

ICECREAM

Gelatiera

Ice cream maker

Heladera

Sorbetière

Eismaschine

Cod. 118700204



IT Manuale d'uso	1
EN User manual	12
ES Manual de instrucciones	23
FR Manuel d'instruction	34
DE Benutzerhandbuch	45



1. NOTA INTRODUTTIVA

Melchioni S.p.a., titolare del marchio Melchioni Family, vi ringrazia per l'acquisto di questo apparecchio. Esso costituisce il risultato di una attenta selezione delle caratteristiche e di una meticolosa opera di perfezionamento dei dettagli, con l'obiettivo di offrire una soluzione completa, versatile, affidabile e prestazionale tanto all'utilizzatore saltuario quanto al più esigente.

Questo manuale contiene informazioni importanti, tanto ai fini del corretto uso dell'apparecchio, quanto al suo utilizzo in sicurezza. È fondamentale leggerne e comprenderne il contenuto prima di eseguire qualsiasi operazione, affinché sia possibile ottenere le migliori prestazioni dall'apparecchio. Conservate questo manuale anche dopo la sua lettura, poiché potrebbe essere necessario farvi riferimento anche in futuro.

Il team Melchioni Family è a vostra disposizione per eventuali consigli, indicazioni e suggerimenti.

2. INFORMAZIONI IMPORTANTI AI FINI DEL CORRETTO USO IN SICUREZZA DELL'APPARECCHIO

Le seguenti indicazioni devono tassativamente essere lette, comprese e rispettate prima della messa in servizio dell'apparecchio. Esse risultano utili in particolare per la salvaguardia dell'incolumità, dell'integrità fisica e della sicurezza dell'operatore e delle persone circostanti, oltre che a fornire indicazioni preziose per la prevenzione di guasti e malfunzionamenti, per prolungare la vita operativa e per contenere il consumo energetico e favorire la tutela dell'ambiente.

- L'apparecchio è concepito per un uso domestico e non intensivo. Qualsiasi utilizzo di tipo professionale compromette il requisito di sicurezza ed è condizione per la inapplicabilità della garanzia
- L'apparecchio è previsto per uso interno ed al riparo dalle intemperie: l'utilizzo in ambiente aperto compromette il requisito di sicurezza e costituisce potenziale pericolo per l'incolumità dell'operatore e delle persone circostanti
- L'apparecchio non deve essere utilizzato qualora presenti deformazioni, rigonfiamenti, fessurazioni dell'involucro, parti mancanti ed altre anomalie strutturali. Al verificarsi di tali condizioni, disconnettere l'alimentazione elettrica e rivolgersi a personale tecnico qualificato
- L'apparecchio non deve essere utilizzato qualora emetta rumori inconsueti, cattivi odori, fumo, vapori o qualsiasi altro tipo di esalazione non riferibile alla cottura in corso. Al verificarsi di tali condizioni, disconnettere l'alimentazione elettrica e rivolgersi a personale tecnico qualificato
- L'apparecchio non deve essere riposto o utilizzato in ambienti eccessivamente umidi o polverosi, in presenza di atmosfere sature di gas, fumi, temperature eccessive o troppo basse o sotto la radiazione solare diretta
- L'apparecchio non deve essere utilizzato in atmosfere esplosive, in prossimità di materiale esplosivo, combustibile, detonante o infiammabile (es. pompe di benzina, bombole del gas ecc.); tale utilizzo costituisce serio pregiudizio per l'incolumità dell'operatore e delle persone circostanti e può essere causa di incendi o deflagrazioni
- Verificare che ciascuna parte dell'apparecchio, in special modo il cavo della corrente, sia collocata a debita distanza da fonti di calore (es. fornelli accesi elettrici o a gas), sia durante l'utilizzo che nei momenti di non utilizzo
- All'avvio e durante l'utilizzo, l'apparecchio deve essere costantemente sorvegliato: non utilizzare in assenza di operatori o persone che possano verificarne con costanza il corretto funzionamento
- Non far funzionare a vuoto; non tenere l'apparecchio in funzione con cestello privo di ingredienti
- Assicurare un periodo di inutilizzo di almeno 30 minuti dopo ciascuna preparazione
- Non utilizzare l'apparecchio qualora una o più parti tra quelle elencate al successivo capitolo risultino mancanti o danneggiate: rivolgersi al proprio rivenditore per il ripristino

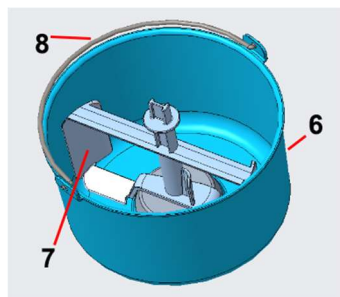
- Verificare periodicamente l'integrità delle parti che compongono l'apparecchio, in particolare il cavo della corrente: qualora venissero riscontrate anomalie, astenersi dall'utilizzo e rivolgersi a personale tecnico qualificato
- Per le operazioni di pulizia, non utilizzare spugne abrasive o detergenti aggressivi o corrosivi: fare riferimento al successivo capitolo per le prescrizioni complete
- Le operazioni di detergenza devono essere effettuate avendo cura di disconnettere l'apparecchio dall'alimentazione: fare riferimento al successivo capitolo per le relative prescrizioni
- L'apparecchio deve essere collegato ad un impianto elettrico a norma. L'impianto elettrico deve possedere una potenza nominale pari o superiore a quella dell'apparecchio, e deve essere dotato di messa a terra
- Prima di collegare la spina alla presa di corrente, assicurarsi che il voltaggio del proprio impianto domestico corrisponda a quello indicato sul caricabatterie
- Non collegare l'apparecchio a cordoncini prolungatori, ciabatte elettriche, prese multiple, timers, prese comandate o altri dispositivi che possano avviarlo autonomamente
- Prima di connettere e disconnettere l'apparecchio, verificare che sia spento, a meno che la disconnessione non avvenga in situazione di emergenza per eventi anomali come riportato nel presente capitolo
- L'apparecchio deve essere tenuto al di fuori della portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni; assicurarsi in ogni caso che non venga utilizzato per gioco
- Qualora l'apparecchio venga utilizzato da bambini, pur di età superiore agli 8 anni, o persone dalle ridotte capacità cognitive, sensoriali o motorie, esse devono essere istruite relativamente ai pericoli derivanti dall'uso scorretto dell'apparecchio e ci si deve assicurare che le informazioni siano state correttamente e completamente recepite e comprese; deve comunque essere assicurata adeguata supervisione
- L'apparecchio deve essere messo in funzione asciutto, con liquidi contenuti esclusivamente all'interno del cestello
- Non utilizzare l'apparecchio in prossimità di accumuli o sorgenti di liquidi, quali serbatoi, vasche, docce, lavandini, altri sanitari, rubinetti, tubature, irrigatori, bottiglie, vasi di accumulo, vasi di espansione, corsi d'acqua, vasi di fiori e simili; non collocare recipienti contenenti liquidi sopra l'apparecchio; verificare che anche il cavo non siano mai immerso.
- Durante le operazioni di inserimento e disinserimento del cestello e della pala, assicurarsi di avere rimosso la spina elettrica dalla presa
- Non vi è ragione per disassemblare l'apparecchio, nemmeno dopo la sua dismissione; esso è composto da parti che potrebbero essere ingerite da bambini o persone dalle ridotte capacità cognitive
- Non procedere in autonomia ad alcun tipo di eventuale riparazione; in caso di guasto, provvedere a far visionare l'apparecchio da personale tecnico qualificato
- L'apparecchio non deve essere in nessun caso modificato in alcuna delle sue parti: tale condotta costituisce di norma grave compromissione del requisito di sicurezza, condizione per l'immediato decadimento della garanzia e non comporta alcun incremento prestazionale
- Non sottoporre il cavo a pieghe eccessive o strozzature: eventuali lesioni interne al cavo non ravvisabili costituiscono grave pericolo per la sicurezza
- Collocare e riporre l'apparecchio ad adeguata distanza da parti che potrebbero muoversi autonomamente quali tende, battenti di porte e finestre, portelli o simili, al fine di evitarne il contatto fortuito
- Al termine dell'utilizzo, verificare che l'apparecchio venga riposto in maniera tale da non correre rischio di caduta o che una sua eventuale caduta non provochi danni a cose, persone ed animali
- Prima di collegarlo per la prima volta alla rete elettrica, assicurarsi che l'apparecchio sia rimasto appoggiato in posizione orizzontale per almeno 30 minuti
- Durante l'uso, l'apparecchio deve essere collocato su di una superficie piana e stabile
- Far funzionare solo con coperchio disposto sul cestello ed in posizione di chiusura completa: non far funzionare con cestello scoperto. Per le prescrizioni sul montaggio ed uso del coperchio, riferirsi ai successivi capitoli

- Utilizzare l'apparecchio solo per gli scopi descritti nel presente manuale
- Evitare il contatto con parti in movimento durante il funzionamento: non introdurre alcun oggetto o parte del corpo nel cestello mentre la pala è in movimento, poiché ciò potrebbe comportare guasti all'apparecchio e/o lesioni a persone, animali o oggetti
- Utilizzare l'apparecchio solo per la preparazione di gelati ed altri preparati così come descritti in questo manuale: evitarne tassativamente l'utilizzo per la produzione di ghiaccio, per l'innesco della catena del freddo o per il raffreddamento immediato di materiale alimentare: gli alimenti potrebbero deperire e divenire tossici o dannosi per la salute
- Eseguire la preparazione del gelato una sola volta con gli stessi ingredienti: non procedere ulteriormente alla preparazione con la miscela ottenuta a seguito della liquefazione di una preparazione precedente
- Non utilizzare ingredienti surgelati o congelati per le preparazioni: il trattamento di ingredienti non inizialmente allo stato liquido può provocare malfunzionamenti e danneggiamenti dell'apparecchio
- In occasione dello svuotamento dell'apparecchio, prestare particolare attenzione alla temperatura del cestello: la superficie congelata potrebbe provocare danni alla pelle
- Non spostare l'apparecchio mentre è in funzione o se non è vuoto
- Non eccedere con il riempimento: per la preparazione attenersi alle dosi consigliate successivamente. Durante il raffreddamento gli ingredienti potrebbero espandersi di volume provocando tracimazioni o tracoli
- Non coprire l'apparecchio durante il funzionamento con panni, indumenti o altri oggetti potenzialmente infiammabili o termosensibili
- Il produttore e/o il distributore non possono essere ritenuti responsabili per danni a cose, persone o animali derivanti da un utilizzo dell'apparecchio diversi da quelli indicati
- Conservare il presente manuale per eventuali riferimenti futuri

3. LE PARTI DELL'APPARECCHIO

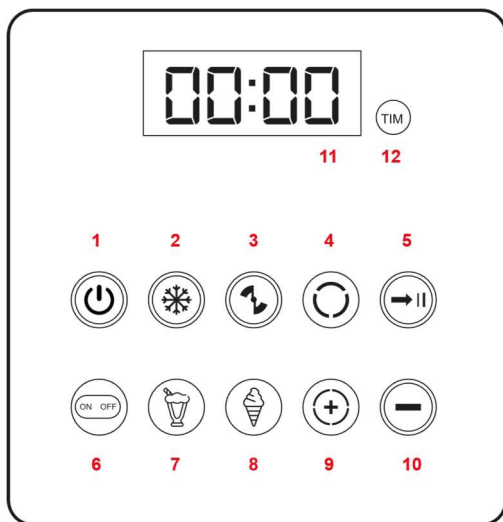


1. Corpo dell'apparecchio
2. Prese d'aria
3. Pannello comandi
4. Display digitale
5. Coperchio del cestello



- 6. Cestello
- 7. Pala
- 8. Manico del cestello

Il display ed il pannello comandi:



Icone e loro significato:

1	Spia alimentazione	Indica che l'apparecchio è collegato alla rete elettrica
2	Spia compressore	Indica che il contenuto è in fase di refrigerazione
3	Spia rotazione pala	Indica che l'apparecchio sta mescolando gli ingredienti
4	Spia "keep-cool"	Indica che l'apparecchio sta garantendo la qualità del preparato
5	Spia standby	Indica che l'apparecchio ha completato la preparazione
6	Icona accensione	Toccare per avviare l'apparecchio o avviare ed arrestare la preparazione
7	Icona sorbetto	Avvia la preparazione del sorbetto
8	Icona gelato	Avvia la preparazione del gelato
9	Icona +	Aumenta il tempo di preparazione
10	Icona -	Diminuisce il tempo di preparazione
11	Display	Indica il tempo della preparazione, di mantenimento o lo spegnimento
12	Indicazione "TIM"	Indica che il display visualizza il tempo di preparazione o mantenimento

4. INSTALLAZIONE E PRIMO AVVIO

Prima di procedere al primo utilizzo, alcune operazioni preliminari sono necessarie. Procedere come di seguito:

- Disimballare l'apparecchio e verificare l'integrità e completezza della dotazione, come indicato al precedente capitolo
 - Conservare l'imballo per 15 giorni, al fine di riporlo in caso di necessità di restituzione al rivenditore; decorso tale periodo, smaltirlo rispettando le prescrizioni sulla separazione dei materiali riportate su di esso
 - Leggere integralmente il presente libretto, con particolare attenzione alle prescrizioni per l'uso in sicurezza
 - Posizionare il corpo dell'apparecchio su una superficie piana e stabile, ovvero nel punto dove si intenderà utilizzarlo e attendere 30 minuti prima di qualsiasi altra operazione
 - Rimuovere con attenzione tutti gli eventuali materiali di fissaggio delle parti, anche interne
 - Rimuovere completamente eventuali stickers presenti sulle superfici dell'apparecchio
 - Fare riferimento al cap. 2 per ulteriori dettagli e prescrizioni sul posizionamento ed installazione dell'apparecchio
 - Lavare a mano in acqua tiepida la pala ed il cestello, utilizzando una spugna morbida e tassativamente non abrasiva; sciacquare abbondantemente e asciugare con un panno morbido
 - Collegare la spina ad una presa elettrica dotata di regolare messa a terra
 - Verificare l'accensione delle icone (1) e (5) ed il lampeggio dell'icona (6)
- Verificato che tutto sia avvenuto come descritto in precedenza, è ora possibile procedere alla preparazione del primo gelato; qualora invece uno o più passi, come ad esempio l'accensione delle icone, non avvenga come descritto, rivolgersi al rivenditore presso cui è stato effettuato l'acquisto.

5. USO DELL'APPARECCHIO

Per ottenere i migliori risultati dall'utilizzo dell'apparecchio, occorre eseguire alcune operazioni in sequenza:

- 1) Preparazione della miscela
- 2) Caricamento del cestello
- 3) Inserimento del cestello nell'apparecchio
- 4) Avvio del funzionamento
- 5) Fase di preparazione
- 6) Termine della preparazione, keep-cool, estrazione del cestello e del preparato dal cestello
- 7) Conclusione dell'utilizzo dell'apparecchio

Preparazione della miscela:

Poiché la pala, nel suo movimento rotatorio, ha prevalentemente lo scopo di evitare la formazione di cristalli di ghiaccio ed incorporare aria nel preparato, essa non garantisce necessariamente una miscelazione ottimale degli ingredienti, che si consiglia di effettuare preliminarmente, utilizzando un frullatore ad immersione, con accessorio frusta, all'interno di una ciotola da cucina di dimensioni adeguate. Per la preparazione della miscela, riferirsi al successivo capitolo, nel quale sono elencate le diverse ricette, che permetteranno di ottenere un risultato tanto migliore quanto più saranno rispettate in termini di ingredienti, quantità e tempi di funzionamento.

Caricamento del cestello:

Prima di riempire il cestello con la miscela, la pala deve essere collocata al suo interno: un foro alla base permetterà di inserirne il centro nell'albero rotatorio individuabile sul fondo al centro del cestello; il verso di inserimento è quello visibile nella figura al cap. 3. Tenere presente che la pala deve essere collocata in modo che il ciglio inferiore sia completamente rasente il fondo del cestello, pertanto è opportuno spingerla a fondo, aiutandosi con una piccola rotazione in un senso o nell'altro, se si dovesse ravvisare uno spazio considerevole sotto di essa. Il cestello deve essere riempito mentre è estratto dall'apparecchio: esso è ermetico ed impermeabile, pertanto può essere movimentato senza il rischio di tracoli o versamenti, ai quali occorre comunque prestare attenzione mentre si trasferisce la miscela dalla ciotola di preparazione. In caso di versamento, pulire il cestello dagli accumuli indesiderati di miscela con un panno morbido inumidito prima di inserirlo nell'apparecchio: non trattenere per periodi troppo prolungati il cestello riempito al di fuori

dell'apparecchio, poiché questo favorirebbe la formazione di condensa all'esterno, circostanza di per sé non particolarmente critica, purché mantenuta entro livelli contenuti.

Inserimento del cestello nell'apparecchio:

Il cestello, con all'interno la miscela e la pala installata, deve essere inserito nell'apposita apertura sulla parte superiore dell'apparecchio: utilizzare la maniglia di cui è provvisto, evitando di dondolarlo e sottoporlo a scossoni. Rilasciarlo delicatamente avendo cura di far combaciare i cardini lungo il perimetro del bordo superiore con le due aperture sul corpo dell'apparecchio in corrispondenza degli estremi a destra e a sinistra dell'apertura stessa: se non collocato in questo modo, il cestello non potrà essere spinto a fondo e risulterà impossibile chiuderlo e procedere con la preparazione. Il corretto collocamento del cestello può essere individuato dallo scatto che si percepisce nella parte finale dell'inserimento; collocare quindi il coperchio sopra il cestello in corrispondenza dell'apertura con la maniglia in posizione diagonale, quindi ruotarla in senso antiorario fino a disporla in posizione verticale. Verificare la completa chiusura del coperchio constatando che è impossibile rimuoverlo senza ruotarlo.

Avvio del funzionamento:

Toccare le icone (9) e (10), se del caso più volte, fino a selezionare, sul display (11), il tempo necessario per la preparazione in corso, come indicato nelle ricette di seguito o come ritenuto opportuno in base alla propria esperienza, quindi toccare le icone (7) o (8) a seconda che si desideri preparare rispettivamente il sorbetto o il gelato: la durata della lavorazione si modifica a passi di cinque minuti, da un minimo di 5 ad un massimo di 99; il tocco dell'icona (6) avvia la preparazione.

La fase di preparazione:

La pala inizia la propria rotazione, indicata dall'accensione della spia (3), che perdura per l'intero periodo programmato, detto di "mantecazione", il cui tempo residuo è visualizzato in tempo reale sul display (11). La velocità potrebbe non essere necessariamente uniforme, dal momento che potrebbe risultare visibilmente rallentata progredendo con il raffreddamento e la solidificazione della miscela: questo non rappresenta necessariamente un problema, a meno che la rotazione non si arresti completamente per un tempo superiore a qualche immediato istante. Questa eventualità è di norma da correlare con un errore nella preparazione della miscela, la quale potrebbe essere troppo ricca di acqua.

Durante la preparazione è tassativamente da evitare l'apertura del coperchio, la quale deve essere effettuata solo in corrispondenza dell'estrazione del preparato pronto al termine della lavorazione: un brusco aumento della temperatura, dovuto all'ingresso nel cestello di aria calda circostante, potrebbe provocare una forte dilatazione dei tempi di preparazione, ben superiori a quanto programmato, oltre al rischio concreto che l'intera lavorazione non riesca a risultare conforme a quanto desiderato.

Se per ragioni diverse ci si trovasse nella necessità di arrestare la preparazione, il tocco prolungato (5 secondi) dell'icona (6) arresterebbe immediatamente tanto l'azione della pala che quella del compressore: tale manovra può essere eseguita per emergenza di sicurezza, perché il preparato è soddisfacente o per altre ragioni.

Al termine della preparazione:

Allo scadere del conto alla rovescia, la mantecazione si arresta e con essa la rotazione della pala. La spia (3) si spegne, tuttavia il processo di refrigerazione rimane attivo: tale fase è detta "Keep-cool", ed è indicata dall'accensione della spia (4), utile nel caso in cui il preparato non possa essere immediatamente estratto al termine della lavorazione. Durante la fase "Keep-cool", l'apparecchio alterna ogni cinque minuti momenti di accensione e spegnimento del compressore con pala ferma, indicati dall'accensione o meno della spia (2), che permettono di mantenere il preparato in condizioni di mantenimento ideali a tempo indefinito.

Estrazione del cestello e del preparato dal cestello:

Ruotare il coperchio in senso orario fino a portare la maniglia in posizione verticale, quindi estrarlo, quindi afferrare il cestello per la sua maniglia ed estrarlo con un movimento deciso, cercando di rimanere il più verticale possibile sopra l'apparecchio. Appoggiare il cestello su di una superficie dura, resistente, orizzontale, piane e resistente alle basse temperature, quindi estrarre la pala delicatamente: l'operazione potrebbe risultare complessa a causa della densità del preparato, pertanto occorrerà eventualmente aiutarsi con un cucchiaino o con dei piccoli movimenti rotatori contrapposti della pala mentre la si sta tirando verso l'alto per estrarla. Una volta estratta, il preparato accumulato su di essa potrà essere rimosso con un cucchiaino ed accluso al rimanente preparato nel cestello.

Conclusione dell'utilizzo dell'apparecchio:

Il cestello può essere utilizzato come recipiente per la sua stessa distribuzione, tuttavia occorre prestare particolare attenzione per evitare lesioni e graffi della superficie interna, prevedibilmente provocabili da cucchiaini o altre posate utilizzate per raccogliere il preparato. In caso di avanzo, esso può essere spostato in un recipiente per alimenti ricoperto con pellicola e conservato in congelatore, alla temperatura di -18° C ed alle seguenti condizioni:

Preparato	Conservazione max	Riposo all'estrazione
Gelato alla panna/crema	2-3 settimane	5-7 minuti
Gelato alla frutta	1-2 settimane	4-5 minuti
Sorbetto	2-3 settimane	15 minuti

*I tempi sono solo indicativi e possono variare in funzione di condizioni ambientali e/o efficienza degli apparecchi di refrigerazione: il preparato potrebbe subire modificazioni di consistenza, sapore ed aroma, fino a risultare modificato nelle proprie caratteristiche organolettiche. Sebbene siano possibili periodi di conservazione anche maggiori, una eccessiva cristallizzazione, dovuta al congelamento, potrebbe comportare un peggioramento significativo della consistenza, rendendolo sgradevole al consumo. Verificare sempre il mantenimento della qualità del preparato prima della somministrazione: in caso di variazioni significative, seppure all'interno del periodo indicato, non consumarlo.

E' fortemente sconsigliato appoggiare il recipiente nel congelatore, poiché la formazione di brina, residuale, ma pur presente anche nei frigoriferi no-frost, ne rende molto faticoso il successivo distacco.

6. RICETTE PER LE PREPARAZIONI PIU' COMUNI

Di seguito sono indicati gli ingredienti, esattamente nell'ordine in cui devono essere incorporati, ed il metodo per la preparazione della miscela dei più comuni gelati e sorbetti: una volta completato quanto indicato, si può provvedere direttamente al riempimento del cestello.

Gelato al fiordilatte:

Latte	: 310 ml
Zucchero	: 120 g
Vanillina per dolci	: ½ bustina
Panna fresca	: 170 g

Inserire gli ingredienti in una ciotola medio-grande nell'ordine in cui sono elencati: avviare la miscelazione, mediante una frusta manuale o un mixer ad immersione provvisto di accessorio frusta, immediatamente dopo aver versato il primo ingrediente, quindi aggiungere i successivi solo quando si è ottenuta una amalgama abbastanza uniforme dei precedenti. La miscela può essere considerata pronta quando essa presenta una consistenza omogenea, uniforme e priva di grumi: non occorre riscaldarla, né filtrarla; di norma è sufficiente mescolare per due minuti con mixer ad immersione, cinque con frusta manuale.

Programma	: Gelato
Tempo di funzionamento	: 53 minuti

Variazione: È possibile omettere la vaniglia e sostituirla con uno o due cucchiaini di estratto di menta. Tritando poi quattro tavolette di cioccolato fondente in piccoli pezzi irregolari ed aggiungendoli cinque minuti prima del termine della preparazione, si otterrà la variante cioccolato e menta.

Gelato al cioccolato:

Latte	: 310 ml
Zucchero	: 120 g
Cioccolato in grani	: 240 g
Panna fresca	: 170 g
Vanillina per dolci	: ½ bustina

Scaldare il latte intero senza portarlo ad ebollizione, quindi, in un frullatore a bicchiere, miscelare lo zucchero con il cioccolato fino ad ottenere un composto uniforme con il cioccolato tritato finemente. Versare il composto in una ciotola di dimensioni medio-grandi ed aggiungere il latte caldo, mescolare con un cucchiaino fino ad ottenere una amalgama uniforme, quindi lasciar raffreddare completamente. Incorporare poi la panna e la vaniglia, quindi mescolare nuovamente per uniformare il preparato.

Programma	: Gelato
Tempo di funzionamento	: 63 minuti

Gelato alla fragola:

Fragole fresche mature	: 250 g
Succo di limone appena spremuto	: 2 cucchiaini
Zucchero	: 120 g
Latte intero	: 240 ml
Panna fresca	: 180 ml
Vanillina per dolci	: ½ bustina

In una piccola ciotola, unire le fragole con il succo di limone e 160 g di zucchero, mescolare delicatamente e lasciare le fragole a macerare nel succo per due ore. In una ciotola media, usare un miscelatore elettrico o una frusta per unire il latte e lo zucchero rimanente fino a quando quest'ultimo non si sarà sciolto: di norma sono sufficienti uno o due minuti a bassa velocità. Incorporare la panna oltre al succo prodotto dalle fragole ed alla vaniglia. Negli ultimi cinque minuti di preparazione, unire le fragole tagliate a fette sottili.

Programma	: Gelato
Tempo di funzionamento	: 53 minuti

Nota: il colore rosa intenso del comune gelato alla fragola è ottenuto mediante coloranti alimentari: il gelato ottenuto con questa ricetta avrà un colore molto più tenue, ma sarà comunque possibile aggiungere qualche goccia di colorante naturale per ottenere un gelato alla fragola più simile a quello commerciale.

Gelato allo yogurt e cioccolato:

Latte intero	: 250 ml
Cioccolato in grani	: 180 g
Yogurt magro	: 500 g
Zucchero	: 60 g

Utilizzare un frullatore per unire il latte ed il cioccolato, frullandoli per circa 30 secondi; Aggiungere lo yogurt e lo zucchero frullando per circa ulteriori 15 secondi.

Programma	: Gelato
Tempo di funzionamento	: 58 minuti

Sorbetto al limone:

Acqua	: 250 ml
Zucchero	: 150 g

Succo di limone o altra frutta : 250 g
Scorza di limone : 1
Albume d'uovo : 1

Sciogliere lo zucchero nell'acqua a fuoco medio, portare a ebollizione per 1-2 minuti, poi lasciare raffreddare completamente. Mescolare quindi lo sciroppo freddo in un recipiente con il succo di limone (o purea di altra frutta lavata, frullata e filtrata) ed aggiungere la scorza per un aroma più intenso, se desiderato. Montare leggermente l'albume e incorporarlo delicatamente al composto per ottenere maggiore cremosità.

Programma : Sorbetto
Tempo di funzionamento : 48 minuti

7. PULIZIA E MANUTENZIONE

L'apparecchio non necessita di manutenzione, intesa quale sostituzione di parti consumabili o revisioni programmate; di norma è sufficiente procedere alla pulizia puntuale della pala e del cestello, estratti dall'apparecchio mediante comune sapone per stoviglie ed abbondante risciacquo: evitare tassativamente spugne abrasive o detergenti aggressivi, per non lesionare o graffiare l'interno del cestello. Relativamente al corpo dell'apparecchio, rimuovere eventuali tricoli o perdite con un panno umido e asciugando repentinamente. Verificare periodicamente la pulizia delle griglie di aspirazione dei sistemi di ventilazione dell'apparecchio. Tutte le operazioni devono essere effettuate ad apparecchio spento e cavo di alimentazione disconnesso. Non lavare alcuna parte in lavastoviglie.

8. PROBLEMI E POSSIBILI SOLUZIONI

Problema	Difetto	Soluzione
L'apparecchio non si accende	La spina di corrente è disinnestata dalla presa	Inserire la spina in una presa a norma
	La presa di corrente non è alimentata	Verificare gli interruttori sul quadro elettrico
Il gelato è troppo morbido	Non sono state rispettate tutte le indicazioni delle ricette	Preparare da capo la miscela rispettando le dosi indicate
	Malfunzionamento del compressore	Rivolgersi a personale tecnico qualificato
Il gelato è troppo duro	Tempo di mantecazione eccessivo	Riproporre la ricetta riducendo il tempo di mantecazione
	Non sono state rispettate tutte le indicazioni delle ricette	Preparare da capo la miscela rispettando le dosi indicate
La rotazione della pala si arresta per più di 1 sec	Non sono state rispettate tutte le indicazioni delle ricette	Preparare da capo la miscela rispettando le dosi indicate
L'apparecchio non raffredda più	Guasto nel circuito del refrigerante	Rivolgersi a personale tecnico qualificato

Qualora si verificassero guasti e/o difetti di diversa natura, una soluzione in autonomia non risulterà praticabile, pertanto occorrerà rivolgersi a personale tecnico qualificato.

9. CONFORMITA'

Il produttore Melchioni Spa dichiara che il prodotto Gelatiera Mod. ICECREAM (cod. 118700204) 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 Spa dichiara che il prodotto Gelatiera Mod. ICECREAM (cod. 118700204) 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 Spa dichiara che il prodotto Gelatiera Mod. ICECREAM (cod. 118700204) 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 Spa dichiara che il prodotto Gelatiera Mod. ICECREAM (cod. 118700204) 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.

10. GARANZIA

Melchioni Spa, 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 Spa 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 Spa
- riparazioni o interventi eseguiti da persone non autorizzate da Melchioni Spa
- 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 Spa è subordinato 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 Spa 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, abrasa 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.

1. INTRODUCTORY NOTE

Melchioni S.p.a., owner of the Melchioni Family brand, thanks you for the purchase of this appliance. It is the result of a careful selection of features and a meticulous work of refinement of details, with the aim of offering a complete, versatile, reliable and high-performance solution to both the occasional user and the most demanding.

This manual contains important information, both for the correct use of the appliance and for its safe use. It is essential that you read and understand its contents before carrying out any operation, so that you can get the best performance from the appliance. Keep this manual even after reading it, as you may need to refer to it in the future.

The Melchioni Family team is at your disposal for any advice, indications and suggestions.

2. IMPORTANT INFORMATION FOR THE CORRECT AND SAFE USE OF THE APPLIANCE

The following information must be read, understood and complied with before the appliance is put into service. They are useful in particular for safeguarding the safety, physical integrity and safety of the operator and surrounding people, as well as providing valuable information for the prevention of failures and malfunctions, to extend the operating life and to contain energy consumption and promote environmental protection.

- The appliance is designed for domestic and non-intensive use. Any professional use compromises the safety requirement and is a condition for the inapplicability of the warranty
- The appliance is intended for indoor use and protected from the elements: use in an open environment compromises the safety requirement and constitutes a potential danger to the safety of the operator and the surrounding people
- The device must not be used if it has deformations, bulges, cracks in the casing, missing parts and other structural anomalies. When these conditions occur, disconnect the electrical supply and refer servicing to qualified service personnel
- The appliance must not be used if it emits unusual noises, bad smells, smoke, vapours or any other type of exhalation not attributable to cooking in progress. When these conditions occur, disconnect the electrical supply and refer servicing to qualified service personnel
- The appliance must not be stored or used in excessively humid or dusty environments, in the presence of atmospheres saturated with gases, fumes, excessive or too low temperatures or under direct sunlight
- The appliance must not be used in explosive atmospheres, in the vicinity of explosive, combustible, detonating or flammable material (e.g. petrol pumps, gas cylinders, etc.); Such use constitutes serious damage to the safety of the operator and surrounding people and may cause fire or explosion
- Check that each part of the appliance, especially the power cord, is placed at a safe distance from heat sources (e.g. lit electric or gas stoves), both during use and when not in use
- When starting and during use, the appliance must be constantly supervised: do not use it in the absence of operators or persons who can constantly check its correct operation
- Do not run empty; Do not keep the appliance running with a basket that is free of ingredients
- Ensure a period of non-use of at least 30 minutes after each preparation
- Do not use the appliance if one or more of the parts listed in the following chapter are missing or damaged: contact your dealer for restoration
- Periodically check the integrity of the parts that make up the appliance, in particular the power cable: if any anomalies are found, refrain from using them and contact qualified technical personnel
- Do not use abrasive sponges or aggressive or corrosive cleaning agents for cleaning operations: refer to the following chapter for complete instructions

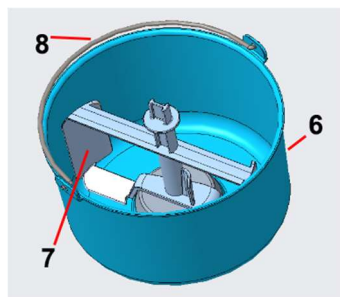
- Cleaning operations must be carried out taking care to disconnect the appliance from the power supply: refer to the following chapter for the relevant instructions
- The appliance must be connected to a standard electrical system. The electrical system must have a nominal power equal to or greater than that of the appliance, and must be earthed
- Before connecting the plug to the power outlet, make sure that the voltage of your household system corresponds to that indicated on the charger
- Do not connect the appliance to extension cords, power strips, multiple sockets, timers, controlled sockets or other devices that can start it independently
- Before connecting and disconnecting the unit, check that it is switched off, unless the disconnection takes place in an emergency situation due to abnormal events as described in this chapter
- The appliance should be kept out of the reach of children under 8 years of age; make sure in any case that it is not used for play
- If the appliance is used by children over the age of 8 or persons with reduced cognitive, sensory or motor impairments, they must be instructed of the hazards of incorrect use of the appliance and ensure that the information is correctly and completely understood and understood; adequate supervision must be ensured
- The appliance must be operated dry, with liquids contained only inside the drum
- Do not use the appliance near accumulations or sources of liquids, such as tanks, tubs, showers, sinks, other sanitary ware, taps, pipes, sprinklers, bottles, storage pots, expansion pots, streams, flower pots and the like; Do not place containers containing liquids on top of the appliance; Check that the cable is also never submerged.
- When inserting and disconnecting the basket and shovel, make sure that the electrical plug has been removed from the socket
- There is no reason to disassemble the device, even after it has been decommissioned; it is composed of parts that could be ingested by children or people with reduced cognitive abilities
- Do not proceed independently with any type of repair; In the event of a fault, have the appliance inspected by qualified technical personnel
- The appliance must not be modified in any of its parts under any circumstances: this conduct normally constitutes a serious compromise of the safety requirement, a condition for the immediate loss of the warranty and does not entail any increase in performance
- Do not subject the cable to excessive kinks or kinks: any undetectable internal injuries to the cable constitute a serious safety hazard
- Place and store the appliance at a suitable distance from parts that could move independently such as curtains, door and window sashes, hatches or the like, in order to avoid accidental contact
- When using the appliance, make sure that it is stored in such a way that there is no risk of falling or that it does not cause damage to property, people or animals
- Before connecting it to the mains for the first time, make sure that the appliance has been lying flat for at least 30 minutes
- During use, the appliance must be placed on a flat, stable surface
- Only operate with the lid placed on the basket and in the fully closed position: do not operate with the basket uncovered. For instructions on the assembly and use of the cover, refer to the following chapters
- Use the appliance only for the purposes described in this manual
- Avoid contact with moving parts during operation: Do not introduce any object or body part into the basket while the shovel is moving, as this may result in appliance failure and/or injury to people, animals, or objects
- Use the appliance only for the preparation of ice cream and other preparations as described in this manual: it must be strictly avoided to use it for the production of ice, for the initiation of the cold chain or for the immediate cooling of food material: the food could perish and become toxic or harmful to health
- Prepare the ice cream only once with the same ingredients: do not proceed further with the preparation with the mixture obtained following the liquefaction of a previous preparation

- Do not use frozen or frozen ingredients for preparations: the treatment of ingredients that are not initially in a liquid state may cause malfunctions and damage to the appliance
- When emptying the appliance, pay particular attention to the temperature of the drum: the frozen surface may cause damage to the skin
- Do not move the appliance while it is operating or if it is not empty
- Do not overfill: for preparation, follow the doses recommended later. During cooling, the ingredients may expand in volume causing overflows or overflows
- Do not cover the appliance during operation with cloths, clothing, or other potentially flammable or heat-sensitive objects
- The manufacturer and/or distributor cannot be held responsible for damage to property, persons or animals resulting from the use of the appliance other than those indicated
- Keep this manual for future reference

3. THE PARTS OF THE APPLIANCE

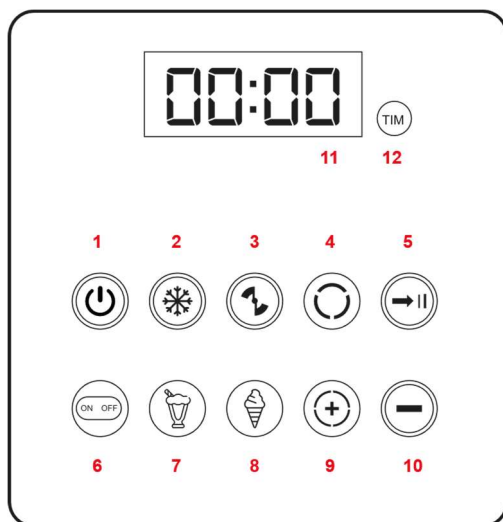


1. Luminaire body
2. Air vents
3. Control panel
4. Digital display
5. Basket lid



6. Basket
7. Shovel
8. Basket handle

The display and the control panel:



Icons and their meanings:

1	Power light	Indicates that the appliance is connected to the mains power supply
2	Compressor indicator light	Indicates that the contents are being refrigerated
3	Shovel rotation indicator light	Indicates that the appliance is mixing ingredients
4	"keep-cool" indicator light	Indicates that the appliance is ensuring the quality of the preparation
5	Standby light	Indicates that the appliance has completed preparation
6	Power icon	Touch to start the appliance or start and stop preparation
7	Sorbet icon	Start the preparation of the sorbet
8	Ice cream icon	Start making ice cream
9	+ icon	Increase preparation time
10	Icon -	Decreases preparation time
11	Display	Indicates the time of preparation, maintenance or shutdown
12	Indication "TIM"	Indicates that the display shows the preparation or holding time

4. INSTALLATION AND FIRST START

Before proceeding with the first use, some preliminary operations are necessary. Follow these steps:

- Unpack the appliance and check that the equipment is complete and intact as described in the previous chapter
- Keep the packaging for 15 days, in order to store it in case of need to return it to the retailer; after this period, dispose of it in accordance with the material separation requirements on the material separation on the material
- Read this booklet in its entirety, paying particular attention to the instructions for safe use
- Place the body of the appliance on a flat, stable surface, i.e. where you intend to use it, and wait 30 minutes before any other operation
- Carefully remove any fastening materials of the parts, including internal parts

- Completely remove any stickers on the surfaces of the appliance
- Refer to chapter 2 for further details and instructions on the positioning and installation of the appliance
- Wash the shovel and the basket by hand in warm water, using a soft and strictly non-abrasive sponge; Rinse thoroughly and dry with a soft cloth
- Connect the plug to a properly grounded electrical outlet
- Check that the icons (1) and (5) light up and the icon (6) flashes

Having verified that everything has happened as described above, it is now possible to proceed with the preparation of the first ice cream; If, on the other hand, one or more steps, such as turning on the icons, do not take place as described, contact the retailer where the purchase was made.

5. USING THE APPLIANCE

To obtain the best results from the use of the appliance, some operations must be carried out in sequence:

- 1) Preparation of the mixture
- 2) Loading the basket
- 3) Inserting the basket into the appliance
- 4) Starting operation
- 5) Preparation phase
- 6) Preparation is finished, keep-cool, the basket and the preparation is removed from the basket
- 7) Ending the use of the appliance

Preparation of the mixture:

Since the shovel, in its rotating movement, mainly has the purpose of avoiding the formation of ice crystals and incorporating air into the preparation, it does not necessarily guarantee optimal mixing of the ingredients, which it is advisable to carry out beforehand, using an immersion blender, with whisk attachment, inside a kitchen bowl of adequate size. For the preparation of the mixture, refer to the following chapter, in which the different recipes are listed, which will allow you to obtain a result that is all the better the more they are respected in terms of ingredients, quantities and operating times.

Loading the basket:

Before filling the basket with the mixture, the shovel must be placed inside it: a hole in the base will allow the center of the shovel to be inserted into the rotary shaft that can be identified on the bottom in the center of the basket; the direction of insertion is the one visible in the figure in chapter 3. Keep in mind that the blade must be positioned so that the lower edge is completely close to the bottom of the basket, so it is advisable to push it all the way in, with the help of a small rotation in one direction or the other, if there is considerable space under it. The basket must be filled while it is removed from the appliance: it is airtight and waterproof, therefore it can be moved without the risk of overflows or spills, which must still be paid attention to while transferring the mixture from the preparation bowl. In case of spillage, clean the drum of unwanted accumulations of mixture with a soft damp cloth before inserting it into the appliance: do not keep the filled drum outside the appliance for too long periods, as this would encourage the formation of condensation outside, a circumstance that is not particularly critical in itself, as long as it is kept within low levels.

Inserting the basket into the appliance:

The basket, with the mixture inside and the shovel installed, must be inserted into the appropriate opening on the top of the appliance: use the handle it is equipped with, avoiding rocking it and subjecting it to jolts. Release it gently, taking care to match the hinges along the perimeter of the upper edge with the two openings on the body of the appliance at the right and left ends of the opening itself: if not placed in this way, the basket cannot be pushed all the way and it will be impossible to close it and proceed with preparation. The correct positioning of the basket can be identified by the click that can be perceived in the final part of the insertion; Then place the lid on top of the basket at the opening with the handle in a diagonal position, then turn it

counterclockwise until it is in an upright position. Check that the lid is completely closed and that it is impossible to remove it without twisting it.

Starting operation:

Touch the icons (9) and (10), if necessary several times, until you select, on the display (11), the time required for the preparation in progress, as indicated in the recipes below or as deemed appropriate based on your experience, then touch the icons (7) or (8) depending on whether you want to prepare sorbet or ice cream respectively: the duration of the process changes in steps of five minutes, from a minimum of 5 to a maximum of 99; Tapping the icon (6) starts preparation.

The preparation phase:

The blade begins to rotate, indicated by the lighting of the indicator light (3), which lasts for the entire programmed period, called "freezing", the remaining time of which is shown in real time on the display (11). The speed may not necessarily be uniform, since it may be visibly slowed down as the mixture cools down and solidifies, which is not necessarily a problem unless the rotation stops completely for more than a few immediate moments. This eventuality is usually to be correlated with an error in the preparation of the mixture, which may be too rich in water.

During preparation, it is imperative to avoid opening the lid, which must be carried out only at the extraction of the preparation ready at the end of processing: a sudden increase in temperature, due to the entry of surrounding hot air into the basket, could cause a strong expansion of the preparation times, much higher than planned, as well as the real risk that the entire process will not be able to comply with what has been planned. desired.

If, for various reasons, it is necessary to stop the preparation, the prolonged touch (5 seconds) of the icon (6) would immediately stop both the action of the blade and that of the compressor: this manoeuvre can be carried out for a safety emergency, because the preparation is satisfactory or for other reasons.

At the end of the preparation:

When the countdown ends, the churning stops along with the rotation of the paddle. Indicator light (3) turns off; however, the refrigeration process remains active: this phase is called "Keep-cool" and is indicated by the illumination of indicator light (4), useful when the preparation cannot be immediately removed at the end of processing. During the "Keep-cool" phase, the appliance alternates every five minutes between turning the compressor on and off with the paddle stationary, indicated by the illumination or not of indicator light (2), allowing the preparation to be kept in ideal conditions indefinitely.

Removing the basket and preparation from the basket:

Turn the lid clockwise until the handle is upright, then pull it out, then grasp the basket by its handle and pull it out in a firm motion, trying to stay as vertical as possible above the appliance. Place the basket on a hard, resistant, horizontal, flat surface resistant to low temperatures, then remove the shovel gently: the operation may be complex due to the density of the preparation, so it will be necessary to help yourself with a spoon or with small opposing rotating movements of the shovel while you are pulling it upwards to extract it. Once extracted, the preparation accumulated on it can be removed with a teaspoon and included with the remaining preparation in the basket.

End of use of the appliance:

The basket can be used as a container for its own distribution, however special care must be taken to avoid injuries and scratches to the internal surface, which can be expected to be caused by spoons or other cutlery used to collect the preparation. In case of leftovers, it can be moved to a food container covered with plastic wrap and stored in the freezer, at a temperature of -18° C and under the following conditions:

Prepared	Max storage	Rest on extraction
Cream/cream ice cream	2-3 weeks	5-7 minutes
Fruit ice cream	1-2 weeks	4-5 minutes
Sorbet	2-3 weeks	15 minutes

*The times are only indicative and may vary depending on environmental conditions and/or the efficiency of refrigeration appliances: the preparation may undergo changes in texture, taste, and aroma, up to being altered in its organoleptic characteristics. Although longer storage periods are possible, excessive crystallization due to freezing may significantly worsen the texture, making it unpleasant to consume. Always check the maintenance of the preparation's quality before serving: in case of significant changes, even within the indicated period, do not consume it.

It is strongly discouraged to place the container directly in the freezer, as the formation of frost, residual but still present even in no-frost refrigerators, makes subsequent removal very difficult..

6. RECIPES FOR THE MOST COMMON PREPARATIONS

Below are the ingredients, exactly in the order in which they must be incorporated, and the method for preparing the mixture of the most common ice creams and sorbets: once what is indicated has been completed, the basket can be filled directly.

Fiordilatte ice cream:

Milk : 310 ml
 Sugar : 120 g
 Vanillin for cakes : 1/2 sachet
 Fresh cream : 170 g

Place the ingredients in a medium-large bowl in the order in which they are listed: start mixing, using a manual whisk or an immersion mixer equipped with a whisk attachment, immediately after pouring the first ingredient, then add the next ones only when you have obtained a fairly uniform mixture of the previous ones. The mixture can be considered ready when it has a homogeneous, uniform consistency without lumps: it does not need to be heated or filtered; Normally it is sufficient to mix for two minutes with an immersion mixer, five with a manual whisk.

Program : Ice cream

Operating time : 53 minutes

Variation: You can omit the vanilla and replace it with one or two teaspoons of mint extract. Then chopping four bars of dark chocolate into small irregular pieces and adding them five minutes before the end of the preparation, you will obtain the chocolate and mint variant.

Chocolate ice cream:

Milk : 310 ml
 Sugar : 120 g
 Chocolate beans : 240 g
 Fresh cream : 170 g
 Vanillin for cakes : 1/2 sachet

Heat the whole milk without bringing it to a boil, then, in a glass blender, mix the sugar with the chocolate until you get a uniform mixture with the finely chopped chocolate. Pour the mixture into a medium-large bowl and add the hot milk, stir with a spoon until evenly combined, then let cool completely. Then stir in the cream and vanilla, then stir again to even out the mixture.

Program : Ice cream

Operating time : 63 minutes

Strawberry ice cream:

Fresh ripe strawberries	: 250 g
Freshly squeezed lemon juice	: 2 tablespoons
Sugar	: 120 g
Whole milk	: 240 ml
Fresh cream	: 180 ml
Vanillin for cakes	: 1/2 sachet

In a small bowl, combine the strawberries with the lemon juice and 160 g of sugar, mix gently and leave the strawberries to macerate in the juice for two hours. In a medium bowl, use an electric mixer or whisk to combine the milk and the remaining sugar until the sugar has dissolved – one or two minutes at low speed is usually enough. Incorporate the cream as well as the juice produced by the strawberries and vanilla. In the last five minutes of preparation, add the strawberries cut into thin slices.

Program : **Ice cream**

Operating time : **53 minutes**

Note: the intense pink color of common strawberry ice cream is obtained by food coloring: the ice cream obtained with this recipe will have a much softer color, but it will still be possible to add a few drops of natural coloring to obtain a strawberry ice cream more similar to the commercial one.

Yogurt and chocolate ice cream:

Whole milk	: 250 ml
Chocolate beans	: 180 g
Low-fat yogurt	: 500 g
Sugar	: 60 g

Use a blender to combine the milk and chocolate, blending them for about 30 seconds; Add the yogurt and sugar while blending for about 15 seconds.

Program : **Ice cream**

Operating time : **58 minutes**

Lemon sorbet:

Water	: 250 ml
Sugar	: 150 g
Lemon juice or other fruit	: 250 g
Lemon zest	: 1
Egg white	: 1

Dissolve the sugar in the water over medium heat, bring to a boil for 1-2 minutes, then allow to cool completely. Then mix the cold syrup in a bowl with the lemon juice (or puree of other washed, blended and filtered fruit) and add the zest for a more intense aroma, if desired. Lightly whip the egg white and gently incorporate it into the mixture to obtain greater creaminess.

Program : **Sorbet**

Operating time : **48 minutes**

7. CLEANING AND MAINTENANCE

The appliance does not require maintenance, intended as replacement of consumable parts or scheduled overhauls; As a rule, it is sufficient to clean the shovel and the basket, extracted from the appliance using common dish soap and plenty of rinsing: it is imperative to avoid abrasive sponges or aggressive detergents, so as not to damage or scratch the inside of the basket. With regard to the body of the appliance, remove any leaks or leaks with a damp cloth and dry suddenly. Periodically check the cleanliness of the intake grilles of the appliance's ventilation systems. All operations must be carried out with the appliance switched off and the power cord disconnected. Do not wash any parts in the dishwasher.

8. PROBLEMS AND POSSIBLE SOLUTIONS

Problem	Shortcoming	Solution
The appliance does not turn on	The mains plug is disengaged from the socket	Insert the plug into a socket that complies with the law
	The power outlet is not powered	Check the switches on the electrical panel
The ice cream is too soft	Not all the indications of the recipes were respected	Prepare the mixture again respecting the doses indicated
	Compressor malfunction	Refer servicing to qualified technical personnel
The ice cream is too hard	Excessive freezing time	Re-propose the recipe by reducing the freezing time
	Not all the indications of the recipes were respected	Prepare the mixture again respecting the doses indicated
The rotation of the blade stops for more than 1 sec	Not all the indications of the recipes were respected	Prepare the mixture again respecting the doses indicated
The appliance no longer cools	Fault in the refrigerant circuit	Refer servicing to qualified technical personnel

Should failures and/or defects of various kinds occur, an independent solution will not be practicable, therefore it will be necessary to contact qualified technical personnel.

9. PRODUCT COMPLIANCE

The producer Melchioni Spa declares that the product Ice cream maker Mod. ICECREAM (cod. 118700204) 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 Spa declares that the product Ice cream maker Mod. ICECREAM (cod. 118700204) 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 Spa declares that the product Ice cream maker Mod. ICECREAM (cod. 118700204) 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 Spa declares that the product Ice cream maker Mod. ICECREAM (cod. 118700204) 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 matters.

10. PRODUCT WARRANTY

Melchioni Spa, 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 Spa 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 that for which it 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 Spa
- repairs or interventions carried out by persons not authorized by Melchioni Spa
- manipulation of assembly components or, where applicable, of the software
- defects caused by fall or transport, lightning, voltage fluctuations, liquid infiltration, 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 Spa 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 Spa 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.

1. NOTA INTRODUCTORIA

Melchioni S.p.a., propietaria de la marca Melchioni Family, le agradece la compra de este electrodoméstico. Es el resultado de una selección cuidadosa de características y un trabajo meticuloso de refinamiento de detalles, con el objetivo de ofrecer una solución completa, versátil, fiable y de alto rendimiento tanto para el usuario ocasional como para el más exigente.

Este manual contiene información importante, tanto para el uso correcto del aparato como para su uso seguro. Es fundamental que leas y comprendas su contenido antes de realizar cualquier operación, para obtener el mejor rendimiento del aparato. Guarda este manual incluso después de leerlo, ya que puede que necesites consultarlo en el futuro.

El equipo de la Familia Melchioni está a su disposición para cualquier consejo, indicación o sugerencia.

2. INFORMACIÓN IMPORTANTE PARA EL USO CORRECTO Y SEGURO DEL APARATO

La siguiente información debe ser leída, comprendida y cumplida antes de poner en servicio el aparato. Son especialmente útiles para salvaguardar la seguridad, integridad física y seguridad del operador y de las personas circundantes, así como para proporcionar información valiosa para prevenir fallos y fallos, prolongar la vida útil operativa, contener el consumo energético y promover la protección ambiental.

- El aparato está diseñado para uso doméstico y no intensivo. Cualquier uso profesional compromete el requisito de seguridad y es una condición para la inaplicabilidad de la garantía
- El aparato está pensado para uso interior y protegido de los elementos: su uso en un entorno abierto compromete el requisito de seguridad y constituye un peligro potencial para la seguridad del operador y de las personas que lo rodean
- El dispositivo no debe usarse si presenta deformaciones, abultamientos, grietas en el revestimiento, piezas ausentes y otras anomalías estructurales. Cuando ocurran estas situaciones, desconecta el suministro eléctrico y deriva el mantenimiento a personal de servicio cualificado
- El aparato no debe usarse si emite ruidos inusuales, malos olores, humo, vapores o cualquier otro tipo de exhalación que no sea debida a la cocción en curso. Cuando ocurran estas situaciones, desconecta el suministro eléctrico y deriva el mantenimiento a personal de servicio cualificado
- El aparato no debe almacenarse ni utilizarse en ambientes excesivamente húmedos o polvorientos, en presencia de atmósferas saturadas de gases, vapores, temperaturas excesivas o demasiado bajas o bajo luz solar directa
- El aparato no debe usarse en atmósferas explosivas, en las proximidades de materiales explosivos, combustibles, detonantes o inflamables (por ejemplo, bombas de gasolina, cilindros de gas, etc.); Este uso supone un daño grave para la seguridad del operador y de las personas cercanas, y puede causar incendio o explosión
- Comprueba que cada parte del aparato, especialmente el cable de alimentación, esté situada a una distancia segura de fuentes de calor (por ejemplo, cocinas eléctricas o de gas encendidas), tanto durante el uso como cuando no se usa
- Al arrancar y durante su uso, el aparato debe estar supervisado constantemente: no lo utilice en ausencia de operadores o personas que puedan comprobar constantemente su correcto funcionamiento
- No te quedes vacío; No dejes el aparato funcionando con una cesta libre de ingredientes
- Asegúrate de un periodo de no uso de al menos 30 minutos después de cada preparación
- No uses el electrodoméstico si una o más de las piezas mencionadas en el siguiente capítulo faltan o están dañadas: contacta con tu distribuidor para la restauración
- Comprueba periódicamente la integridad de las piezas que componen el aparato, en particular el cable de alimentación: si se detectan anomalías, absténtate de usarlas y contacta con personal técnico cualificado

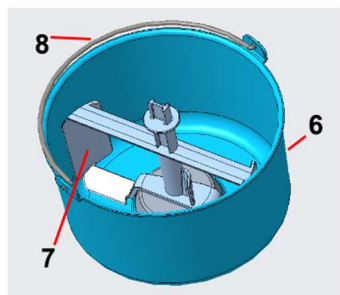
- No utilice esponjas abrasivas ni agentes de limpieza agresivos o corrosivos para las operaciones de limpieza: consulte el siguiente capítulo para las instrucciones completas
- Las operaciones de limpieza deben realizarse con cuidado de desconectar el aparato de la fuente de alimentación: consulte el siguiente capítulo para las instrucciones pertinentes
- El aparato debe estar conectado a un sistema eléctrico estándar. El sistema eléctrico debe tener una potencia nominal igual o mayor que la del aparato, y debe estar conectado a tierra
- Antes de conectar el enchufe al enchufe de corriente, asegúrate de que el voltaje del sistema doméstico corresponda al indicado en el cargador
- No conectes el aparato a alargadores, regletas, múltiples enchufes, temporizadores, enchufes controlados u otros dispositivos que puedan arrancarlo de forma independiente
- Antes de conectar y desconectar la unidad, comprueba que esté apagada, salvo que la desconexión se produzca en una situación de emergencia debido a eventos anormales como se describe en este capítulo
- El aparato debe mantenerse fuera del alcance de niños menores de 8 años; Asegúrate de que no se use para jugar
- Si el aparato es utilizado por niños mayores de 8 años o personas con discapacidades cognitivas, sensoriales o motoras reducidas, deben ser instruidos sobre los riesgos de un uso incorrecto del dispositivo y asegurarse de que la información se entienda y comprenda correctamente y completamente; Se debe garantizar una supervisión adecuada
- El aparato debe funcionar en seco, con líquidos contenidos únicamente dentro del tambor
- No utilice el aparato cerca de acumulaciones o fuentes de líquidos, como tanques, bañeras, duchas, lavabos, otros productos higiénicos, grifos, tuberías, aspersores, botellas, macetas de almacenamiento, macetas de expansión, chorros, macetas y similares; No coloque recipientes con líquidos encima del aparato; Comprueba que el cable tampoco esté nunca sumergido.
- Al insertar y desconectar la cesta y la pala, asegúrate de que el enchufe eléctrico haya sido retirado del enchufe
- No hay razón para desmontar el dispositivo, incluso después de haberlo dado de baja; Está compuesto por partes que podrían ser ingeridas por niños o personas con capacidades cognitivas reducidas
- No procedas de forma independiente con ningún tipo de reparación; En caso de avería, haga que el aparato sea inspeccionado por personal técnico cualificado
- El aparato no debe modificarse en ninguna de sus partes bajo ninguna circunstancia: esta conducta normalmente constituye una grave concesión del requisito de seguridad, una condición para la pérdida inmediata de la garantía y no implica ningún aumento en el rendimiento
- No expongas el cable a torceduras o dobleces excesivos: cualquier lesión interna no detectable en el cable supone un grave riesgo para la seguridad
- Coloca y guarda el aparato a una distancia adecuada de piezas que puedan moverse de forma independiente, como cortinas, marcos de puertas y ventanas, escotillas o similares, para evitar el contacto accidental
- Al usar el aparato, asegúrate de que esté almacenado de forma que no haya riesgo de caídas o que no cause daños a propiedades, personas o animales
- Antes de conectarlo a la red eléctrica por primera vez, asegúrate de que el aparato haya estado tumbado al menos 30 minutos
- Durante su uso, el aparato debe colocarse sobre una superficie plana y estable
- Solo operar con la tapa colocada sobre la cesta y en posición completamente cerrada: no funcionar con la cesta descubierta. Para instrucciones sobre el montaje y uso de la cubierta, consulte los siguientes capítulos
- Utiliza el aparato solo para los fines descritos en este manual
- Evita el contacto con las piezas móviles durante la operación: No introduzcas ningún objeto ni parte del cuerpo en la cesta mientras la pala se mueve, ya que esto podría provocar fallos en el aparato y/o lesiones a personas, animales u objetos

- Utilice el aparato solo para la preparación de helados y otras preparaciones descritas en este manual: debe evitarse estrictamente para la producción de hielo, para el inicio de la cadena de frío o para el enfriamiento inmediato de los alimentos: los alimentos podrían perecer y volverse tóxicos o perjudiciales para la salud
- Prepara el helado solo una vez con los mismos ingredientes: no continúes con la preparación con la mezcla obtenida tras la licuefacción de una preparación anterior
- No uses ingredientes congelados o congelados para preparaciones: el tratamiento de ingredientes que no están inicialmente en estado líquido puede causar fallos y daños en el aparato
- Al vaciar el aparato, presta especial atención a la temperatura del tambor: la superficie congelada puede dañar la piel
- No muevas el aparato mientras está en funcionamiento o si no está vacío
- No llenes en exceso: para la preparación, sigue las dosis recomendadas más adelante. Durante el enfriamiento, los ingredientes pueden aumentar su volumen causando desbordamientos o desbordamientos
- No cubras el aparato durante el funcionamiento con paños, ropa u otros objetos potencialmente inflamables o sensibles al calor
- El fabricante y/o distribuidor no puede ser responsable de daños a propiedades, personas o animales derivados del uso del aparato distintos a los indicados
- Guarda este manual para futuras consultas

3. LAS PIEZAS DEL APARATO

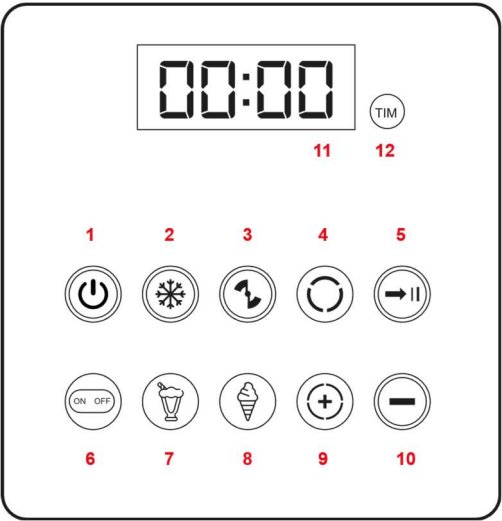


1. Cuerpo de luminaria
2. Ventilaciones de aire
3. Panel de control
4. Pantalla digital
5. Tapa de cesta



6. Cesta
7. Pala
8. Asa de cesta

La pantalla y el panel de control:



Iconos y sus significados:

1	Luz eléctrica	Indica que el aparato está conectado a la fuente de alimentación eléctrica
2	Luz indicadora del compresor	Indica que el contenido se está refrigerando
3	Luz indicadora de rotación de la pala	Indica que el aparato está mezclando los ingredientes
4	Luz indicadora de "mantener fresco"	Indica que el aparato garantiza la calidad de la preparación
5	Luz de espera	Indica que el aparato ha terminado de prepararse
6	Icono de poder	Toca para arrancar el aparato o para iniciar y detener la preparación
7	Icono del sorbete	Empieza la preparación del sorbete
8	Icono del helado	Empieza a hacer helado
9	+ icono	Aumenta el tiempo de preparación
10	Icono -	Reduce el tiempo de preparación
11	Monitor	Indica el momento de preparación, mantenimiento o apagado
12	Indicación "TIM"	Indica que la pantalla muestra el tiempo de preparación o retención

4. INSTALACIÓN Y PRIMER COMIENZO

Antes de proceder con el primer uso, son necesarias algunas operaciones preliminares. Sigue estos pasos:

- Desempaquetar el aparato y comprobar que el equipo está completo e intacto, tal y como se describió en el capítulo anterior
- Conservar el embalaje durante 15 días, para poder almacenarlo en caso de que sea necesario devolverlo al minorista; Tras este periodo, deshazlo de acuerdo con los requisitos de separación de materiales sobre la separación de materiales sobre el material
- Lee este folleto completo, prestando especial atención a las instrucciones para un uso seguro
- Colocar el cuerpo del aparato sobre una superficie plana y estable, es decir, donde pretendes usarlo, y esperar 30 minutos antes de cualquier otra operación

- Retirar cuidadosamente cualquier material de fijación de las piezas, incluidas las internas
- Eliminar completamente cualquier pegatina en las superficies del aparato
- Consulte el capítulo 2 para más detalles e instrucciones sobre la posición e instalación del aparato
- Lavar la pala y la cesta a mano con agua tibia, usando una esponja blanda y estrictamente no abrasiva; Enjuaga bien y sécate con un paño suave
- Conectar el enchufe a un enchufe eléctrico correctamente conectado a tierra
- Comprueba que los iconos (1) y (5) se iluminan y que el icono (6) parpadee

Tras verificar que todo ha ocurrido como se describió anteriormente, ahora es posible proceder con la preparación del primer helado; Si, por otro lado, uno o más pasos, como activar los iconos, no se realizan como se describe, contacta con el minorista donde se realizó la compra.

5. USO DEL ELECTRODOMÉSTICO

Para obtener los mejores resultados del uso del aparato, algunas operaciones deben realizarse en secuencia:

- 1) Preparación de la mezcla
- 2) Cargando la cesta
- 3) Insertando la cesta en el electrodoméstico
- 4) Inicio de la operación
- 5) Fase de preparación
- 6) La preparación terminada, se mantiene fría, la cesta y la preparación se retiran de la cesta
- 7) Fin del uso del aparato

Preparación de la mezcla:

Dado que la pala, en su movimiento giratorio, tiene principalmente como objetivo evitar la formación de cristales de hielo e incorporar aire en la preparación, no garantiza necesariamente una mezcla óptima de los ingredientes, que es recomendable realizar de antemano, utilizando una batidora de mano, con batidor de batida, dentro de un cuenco de cocina de tamaño adecuado. Para la preparación de la mezcla, consulta el siguiente capítulo, en el que se enumeran las diferentes recetas, lo que te permitirá obtener un resultado que sea mucho mejor cuanto más respetadas sean en cuanto a ingredientes, cantidades y tiempos de operación.

Cargar la cesta:

Antes de llenar la cesta con la mezcla, la pala debe colocarse dentro de ella: un agujero en la base permitirá insertar el centro de la pala en el eje rotatorio que se puede identificar en la parte inferior en el centro de la cesta; La dirección de inserción es la que se ve en la figura del capítulo 3. Ten en cuenta que la hoja debe posicionarse de modo que el borde inferior esté completamente cerca del fondo de la cesta, por lo que es recomendable empujarla hasta el fondo, con la ayuda de una pequeña rotación en una dirección u otra, si hay bastante espacio debajo. La cesta debe llenarse al retirarse del aparato: es hermética e impermeable, por lo que puede moverse sin riesgo de desbordamientos o derrames, que deben prestarse atención al transferir la mezcla desde el cuenco de preparación. En caso de derrame, limpia el tambor de acumulaciones no deseadas de mezcla con un paño suave y húmedo antes de introducirlo en el aparato: no dejes el tambor lleno fuera del aparato durante demasiado tiempo, ya que esto favorecería la formación de condensación en el exterior, una situación que no es especialmente crítica en sí misma, siempre que se mantenga en niveles bajos.

Insertar la cesta en el aparato:

La cesta, con la mezcla dentro y la pala instalada, debe insertarse en la abertura adecuada en la parte superior del aparato: utiliza el mango con el que está equipada, evitando que se balancee y se someta a sacudidas. Suéltala suavemente, cuidando que las bisagras a lo largo del perímetro del borde superior coincidan con las dos aberturas del cuerpo del aparato en los extremos derecho e izquierdo de la propia abertura: si no se coloca así, la cesta no puede empujarse completamente y será imposible cerrarla y proceder con la preparación. La posición correcta de la cesta puede identificarse por el clic que se percibe en la parte final de la inserción;

Luego coloca la tapa encima de la cesta en la abertura con el mango en diagonal, y gírala en sentido antihorario hasta que quede en posición vertical. Comprueba que la tapa esté completamente cerrada y que sea imposible quitarla sin girarla.

Inicio de la operación:

Toca los iconos (9) y (10), si es necesario, varias veces, hasta que selecciones, en la pantalla (11), el tiempo necesario para la preparación en curso, según se indica en las recetas a continuación o según tu experiencia, y luego toca los iconos (7) o (8) dependiendo de si quieres preparar sorbete o helado respectivamente: la duración del proceso cambia en pasos de cinco minutos, de un mínimo de 5 a un máximo de 99; Tocar el icono (6) inicia la preparación.

La fase de preparación:

La hoja comienza a girar, indicada por la iluminación de la luz indicadora (3), que dura todo el periodo programado, llamado "congelación", cuyo tiempo restante se muestra en tiempo real en la pantalla (11). La velocidad puede no ser necesariamente uniforme, ya que puede ralentizarse visiblemente a medida que la mezcla se enfría y solidifica, lo cual no es necesariamente un problema a menos que la rotación se detenga completamente durante más de unos pocos instantes inmediatos. Esta eventualidad suele correlacionarse con un error en la preparación de la mezcla, que puede ser demasiado rica en agua.

Durante la preparación, es imprescindible evitar abrir la tapa, lo cual solo debe realizarse al extraer la preparación lista al final del procesamiento: un aumento repentino de temperatura, debido a la entrada de aire caliente circundante en la cesta, podría provocar una fuerte expansión de los tiempos de preparación, mucho más larga de lo previsto, así como el riesgo real de que todo el proceso no pueda cumplir con lo previsto. deseado.

Si, por diversas razones, es necesario detener la preparación, el toque prolongado (5 segundos) del icono (6) detendría inmediatamente tanto la acción de la pala como la del compresor: esta maniobra puede realizarse en caso de emergencia de seguridad, si la preparación es satisfactoria u otras razones.

Al final de la preparación:

Al finalizar la cuenta regresiva, la mantecación se detiene junto con la rotación de la pala. El piloto (3) se apaga; sin embargo, el proceso de refrigeración permanece activo: esta fase se denomina "Keep-cool" y está indicada por la iluminación del piloto (4), útil en caso de que el preparado no pueda extraerse inmediatamente al término del proceso. Durante la fase "Keep-cool", el aparato alterna cada cinco minutos momentos de encendido y apagado del compresor con la pala detenida, indicados por la iluminación o no del piloto (2), lo que permite mantener el preparado en condiciones ideales de conservación por tiempo indefinido.

Sacar la cesta y prepararla de ella:

Gira la tapa en sentido horario hasta que el mango quede vertical, luego sácalo, después agarra la cesta por el asa y sácala con firmeza, intentando mantenerte lo más vertical posible sobre el aparato. Coloca la cesta sobre una superficie dura, resistente, horizontal y plana resistente a bajas temperaturas, y luego retira la pala con cuidado: la operación puede ser compleja debido a la densidad de la preparación, por lo que será necesario ayudarte con una cuchara o con pequeños movimientos rotatorios opuestos de la pala mientras la tiras hacia arriba para extraerla. Una vez extraída, la preparación acumulada en ella puede retirarse con una cucharadita e incluirse con el resto de la preparación en la cesta.

Fin de uso del aparato:

La cesta puede usarse como recipiente para su propia distribución, aunque hay que tener especial cuidado para evitar lesiones y arañazos en la superficie interna, que pueden ser causados por cucharas u otros cubiertos usados para recoger la preparación. En caso de sobras, puede trasladarse a un recipiente de comida

cubierto con film transparente y almacenarse en el congelador, a una temperatura de -18° C y bajo las siguientes condiciones:

Preparado	Almacenamiento máximo	Descanso en la extracción
Helado de nata/nata	2-3 semanas	5-7 minutos
Helado de fruta	1-2 semanas	4-5 minutos
Sorbete	2-3 semanas	15 minutos

*Los tiempos son solo indicativos y pueden variar en función de las condiciones ambientales y/o la eficiencia de los aparatos de refrigeración: el preparado podría sufrir modificaciones en la consistencia, el sabor y el aroma, hasta llegar a alterar sus características organolépticas. Aunque son posibles períodos de conservación más largos, una cristalización excesiva, debida a la congelación, podría empeorar significativamente la consistencia, haciéndola desagradable para el consumo. Verifique siempre el mantenimiento de la calidad del preparado antes de la administración: en caso de variaciones significativas, incluso dentro del período indicado, no lo consuma.

Se desaconseja encarecidamente colocar el recipiente directamente en el congelador, ya que la formación de escarcha, residual pero presente incluso en frigoríficos no-frost, hace muy difícil su posterior desprendimiento.

6. RECETAS DE LAS PREPARACIONES MÁS COMUNES

A continuación se muestran los ingredientes, exactamente en el orden en que deben incorporarse, y el método para preparar la mezcla de los helados y sorbetes más comunes: una vez terminado lo indicado, la cesta puede llenarse directamente.

Helado Fiordilatte:

Leche	: 310 ml
Azúcar	: 120 g
Vainillina para pasteles	: 1/2 sachet
Nata fresca	: 170 g

Coloca los ingredientes en un bol mediano-grande en el orden en que están listados: empieza a mezclar, usando un batidor manual o una batidora de inmersión equipada con un accesorio de batidor, inmediatamente después de verter el primer ingrediente, y luego añade los siguientes solo cuando hayas conseguido una mezcla bastante uniforme de los anteriores. La mezcla puede considerarse lista cuando tiene una consistencia homogénea y uniforme sin grumos: no necesita ser calentada ni filtrada; Normalmente basta con mezclar durante dos minutos con una batidora de inmersión y cinco con un batidor manual.

Programa : **Helado**

Tiempo de funcionamiento : **53 minutos**

Variación: puedes omitir la vainilla y sustituirla por una o dos cucharaditas de extracto de menta. Luego, cortando cuatro barras de chocolate negro en trozos pequeños e irregulares y añadiéndolas cinco minutos antes de terminar la preparación, obtendrás la variante de chocolate y menta.

Helado de chocolate:

Leche	: 310 ml
Azúcar	: 120 g
Grabones de chocolate	: 240 g
Nata fresca	: 170 g
Vainillina para pasteles	: 1/2 sachet

Calienta la leche entera sin llevarla a hervir y, en una batidora de cristal, mezcla el azúcar con el chocolate hasta que consigas una mezcla uniforme con el chocolate finamente picado. Vierte la mezcla en un bol mediano-grande y añade la leche caliente, remueve con una cuchara hasta que esté bien mezclada, y deja que se enfríe completamente. Luego remueve la nata y la vainilla, y después vuelve a remover para igualar la mezcla.

Programa : **Helado**
Tiempo de funcionamiento : **63 minutos**

Helado de fresa:

Fresas frescas y maduras : 250 g
Zumo de limón recién exprimido : 2 cucharadas
Azúcar : 120 g
Leche entera : 240 ml
Nata fresca : 180 ml
Vainillina para pasteles : 1/2 sachet

En un bol pequeño, mezcla las fresas con el zumo de limón y 160 g de azúcar, mezcla suavemente y deja que las fresas se maceren en el zumo durante dos horas. En un cuenco mediano, utiliza una batidora eléctrica o un batidor para mezclar la leche y el azúcar restante hasta que el azúcar se haya disuelto; uno o dos minutos a baja velocidad suelen ser suficientes. Incorpora la nata y el zumo que producen las fresas y la vainilla. En los últimos cinco minutos de preparación, añade las fresas cortadas en rodajas finas.

Programa : **Helado**
Tiempo de funcionamiento : **53 minutos**

Nota: el color rosa intenso del helado de fresa común se obtiene mediante colorante alimentario: el helado obtenido con esta receta tendrá un color mucho más suave, pero aún así será posible añadir unas gotas de colorante natural para obtener un helado de fresa más parecido al comercial.

Yogur y helado de chocolate:

Leche entera : 250 ml
Grabones de chocolate : 180 g
Yogur bajo en grasa : 500 g
Azúcar : 60 g

Usa una batidora para mezclar la leche y el chocolate, triturándolos durante unos 30 segundos; Añade el yogur y el azúcar mientras baten durante unos 15 segundos.

Programa : **Helado**
Tiempo de funcionamiento : **58 minutos**

Sorbete de limón:

Agua : 250 ml
Azúcar : 150 g
Zumo de limón u otra fruta : 250 g
Ralladura de limón : 1
Clara de huevo : 1

Disuelve el azúcar en el agua a fuego medio, lleva a ebullición durante 1-2 minutos y luego deja que se enfríe completamente. Luego mezcla el jarabe frío en un bol con el zumo de limón (o un puré de otra fruta lavada, triturada y filtrada) y añade la calzada para un aroma más intenso, si lo deseas. Bate suavemente la clara y añadela con delicadeza a la mezcla para obtener mayor cremosidad.

Programa : **Sorbete**
Tiempo de funcionamiento : **48 minutos**

7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

El aparato no requiere mantenimiento, ni se refiere a la sustitución de piezas consumibles ni a revisiones programadas; Por regla general, basta con limpiar la pala y la cesta, extraídas del aparato con jabón común y mucho enjuague: es imprescindible evitar esponjas abrasivas o detergentes agresivos para no dañar ni rayar el interior de la cesta. En cuanto a la carrocería del aparato, elimina cualquier fuga o fugas con un paño húmedo

y seca de golpe. Comprueba periódicamente la limpieza de las rejillas de admisión de los sistemas de ventilación del aparato. Todas las operaciones deben realizarse con el aparato apagado y el cable de alimentación desconectado. No laves ninguna pieza del lavavajillas.

8. PROBLEMAS Y POSIBLES SOLUCIONES

Problema	Carencias	Solución
El aparato no se enciende	El enchufe de la red está desconectado del enchufe	Inserta el enchufe en un enchufe que cumpla con la ley
	El enchufe no está alimentado	Revisa los interruptores del cuadro eléctrico
El helado está demasiado blando	No se respetaron todas las indicaciones de las recetas	Prepara la mezcla de nuevo respetando las dosis indicadas
	Avería del compresor	Derivar el servicio a personal técnico cualificado
El helado está demasiado duro	Tiempo de congelación excesivo	Vuelve a proponer la receta reduciendo el tiempo de congelación
	No se respetaron todas las indicaciones de las recetas	Prepara la mezcla de nuevo respetando las dosis indicadas
La rotación de la pala se detiene durante más de 1 segundo	No se respetaron todas las indicaciones de las recetas	Prepara la mezcla de nuevo respetando las dosis indicadas
El aparato ya no enfría	Fallo en el circuito del refrigerante	Derivar el servicio a personal técnico cualificado

Si ocurren fallos y/o defectos de diverso tipo, una solución independiente no será viable, por lo que será necesario contactar con personal técnico cualificado.

9. CONFORMIDAD DEL PRODUCTO

El productor Melchioni Spa declara que el producto Heladera Mod. ICECREAM (cod. 118700204) 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 Spa declara que el producto Heladera Mod. ICECREAM (cod. 118700204) 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 Spa declara que el producto Heladera Mod. ICECREAM (cod. 118700204) cumple con la Directiva 2009/125/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de octubre de 2009, por la que se instaura un marco para el establecimiento de requisitos de diseño ecológico aplicables a los productos relacionados con la energía.

El productor Melchioni Spa declara que el producto Heladera Mod. ICECREAM (cod. 118700204) 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.

10. LA GARANTÍA DEL PRODUCTO

Melchioni Spa, 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 Spa se reserva el derecho a realizar un reemplazo completo del dispositivo, si la reparación es imposible o excesivamente costosa, por otro dispositivo de características similares (Decreto Legislativo 6 de septiembre de 2005 no. 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 técnicas y / o de seguridad nacionales o locales, vigentes en un país distinto al cuál fue originalmente diseñado y fabricado. 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 Spa autorizado.
- reparaciones o intervenciones realizadas por personas no autorizadas por Melchioni Spa manipulación de componentes de ensamblaje o, en su caso, del software
- defectos causados por caída o transporte, rayos, fluctuaciones de voltaje, infiltración de líquido, apertura del aparato, mal tiempo, incendio, disturbios públicos, ventilación inadecuada o suministro eléctrico incorrecto
- cualquier accesorio, por ejemplo: cajas, bolsas, baterías, etc. utilizados con este producto
- intervenciones domiciliarias para controles de conveniencia o presuntos defectos

El reconocimiento de la garantía por parte de Melchioni Spa 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 Spa 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.

1. NOTE INTRODUCTIVE

Melchioni S.p.a., propriétaire de la marque familiale Melchioni, vous remercie pour l'achat de cet appareil. Il est le résultat d'une sélection minutieuse des fonctionnalités et d'un travail méticuleux d'affinement des détails, dans le but d'offrir une solution complète, polyvalente, fiable et performante aussi bien pour l'utilisateur occasionnel que pour les plus exigeants.

Ce manuel contient des informations importantes, tant pour l'utilisation correcte de l'appareil que pour son usage sûr. Il est essentiel de lire et de comprendre son contenu avant d'effectuer toute opération, afin d'obtenir les meilleures performances de l'appareil. Gardez ce manuel même après l'avoir lu, car vous devrez peut-être vous y référer à l'avenir.

L'équipe de la famille Melchioni est à votre disposition pour tout conseil, indication ou suggestion.

2. INFORMATIONS IMPORTANTES POUR UNE UTILISATION CORRECTE ET SÛRE DE L'APPAREIL

Les informations suivantes doivent être lues, comprises et respectées avant la mise en service de l'appareil. Ils sont particulièrement utiles pour garantir la sécurité, l'intégrité physique et la sécurité de l'opérateur et des personnes environnantes, ainsi que pour fournir des informations précieuses pour prévenir les pannes et dysfonctionnements, prolonger la durée de vie de fonctionnement, limiter la consommation d'énergie et promouvoir la protection de l'environnement.

- L'appareil est conçu pour un usage domestique et non intensif. Toute utilisation professionnelle compromet l'exigence de sécurité et constitue une condition pour l'inapplicabilité de la garantie
- L'appareil est destiné à un usage intérieur et protégé des intempéries : une utilisation en environnement ouvert compromet l'exigence de sécurité et constitue un danger potentiel pour la sécurité de l'opérateur et des personnes environnantes
- Le dispositif ne doit pas être utilisé s'il présente des déformations, des bombements, des fissures dans le boîtier, des pièces manquantes et d'autres anomalies structurelles. Lorsque ces conditions surviennent, coupez l'alimentation électrique et orientez l'entretien vers du personnel de service qualifié
- L'appareil ne doit pas être utilisé s'il émet des bruits inhabituels, de mauvaises odeurs, de la fumée, des vapeurs ou tout autre type d'expiration non dû à la cuisson en cours. Lorsque ces conditions surviennent, coupez l'alimentation électrique et orientez l'entretien vers du personnel de service qualifié
- L'appareil ne doit pas être stocké ni utilisé dans des environnements excessivement humides ou poussiéreux, en présence d'atmosphères saturées de gaz, de fumées, de températures excessives ou trop basses, ou sous la lumière directe du soleil
- L'appareil ne doit pas être utilisé dans des atmosphères explosives, à proximité de matériaux explosifs, combustibles, détonants ou inflammables (par exemple, pompes à essence, bouteilles de gaz, etc.) ; Une telle utilisation constitue des dommages graves à la sécurité de l'opérateur et des personnes environnantes, et peut provoquer un incendie ou une explosion
- Vérifiez que chaque partie de l'appareil, en particulier le câble d'alimentation, est placée à une distance sûre des sources de chaleur (par exemple, des cuisinières électriques ou à gaz allumées), aussi bien pendant l'utilisation que lorsqu'elle n'est pas utilisée
- Au démarrage et pendant l'utilisation, l'appareil doit être constamment surveillé : ne pas l'utiliser en l'absence d'opérateurs ou de personnes pouvant vérifier constamment son bon fonctionnement
- Ne vous épuisez pas ; Ne laissez pas l'appareil fonctionner avec un panier sans ingrédients
- Veillez à une période d'arrêt d'au moins 30 minutes après chaque préparation
- N'utilisez pas l'appareil si une ou plusieurs pièces listées dans le chapitre suivant manquent ou sont endommagées : contactez votre concessionnaire pour la restauration

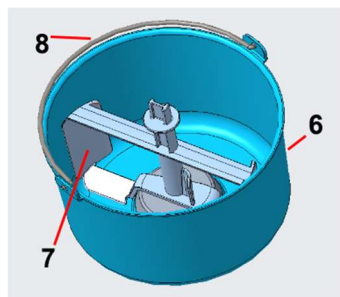
- Vérifiez périodiquement l'intégrité des pièces qui composent l'appareil, en particulier le câble d'alimentation : si des anomalies sont détectées, abstenez-vous de les utiliser et contactez un technicien qualifié
- N'utilisez pas d'éponges abrasives ni d'agents nettoyants agressifs ou corrosifs pour les opérations de nettoyage : consultez le chapitre suivant pour les instructions complètes
- Les opérations de nettoyage doivent être effectuées en prenant soin de déconnecter l'appareil de l'alimentation : voir le chapitre suivant pour les instructions pertinentes
- L'appareil doit être connecté à un système électrique standard. Le système électrique doit avoir une puissance nominale égale ou supérieure à celle de l'appareil, et doit être mis à la terre
- Avant de connecter la prise électrique, assurez-vous que la tension de votre système domestique correspond à celle indiquée sur le chargeur
- Ne connectez pas l'appareil à des rallonges, des multiprises, plusieurs prises, des minuteries, des prises contrôlées ou d'autres appareils pouvant le démarrer indirectement
- Avant de connecter et déconnecter l'unité, vérifiez qu'elle est éteinte, sauf si la déconnexion survient en situation d'urgence due à des événements anormaux comme décrit dans ce chapitre
- L'appareil doit être tenu hors de portée des enfants de moins de 8 ans ; Assurez-vous qu'il n'est pas utilisé pour jouer
- Si l'appareil est utilisé par des enfants de plus de 8 ans ou par des personnes ayant une diminution cognitive, sensorielle ou motrice, ils doivent être informés des risques d'une mauvaise utilisation et s'assurer que l'information est correctement et entièrement comprise ; Une supervision adéquate doit être assurée
- L'appareil doit fonctionner à sec, avec des liquides contenus uniquement à l'intérieur du tambour
- N'utilisez pas l'appareil à proximité d'accumulations ou de sources de liquides, telles que des réservoirs, baignes, douches, éviers, autres sanitaires, robinets, tuyaux, arroseurs, bouteilles, pots de stockage, pots à expansion, jets, pots de fleurs et autres ; Ne placez pas de récipients contenant des liquides sur l'appareil ; Vérifiez que le câble n'est jamais non plus submergé.
- Lorsque vous insérez et débranchez le panier et la pelle, assurez-vous que la prise électrique a été retirée de la prise
- Il n'y a aucune raison de démonter l'appareil, même après sa mise hors service ; Il est composé de parties qui pourraient être ingérées par des enfants ou des personnes ayant des capacités cognitives réduites
- Ne procédez pas indépendamment à toute réparation ; En cas de panne, faites inspecter l'appareil par un personnel technique qualifié
- L'appareil ne doit en aucun cas être modifié dans aucune de ses parties : ce comportement constitue normalement une compromission grave de l'exigence de sécurité, une condition pour la perte immédiate de la garantie et n'entraîne aucune amélioration des performances
- Ne soumettez pas le câble à des pli ou des pliés excessifs : toute blessure interne indétectable constitue un danger sérieux pour la sécurité
- Placez et stockez l'appareil à une distance appropriée des pièces pouvant bouger indépendamment, telles que les rideaux, les châssis de porte et de fenêtre, les trappes ou autres, afin d'éviter tout contact accidentel
- Lorsque vous utilisez l'appareil, assurez-vous qu'il est stocké de manière à ne pas risquer de chute ou qu'il ne cause pas de dommages matériels, humains ou animaux
- Avant de le brancher sur le secteur pour la première fois, assurez-vous que l'appareil est resté à plat depuis au moins 30 minutes
- Pendant l'utilisation, l'appareil doit être placé sur une surface plane et stable
- N'utilisez qu'avec le couvercle posé sur le panier et en position complètement fermée : ne pas utiliser le panier découvert. Pour des instructions sur l'assemblage et l'utilisation de la couverture, voir les chapitres suivants
- Utilisez l'appareil uniquement pour les usages décrits dans ce manuel

- Évitez le contact avec les pièces mobiles pendant le fonctionnement : N'introduisez aucun objet ou partie du corps dans le panier pendant que la pelle est en mouvement, car cela pourrait entraîner une panne de l'appareil et/ou des blessures à des personnes, animaux ou objets
- Utilisez l'appareil uniquement pour la préparation de glaces et d'autres préparations décrites dans ce manuel : il faut strictement éviter de l'utiliser pour la production de glace, pour le déclenchement de la chaîne du froid ou pour le refroidissement immédiat des aliments : la nourriture pourrait périr et devenir toxique ou nuisible à la santé
- Préparez la glace une seule fois avec les mêmes ingrédients : ne poursuivez pas la préparation avec le mélange obtenu après la liquéfaction d'une préparation précédente
- N'utilisez pas d'ingrédients surgelés ou congelés pour les préparations : le traitement d'ingrédients qui ne sont pas initialement à l'état liquide peut causer des dysfonctionnements et des dommages à l'appareil
- Lors du vidage de l'appareil, prêtez une attention particulière à la température du tambour : la surface gelée peut endommager la peau
- Ne bougez pas l'appareil lorsqu'il fonctionne ou s'il n'est pas vide
- Ne pas trop remplir : pour la préparation, suivez les doses recommandées plus tard. Pendant le refroidissement, le volume des ingrédients peut s'agrandir provoquant des débordements ou des débordements
- Ne couvrez pas l'appareil pendant le fonctionnement avec des chiffons, des vêtements ou d'autres objets potentiellement inflammables ou sensibles à la chaleur
- Le fabricant et/ou le distributeur ne peut être tenu responsable des dommages matériels, aux personnes ou aux animaux résultant de l'utilisation de l'appareil autres que ceux indiqués
- Gardez ce manuel pour référence future

3. LES PIÈCES DE L'APPAREIL

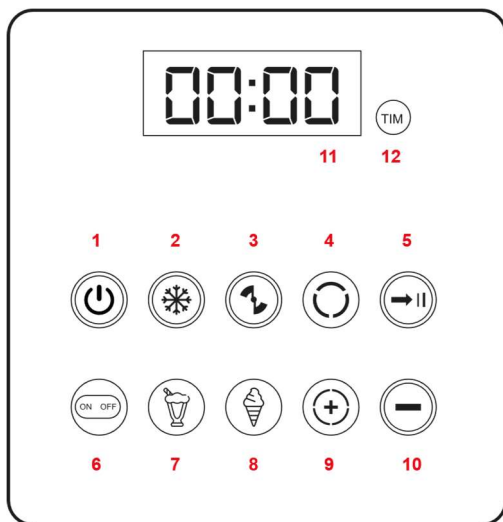


1. Corps de luminaire
2. Bouches d'aération
3. Panneau de contrôle
4. Affichage numérique
5. Couverture de panier



- 6. Panier
- 7. Pelle
- 8. Poignée de panier

L'affichage et le panneau de contrôle :



Icônes et leurs significations :

1	Lumière électrique	Indique que l'appareil est branché à l'alimentation électrique
2	Voyant indicateur du compresseur	Indique que le contenu est réfrigéré
3	Voyant indicateur de rotation de la pelle	Indique que l'appareil mélange les ingrédients
4	Voyant indicateur « maintien au frais »	Indique que l'appareil garantit la qualité de la préparation
5	Lumière de veille	Indique que l'appareil a terminé sa préparation
6	Icône de puissance	Toucher pour démarrer l'appareil ou démarrer et arrêter la préparation
7	Icône sorbet	Commencez la préparation du sorbet
8	Icône de la glace	Commence à faire de la glace
9	+ icône	Augmenter le temps de préparation
10	Icône -	Réduit le temps de préparation
11	Affichage	Indique le moment de la préparation, de la maintenance ou de l'arrêt

12	Indication « TIM »	Indique que l'affichage affiche le temps de préparation ou de maintien
----	--------------------	--

4. INSTALLATION ET PREMIER DÉMARRAGE

Avant de procéder à la première utilisation, quelques opérations préliminaires sont nécessaires. Suivez ces étapes :

- Déballez l'appareil et vérifiez que l'équipement est complet et intact comme décrit dans le chapitre précédent
- Conserver l'emballage pendant 15 jours, afin de pouvoir le stocker en cas de retour au détaillant ; Après cette période, éliminez-le conformément aux exigences de séparation des matériaux sur la séparation des matériaux sur le matériau
- Lisez ce livret dans son intégralité, en prêtant une attention particulière aux instructions pour une utilisation sûre
- Placer le corps de l'appareil sur une surface plane et stable, c'est-à-dire là où vous souhaitez l'utiliser, et attendre 30 minutes avant toute autre opération
- Retirer soigneusement tous les matériaux de fixation des pièces, y compris les pièces internes
- Enlever complètement tous les autocollants sur les surfaces de l'appareil
- Consulter le chapitre 2 pour plus de détails et instructions sur le positionnement et l'installation de l'appareil
- Laver la pelle et le panier à la main à l'eau tiède, à l'aide d'une éponge douce et strictement non abrasive ; Rincez soigneusement et séchez avec un chiffon doux
- Connecter la prise à une prise électrique correctement mise à la terre
- Vérifier que les icônes (1) et (5) s'allument et que l'icône (6) clignote

Après avoir vérifié que tout s'est passé comme décrit ci-dessus, il est désormais possible de procéder à la préparation de la première glace ; Si, en revanche, une ou plusieurs étapes, comme l'activation des icônes, ne se déroulent pas comme décrit, contactez le détaillant où l'achat a été effectué.

5. UTILISATION DE L'APPAREIL

Pour obtenir les meilleurs résultats de l'utilisation de l'appareil, certaines opérations doivent être effectuées dans l'ordre suivant :

- 1) Préparation du mélange
- 2) Chargement du panier
- 3) Insérer le panier dans l'appareil
- 4) Démarrage de l'exploitation
- 5) Phase de préparation
- 6) La préparation est terminée, on garde au frais, le panier et la préparation sont retirés du panier
- 7) Fin de l'utilisation de l'appareil

Préparation du mélange :

Puisque la pelle, dans son mouvement rotatif, a principalement pour but d'éviter la formation de cristaux de glace et d'incorporer de l'air dans la préparation, elle ne garantit pas nécessairement un mélange optimal des ingrédients, ce qu'il est conseillé de faire à l'avance, à l'aide d'un mixeur plongeant avec fouet, à l'intérieur d'un bol de cuisine de taille adéquate. Pour la préparation du mélange, consultez le chapitre suivant, dans lequel les différentes recettes sont listées, ce qui vous permettra d'obtenir un résultat d'autant meilleur qu'elles seront respectées en termes d'ingrédients, de quantités et de temps d'utilisation.

Chargement du panier :

Avant de remplir le panier avec le mélange, la pelle doit être placée à l'intérieur : un trou dans la base permet d'insérer le centre de la pelle dans l'arbre rotatif qui peut être identifié au fond au centre du panier ; La direction d'insertion est celle visible sur la figure du chapitre 3. Gardez à l'esprit que la lame doit être positionnée de façon à ce que le bord inférieur soit complètement près du fond du panier, il est donc conseillé

de la pousser complètement, avec une petite rotation dans un sens ou dans l'autre, s'il y a un espace considérable en dessous. Le panier doit être rempli lorsqu'il est retiré de l'appareil : il est hermétique et imperméable, il peut donc être déplacé sans risque de débordements ou de déversements, ce qui doit tout de même être surveillé lors du transfert du mélange depuis le bol de préparation. En cas de déversement, nettoyez le tambour des accumulations indésirables de mélange avec un chiffon humide et doux avant de l'insérer dans l'appareil : ne laissez pas le tambour rempli à l'extérieur trop longtemps, car cela favoriserait la formation de condensation à l'extérieur, une situation qui n'est pas particulièrement critique en soi, tant qu'il est maintenu à basse température.

Insertion du panier dans l'appareil :

Le panier, avec le mélange à l'intérieur et la pelle installée, doit être inséré dans l'ouverture appropriée sur le dessus de l'appareil : utilisez la poignée dont il est équipé, évitant de le balancer et de le faire subir des secousses. Relâchez-le doucement, en veillant à faire correspondre les charnières le long du périmètre du bord supérieur avec les deux ouvertures sur le corps de l'appareil aux extrémités droite et gauche de l'ouverture elle-même : si ce n'est pas placé ainsi, le panier ne peut pas être poussé complètement et il sera impossible de le fermer et de procéder à la préparation. Le bon positionnement du panier peut être repéré par le clic qui est perçu dans la dernière partie de l'insertion ; Ensuite, placez le couvercle sur le dessus du panier à l'ouverture avec la poignée en position diagonale, puis tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il soit en position verticale. Vérifiez que le couvercle est complètement fermé et qu'il est impossible de le retirer sans le tourner.

Début de l'opération :

Touchez les icônes (9) et (10), si nécessaire, plusieurs fois, jusqu'à sélectionner, sur l'écran (11), le temps nécessaire pour la préparation en cours, comme indiqué dans les recettes ci-dessous ou selon votre expérience, puis touchez les icônes (7) ou (8) selon que vous souhaitez préparer un sorbet ou une glace respectivement : la durée du processus varie en étapes de cinq minutes, passant d'un minimum de 5 à un maximum de 99 ; Tapoter l'icône (6) lance la préparation.

La phase de préparation :

La lame commence à tourner, indiquée par l'allumage du voyant indicateur (3), qui dure toute la période programmée, appelée « gel, dont le temps restant est affiché en temps réel sur l'affichage (11). La vitesse n'est pas forcément uniforme, car elle peut être visiblement ralentie à mesure que le mélange refroidit et se solidifie, ce qui n'est pas forcément un problème à moins que la rotation ne s'arrête complètement pendant plus de quelques instants immédiats. Cette éventualité est généralement corrélée à une erreur dans la préparation du mélange, qui peut être trop riche en eau.

Lors de la préparation, il est impératif d'éviter d'ouvrir le couvercle, ce qui ne doit être effectué qu'à l'extraction de la préparation prête à la fin du traitement : une augmentation soudaine de la température, due à l'entrée d'air chaud environnant dans le panier, pourrait entraîner une forte allongement des temps de préparation, bien plus longue que prévu, ainsi qu'un risque réel que l'ensemble du processus ne respecte pas ce qui a été planifié. désiré.

Si, pour diverses raisons, il est nécessaire d'arrêter la préparation, le contact prolongé (5 secondes) de l'icône (6) arrêterait immédiatement à la fois l'action de la pale et celle du compresseur : cette manœuvre peut être effectuée en cas d'urgence de sécurité, si la préparation est satisfaisante ou pour d'autres raisons.

À la fin de la préparation :

À l'expiration du compte à rebours, la phase de turbinage s'arrête ainsi que la rotation de la pale. Le témoin (3) s'éteint ; toutefois, le processus de réfrigération reste actif : cette phase est appelée « Keep-cool » et est indiquée par l'allumage du témoin (4), utile lorsque la préparation ne peut pas être immédiatement extraite à la fin du cycle. Pendant la phase « Keep-cool », l'appareil alterne toutes les cinq minutes des périodes

d'allumage et d'extinction du compresseur avec la pale à l'arrêt, indiquées par l'allumage ou non du témoin (2), ce qui permet de maintenir la préparation dans des conditions idéales indéfiniment.

Retirer le panier et préparer le panier :

Tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la poignée soit droite, puis retirez-la, puis saisissez le panier par la poignée et tirez-le d'un mouvement ferme, en essayant de rester aussi vertical que possible au-dessus de l'appareil. Placez le panier sur une surface dure, résistante, horizontale, plate et résistante aux basses températures, puis retirez la pelle délicatement : l'opération peut être complexe en raison de la densité de la préparation, il sera donc nécessaire de vous servir avec une cuillère ou de petits mouvements rotatifs opposés de la pelle pendant que vous la tirez vers le haut pour l'extraire. Une fois extraite, la préparation accumulée peut être retirée avec une cuillère à café et ajoutée au reste de la préparation dans le panier.

Fin d'utilisation de l'appareil :

Le panier peut servir de récipient pour sa propre distribution, cependant il faut prendre une attention particulière pour éviter les blessures et les rayures à la surface interne, qui peuvent être causées par des cuillères ou autres couverts utilisés pour collecter la préparation. En cas de restes, il peut être déplacé dans un contenant alimentaire recouvert de film plastique et conservé au congélateur, à une température de -18° C et dans les conditions suivantes :

Préparé	Stockage maximal	Repos à l'extraction
Glace à la crème/crème	2-3 semaines	5-7 minutes
Glace aux fruits	1 à 2 semaines	4-5 minutes
Sorbet	2-3 semaines	15 minutes

*Les délais sont uniquement indicatifs et peuvent varier en fonction des conditions environnementales et/ou de l'efficacité des appareils de réfrigération : la préparation peut subir des modifications de consistance, de goût et d'arôme, jusqu'à être altérée dans ses caractéristiques organoleptiques. Bien que des périodes de conservation plus longues soient possibles, une cristallisation excessive due à la congélation pourrait entraîner une détérioration significative de la texture, la rendant désagréable à consommer. Vérifiez toujours le maintien de la qualité de la préparation avant la consommation : en cas de variations significatives, même dans la période indiquée, ne la consommez pas.

Il est fortement déconseillé de poser le récipient directement dans le congélateur, car la formation de givre, résiduelle mais présente même dans les réfrigérateurs no-frost, rend son retrait ultérieur très difficile.

6. RECETTES DES PRÉPARATIONS LES PLUS COURANTES

Voici les ingrédients, exactement dans l'ordre dans lequel ils doivent être incorporés, ainsi que la méthode de préparation du mélange des glaces et sorbets les plus courants : une fois ce qui est indiqué terminé, le panier peut être rempli directement.

Glace Fiordilatte :

- Lait : 310 ml
- Sucre : 120 g
- Vanilline pour les gâteaux : 1/2 sachet
- Crème fraîche : 170 g

Placez les ingrédients dans un bol moyen-grand dans l'ordre où ils sont listés : commencez à mélanger, à l'aide d'un fouet manuel ou d'un mélangeur plongeant équipé d'un fouet, immédiatement après avoir versé le premier ingrédient, puis ajoutez les suivants uniquement lorsque vous avez obtenu un mélange assez uniforme des précédents. Le mélange peut être considéré comme prêt lorsqu'il a une consistance homogène et uniforme sans grumeaux : il n'a pas besoin d'être chauffé ou filtré ; Normalement, il suffit de mélanger pendant deux minutes avec un batteur plongeant, cinq avec un fouet manuel.

Programme : Glace

Durée d'exploitation : 53 minutes

Variante : Vous pouvez omettre la vanille et la remplacer par une ou deux cuillères à café d'extrait de menthe. Ensuite, en hachant quatre barres de chocolat noir en petits morceaux irréguliers et en les ajoutant cinq minutes avant la fin de la préparation, vous obtiendrez la version chocolat-menthe.

Glace au chocolat :

Lait	: 310 ml
Sucre	: 120 g
Fèves de chocolat	: 240 g
Crème fraîche	: 170 g
Vanilline pour les gâteaux	: 1/2 sachet

Chauffez le lait entier sans le porter à ébullition, puis, dans un blender en verre, mélangez le sucre avec le chocolat jusqu'à obtenir un mélange uniforme avec le chocolat finement haché. Versez le mélange dans un bol moyen-grand, ajoutez le lait chaud, remuez avec une cuillère jusqu'à ce que le mélange soit uniforme, puis laissez refroidir complètement. Puis incorporez la crème et la vanille, puis remuez pour uniformiser le mélange.

Programme : Glace

Durée d'exploitation : 63 minutes

Glace à la fraise :

Fraises fraîches mûres	: 250 g
Jus de citron fraîchement pressé	: 2 cuillères à soupe
Sucre	: 120 g
Lait entier	: 240 ml
Crème fraîche	: 180 ml
Vanilline pour les gâteaux	: 1/2 sachet

Dans un petit bol, mélangez les fraises avec le jus de citron et 160 g de sucre, mélangez doucement et laissez les fraises macérer dans le jus pendant deux heures. Dans un bol moyen, utilisez un batteur électrique ou un fouet pour mélanger le lait et le sucre restant jusqu'à ce que le sucre soit dissous – une ou deux minutes à basse vitesse suffisent généralement. Incorporez la crème ainsi que le jus produit par les fraises et la vanille. Dans les cinq dernières minutes de préparation, ajoutez les fraises coupées en fines tranches.

Programme : Glace

Durée d'exploitation : 53 minutes

Note : la couleur rose intense de la glace à la fraise commune s'obtient par colorant alimentaire : la glace obtenue avec cette recette aura une couleur beaucoup plus douce, mais il sera tout de même possible d'ajouter quelques gouttes de colorant naturel pour obtenir une glace à la fraise plus proche de la version commerciale.

Glace au yaourt et chocolat :

Lait entier	: 250 ml
Fèves de chocolat	: 180 g
Yaourt allégé	: 500 g
Sucre	: 60 g

Utilisez un blender pour mélanger le lait et le chocolat, en les mélangeant pendant environ 30 secondes ; Ajoutez le yaourt et le sucre en mixant environ 15 secondes.

Programme : Glace

Durée d'exploitation : 58 minutes

Sorbet au citron :

Eau : 250 ml
Sucre : 150 g
Jus de citron ou autres fruits : 250 g
Zeste de citron : 1
Blanc d'œuf : 1

Dissous le sucre dans l'eau à feu moyen, portez à ébullition pendant 1 à 2 minutes, puis laissez refroidir complètement. Ensuite, mélangez le sirop froid dans un bol avec le jus de citron (ou la purée d'autres fruits lavés, mixés et filtrés) et ajoutez le zeste pour un arôme plus intense, si désiré. Fouettez légèrement le blanc d'œuf et incorporez-le délicatement au mélange pour obtenir une plus de crèmeuxité.

Programme : Sorbet

Durée d'exploitation : 48 minutes

7. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

L'appareil ne nécessite pas d'entretien, prévu comme le remplacement de pièces consommables ou des révisions programmées ; En règle générale, il suffit de nettoyer la pelle et le panier, extraits de l'appareil avec du liquide vaisselle classique et beaucoup de rinçage : il est impératif d'éviter les éponges abrasives ou les détergents agressifs, afin de ne pas abîmer ou rayer l'intérieur du panier. Concernant la carrosserie de l'appareil, enlever toute fuite ou fuite avec un chiffon humide et sécher brusquement. Vérifiez périodiquement la propreté des grilles d'admission des systèmes de ventilation de l'appareil. Toutes les opérations doivent être effectuées avec l'appareil éteint et le câble d'alimentation déconnecté. Ne lavez aucune pièce dans le lave-vaisselle.

8. PROBLÈMES ET SOLUTIONS POSSIBLES

Problème	Faiblesses	Solution
L'appareil ne s'allume pas	La prise secteur est déconnectée de la prise	Insérez la prise dans une prise conforme à la loi
	La prise électrique n'est pas alimentée	Vérifiez les interrupteurs du tableau électrique
La glace est trop tendre	Toutes les indications des recettes n'étaient pas respectées	Préparez à nouveau le mélange en respectant les doses indiquées
	Panne du compresseur	Référer le service à du personnel technique qualifié
La glace est trop dure	Temps de gel excessif	Reproposez la recette en réduisant le temps de congélation
	Toutes les indications des recettes n'étaient pas respectées	Préparez à nouveau le mélange en respectant les doses indiquées
La rotation de la lame s'arrête plus d'une seconde	Toutes les indications des recettes n'étaient pas respectées	Préparez à nouveau le mélange en respectant les doses indiquées
L'appareil ne refroidit plus	Défaut dans le circuit du réfrigérant	Référer le service à du personnel technique qualifié

En cas de défaillances et/ou défauts de divers types, une solution indépendante ne sera pas réalisable, il sera donc nécessaire de contacter du personnel technique qualifié.

9. CONFORMITÉ DES PRODUITS

Le producteur Melchioni Spa déclare que le produit Sorbetière Mod. ICECREAM (cod. 118700204) 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 Spa déclare que le produit Sorbetière Mod. ICECREAM (cod. 118700204) 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 Spa déclare que le produit Sorbetière Mod. ICECREAM (cod. 118700204) 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 Spa déclare que le produit Sorbetière Mod. ICECREAM (cod. 118700204) 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.



10. GARANTIE DU PRODUIT

Melchioni Spa, 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 jugés défectueux pour des raisons de fabrication avérées seront réparés ou remplacés gratuitement par le concessionnaire, pendant la période de garantie ci-dessus. Melchioni Spa se réserve le droit de procéder à un remplacement complet de l'appareil, si la réparabilité est impossible ou excessivement onéreuse, par un autre appareil présentant des 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 d'origine: le service fourni sous garantie ne prolonge pas la période de garantie. Dans tous les cas, cet appareil ne sera pas considéré comme défectueux en termes de matériaux ou de fabrication s'il était adapté, changé ou ajusté, afin de se conformer aux normes de sécurité et / ou

techniques nationales ou locales, en vigueur dans un pays autre que celui de dont il est a été conçu et fabriqué à l'origine. Cet appareil a été conçu et fabriqué pour un usage domestique uniquement: toute autre utilisation invalidera les avantages de la garantie.

La garantie ne couvre pas:

- les pièces sujettes à l'usure ou à la déchirure, ni les pièces nécessitant un remplacement et / ou un entretien périodiques
- utilisation professionnelle du produit
- des dysfonctionnements ou des défauts dus à une installation, une configuration, une mise à jour logicielle / BIOS / micrologicielle incorrecte non effectuée par Melchioni Spa
- les réparations ou interventions effectuées par des personnes non autorisées par Melchioni Spa
- manipulation des composants d'assemblage ou, le cas échéant, du logiciel
- défauts dus à une chute ou au transport, à la foudre, aux fluctuations de tension, à l'infiltration de liquide, à l'ouverture de l'appareil, aux intempéries, au feu, aux troubles publics, à une ventilation inadéquate ou à une alimentation électrique incorrecte
- tous les accessoires, par exemple: boîtes, sacs, piles, etc. utilisés avec ce produit
- interventions à domicile pour des contrôles de commodité ou des défauts présumés

La reconnaissance de la garantie par Melchioni Spa est soumis à la présentation d'un document fiscal qui prouve la date réelle d'achat. Le même ne doit montrer aucune altération ou suppression, en présence de laquelle Melchioni Spa se réserve le droit de refuser la fourniture d'un traitement 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 une indemnisation pour les dommages directs ou indirects, de quelque nature que ce soit, aux personnes ou aux choses, causés par une inefficacité de l'appareil. Toutes extensions, promesses ou prestations à cet égard, assurées par le revendeur, seront à la charge de ce dernier.

1. EINLEITUNGSANMERKUNG

Melchioni S.p.a., Inhaber der Marke Melchioni Family, dankt Ihnen für den Kauf dieses Geräts. Sie ist das Ergebnis einer sorgfältigen Auswahl von Funktionen und einer sorgfältigen Verfeinerung der Details, mit dem Ziel, sowohl dem gelegentlichen als auch den anspruchsvollsten eine vollständige, vielseitige, zuverlässige und leistungsstarke Lösung anzubieten.

Dieses Handbuch enthält wichtige Informationen, sowohl für die korrekte Nutzung des Geräts als auch für dessen sichere Anwendung. Es ist unerlässlich, dass Sie den Inhalt lesen und verstehen, bevor Sie eine Operation ausführen, damit Sie die beste Leistung aus dem Gerät herausholen können. Bewahren Sie dieses Handbuch auch nach dem Lesen auf, da Sie es in Zukunft möglicherweise wiederholen müssen.

Das Melchioni-Familienteam steht Ihnen für jegliche Ratschläge, Hinweise und Vorschläge zur Verfügung.

2. WICHTIGE INFORMATIONEN FÜR DIE KORREKTE UND SICHERE NUTZUNG DES GERÄTS

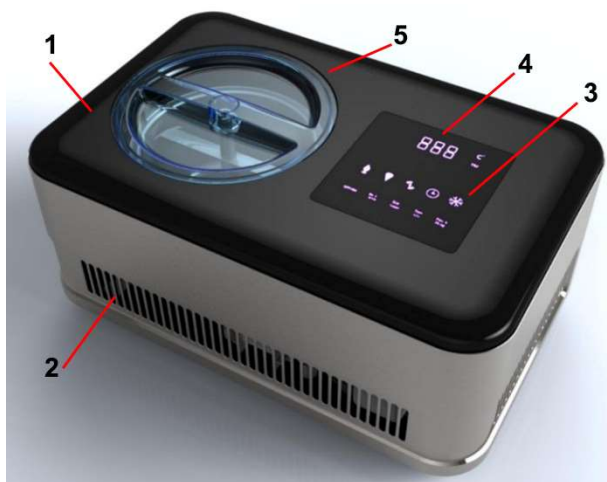
Die folgenden Informationen müssen gelesen, verstanden und befolgt werden, bevor das Gerät in Betrieb genommen wird. Sie sind insbesondere nützlich, um die Sicherheit, physische Unversehrtheit und Sicherheit des Bedieners und der umliegenden Personen zu gewährleisten sowie wertvolle Informationen zur Verhinderung von Ausfällen und Fehlfunktionen bereitzustellen, die Betriebsdauer zu verlängern, den Energieverbrauch zu begrenzen und den Umweltschutz zu fördern.

- Das Gerät ist für den häuslichen und nicht intensiven Gebrauch konzipiert. Jede professionelle Nutzung beeinträchtigt die Sicherheitsanforderungen und ist eine Voraussetzung für die Nichtanwendbarkeit der Garantie
- Das Gerät ist für den Inneneinsatz gedacht und vor Witterungseinflüssen geschützt: Der Einsatz in einer offenen Umgebung beeinträchtigt die Sicherheitsanforderungen und stellt eine potenzielle Gefahr für die Sicherheit des Bedieners und der umstehenden Personen dar
- Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn es Verformungen, Ausbuchtungen, Risse im Gehäuse, fehlende Teile und andere strukturelle Anomalien aufweist. Wenn diese Bedingungen auftreten, trennen Sie die Stromversorgung und verweisen Sie die Wartung an qualifiziertes Servicepersonal
- Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn es ungewöhnliche Geräusche, schlechte Gerüche, Rauch, Dämpfe oder andere Ausatmungen abgibt, die nicht auf das Kochen zurückzuführen ist. Wenn diese Bedingungen auftreten, trennen Sie die Stromversorgung und verweisen Sie die Wartung an qualifiziertes Servicepersonal
- Das Gerät darf nicht in übermäßig feuchten oder staubigen Umgebungen, in Gegenwart von gasgesättigten Atmosphären, zu niedrigen oder zu niedrigen Temperaturen oder unter direkter Sonneneinstrahlung gelagert oder verwendet werden
- Das Gerät darf nicht in explosiven Atmosphären verwendet werden, in der Nähe von explosiven, brennbaren, detonierenden oder brennbaren Materialien (z. B. Tankstellen, Gasflaschen usw.); Eine solche Nutzung stellt einen schwerwiegenden Schaden für die Sicherheit des Bedieners und der umstehenden Personen dar und kann Feuer oder Explosion verursachen
- Überprüfen Sie, dass jeder Teil des Geräts, insbesondere das Stromkabel, in sicherem Abstand zu Wärmequellen (z. B. brennenden Elektro- oder Gasherden) angebracht ist, sowohl während der Nutzung als auch wenn sie nicht genutzt werden
- Beim Starten und während der Nutzung muss das Gerät ständig überwacht werden: Verwenden Sie es nicht ohne Bediener oder Personen, die den korrekten Betrieb ständig überprüfen können,
- Nicht leer laufen; Lassen Sie das Gerät nicht mit einem Korb laufen, der frei von Zutaten ist
- Achten Sie auf eine Nichtnutzungszeit von mindestens 30 Minuten nach jeder Zubereitung

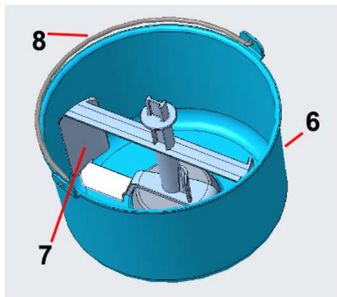
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn eines oder mehrere der im folgenden Kapitel aufgeführten Teile fehlen oder beschädigt sind: Kontaktieren Sie Ihren Händler zur Restaurierung
- Überprüfen Sie regelmäßig die Integrität der Teile, aus denen das Gerät besteht, insbesondere des Stromkabels: Wenn Anomalien festgestellt werden, verwenden Sie sie nicht und kontaktieren Sie qualifiziertes technisches Personal
- Verwenden Sie keine abrasiven Schwämme oder aggressive oder korrosive Reinigungsmittel für Reinigungsvorgänge: Für vollständige Anweisungen lesen Sie das folgende Kapitel
- Reinigungsmaßnahmen müssen durchgeführt werden, wobei darauf geachtet wird, das Gerät von der Stromversorgung abzukoppeln: Siehe das folgende Kapitel für die entsprechenden Anweisungen
- Das Gerät muss an ein normales elektrisches System angeschlossen sein. Das elektrische System muss eine Nennleistung haben, die der des Geräts entspricht oder größer ist, und muss geerdet sein
- Bevor Sie den Stecker an die Steckdose anschließen, stellen Sie sicher, dass die Spannung Ihres Haushaltssystems der auf dem Ladegerät angegebenen entspricht
- Schließen Sie das Gerät nicht an Verlängerungskabel, Steckdosen, mehrere Steckdosen, Zeitschaltuhren, kontrollierte Steckdosen oder andere Geräte an, die es unabhängig starten können
- Bevor Sie das Gerät an- und abschalten, prüfen Sie, ob es ausgeschaltet ist, es sei denn, die Trennung erfolgt in einer Notsituation aufgrund abnormaler Ereignisse, wie in diesem Kapitel beschrieben
- Das Gerät sollte außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren aufbewahrt werden; Achte jedenfalls darauf, dass sie nicht zum Spielen verwendet wird
- Wenn das Gerät von Kindern über 8 Jahren oder Personen mit verminderten kognitiven, sensorischen oder motorischen Beeinträchtigungen genutzt wird, müssen sie über die Gefahren eines falschen Gebrauchs des Geräts aufgeklärt werden und sicherstellen, dass die Informationen korrekt und vollständig verstanden und verstanden werden; Eine angemessene Aufsicht muss gewährleistet werden.
- Das Gerät muss trocken betrieben werden, wobei die Flüssigkeiten nur im Inneren der Trommel enthalten sind
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Ansammlungen oder Quellen von Flüssigkeiten, wie Tanks, Badewannen, Duschen, Waschbecken, anderen Hygieneutensilien, Wasserhähnen, Rohren, Sprinkler, Flaschen, Aufbewahrungstöpfen, Expansionstöpfen, Bächen, Blumentöpfen und Ähnlichem; Stellen Sie keine Behälter mit Flüssigkeiten auf das Gerät; Überprüfe auch, dass das Kabel niemals untergetaucht ist.
- Beim Ein- und Abstecken von Korb und Schaufel stelle sicher, dass der Stecker aus der Steckdose gezogen wurde
- Es gibt keinen Grund, das Gerät zu zerlegen, selbst nachdem es außer Betrieb genommen wurde; Es besteht aus Teilen, die von Kindern oder Menschen mit eingeschränkten kognitiven Fähigkeiten aufgenommen werden könnten
- Führen Sie keine Reparaturen eigenständig durch; Im Falle eines Fehlers lassen Sie das Gerät von qualifiziertem technischem Personal inspizieren
- Das Gerät darf unter keinen Umständen an irgendeinem seiner Teile modifiziert werden: Dieses Verhalten stellt normalerweise eine erhebliche Beeinträchtigung der Sicherheitsanforderungen dar, eine Bedingung für den sofortigen Verlust der Garantie und bedeutet keine Leistungssteigerung
- Setzen Sie das Kabel nicht übermäßigen Knicken oder Knicken aus: Nicht nachweisbare innere Verletzungen am Kabel stellen eine ernsthafte Sicherheitsgefahr dar
- Stellen Sie das Gerät in ausreichendem Abstand zu Teilen auf, die sich unabhängig bewegen könnten, wie Vorhängen, Tür- und Fensterrahmen, Luken oder Ähnlichem, um einen unbeabsichtigten Kontakt zu vermeiden
- Wenn Sie das Gerät verwenden, stellen Sie sicher, dass es so gelagert wird, dass kein Sturzrisiko besteht oder es keinen Schaden an Eigentum, Menschen oder Tieren verursacht
- Bevor Sie es zum ersten Mal an das Stromnetz anschließen, stellen Sie sicher, dass das Gerät mindestens 30 Minuten flach gelegen hat

- Während der Nutzung muss das Gerät auf einer flachen, stabilen Fläche platziert werden
- Arbeiten Sie nur mit dem Deckel auf dem Korb und in der vollständig geschlossenen Position: Arbeiten Sie nicht mit offenem Korb. Für Anweisungen zum Zusammenbau und zur Nutzung des Covers siehe die folgenden Kapitel.
- Verwenden Sie das Gerät nur zu den in diesem Handbuch beschriebenen Zwecken
- Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen während des Betriebs: Führen Sie keine Gegenstands- oder Körperteile in den Korb, während die Schaufel sich bewegt, da dies zu einem Geräteausfall und/oder Verletzungen von Menschen, Tieren oder Gegenständen führen kann
- Verwenden Sie das Gerät nur zur Zubereitung von Eiscreme und anderen Zubereitungen, wie in diesem Handbuch beschrieben: Es muss streng vermieden werden, es zur Eisproduktion, zur Einleitung der Kühlkette oder zur sofortigen Abkühlung von Lebensmitteln zu verwenden: Das Essen könnte verderben und giftig oder gesundheitsschädlich werden
- Bereite das Eis nur einmal mit denselben Zutaten zu: Mach die Zubereitung mit der Mischung nicht weiter, die nach der Verflüssigung einer vorherigen Mischung entstanden ist
- Verwenden Sie keine gefrorenen oder gefrorenen Zutaten für Zubereitungen: Die Behandlung von Zutaten, die sich zunächst nicht flüssig befinden, kann zu Fehlfunktionen und Schäden am Gerät führen
- Beim Entleeren des Geräts sollten Sie besonders auf die Temperatur der Trommel achten: Die gefrorene Oberfläche kann die Haut schädigen
- Bewegen Sie das Gerät nicht während des Betriebs oder wenn es nicht leer ist
- Nicht überfüllen: Zur Vorbereitung sollten Sie später die empfohlenen Dosen einhalten. Während des Abkühlens können die Zutaten im Volumen wachsen, was Überläufe oder Überläufe verursacht
- Bedecken Sie das Gerät während des Betriebs nicht mit Tüchern, Kleidung oder anderen potenziell brennbaren oder hitzeempfindlichen Gegenständen
- Der Hersteller und/oder Distributor kann nicht für Schäden an Eigentum, Personen oder Tieren haftbar gemacht werden, die durch die Verwendung des Geräts außer den angegebenen verursacht werden
- Bewahre dieses Handbuch für die Zukunft auf

3. DIE TEILE DES GERÄTS

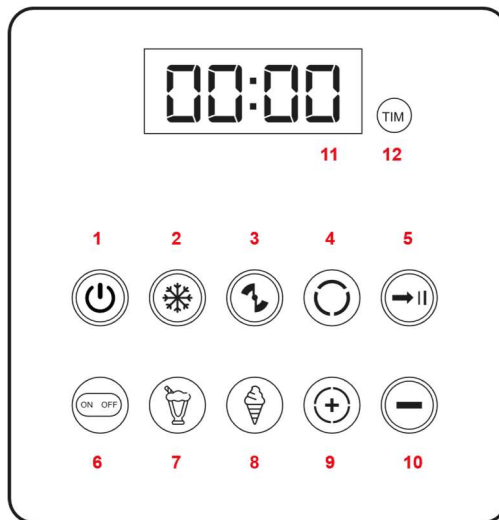


1. Leuchtkörper
2. Luftschächte
3. Bedienfeld
4. Digitales Display
5. Korbdeckel



- 6. Korb
- 7. Schaufel
- 8. Korbgriff

Das Display und das Bedienfeld:



Ikonen und ihre Bedeutungen:

1	Stromlicht	Zeigt an, dass das Gerät an das Netz angeschlossen ist
2	Kompressor-Anzeige	Zeigt an, dass der Inhalt gekühlt wird
3	Schaufelrotationsanzeige	Das zeigt an, dass das Gerät die Zutaten mischt
4	"Bleib ruhig"-Warnleuchte	Zeigt an, dass das Gerät die Qualität der Zubereitung gewährleistet
5	Standby-Licht	Zeigt an, dass das Gerät die Vorbereitung abgeschlossen hat
6	Leistungssymbol	Berühren, um das Gerät zu starten oder die Vorbereitung zu starten und zu stoppen
7	Sorbet-Ikone	Beginnen Sie mit der Zubereitung des Sorbets
8	Eiscreme-Ikone	Fang an, Eis zu machen
9	+ Symbol	Erhöhen Sie die Vorbereitungszeit
10	Icon -	Verkürzt die Vorbereitungszeit
11	Anzeige	Gibt die Zeit der Vorbereitung, Wartung oder Abschaltung an.
12	Indikation "TIM"	Zeigt an, dass die Anzeige die Vorbereitungs- oder Wartezeit anzeigt

4. INSTALLATION UND ERSTER START

Bevor mit dem ersten Einsatz fortgesetzt wird, sind einige Vorarbeiten erforderlich. Befolgen Sie diese Schritte:

- Das Gerät auspacken und prüfen, ob die Ausrüstung vollständig und intakt ist, wie im vorherigen Kapitel beschrieben
- Die Verpackung 15 Tage aufbewahren, um sie im Falle eines Rücksendungs an den Händler aufbewahren zu können; Nach diesem Zeitraum entsorgen Sie es gemäß den Materialabscheidungsanforderungen für die Materialtrennung auf dem Material
- Lesen Sie dieses Heft vollständig und achten Sie besonders auf die Anweisungen zur sicheren Nutzung
- Stellen Sie den Körper des Geräts auf eine ebene, stabile Oberfläche, also an der Stelle, an der Sie es verwenden möchten, und warten Sie 30 Minuten vor weiteren Operationen
- Entfernen Sie vorsichtig alle Befestigungsmaterialien der Teile, einschließlich innerer Teile,
- Entfernen Sie alle Aufkleber auf den Oberflächen des Geräts vollständig
- Siehe Kapitel 2 für weitere Details und Anweisungen zur Positionierung und Installation des Geräts
- Schaufel und Korb von Hand in warmem Wasser mit einem weichen und streng nicht abrasiven Schwamm waschen; Gründlich abspülen und mit einem weichen Tuch trocknen
- Den Stecker an eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose anschließen
- Überprüfen Sie, ob die Symbole (1) und (5) leuchten und das Symbol (6) blinkt

Nachdem überprüft wurde, dass alles wie oben beschrieben geschehen ist, ist es nun möglich, mit der Zubereitung des ersten Eises fortzufahren; Wenn hingegen ein oder mehrere Schritte, wie das Einschalten der Symbole, nicht wie beschrieben durchgeführt werden, wenden Sie sich an den Händler, bei dem der Kauf getätigt wurde.

5. NUTZUNG DES GERÄTS

Um die besten Ergebnisse aus der Nutzung des Geräts zu erzielen, müssen einige Operationen nacheinander durchgeführt werden:

- 1) Zubereitung der Mischung
- 2) Beladen des Korbs
- 3) Das Einsetzen des Korbs in das Gerät
- 4) Beginn des Betriebs
- 5) Vorbereitungsphase
- 6) Die Zubereitung ist abgeschlossen, kühl bleiben, der Korb und die Vorbereitung werden aus dem Korb genommen
- 7) Beendigung der Nutzung des Geräts

Zubereitung der Mischung:

Da die Schaufel in ihrer rotierenden Bewegung hauptsächlich dazu dient, die Bildung von Eiskristallen zu vermeiden und Luft in die Zubereitung einzubringen, garantiert sie nicht zwangsläufig eine optimale Mischung der Zutaten, was vorher mit einem Stabmixer mit Schneebehaftung in einer ausreichend großen Küchenschüssel erfolgen sollte. Für die Zubereitung der Mischung siehe das folgende Kapitel, in dem die verschiedenen Rezepte aufgelistet sind, was Ihnen ermöglicht, ein Ergebnis zu erzielen, das umso besser wird, je mehr sie in Bezug auf Zutaten, Mengen und Verarbeitungszeiten respektiert werden.

Beladen des Korbs:

Bevor der Korb mit der Mischung gefüllt wird, muss die Schaufel hineingelegt werden: Ein Loch in der Basis ermöglicht es, die Mitte der Schaufel in die Drehwelle einzuführen, die sich unten in der Mitte des Korbs erkennbar macht; Die Einsetzrichtung ist die, die in der Abbildung in Kapitel 3 sichtbar ist. Beachten Sie, dass die Klinge so positioniert sein muss, dass die untere Kante vollständig nahe am Boden des Korbs liegt, daher ist es ratsam, sie mit einer kleinen Drehung in die eine oder andere Richtung ganz hineinzudrücken, wenn darunter viel Platz ist. Der Korb muss gefüllt werden, während er aus dem Gerät entfernt wird: Er ist luftdicht

und wasserdicht, daher kann er ohne Überlaufen oder Verschüttungen bewegt werden, was beim Überführen der Mischung aus der Zubereitungsschüssel dennoch beachtet werden muss. Im Falle eines Verlaufs reinigen Sie die Trommel von unerwünschten Mischungsansammlungen mit einem weichen, feuchten Tuch, bevor Sie sie ins Gerät einführen: Halten Sie die gefüllte Trommel nicht zu lange außerhalb des Geräts, da dies die Bildung von Kondenswasser außerhalb fördern würde – ein Umstand, der an sich nicht besonders kritisch ist, solange sie in niedrigen Mengen gehalten wird.

Einsetzen des Korbs ins Gerät:

Der Korb mit der Mischung darin und der eingebauten Schaufel muss in die passende Öffnung auf der Oberseite des Geräts eingesetzt werden: Verwenden Sie den Griff, mit dem er ausgestattet ist, um Schaukeln und Stößen zu vermeiden. Lösen Sie ihn vorsichtig und achten Sie darauf, dass die Scharniere entlang des oberen Randes mit den beiden Öffnungen am Gehäuse am rechten und linken Ende der Öffnung abgestimmt sind: Wenn er nicht so platziert ist, kann der Korb nicht ganz gedrückt werden und es ist unmöglich, ihn zu schließen und mit der Vorbereitung fortzufahren. Die korrekte Positionierung des Korbs lässt sich durch das Klicken erkennen, das im letzten Teil des Einsatzes wahrgenommen werden kann; Dann legen Sie den Deckel an der Öffnung mit dem Griff diagonal auf den Korb und drehen ihn gegen den Uhrzeigersinn, bis er aufrecht steht. Überprüfen Sie, ob der Deckel vollständig geschlossen ist und dass es unmöglich ist, ihn zu entfernen, ohne ihn zu drehen.

Beginn des Betriebs:

Berühren Sie bei Bedarf mehrmals die Symbole (9) und (10), bis Sie auf der Anzeige (11) die Zeit auswählen, die für die laufende Zubereitung benötigt wird, wie in den untenstehenden Rezepten angegeben oder entsprechend Ihrer Erfahrung erachtet, und dann die Symbole (7) oder (8) berühren, je nachdem, ob Sie Sorbet oder Eis zubereiten möchten: Die Dauer des Prozesses ändert sich in Schritten von fünf Minuten, von mindestens 5 auf maximal 99; Das Tippen auf das Symbol (6) beginnt die Vorbereitung.

Die Vorbereitungsphase:

Die Klinge beginnt sich zu drehen, was durch das Leuchten der Indikatorleuchte (3) angezeigt wird, die während des gesamten programmierten Zeitraums anhält, das sogenannte "Einfrieren", wobei die restliche Zeit in Echtzeit auf dem Display angezeigt wird (11). Die Geschwindigkeit muss nicht unbedingt gleichmäßig sein, da sie sichtbar verlangsamt werden kann, wenn das Gemisch abkühlt und erstarrt, was nicht unbedingt ein Problem darstellt, es sei denn, die Rotation stoppt für mehr als einige unmittelbare Momente vollständig. Diese Eventualität wird in der Regel mit einem Fehler bei der Herstellung der Mischung korreliert, die möglicherweise zu wasserreich ist.

Während der Vorbereitung ist es unerlässlich, das Öffnen des Deckels zu vermeiden, da dies erst nach der Fertigstellung am Ende der Verarbeitung erfolgen darf: Ein plötzlicher Temperaturanstieg durch das Eindringen der umgebenden heißen Luft in den Korb kann zu einer stark verlängerten Zubereitungszeit führen, die viel länger ist als geplant, sowie das reale Risiko, dass der gesamte Prozess nicht dem geplanten Ablauf entspricht. begehrt.

Wenn aus verschiedenen Gründen die Vorbereitung gestoppt werden muss, würde die längere Berührung (5 Sekunden) des Ikons (6) sofort sowohl die Wirkung des Blattes als auch der des Kompressors stoppen: Dieses Manöver kann bei einem Sicherheitsnotfall durchgeführt werden, weil die Vorbereitung zufriedenstellend ist oder aus anderen Gründen.

Am Ende der Vorbereitung:

Nach Ablauf des Countdowns stoppt die Mantekation zusammen mit der Drehung des Rührarms. Die Kontrollleuchte (3) erlischt; der Kühlprozess bleibt jedoch aktiv: Diese Phase wird „Keep-cool“ genannt und wird durch das Aufleuchten der Kontrollleuchte (4) angezeigt, nützlich, wenn die Zubereitung nicht sofort nach dem Arbeitsgang entnommen werden kann. Während der „Keep-cool“-Phase schaltet das Gerät alle fünf

Minuten den Kompressor bei stillstehendem Rührarm ein und aus, angezeigt durch das Ein- oder Ausschalten der Kontrollleuchte (2), wodurch die Zubereitung unbegrenzt unter idealen Bedingungen gehalten werden kann.

Entfernung des Korbs und Vorbereitung aus dem Korb:

Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn, bis der Griff aufrecht steht, ziehen Sie ihn dann heraus, greifen Sie den Korb am Griff und ziehen Sie ihn in einer festen Bewegung heraus, wobei Sie versuchen, so vertikal wie möglich über dem Gerät zu bleiben. Stellen Sie den Korb auf eine harte, widerstandsfähige, horizontale, flache Oberfläche, die niedrigen Temperaturen widersteht, und nehmen Sie die Schaufel dann vorsichtig heraus: Der Vorgang kann aufgrund der Dichte der Zubereitung komplex sein, daher ist es notwendig, sich mit einem Löffel oder mit kleinen, entgegengesetzten Drehbewegungen der Schaufel zu helfen, während Sie sie nach oben ziehen, um sie herauszuziehen. Nach der Extraktion kann die darauf angesammelte Zubereitung mit einem Teelöffel entfernt und zusammen mit der restlichen Zubereitung in den Korb gelegt werden.

Ende der Nutzung des Geräts:

Der Korb kann als Behälter für seine eigene Verteilung verwendet werden, jedoch muss besondere Sorgfalt geboten werden, um Verletzungen und Kratzer an der Innenseite zu vermeiden, die voraussichtlich durch Löffel oder anderes Besteck verursacht werden, das die Zubereitung sammelt. Im Falle von Resten kann er in einen mit Frischhaltefolie abgedeckten Lebensmittelbehälter gelegt und im Gefrierschrank bei einer Temperatur von -18° C und unter folgenden Bedingungen aufbewahrt werden:

Vorbereitet	Maximaler Speicherplatz	Ruhe bei der Extraktion
Sahne/Sahne-Eiscreme	2-3 Wochen	5-7 Minuten
Fruchteis	1-2 Wochen	4-5 Minuten
Sorbet	2-3 Wochen	15 Minuten

*Die angegebenen Zeiten sind nur Richtwerte und können je nach Umgebungsbedingungen und/oder Effizienz der Kühlgeräte variieren: Die Zubereitung kann Veränderungen in Konsistenz, Geschmack und Aroma erfahren, bis hin zur Veränderung ihrer organoleptischen Eigenschaften. Obwohl längere Lagerzeiten möglich sind, kann eine übermäßige Kristallisation durch Einfrieren die Konsistenz erheblich verschlechtern und sie unangenehm im Verzehr machen. Überprüfen Sie stets die Qualität der Zubereitung vor der Verwendung: Bei erheblichen Veränderungen, auch innerhalb des angegebenen Zeitraums, nicht verzehren.

Es wird dringend davon abgeraten, den Behälter direkt in den Gefrierschrank zu stellen, da die Bildung von Reif, auch in No-Frost-Kühlschränken vorhanden, das spätere Entfernen sehr erschwert..

6. REZEPTE FÜR DIE HÄUFIGSTEN ZUBEREITUNGEN

Nachfolgend sind die Zutaten genau in der Reihenfolge aufgeführt, in der sie hinzugefügt werden müssen, sowie die Methode zur Zubereitung der Mischung der häufigsten Eiscremes und Sorbeten: Sobald das Angegebene erledigt ist, kann der Korb direkt gefüllt werden.

Fiordilatte-Eis:

Milch	: 310 ml
Zucker	: 120 g
Vanillin für Kuchen	: 1/2 Beutel
Frische Sahne	: 170 g

Geben Sie die Zutaten in eine mittelgroße bis große Schüssel in der Reihenfolge, in der sie aufgeführt sind: Beginnen Sie sofort nach dem Einschenken der ersten Zutat mit einem manuellen Schneebeesen oder einem Stechmischer mit einem Schneebeesen und fügen Sie die nächsten erst hinzu, wenn Sie eine relativ gleichmäßige Mischung der vorherigen erhalten haben. Die Mischung gilt als fertig, wenn sie eine homogene, gleichmäßige Konsistenz ohne Klumpen hat: Sie muss nicht erhitzt oder gefiltert werden; Normalerweise reicht es aus, zwei Minuten mit einem Immersionsmixer zu rühren, fünf mit einem manuellen Schneebeesen.

Programm : Eiscreme

Betriebszeit : 53 Minuten

Variante: Du kannst die Vanille weglassen und sie durch ein oder zwei Teelöffel Minzextrakt ersetzen. Dann schneidet man vier Riegel dunkle Schokolade in kleine, unregelmäßige Stücke und gibt sie fünf Minuten vor Ende der Zubereitung dazu, erhält man die Variante mit Schokolade und Minze.

Schokoladeneis:

Milch	: 310 ml
Zucker	: 120 g
Schokobohnen	: 240 g
Frische Sahne	: 170 g
Vanillin für Kuchen	: 1/2 Beutel

Erhitze die Vollmilch, ohne sie zum Kochen zu bringen, und vermische dann in einem Glasmixer den Zucker mit der Schokolade, bis eine gleichmäßige Mischung mit der fein gehackten Schokolade entsteht. Gießen Sie die Mischung in eine mittelgroße bis große Schüssel und geben Sie die heiße Milch dazu, rühren Sie mit einem Löffel um, bis sie gleichmäßig vermischt ist, und lassen Sie sie dann vollständig abkühlen. Dann die Sahne und Vanille einrühren und erneut umrühren, um die Mischung auszugleichen.

Programm : Eiscreme

Betriebszeit : 63 Minuten

Erdbeereis:

Frische, reife Erdbeeren	: 250 g
Frisch gepresster Zitronensaft	: 2 Esslöffel
Zucker	: 120 g
Vollmilch	: 240 ml
Frische Sahne	: 180 ml
Vanillin für Kuchen	: 1/2 Beutel

In einer kleinen Schüssel die Erdbeeren mit dem Zitronensaft und 160 g Zucker vermischen, vorsichtig verrühren und die Erdbeeren zwei Stunden lang im Saft macerieren. In einer mittleren Schüssel verwenden Sie einen elektrischen Mixer oder Schneebesen, um die Milch und den restlichen Zucker zu vermischen, bis sich der Zucker aufgelöst hat – ein bis zwei Minuten bei niedriger Geschwindigkeit reichen normalerweise aus. Fügen Sie die Sahne sowie den Saft der Erdbeeren und Vanille hinzu. In den letzten fünf Minuten der Zubereitung geben Sie die in dünn geschnittenen Erdbeeren dazu.

Programm : Eiscreme

Betriebszeit : 53 Minuten

Hinweis: Die intensive rosa Farbe des gewöhnlichen Erdbeereis entsteht durch Lebensmittelfarbe: Das mit diesem Rezept erhaltene Eis hat eine deutlich weichere Farbe, aber es ist dennoch möglich, einige Tropfen natürliche Farbe hinzuzufügen, um ein Erdbeereis zu erhalten, das dem kommerziellen Eis ähnelt.

Joghurt- und Schokoladezees:

Vollmilch	: 250 ml
Schokobohnen	: 180 g
Fettarmer Joghurt	: 500 g
Zucker	: 60 g

Mit einem Mixer vermischen Sie Milch und Schokolade und pürieren Sie sie etwa 30 Sekunden; Gib den Joghurt und den Zucker beim Pürieren etwa 15 Sekunden hinein.

Programm : Eiscreme

Betriebszeit : 58 Minuten

Zitronensorbet:

Wasser : 250 ml
Zucker : 150 g
Zitronensaft oder anderes Obst : 250 g
Zitronenschale : 1
Eiweiß : 1

Lösen Sie den Zucker bei mittlerer Hitze im Wasser auf, bringen Sie ihn 1–2 Minuten zum Kochen und lassen Sie ihn dann vollständig abkühlen. Dann mischen Sie den kalten Sirup in einer Schüssel mit dem Zitronensaft (oder dem Püree anderer gewaschener, pürierter und gefilterter Früchte) und fügen Sie die Schale hinzu, um ein intensiveres Aroma zu erhalten, falls gewünscht. Leicht das Eiweiß schlagen und vorsichtig in die Mischung einfügen, um mehr Cremigkeit zu erzielen.

Programm : Sorbet

Betriebszeit : 48 Minuten

7. REINIGUNG UND WARTUNG

Das Gerät benötigt keine Wartung, sondern dient als Ersatz von Verbrauchsteilen oder geplanten Überholungen; In der Regel reicht es aus, die Schaufel und den Korb zu reinigen, die aus dem Gerät mit gewöhnlichem Spülmittel entnommen wurden, und ausreichend auszuspülen: Es ist unerlässlich, abrasive Schwämme oder aggressive Waschmittel zu vermeiden, um das Innere des Korbs nicht zu beschädigen oder zu kratzen. Bezüglich des Geräts entfernen Sie alle Undichtigkeiten mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie sie plötzlich. Überprüfen Sie regelmäßig die Sauberkeit der Ansauggitter der Belüftungssysteme des Geräts. Alle Operationen müssen mit ausgeschaltetem Gerät und abgezogenem Stromkabel durchgeführt werden. Waschen Sie keine Teile in der Spülmaschine.

8. PROBLEME UND MÖGLICHE LÖSUNGEN

Problem	Schwächen	Lösung
Das Gerät lässt sich nicht einschalten	Der Netzstecker ist von der Steckdose getrennt	Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose, die gesetzeskonform ist
	Die Steckdose ist nicht mit Strom versorgt	Überprüfe die Schalter am Sicherungskasten
Das Eis ist zu weich	Nicht alle Hinweise der Rezepte wurden beachtet	Bereiten Sie die Mischung erneut unter Einhaltung der angegebenen Dosen vor
	Kompressorfehler	Verweisen Sie die Wartung an qualifiziertes technisches Personal
Das Eis ist zu hart	Übermäßige Einfrierzeit	Schlage das Rezept erneut vor, indem du die Einfrierzeit verkürzt
	Nicht alle Hinweise der Rezepte wurden beachtet	Bereiten Sie die Mischung erneut unter Einhaltung der angegebenen Dosen vor
Die Rotation der Klinge stoppt für mehr als 1 Sekunde	Nicht alle Hinweise der Rezepte wurden beachtet	Bereiten Sie die Mischung erneut unter Einhaltung der angegebenen Dosen vor
Das Gerät kühlt nicht mehr	Fehler im Kältemittelkreislauf	Verweisen Sie die Wartung an qualifiziertes technisches Personal

Sollten Versäumnisse und/oder Mängel verschiedener Art auftreten, ist eine unabhängige Lösung nicht praktikabel, daher ist es notwendig, qualifiziertes technisches Personal zu kontaktieren.

9. PRODUKTKONFORMITÄT

Der Produzent Melchioni Spa erklärt, dass das Produkt Eismaschine Mod. ICECREAM (cod. 118700204) 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 Spa erklärt, dass das Produkt Eismaschine Mod. ICECREAM (cod. 118700204) 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 elektrischer Betriebsmittel zur Verwendung innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen auf dem Markt.

Der Produzent Melchioni Spa erklärt, dass das Produkt Eismaschine Mod. ICECREAM (cod. 118700204) entspricht der Richtlinie 2009/125/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. Oktober 2009 zur Schaffung eines Rahmens für die Festlegung von Anforderungen an die umweltgerechte Gestaltung energieverbrauchsrelevanter Produkte.

Der Produzent Melchioni Spa erklärt, dass das Produkt Eismaschine Mod. ICECREAM (cod. 118700204) entspricht der Richtlinie 2011/65/EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 8. Juni 2011 und nachfolgende Delegierte Richtlinie (EU) 2015/863/EU zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten.

Gemäß der Richtlinie 2012/19 / EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 4. Juli 2012 über die Verschwendung von Elektro- und Elektronikgeräten (Elektro- und Elektronik-Altgeräte) ist das Symbol des durchgestrichenen Behälters vorhanden weist darauf hin, dass dieses Gerät nicht als Siedlungsabfall



anzusehen ist. Die Entsorgung muss daher durch getrennte Sammlung erfolgen. Eine getrennte Entsorgung kann eine potenzielle Schädigung der Umwelt und der Gesundheit darstellen. Dieses Produkt kann beim Kauf eines neuen Geräts an den Händler zurückgegeben werden. Eine 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 Umgebung zuständigen lokalen Verwaltung.

10. PRODUKTGARANTIE

Melchioni Spa mit Sitz in Mailand (Italien) erkennt über Colletta 37 eine herkömmliche Garantie für 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 für Konsumgüter geltenden Rechtsvorschriften (Gesetzesdekret 6. September 2005 Nr. 206 Art. 128 und folgende), deren Eigentümer der Verbraucher bleibt. Diese Garantie gilt für das gesamte Gebiet der Europäischen Union.

Die Komponenten oder Teile, die aus bestimmten Herstellungsgründen als defekt befunden wurden, werden während der oben genannten Garantiezeit vom Händler kostenlos repariert oder ersetzt.

Melchioni Spa behält sich das Recht vor, das Gerät während der Garantiezeit vollständig zu ersetzen, wenn eine Reparaturfähigkeit unmöglich oder übermäßig teuer ist, durch ein anderes Gerät mit ähnlichen Eigenschaften (Gesetzesdekret 6. September 2005 Nr. 206 Art. 130). In diesem Fall bleibt die Gültigkeit der Garantie die des ursprünglichen Kaufs: Der im Rahmen der Garantie erbrachte Service verlängert die Garantiezeit nicht.

In jedem Fall wird dieses Gerät nicht als Material- oder Herstellungsfehler angesehen, 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 für gelten was es ist, wurde ursprünglich entworfen und hergestellt. Dieses Gerät wurde nur für den Hausgebrauch entwickelt und gebaut. Bei jeder anderen Verwendung werden die Vorteile der Garantie ungültig.

Die Garantie gilt nicht für:

- Teile, die einem Verschleiß unterliegen, sowie Teile, die regelmäßig ausgetauscht und / oder gewartet werden müssen
- professionelle Verwendung des Produkts
- Fehlfunktionen oder Defekte aufgrund falscher Installation, Konfiguration, Software- / BIOS- / Firmware-Aktualisierung, die nicht von autorisierten Melchioni Spa durchgeführt wurden.
- Reparaturen oder Eingriffe von Personen, die nicht von Melchioni Spa
- Manipulation von Baugruppenkomponenten oder gegebenenfalls der Software
- Defekte durch Sturz oder Transport, Blitzschlag, Spannungsschwankungen, Eindringen von Flüssigkeit, Öffnen des Geräts, schlechtes Wetter, Feuer, öffentliche Störungen, unzureichende Belüftung oder falsche Stromversorgung
- jegliches Zubehör, zum Beispiel: Boxen, Taschen, Batterien usw., die mit diesem Produkt verwendet werden
- Eingriffe zu Hause zur Überprüfung der Zweckmäßigkeit oder vermutete Mängel

Die Anerkennung der Garantie durch Melchioni Spa unterliegt der Vorlage eines Steuerelements, aus dem das tatsächliche Kaufdatum hervorgeht. Das gleiche darf keine Manipulationen oder Löschungen zeigen, in deren Gegenwart Melchioni Spa behält sich das Recht vor, die Bereitstellung der Behandlung im Rahmen der Garantie zu verweigern.

Die Garantie wird nicht anerkannt, wenn die Seriennummer oder das Modell des Geräts nicht vorhanden, abgerieben oder geändert ist.

Diese Garantie beinhaltet keinen Anspruch auf Ersatz von direkten oder indirekten Schäden jeglicher Art an Personen oder Gegenständen, die durch Ineffizienz des Geräts verursacht wurden. Alle diesbezüglichen Verlängerungen, Zusagen oder Dienstleistungen, die vom Einzelhändler versichert werden, werden von diesem getragen.



Melchioni Spa

Via P. Colletta 37, 20135 Milano | Tel. +39 02 57941 | www.melchioni-ready.com