beschädigung des Rührmotors zu vermeiden und seine Lebensdauer zu verlängern.

22) Dieses Produkt kann nicht im Freien verwendet werden.

23) Verwenden Sie keine chemischen Waschflüssigkeiten und harten Werkzeuge, um das Produkt zu reinigen. Die Wanne ist nicht spülmaschinenfest, waschen Sie den Verdampfer nicht direkt unter Wasser.

24) Ziehen Sie nach Gebrauch den Stecker aus der Steckdose.

25) Warnung: Bewahren Sie keine explosiven Stoffe wie Spraydosen mit brennbaren Treibmitteln im Gerät auf.

26) Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und ähnlichen Anwendungen bestimmt, wie z. B.:

- Küchenbereiche für das Personal in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
- Agrotourismus und von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
- Bed-and-Breakfast-Umgebungen;
- Catering und ähnliche Nicht-Einzelhandelsanwendungen.

27) Achten Sie beim Aufstellen des Geräts darauf, dass das Netzkabel nicht eingeklemmt oder beschädigt wird.

28) Wenn eine Komponente des Produkts beschädigt ist, muss sie vom Hersteller, Importeur oder qualifiziertem Personal ersetzt werden, um das Risiko eines Stromschlags zu vermeiden.

29) Diese Kühlbox ist für den Gebrauch in einer häuslichen Umgebung vorgesehen.

30) Lagern oder verwenden Sie kein Benzin oder andere brennbare Flüssigkeiten in der Nähe des Kühlschranks.

31) Verwenden Sie keine Verlängerungskabel oder Kabel ohne Erdleiter. Wenn das Netzkabel zu kurz ist, lassen Sie einen Elektriker eine Steckdose in der Nähe installieren. Die Verwendung von Verlängerungen kann die Leistung der Kältemaschine verschlechtern.

32) Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dem Importeur oder qualifiziertem Personal ersetzt werden, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.

33) Um eine Kontamination von Lebensmitteln zu vermeiden, beachten Sie bitte die folgenden Anweisungen:

- Reinigen Sie regelmäßig Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen können, und zugängliche Abflusssysteme.
- Reinigen Sie die Wassertanks, wenn sie 48 Stunden lang nicht benutzt wurden; Spülen Sie das an eine Wasserversorgung angeschlossene Wassersystem, wenn das Wasser 5 Tage lang nicht entnommen wurde.
- Wenn das Kühlgerät längere Zeit leer gelassen wird, schalten Sie es aus, tauen Sie es ab, reinigen Sie es, trocknen Sie es und lassen Sie die Tür offen, um Schimmelbildung im Inneren des Geräts zu vermeiden.

34) Informationen zur Verwendung des Geräts finden Sie in den folgenden Abschnitten.



**GEFAHR - Dieses Gerät enthält das brennbare Kältemittel R600a und das Treibmittel**

**Cyclopentan. Bitte vermeiden Sie Kontaktfeuer, wenn Sie es tragen und verwenden.**

**Die Kältemittelleitungen NICHT durchstechen.**

**GEFAHR** - Brand- oder Explosionsgefahr. Brennbares Kältemittel wird verwendet. Reparatur nur durch qualifiziertes Servicepersonal. Die Kältemittelleitungen NICHT durchstechen.

**WARNUNG** - Brand- oder Explosionsgefahr. Brennbares Kältemittel wird verwendet. Schlagen Sie in der Bedienungsanleitung nach, bevor Sie versuchen, dieses Produkt zu reparieren. Alle Sicherheitsvorkehrungen müssen befolgt werden.

**WARNUNG** - Brand- oder Explosionsgefahr. Entsorgen Sie das Gerät gemäß den geltenden Vorschriften. Brennbares Kältemittel wird verwendet.

**WARNUNG** - Brand- oder Explosionsgefahr durch Perforation der Kältemittelleitungen. Befolgen Sie die Handhabungshinweise genau. Brennbares Kältemittel wird verwendet.

**WARNUNG** - Um zu verhindern, dass ein Kind eingeklemmt wird, bewahren Sie es außerhalb der Reichweite von Kindern und nicht in der Nähe des Geräts auf.

## TECHNISCHE DATEN

Modell: FROSTY

Nettokapazität: 1,5 l

Stromversorgung: 220-240 V ~ 50 Hz

Schutzklasse: I.

Klimaklasse: N

Leistungsaufnahme: 150W

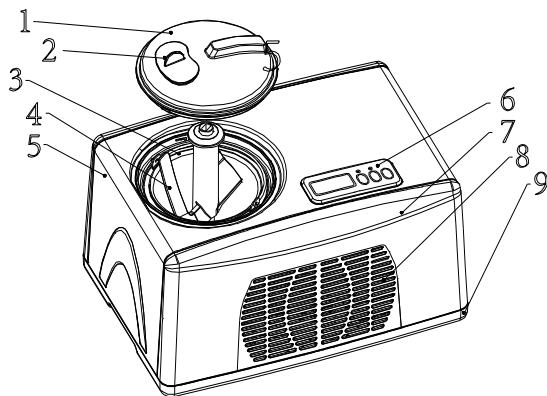
Kältemittelgas: R600a / 30g

Nettogewicht / Bruttogewicht: 10,3 kg / 11,3 kg

Abmessungen (L x H x T) 40,2 x 34,8 x 35,5 cm

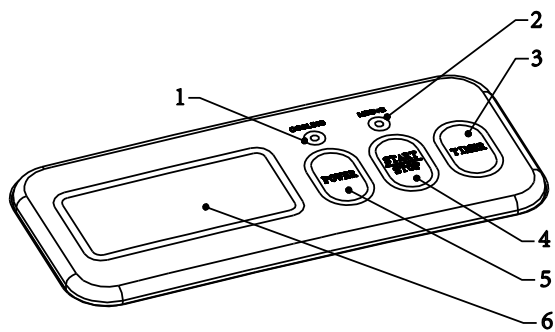
## KOMPONENTEN

### A: Struktur



- (1) Transparente Abdeckung
- (2) Abdeckung der Nachfüllöffnung
- (3) Abnehmbarer Korb
- (4) Mischblatt
- (5) Metallgehäuse
- (6) Bedienfeld
- (7) Kunststoffkörper
- (8) Lüftungsgitter
- (9) Basis

### B: Bedienfeld



- (1) Gefrieranzeigeleuchte
- (2) Mischlicht
- (3) „TIMER“-Taste
- (4) Start-/Stopp-Taste
- (5) Ein-/Aus-Taste (Power)
- (6) Anzeige

**⚡ WARNUNG ⚡:** Berühren Sie niemals das Innere des Fachs oder gefrorene Lebensmittel darin mit nassen Händen, um ein mögliches Einfrieren zu vermeiden.

**WIE MAN GELATO MACHT**

**HINWEIS:** Reinigen Sie alle Teile, die mit der Eiscreme in Kontakt kommen, vor der Verwendung gründlich, einschließlich: Kühlkorb, Rührflügel, durchsichtiger Deckel usw.

Stellen Sie vor der Reinigung sicher, dass der Stecker des Netzkabels aus der Steckdose gezogen ist.

Halten Sie die Maschine bei der Eisherstellung flach auf einer ebenen Fläche, um sicherzustellen, dass der Kompressor der Maschine ordnungsgemäß funktioniert.

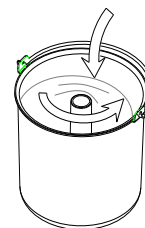
**METHODE:**

Bereiten Sie die Zutaten des gewünschten Rezepts oder aus dem Kochbuch unten vor.

Hinweis: Es ist nicht notwendig, die Schüssel im Voraus stundenlang im Gefrierschrank einzufrieren, da diese Maschine über einen EINGEBAUTEN KOMPRESSOR verfügt, der die Zutaten während des Betriebs einfriert und so die Herstellung von Eis gewährleistet.

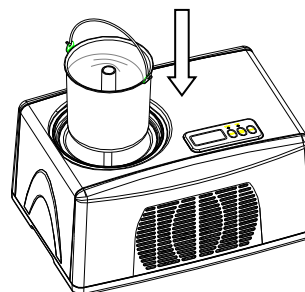
**SCHRITT 1)**

Gießen Sie die Rezeptzutaten in die abnehmbare Schüssel und mischen Sie sie dann, um eine gleichmäßige Mischung zu erhalten.



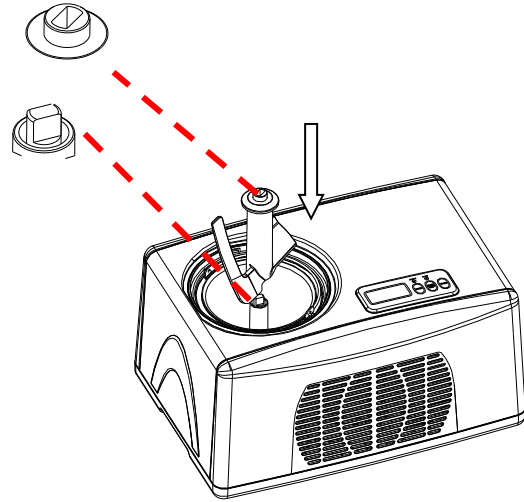
**SCHRITT 2)**

Die Schale in die Eismaschine einsetzen und fest andrücken.



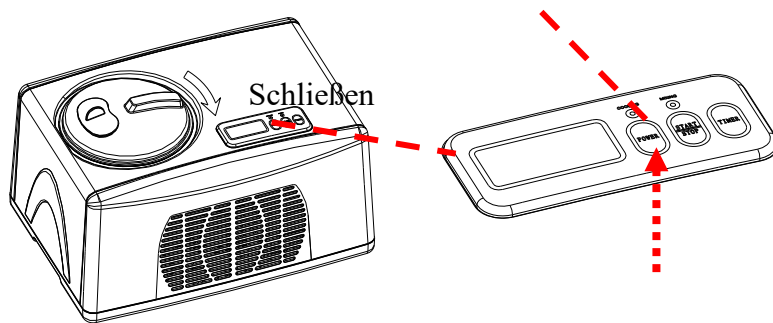
**SCHRITT 3)**

Setzen Sie das Mischblatt und den durchsichtigen Deckel ein.  
Die rechteckige Mündung des Mischflügels ist mit der quadratischen Mündung der inneren Welle des Zylinders ausgerichtet.



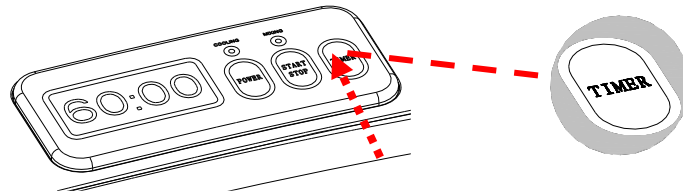
**SCHRITT 4)**

Stecken Sie das Gerät in die Steckdose und drücken Sie die „Power“-Taste.



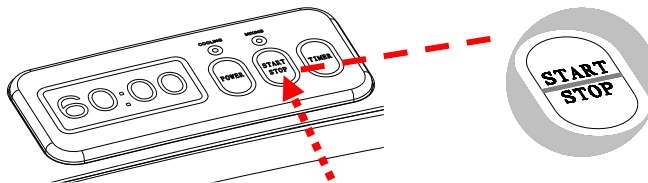
**SCHRITT 5)**

Stellen Sie die Produktionszeit ein.



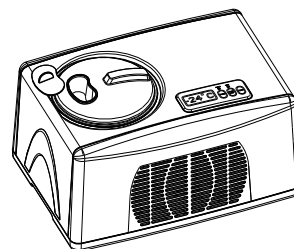
**SCHRITT 6)**

Beginnen Sie mit der Eisherstellung.



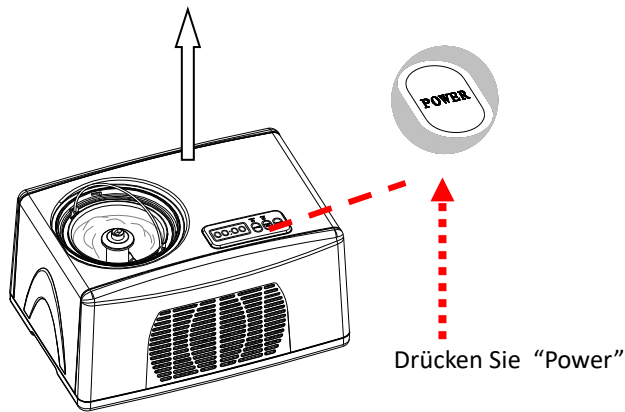
**SCHRITT 7)**

Es ist möglich, während des Produktionsprozesses andere Zutaten hinzuzufügen.  
Entfernen Sie die kleine Kappe von der Nachfüllöffnung und fügen Sie die Zutaten hinzu.



### SCHRITT 8)

Wenn das Eis fertig ist, drücken Sie die POWER-Taste, ziehen Sie den Netzstecker und entfernen Sie dann den Ladekorb.



## GEBRAUCHSANWEISUNG

1. Schließen Sie das Netzteil an und stecken Sie das Netzkabel in eine geeignete Steckdose. Form und Spannung der Steckdose müssen den Angaben auf dem Etikett mit den technischen Daten entsprechen.

### 2. BETRIEB

#### 2.1 Grundlegende Operationen

**[POWER]-Taste:** Drücken Sie die [POWER]-Taste, um das Gerät einzuschalten, und das LCD-Display zeigt „60:00“ an, was bedeutet, dass die Standardbetriebszeit 60 Minuten beträgt.

**[TIMER]-Taste:** 10, 20, 30, 40, 50 und 60 Minuten Betrieb sind optional und können durch wiederholtes Drücken der [TIMER]-Taste voreingestellt werden. Sie können eine andere Laufzeit nach Ihrem Geschmack wählen (die Standardlaufzeit beträgt 60 Minuten).

**[START / STOP]-Taste:** Nachdem Sie das Tempo eingestellt haben, drücken Sie die [START / STOP]-Taste. Das Gerät beginnt sofort mit dem Mischen und das GRÜNE Licht geht an; Nach 2 Minuten beginnt es abzukühlen und das ROTE Licht geht an. Während der Eisherstellung können Sie die Taste [START / STOP] drücken, um das Ein- oder Ausschalten des Rührflügels zu steuern (der Kompressor läuft noch).

Wenn das Eis fertig ist, gibt die Maschine den Ton "Piep, Piep, Piep" aus, die angezeigte Zeit ist "00:00" und sie geht in den Schutz. Bitte genießen Sie das leckere Eis rechtzeitig oder bewahren Sie es im Kühlschrank auf, damit es nicht schmilzt.

#### 2.2 Einstellarbeiten

**Betrieb stoppen:** Nachdem Sie die Produktionszeit ausgewählt haben und die Maschine zu arbeiten beginnt, können Sie die Produktion in der Mitte stoppen, indem Sie lange auf die Taste [START / STOP] drücken, und die Maschine hört auf zu arbeiten.

#### **Zeiteinstellung:**

Während des Produktionsprozesses können Sie mit der Taste [TIMER] die verbleibende Produktionszeit verändern. Jeder Tastendruck kann um 5 Minuten erhöht und bis zu einem Maximum von 60 Minuten geändert werden (wenn Sie beispielsweise zuerst 40 Minuten auswählen, wenn die Produktion 10 Minuten erreicht, können Sie die [TIMER]-Taste verwenden, um die Zeit zu ändern verbleibende Produktionszeit auf 30, 40 oder sogar 60 Minuten, kann aber nicht auf 10 Minuten eingestellt werden Die Zeit des Gefriervorgangs kann nur verlängert, nicht verkürzt werden.

#### 2.3 Einstellung der Eiskonsistenz

Am Ende der gewählten Produktionszeit (z. B. 30 Minuten) ist die Maschine in den Motorschutzzustand gegangen.

Wenn Sie die Konsistenz des Eises erhöhen möchten, können Sie die Zeit anpassen, indem Sie die Taste [TIMER] drücken, und dann zum Starten die Taste [START / STOP] drücken. Nachdem der Countdown abgelaufen ist, geben Sie den Schutzstatus erneut für 1 Stunde ein. Es ist möglich, das Eis herauszunehmen und für eine Weile in den Kühlschrank zu stellen.

### 3. KÄLTEHALTEFUNKTION

Wenn der Herstellungsprozess abgeschlossen ist und das Eis nicht rechtzeitig gegessen oder gelagert wird, schmilzt es. Um diese Situation zu vermeiden, wurde folgender Prozess hinzugefügt: Wenn das Eis fertig ist und niemand arbeitet, startet die Maschine automatisch alle 10 Minuten und kühlt 10 Minuten lang ab, insgesamt 1 Stunde lang. Die angezeigte Zeit ist „00:00“, um den frischen Geschmack und die Konsistenz des Eises zu erhalten. Nach 1 Stunde wechselt die Maschine in den Abschaltzustand.

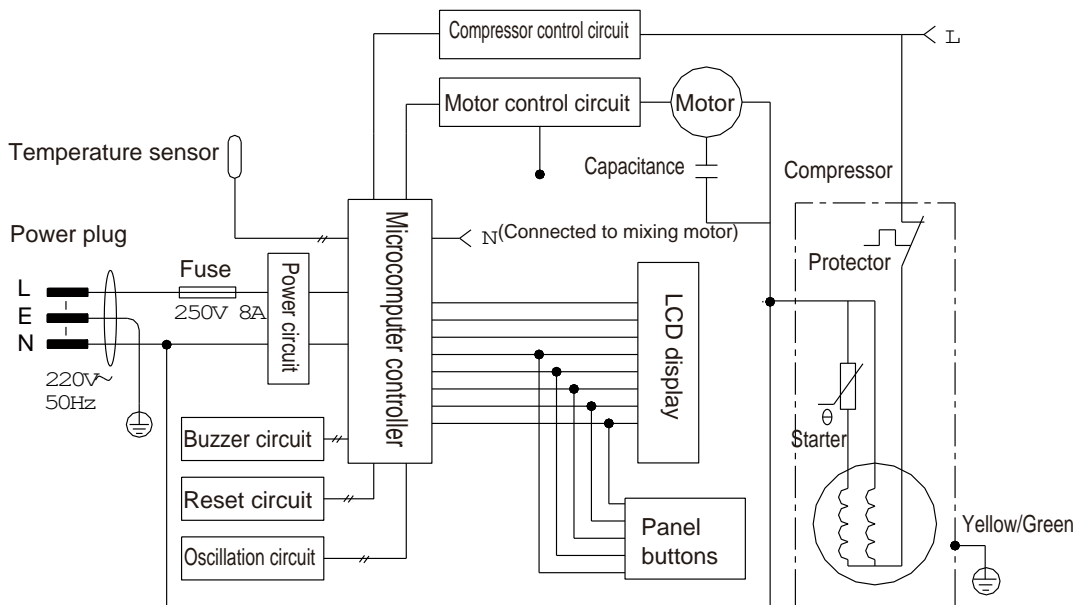
#### 4. SELBSTSCHUTZFUNKTION DES MOTORS

Wenn das Eis gleichmäßiger wird, könnte eine Sicherheitsvorrichtung den Betrieb des Motors blockieren. Dasselbe Gerät startet den Motor neu, wenn die Temperatur wieder normal ist.

#### 5. KONTROLLE DES VOLUMENS DER ZUTATEN

Um Überlaufen und Verschwendung zu vermeiden, stellen Sie sicher, dass die Zutaten 60 % der Kapazität des herausnehmbaren Tablett nicht überschreiten.

### SCHEMATISCHE DARSTELLUNG



### REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

**Achtung: Der Stecker muss vor der Reinigung entfernt werden, um einen Stromschlag zu vermeiden.**

1. Nehmen Sie den Mischflügel heraus und wischen Sie ihn mit einem feuchten Tuch ab.
2. Nehmen Sie die abnehmbare Schüssel heraus und reinigen Sie sie mit einem weichen, feuchten Tuch.
3. Reinigen Sie den durchsichtigen Deckel und den Einfülldeckel mit einem feuchten Tuch.
4. Entfernen Sie Verschmutzungen am Gehäuse oder an anderen Stellen mit einem feuchten Tuch. **Gießen Sie kein Wasser auf Kabel, Stecker und Belüftung, tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.**
5. Mit einem trockenen Tuch gründlich trocknen lassen, dann die Komponente wieder in ihre Ausgangsposition bringen.

### FEHLERBEHEBUNG

No.	Problem	Problemanalyse	Lösung
1	Es ist nicht einfach, die Ladeschale am Ende des Produktionszyklus zu entfernen.	Zwischen dem Gefrierzylinder und der abnehmbaren Schüssel befinden sich Wassertropfen, die gefrieren, wenn sie nicht mit einem Tuch gereinigt werden.	Warten Sie 1-2 Minuten, bevor Sie die abnehmbare Schüssel herausnehmen.
2	Die Eiscreme-Zubereitungszeit ist noch nicht beendet, aber das Mischen wurde gestoppt.	Es ist ein normales Phänomen. Wenn die Eiscreme hart wird, kann der Rührflügel stecken bleiben. Wenn die	Nehmen Sie die abnehmbare Schüssel heraus und starten Sie das

		Motortemperatur ansteigt, wird die Motorleistung automatisch geschützt und abgeschaltet.	Gerät nach dem Herunterfahren neu, um den normalen Betrieb wiederherzustellen.
3	Der durchsichtige Deckel wird bis zum Mischgebläseblatt angehoben und kann nicht arretiert werden.	Die Flügel des Mischgebläses sind nicht richtig positioniert. Achten Sie auf die Ausrichtung der quadratischen Öffnung.	Positionieren Sie das Mischgebläse richtig.
4	Die abnehmbare Schale kann nicht in die Kühlchale gestellt werden.	Verformung durch unsachgemäßen Gebrauch der abnehmbaren Schüssel.	Kaufen Sie eine neue abnehmbare Schüssel.
5	Zu Beginn der Eiszubereitung war die Rührlampe stark zerkratzt oder verklemmt	Verformung durch unsachgemäßen Gebrauch der abnehmbaren Schüssel	Kaufen Sie eine neue abnehmbare Schüssel.

## REZEPTBUCH

### VANILLE-EISCREME

#### Zutaten für 8 Tassen:

240 g Vollmilch  
115 g Kristallzucker  
180 g Sahne, sehr kalt  
1-2 Teelöffel Vanilleextrakt

Mischen Sie in einer mittelgroßen Schüssel mit einem elektrischen Mixer oder Schneebesen die Milch und den Kristallzucker, bis sich der Zucker aufgelöst hat, etwa 1 - 2 Minuten bei niedriger Geschwindigkeit. Sahne und Vanille nach Geschmack einarbeiten und mischen.

Gießen Sie die Mischung in den Korb der Eismaschine und lassen Sie sie etwa 30-40 Minuten mischen, bis sie gut eingedickt ist.

#### Nährwerte pro Portion:

Kalorien 239 (68 % Fett)  
Kohlenhydrate 17 gr  
Eiweiß 2 gr  
Fette 18 gr  
Cholesterin 69 mg

#### ÄNDERUNGEN:

Minze: Lassen Sie die Vanille weg und ersetzen Sie sie durch 1-1,5 Teelöffel reinen Pfefferminzextrakt (nach Geschmack). Schneiden Sie Ihren liebsten bittersüßen oder halbsüßen Schokoriegel in kleine unebene Stücke. Fügen Sie die gehackte Schokolade während der letzten 5 Minuten des Mischens hinzu.

Butter und Nüsse: 1 Stück ungesalzene Butter in einer Pfanne schmelzen. 240 g grob gehackte Walnüsse und 1 Teelöffel Salz hinzufügen. Bei mittlerer Hitze unter häufigem Rühren kochen, bis die Nüsse leicht gebräunt sind. Vom Herd nehmen, abseihen (die Butter hat einen nussigen Geschmack und kann für eine andere Verwendung reserviert werden).

Lassen Sie die Walnüsse vollständig abkühlen. Fügen Sie die gerösteten und gebutterten Walnüsse während der letzten 5 Minuten des Mischens hinzu.

Kekse und Sahne: Fügen Sie während der letzten 5 Minuten des Mischens 180 g grob gehackte Kekse oder Ihre Lieblingssüßigkeiten (Schokoladensplitter, Oreo usw.) hinzu

### SCHOKOLADENEISCREME

#### Zutaten für 8 Tassen:

240 g Vollmilch  
115 g Kristallzucker  
240 g Schokolade in kleinen Stücken  
240g Sahne, sehr kalt

1 Teelöffel Vanilleextrakt

Vollmilch erhitzen.

In einem Mixer den Zucker mit der Schokolade mischen, bis die Schokolade fein gehackt ist.

Fügen Sie die heiße Milch hinzu.

In eine mittelgroße Schüssel umfüllen und die Schokoladenmischung vollständig abkühlen lassen. Sahne und Vanille nach Geschmack unterrühren.

Schalten Sie die Maschine ein, gießen Sie die Mischung in den Korb und lassen Sie sie etwa 30-40 Minuten lang mischen, bis sie gut eingedickt ist.

**Nährwerte pro Portion:**

370 Kalorien (60 % Fett)

Kohlenhydrate 34 gr

Eiweiß 3 gr

Fette 25 gr

Cholesterin 65 mg

**ÄNDERUNGEN:**

Mandel mit Schokolade: Fügen Sie ½ Teelöffel reinen Mandelextrakt zusammen mit der Vanille hinzu.

Fügen Sie während der letzten 5-10 Minuten des Einfrierens 180 g gehackte geröstete Mandeln oder gehackte Mandeln mit Schokoladenüberzug hinzu.

Schokoladenkekse: Fügen Sie während der letzten 5 Minuten des Gefrierens 120 g bis 180 g gehackte Kekse hinzu.

Walnüsse und Schokolade: Fügen Sie in den letzten 5 bis 10 Minuten des Schokoladeneises ¾ Tasse gehackte Walnüsse hinzu, die in Butter gebraten wurden.

**ERDBEEREIS**

**Zutaten für 8 Tassen:**

250 g frische reife Erdbeeren

52,5 g frisch gepresster Zitronensaft

115 g Zucker

240 g Vollmilch

240 g Sahne

1 Teelöffel Vanilleextrakt

In einer kleinen Schüssel die Erdbeeren mit dem Zitronensaft und 115 g Zucker vermischen, vorsichtig mischen und die Erdbeeren 2 Stunden im Saft ziehen lassen.

Verwenden Sie in einer mittelgroßen Schüssel einen elektrischen Mixer oder Schneebesen, um die Milch und den Kristallzucker zu mischen, bis sich der Zucker aufgelöst hat, etwa 1 - 2 Minuten bei niedriger Geschwindigkeit.

Integrieren Sie die Sahne sowie Erdbeersaft und Vanille.

Schalten Sie die Eismaschine ein, gießen Sie die Mischung in den Korb und lassen Sie sie mischen, bis sie gut eingedickt ist, etwa 30-40 Minuten.

Fügen Sie die geschnittenen Erdbeeren in den letzten 5 Minuten des Einfrierens hinzu.

Hinweis: Das Eis wird ein sehr blassrosa "natürliches" Aussehen haben, wenn Sie eine intensivere Farbe wünschen, fügen Sie ein paar Tropfen rote Lebensmittelfarbe hinzu, bis Sie die gewünschte Farbe erhalten.

**Nährwerte pro Portion:**

222 Kalorien (67 % Fett)

Kohlenhydrate 17 gr

Eiweiß 3 gr

Fette 15 gr

Cholesterin 57 mg

**FRISCHES ZITRONENSORBET**



**Zutaten für 8 Tassen:**

350 g Zucker  
420 g reines Wasser  
120 g frisch gepresster Zitronensaft  
½ Esslöffel fein gehackte Zitronenschale

Zucker und Wasser in einem mittelgroßen Topf mischen und bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Reduzieren Sie die Hitze auf niedrig und kochen Sie ohne Rühren, bis sich der Zucker auflöst, etwa 3 - 5 Minuten. Kühlen Sie vollständig ab. Dies wird als einfacher Sirup bezeichnet und kann in größeren Mengen im Voraus zubereitet werden, um frisches Zitronensorbet zur Hand zu haben.

Bis zum Gebrauch gekühlt aufbewahren.

Nach dem Abkühlen Zitronensaft und -schale zugeben, umrühren.

Schalten Sie die Eismaschine ein, gießen Sie die Zitronenmischung durch den Zutatenausguss in die Gefrierschüssel und rühren Sie, bis sie eingedickt ist, etwa 30 - 40 Minuten.

Verwenden Sie beim Schälen einer Zitrone oder Limette einen Sparschäler, um den farbigen Teil der Zitruschale zu entfernen.

**Nährwerte pro Portion:**

204 Kalorien (0 % Fett)  
Kohlenhydrate 52 gr  
Eiweiß 19gr  
Fett 0 gr  
Cholesterin 0mg

**ÄNDERUNGEN:**

Pink-Grapefruit-Sorbet: 120 g Pink-Grapefruit-Saft statt Zitronensaft und ½ Esslöffel gehackte Grapefruitschale statt Zitronenschale. Fügen Sie der Mischung 60 g Mandelsirup hinzu.

Frisches Mangosorbet: Ersetzen Sie den Zitronensaft durch 120 g frischen Mangosaft und ½ Esslöffel fein gehackte Mangoschale durch Zitronenschale.

**FRISCHES ERDBEERSORBET****Zutaten für 10 Tassen:**

240 Gramm Kristallzucker  
240 g reines Wasser  
60 g Maissirup  
250 g frische Erdbeeren  
½ Esslöffel frischer Zitronensaft oder Limettensaft

Wasser und Kristallzucker in einem mittelgroßen Behälter mischen und zum Kochen bringen.

Rühren Sie vorsichtig um, um den Zucker vollständig aufzulösen, und kühlen Sie ihn dann vollständig ab (dies kann als Basissirup bezeichnet werden, der im Voraus zubereitet und dann als Ersatz eingefroren werden kann).

Mischen Sie die Erdbeeren und frischen Zitronen- oder Limettensaft in einem Mixer und zerkleinern Sie die Erdbeeren für 20 Minuten. Dann auspressen und durch einen Maschenfilter filtern, um die Erdbeerkerne zu entfernen.

Mischen Sie das geschälte Erdbeermark, den Fruchtsaft, den Basissirup und den Maissirup und stellen Sie es etwa 1 Stunde lang in den Kühlschrank.

Schalten Sie die Eismaschine für 25-30 Minuten ein, bis die Mischung zu Sorbet oder Eis geworden ist.

Geben Sie das Eis in einen anderen geschlossenen Behälter, stellen Sie es in den Kühlschrank und frieren Sie es etwa anderthalb Stunden lang ein und warten Sie, bis das Eis die richtige Konsistenz erreicht hat.

**Nährwerte pro Portion:**

Kalorien 96 (2% Fett)  
Kohlenhydrate 10 gr  
Proteine. 2gr  
Fette 2 gr  
Cholesterin 10 mg

## **EIS, JOGHURT UND SCHOKOLADE**

### **Zutaten für 8 Tassen:**

240 g Vollmilch  
180 g Zartbitterschokolade oder Zartbitterschokolade, gehackt  
400 g fettarmer Vanillejoghurt  
50 g Kristallzucker

Kombinieren Sie die Milch und die Schokolade in einem Mixer oder einer Küchenmaschine mit einer Metallklinge und mixen Sie, bis sie gut vermischt und homogen sind, etwa 20 - 30 Sekunden.  
Fügen Sie den Joghurt und den Zucker hinzu, etwa 15 Sekunden lang.  
Schalten Sie die Eismaschine ein, gießen Sie die Mischung durch den Zutatenauslauf in eine abnehmbare Schüssel und lassen Sie sie ca. 30 - 40 Minuten lang rühren, bis sie eingedickt ist.

### **Nährwerte pro Portion:**

Kalorien 222 (31 % Fett)  
Kohlenhydrate 36 gr  
Eiweiß 3 gr  
Fett 8 gr  
Cholesterin 4mg

## **KONFORMITÄT DES PRODUKTS**

Der Produzent Melchioni Ready S.r.l. erklärt, dass das Produkt Eismaschine mod. FROSTY (Code 118700200) entspricht der Richtlinie 2014/30 / EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 26. Februar 2014 zur Harmonisierung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die elektromagnetische Verträglichkeit.

Der Produzent Melchioni Ready S.r.l. erklärt, dass das Produkt Eismaschine mod. FROSTY (Code 118700200) entspricht der Richtlinie 2014/35 / EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 26. Februar 2014 zur Harmonisierung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Bereitstellung von Elektrogeräten auf dem Markt innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen verwendet.

Der Produzent Melchioni Ready S.r.l. erklärt, dass das Produkt Eismaschine mod. FROSTY (Code 118700200) entspricht der Richtlinie 2009/125 / EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. Oktober 2009 zur Schaffung eines Rahmens für die Entwicklung von Spezifikationen für die umweltverträgliche Gestaltung von Produkten im Zusammenhang mit dem Energie.

Der Produzent Melchioni Ready S.r.l. erklärt, dass das Produkt Eismaschine mod. FROSTY (Code 118700200) entspricht der Richtlinie 2011/65 / EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 8. Juni 2011 und der nachfolgenden delegierten Richtlinie 2015/863 der Kommission zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten electronic.

Gemäß der Richtlinie 2012/19 / EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 4. Juli 2012 über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) weist das durchgestrichene Symbol der Mülltonne darauf hin



Dieses Gerät ist nicht als Siedlungsabfall zu betrachten. Die Entsorgung muss daher getrennt erfolgen. Eine getrennte Entsorgung kann potenzielle Umwelt- und Gesundheitsschäden verursachen. Dieses Produkt kann beim Kauf eines neuen Geräts an den Händler zurückgegeben werden. Die unsachgemäße Entsorgung des Geräts stellt ein betrügerisches Verhalten dar und unterliegt den Sanktionen der Behörde für öffentliche Sicherheit. Weitere Informationen erhalten Sie von der für die Umwelt zuständigen lokalen Verwaltung.

## **GARANTIE**

Melchioni Ready s.r.l. mit Sitz in Mailand (Italien), über Colletta 37, erkennt eine konventionelle Garantie auf das Produkt für einen Zeitraum von zwei Jahren ab dem Datum des ersten Kaufs durch den Verbraucher an. Diese Garantie berührt nicht die Gültigkeit der geltenden Gesetzgebung über Konsumgüter (Gesetzesdekret vom 6. September 2005 n. 206 Art. 128 ff.), dessen Eigentümer der Verbraucher bleibt. Diese Garantie gilt für das gesamte Gebiet der Europäischen Union.

Die Komponenten oder Teile, die aufgrund festgestellter Herstellungsursachen als defekt befunden werden, werden während der oben genannten Garantiezeit kostenlos durch den Händler repariert oder ersetzt. Melchioni Ready S.r.l. behält sich das Recht vor, das Gerät während der Garantiezeit vollständig durch ein anderes Gerät mit ähnlichen Eigenschaften (Gesetzesdekret vom 6. September 2005 Nr. 206 Art. 130) zu ersetzen, wenn die Reparatur unmöglich oder übermäßig teuer ist. In diesem Fall bleibt die Garantiedauer die des ursprünglichen Kaufs: Die im Rahmen der Garantie erbrachte Leistung verlängert die Garantiezeit nicht.

In jedem Fall gilt dieses Gerät nicht als Material- oder Herstellungsfehler, wenn es angepasst, geändert oder angepasst wird, um den nationalen oder lokalen Sicherheits- und / oder technischen Standards zu entsprechen, die in einem anderen Land als dem des Landes gelten für die es ursprünglich entwickelt und hergestellt wurde. Dieses Gerät wurde nur für den häuslichen Gebrauch entwickelt und gebaut: Bei jeder anderen Verwendung erlischt der Garantieanspruch. Die Garantie erstreckt sich nicht auf:

- Verschleißteile oder Teile, die regelmäßig ausgetauscht und/oder gewartet werden müssen
- professionelle Verwendung des Produkts
- Fehlfunktionen oder Defekte aufgrund falscher Installation, Konfiguration, Software- / BIOS- / Firmware-Update, die nicht von autorisierten Melchioni Ready S.r.l. durchgeführt wurden.
- Reparaturen oder Eingriffe, die von Personen durchgeführt wurden, die nicht von Melchioni Ready S.r.l. autorisiert wurden.
- Manipulation von Baugruppenkomponenten oder ggf. der Software
- Defekte durch Stürze oder Transport, Blitzschlag, Überspannung, Eindringen von Flüssigkeit, Öffnen des Gerätes, schlechtes Wetter, Feuer, öffentliche Unruhen, unzureichende Belüftung oder falsche Stromversorgung
- jegliches Zubehör, zum Beispiel: Boxen, Taschen, Batterien usw., die mit diesem Produkt verwendet werden
- Hausinterventionen wegen Bequemlichkeitsprüfungen oder vermuteten Mängeln

Die Anerkennung der Garantie durch Melchioni Ready S.r.l. Voraussetzung ist die Vorlage eines Steuerelements, das das tatsächliche Kaufdatum nachweist. Diese dürfen keine Manipulationen oder Löschungen aufweisen, in deren Gegenwart Melchioni Ready S.r.l. behält sich das Recht vor, die Behandlung im Rahmen der Garantie zu verweigern. Die Garantie wird nicht anerkannt, wenn die Seriennummer oder das Modell des Geräts nicht vorhanden, berieben oder modifiziert sind.

Diese Garantie beinhaltet keinen Anspruch auf Entschädigung für direkte oder indirekte Schäden jeglicher Art an Personen oder Sachen, die durch eine Ineffizienz des Geräts verursacht werden. Etwaige Verlängerungen, Zusagen oder Leistungen in diesem Zusammenhang, die vom Händler versichert sind, werden von diesem getragen.



**Melchioni Ready S.r.l.**

Via P. Colletta 37, 20135 Milano | Tel: 02/49486000 | [www.melchioni-ready.com](http://www.melchioni-ready.com)

©2020 Melchioni Ready