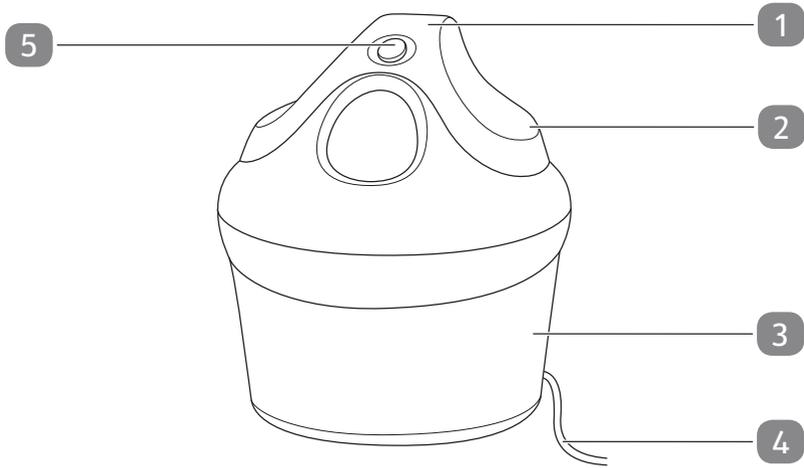
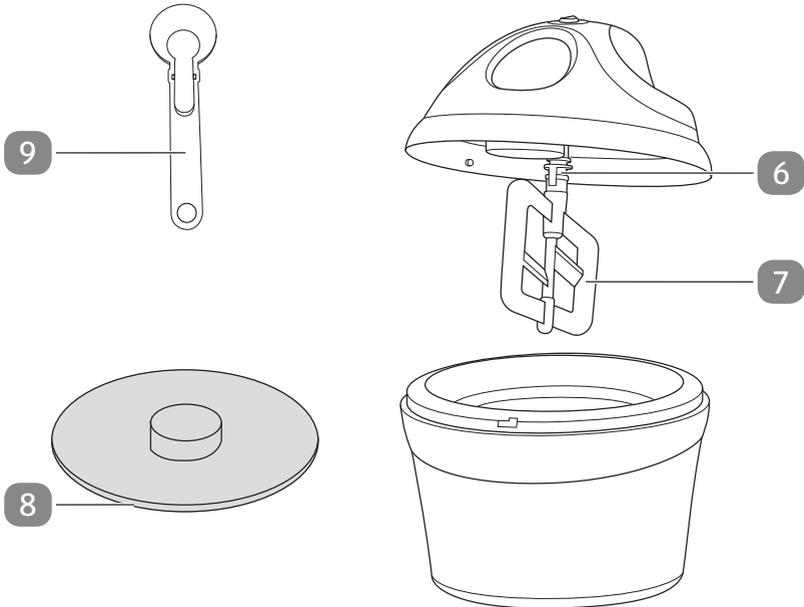




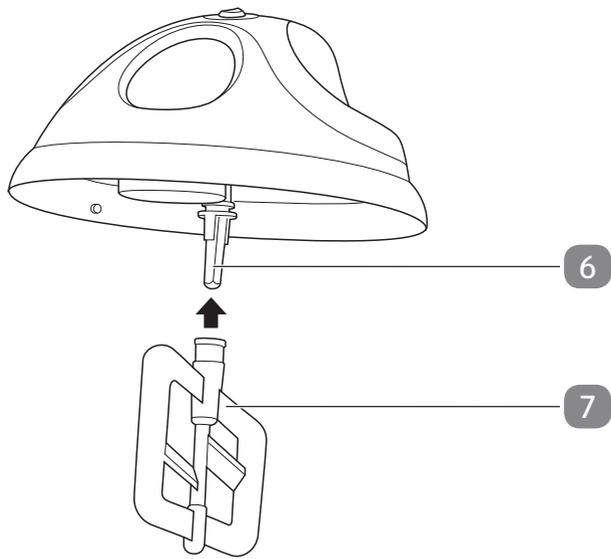
Istruzioni per l'uso

AMBIANO® GELATIERA

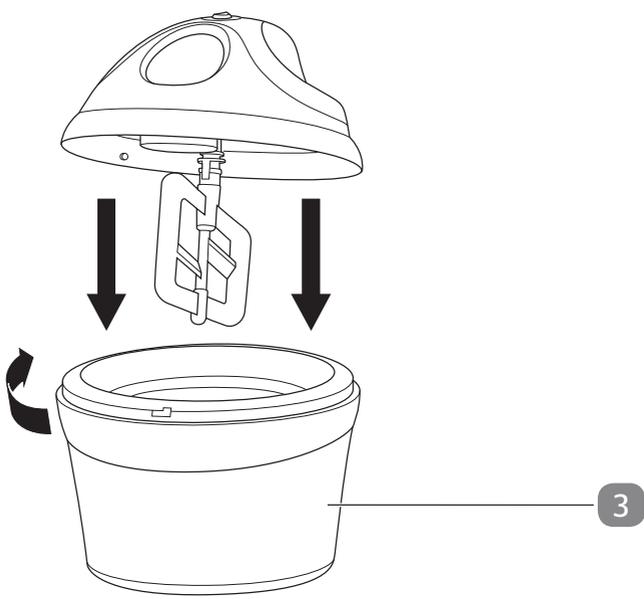


A**B**

C



D



Dotazione

- 1 Unità motore
 - 2 Coperchio
 - 3 Vaschetta del gelato (con piedini antiscivolo)
 - 4 Cavo di alimentazione
 - 5 Interruttore di accensione/spegnimento I/O
 - 6 Connettore
 - 7 Pala
 - 8 Coperchio di stoccaggio
 - 9 Paletta per gelato
- Istruzioni per l'uso / scheda di garanzia (senza illustrazione)

Sommaro

Panoramica prodotto	2
Dotazione	4
Informazioni generali	6
Leggere e conservare le istruzioni per l'uso.....	6
Usò previsto.....	6
Spiegazione dei simboli	6
Sicurezza	7
Avvertenze di sicurezza.....	7
Prima messa in funzione	14
Controllare la gelatiera e la dotazione.....	14
Lavaggio preliminare.....	14
Montaggio della gelatiera	14
Preparare il gelato	15
Consigli.....	15
Preparare il gelato nella gelatiera.....	17
Ricette	18
Pulizia	20
Conservazione	21
Risoluzione dei problemi	22
Dati tecnici	23
Dichiarazione di conformità	23
Smaltimento	23
Smaltimento dell'imballaggio.....	23
Smaltimento dell'apparecchio usato.....	23

Informazioni generali

Leggere e conservare le istruzioni per l'uso



Queste istruzioni per l'uso fanno parte della presente macchina per gelato alimentare (in seguito "macchina per gelato" o "dispositivo"). Esse contengono importanti informazioni sulla messa in funzione e la maneggevolezza.

Prima di usare l'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni per l'uso, in particolare, le avvertenze di sicurezza. La mancata osservanza delle istruzioni per l'uso può provocare gravi lesioni o danni all'apparecchio.

Le istruzioni per l'uso si basano sulle norme e i regolamenti in vigore nell'Unione Europea. Osservare all'estero anche le direttive e la legislazione del rispettivo paese.

Conservare le istruzioni per l'uso per ulteriore consultazione. In caso di cessione a terzi dell'apparecchio, devono essere obbligatoriamente fornite anche le presenti istruzioni per l'uso.

Queste istruzioni sono anche disponibili in formato PDF presso il nostro servizio clienti.

Uso previsto

La gelatiera è stata progettata esclusivamente per la produzione di gelato in ambiente domestico.

Il dispositivo è destinato esclusivamente all'uso privato e non all'ambito commerciale.

Utilizzare il dispositivo solo in base alle descrizioni di queste istruzioni. Ogni altro tipo di utilizzo è da considerarsi come non conforme alla destinazione d'uso e può provocare danni materiali o lesioni alle persone. Il dispositivo non è un giocattolo per bambini.

Il fabbricante o il rivenditore declinano qualsiasi responsabilità per danni derivanti dall'uso errato o non conforme alla destinazione d'uso.

Spiegazione dei simboli

Osservare i seguenti simboli riportati nelle istruzioni per l'uso e che sono riprodotti sul dispositivo e sulla confezione.



Questo simbolo fornisce utili informazioni aggiuntive sul montaggio o sull'utilizzo.



Dichiarazione di conformità (vedi capitolo “Dichiarazione di conformità”): I prodotti identificati con questo simbolo soddisfano tutte le norme comunitarie applicabili nello Spazio economico europeo.



Questo simbolo identifica prodotti adatti per uso alimentare. In tal modo, le proprietà organolettiche non vengono alterate.



Questo simbolo indica che il dispositivo appartiene alla classe di protezione II.



Il marchio “GS” (sicurezza certificata) attesta la conformità del dispositivo ai requisiti tedeschi di legge in materia di sicurezza del prodotto (ProdSG).

Sicurezza

Le seguenti parole segnale sono utilizzate in queste istruzioni per l'uso.

⚠ AVVERTIMENTO!

Questo simbolo/parola di segnalazione descrive un pericolo di media entità che, se non viene evitato, può provocare gravi lesioni o morte.

AVVISO!

Questa parola di segnalazione mette in guardia da possibili danni materiali.

Avvertenze di sicurezza

⚠ AVVERTIMENTO!

Pericolo di esplosione!

Se si conservano materiali esplosivi come contenitori spray con materiale propellente infiammabile nella gelatiera, questo può causare un'esplosione.

- Non conservare materiali esplosivi nella gelatiera.

▲ AVVERTIMENTO!

Pericolo di salmonella!

Se si utilizzano determinati alimenti o ingredienti per la preparazione del gelato e non si presta attenzione all'igiene, si può verificare l'insorgenza di salmonella.

- Quando si prepara il gelato prestare particolare attenzione all'igiene. Lavarsi le mani regolarmente e prima e dopo l'uso della gelatiera pulire le parti della gelatiera a fondo come descritto nel capitolo "Pulizia".
- Per le persone con difese indebolite come bambini, persone anziane o malate, preparare ricette senza uova crude.
- Usare sempre uova fresche per le ricette del gelato e conservarle in frigorifero.
- Non conservare il gelato nel contenitore del gelato, questo è destinato solo alla preparazione e al consumo immediato.
- Utilizzare il coperchio per il consumo immediato del gelato.
- Se non si consuma il gelato immediatamente, rimettere immediatamente il gelato preparato nel frigorifero o nel congelatore utilizzando un contenitore per gelato adatto con un coperchio chiuso (non incluso).
- La paletta per il gelato è destinata solo ad un uso a breve termine.
- Non ricongelare mai il gelato scongelato.
- Conservare il gelato a base di ingredienti freschi per massimo 1 settimana nel congelatore a -18 °C. Per una migliore conservazione utilizzare un contenitore adeguato.

⚠ AVVERTIMENTO!**Pericolo di scossa elettrica!**

L'installazione elettrica errata oppure la tensione di rete troppo alta possono causare una scossa elettrica.

- Collegare il cavo di alimentazione solo se la tensione di rete della presa corrisponde ai dati riportati sulla targhetta.
- Collegare il cavo di alimentazione esclusivamente ad una presa facilmente accessibile, in modo che, in caso di guasto, questa possa essere scollegata velocemente dalla rete elettrica.
- Non usare il dispositivo in caso di danni visibili o se il cavo di rete o la spina sono difettosi.
- Non aprire il dispositivo e in caso di riparazioni rivolgersi al personale specializzato. Rivolgersi all'indirizzo del servizio assistenza indicato sulla scheda della garanzia. Si esclude categoricamente qualsiasi responsabilità e interventi in garanzia in caso di riparazioni eseguite autonomamente, collegamenti errati o uso non conforme del dispositivo.
- Se il cavo elettrico del dispositivo è danneggiato, deve allora essere sostituito dal fabbricante o dal suo servizio clienti o da una persona con equivalente qualifica professionale per evitare pericoli.
- Inserire la spina di rete nella presa solo dopo aver montato il dispositivo.
- Tenere il dispositivo e il cavo di alimentazione a debita distanza da fiamme vive e superfici calde.
- Tenere l'unità motore, il cavo di alimentazione e la spina lontani da acqua e altri liquidi.
- Non toccare mai il cavo di alimentazione con le mani umide.
- Per staccare la spina, non tirare mai il cavo di alimentazione dalla presa, bensì afferrare sempre la spina.

- Non utilizzare mai il cavo di collegamento come maniglia.
- Installare il cavo di collegamento in modo tale che non vi si inciampi.
- Durante l'installazione del dispositivo verificare che il cavo di rete non venga schiacciato o danneggiato.
- Non piegare il cavo di collegamento e non metterlo su bordi taglienti.
- Rispettare i periodi di funzionamento della gelatiera indicati nel capitolo "Preparare il gelato".
- Non conservare o utilizzare mai il dispositivo in modo che possa cadere in una vasca da bagno o in un lavandino. Nel caso che il dispositivo fosse caduto in acqua, non utilizzarlo più.
- Non tentare mai di afferrare il dispositivo quando cade in acqua. Staccare immediatamente la spina del dispositivo dalla presa di corrente.
- Assicurarsi che i bambini non inseriscano oggetti nel dispositivo.
- Prima di montare o smontare il dispositivo, quando questo non viene utilizzato, per la sua pulizia o in caso di guasto o temporale, spegnerlo ed estrarre la spina di rete dalla presa.
- Prima di sostituire gli accessori o i componenti mobili, il dispositivo deve essere spento e distaccato dalla rete.
- Quando si utilizza un cavo di prolunga, assicurarsi che soddisfi le norme di sicurezza.
- Non posizionare prese multiple portatili o alimentatori nella parte posteriore dell'apparecchio.

▲ AVVERTIMENTO!

Pericolo per bambini e persone con mobilità fisica ridotta, deficit delle facoltà mentali ed emotive (ad es. soggetti parzialmente invalidi, anziani con capacità fisiche e mentali

limitate) oppure prive di esperienza e delle necessarie competenze (ad es. bambini non neonati).

- Il dispositivo può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con mobilità fisica ridotta, deficit delle facoltà mentali ed emotive, oppure prive di esperienza e delle necessarie competenze, solo qualora l'utilizzo avvenga sotto la supervisione di persone responsabili della sicurezza, o qualora abbiano ricevuto le debite istruzioni sull'uso sicuro del dispositivo e abbiano compreso i potenziali pericoli connessi con l'uso.
- La pulizia e la manutenzione dell'utente possono essere eseguiti da bambini in età superiore agli 8 anni solo se sotto il diretto controllo di un adulto.
- Tenere i bambini in età inferiore agli 8 anni a debita distanza dal cavo di collegamento del dispositivo.
- Conservare il dispositivo e il suo cavo lontani dalla portata dei bambini.
- Durante l'uso, il dispositivo non deve essere lasciato mai senza adeguata sorveglianza.
- Non consentire ai bambini di giocare con la pellicola di imballaggio: I bambini potrebbero rimanere intrappolati o soffocare durante il gioco.
- Fare attenzione che i bambini non possano tirare giù il prodotto dal piano di lavoro, dal cavo di rete.
- Tenere il dispositivo a debita distanza dai bambini.
- Non permettere ai bambini di giocare con il dispositivo.

⚠ AVVERTIMENTO!**Pericolo di lesioni!**

L'utilizzo errato del dispositivo può causare lesioni da congelamento e altri tipi di lesioni.

- Non toccare la gelatiera durante l'uso.

- Tenere capelli, vestiti e altri oggetti lontani dalla gelatiera in funzione.
- Non toccare l'inserto metallico interno della vaschetta del gelato congelata con le mani bagnate.

⚠ AVVERTIMENTO!

Pericolo per la salute!

L'utilizzo errato del dispositivo potrebbe causare danni alla salute.

- Per le ricette che prevedono l'uso di acqua, utilizzare solo acqua potabile.
- Pulire regolarmente le superfici e le parti del dispositivo che sono venute a contatto con gli alimenti come illustrato nel capitolo "Pulizia".

AVVISO!

Pericolo di danneggiamento!

L'utilizzo inappropriato del dispositivo potrebbe causare il suo danneggiamento.

- Non utilizzare permanentemente la gelatiera. Il tempo di funzionamento massimo consigliato è di 30 minuti. Dopo ogni utilizzo fare una pausa di 15 minuti in modo che si raffreddi. Se la gelatiera viene utilizzata per più tempo, vi è il rischio di surriscaldamento.
- Collocare la gelatiera su un piano di lavoro facilmente accessibile, orizzontale, asciutto e sufficientemente stabile.
- Non collocare la gelatiera sul bordo o sugli spigoli del piano di lavoro.
- Non immergere l'unità motore della gelatiera in acqua per pulirla. In tal caso l'unità motore della gelatiera potrebbe danneggiarsi.

-
- Si raccomanda di non mettere la gelatiera nella lavastoviglie. Distruggerebbe la gelatiera.
 - Non usare la gelateria e gli accessori quando la gelatiera o gli accessori presentano deformazioni, crepe o fessure.
 - Non modificare la gelatiera.
 - Lasciare asciugare completamente la vaschetta del gelato prima di congelarla.
 - Per rimuovere il ghiaccio utilizzare soltanto palette per gelato, spatole in gomma o utensili in legno.
 - Dopo l'accensione della gelatiera, inserire la miscela di gelato preparata nella vaschetta del gelato.
 - Non spegnere e riaccendere la gelatiera durante la preparazione del gelato.
 - Utilizzare solo gli accessori originali.
 - Prima di rimuovere l'unità motore con il coperchio per sostituire i componenti, spegnere la gelatiera, scollegare la spina di alimentazione e lasciare che la gelatiera si fermi completamente.
 - Se necessario, porre un tappetino antiscivolo sotto la gelatiera, poiché alcuni mobili sono rivestiti con vernici e materie plastiche e trattati con vari prodotti per la cura contenenti componenti che possono attaccare i piedini della gelatiera.
 - Smaltire la vaschetta del gelato nel caso in cui fuoriescano liquidi.
 - Se la protezione contro il surriscaldamento spegne la gelatiera, scollegare la spina. Attendere almeno 15 minuti prima di accendere di nuovo la gelatiera per permettere al motore di raffreddarsi.

Prima messa in funzione

Controllare la gelatiera e la dotazione

AVVISO!

Pericolo di danneggiamento!

Aprire l'imballaggio con coltelli affilati o altri oggetti appuntiti in modo disattento può provocare danni all'apparecchio.

- Prestare attenzione all'apertura.
- 1. Estrarre la gelatiera dall'imballaggio.
- 2. Rimuovere il materiale d'imballo.
- 3. Controllare se la fornitura è completa (vedi Fig. A e B).
- 4. Verificare che la gelatiera non presenti danni visibili. In tale eventualità non utilizzare la gelatiera. Rivolgersi al produttore attraverso l'indirizzo del servizio assistenza clienti indicato nella scheda di garanzia.
- 5. Conservare il cartone che funge da imballaggio. La gelatiera può essere conservata in questo cartone se non viene utilizzata per molto tempo.
- 6. Posizionare la gelatiera su una superficie piana, stabile, resistente al calore e protetta dagli spruzzi d'acqua.

Lavaggio preliminare

Prima del primo utilizzo, lavare tutti i pezzi della gelatiera come descritto al capitolo "Pulizia":

- Unità motore **1**
- Coperchio **2**
- Vaschetta del gelato **3**
- Pala **7**
- Paletta per gelato **9**

Montaggio della gelatiera

1. Inserire l'unità motore **1** sul coperchio **2** fino a quando non scatta in posizione.
2. Collegare il connettore **6** alla parte piatta nell'apertura dell'unità motore.
3. Inserire la pala **7** sul connettore (vedi **Fig. C**).
4. Posizionare il coperchio sulla vaschetta del gelato **3** (vedi **Fig. D**).

5. Ruotare il coperchio in senso orario.

La gelatiera è stata assemblata.

Preparare il gelato



Durante il primo utilizzo può essere prodotto un leggero odore. Ciò è normale e non rappresenta un difetto di costruzione o dell'apparecchio. Assicurare una ventilazione adeguata.

Consigli

Informazioni generali

- Se la gelatiera è in funzione da più tempo, il gelato sarà migliore.
- Con la gelatiera è anche possibile preparare sorbetti leggeri. Per il sorbetto non occorrono panna e latte. Al loro posto possono essere utilizzati succo o purea di frutta, vino o champagne.
- I sorbetti devono essere rimossi subito dopo la preparazione e trasferiti in un contenitore adatto. Riporre nel congelatore questo contenitore per il tempo necessario a indurire il composto.
- Un risultato migliore si ottiene quando si mescolano energicamente gli ingredienti prima di versarli nella gelatiera con una frusta manuale o un robot da cucina. Di conseguenza aumenta anche il volume della miscela.
- Maggiore è il contenuto di grassi della panna, più il gelato sarà corposo e cremoso.
- Il sorbetto sarà particolarmente buono se si utilizza solo frutta ben matura. La polpa non è solo molto dolce, ma anche ideale per la preparazione nella gelatiera.
- È importante rispettare le indicazioni con le quantità esatte perché il gelato è granuloso se si utilizza poco zucchero o non si indurisce se ne si utilizza troppo.
- Se il gelato è molto cremoso, si consiglia di utilizzare gelato in polvere. L'effetto della consistenza cremosa, che può essere raggiunto con il gelato in polvere, può essere ottenuto in altro modo solo aggiungendo il tuorlo d'uovo, ma questo introduce il rischio di salmonella nel gelato. Con il gelato in polvere è possibile evitare questo rischio ma produrre comunque un gelato cremoso.

Preparare il gelato

Ingredienti

- Un gelato di alta qualità si ottiene principalmente con l'uso di ingredienti freschi e di alta qualità.
- I latticini ad alto contenuto di grassi (come ad esempio panna, panna acida, crema e mascarpone) forniscono cremosità e sapore.
- Yogurt, latticello, latte scremato e ricotta a basso contenuto di grassi e moltissima frutta fresca permettono di preparare un gelato leggero e a basso contenuto calorico. Sebbene il gelato ottenuto non sia proprio cremoso come un normale gelato, è ideale per le diete a basso contenuto calorico e di grassi. Per dolcificare è inoltre possibile utilizzare il miele o il dolcificante.
- Utilizzare solo lo zucchero extra fine per le ricette in cui lo zucchero non viene sciolto. Lo zucchero dà una consistenza più spessa e impedisce la formazione di grossi cristalli di ghiaccio.
- Lo zucchero a velo si scioglie più facilmente rispetto allo zucchero semolato.
- Se si utilizza frutta congelata, non è necessario lasciarla scongelare completamente. Per esempio, la frutta semi congelata si frulla meglio.
- L'aggiunta di alcool ammorbidisce il gelato.
- Notare che, nella preparazione di gelato con bevande alcoliche l'alcol rallenta il processo di raffreddamento.
- Dosare l'alcool con attenzione e aggiungerlo appena prima di aver terminato la preparazione.

Preparazione

- Il gelato avrà una migliore consistenza se la vaschetta del gelato e la stessa miscela di gelato preparata sono state raffreddate prima della preparazione.
- Se il gelato comprende ingredienti solidi come pezzi di frutta, croccante o cubetti cioccolato, si raccomanda di aggiungerli appena prima di aver terminato la preparazione. In questo modo, i pezzi rimangono compatti e non diventano molli.
- Il gelato preparato è morbido e spatolabile. Servire immediatamente. In questo modo ha un sapore migliore.
- Se il gelato non ha raggiunto la consistenza desiderata dopo circa 40 minuti, lasciare riposare per un breve periodo nel congelatore.

24 ore prima

Congelare la vaschetta del gelato

1. Lasciare asciugare completamente la vaschetta del gelato **3** prima di congelarla.

2. Riporre la vaschetta del gelato vuota possibilmente in un sacchetto per il congelatore/un sacchetto di plastica e sigillarlo per impedire la formazione di depositi di ghiaccio.
3. Riporre la vaschetta del gelato confezionata in posizione verticale per almeno 24 ore nel congelatore (a -18 °C o a temperature più basse).
4. Rimuovere la vaschetta del gelato subito prima della preparazione dal congelatore, così che sia fredda.

4 ore prima

Preparare la miscela del gelato

1. Preparare la miscela del gelato seguendo la ricetta.
2. Riporre la miscela preparata per ca. 4 ore nel frigorifero.

Preparare il gelato nella gelatiera

AVVISO!

Pericolo di danneggiamento!

In caso di uso improprio della gelatiera, la miscela del gelato può congelarsi sui lati interni della vaschetta del gelato.

- Versare la miscela del gelato preparata nella vaschetta del gelato una volta montata e accesa la gelatiera.
- Non spegnere la gelatiera durante la preparazione.
- Lavorare velocemente in modo che la vaschetta del gelato e la miscela del gelato si mantengano fredde.

1. Prelevare la vaschetta del gelato **3** dal congelatore.
2. Inserire il connettore **6** e la pala **7** nell'unità motore **1**, come descritto nel capitolo "Montaggio della gelatiera".
3. Posizionare il coperchio **2** con l'unità motore sulla vaschetta del gelato e ruotare in senso orario.
4. Inserire il cavo di alimentazione **4** in una presa di corrente installata a norma.
5. Posizionare l'interruttore di accensione/spegnimento **5** in posizione **I**.
6. Versare la miscela di gelato preparata dall'apertura di riempimento nella vaschetta del gelato.



Poiché la miscela di gelato si espande durante il congelamento, riempire la vaschetta del gelato al massimo fino a 4 cm al di sotto del bordo in plastica superiore.

-
7. Lasciar lavorare la gelatiera per circa 15–30 minuti, fino a quando il gelato ha raggiunto la consistenza desiderata.



Se il gelato non ha raggiunto la consistenza desiderata dopo circa 30 minuti, lasciare riposare per un breve periodo nel congelatore.

Non utilizzare permanentemente la gelatiera. Il tempo di funzionamento massimo consigliato è di 30 minuti. Dopo ogni utilizzo fare una pausa di 15 minuti in modo che si raffreddi. Se la gelatiera viene utilizzata per più tempo, vi è il rischio di surriscaldamento.

8. Portare l'interruttore di accensione/spegnimento in posizione **0** per spegnere la gelatiera.
9. Scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente.
10. Svitare il coperchio in senso antiorario e rimuoverlo.



Per una facile rimozione dell'unità motore, tenerla con entrambe le mani a destra e a sinistra, quindi sollevarla.

11. Estrarre il gelato pronto con la paletta per gelato **9** inclusa in dotazione. Per togliere il gelato dalla paletta per gelato, premere sull'estrattore. In alternativa, usare una spatola in gomma o un mestolo di legno (non inclusi in dotazione).
Il gelato preparato è spatolabile. È possibile gustarlo immediatamente oppure, se si preferisce una consistenza più solida, mettere il gelato per un po' di tempo in un contenitore adatto nel congelatore.

Ricette



Al posto del tuorlo d'uovo è anche possibile utilizzare uno stabilizzante per panna (1 cucchiaino da tè di stabilizzante per 2 tuorli d'uovo).

Gelato alla banana

- 1 banana matura grande
 - 200 ml di latte scremato
 - 100 ml di panna da montare (30 % di grassi)
 - 50 g di zucchero a velo
1. Frullare la banana.
 2. Montare a neve la panna.
 3. Mescolare bene la purea di banane con gli altri ingredienti fino a ottenere una miscela omogenea.

Gelato alla vaniglia

- 2 tuorli d'uovo
 - 200 ml di latte scremato
 - 200 ml di panna da montare (30 % di grassi)
 - 50 g di zucchero a velo
 - 1-2 bustine di zucchero vanigliato
1. Mescolare i tuorli d'uovo, lo zucchero a velo e vanigliato fino ad ottenere un composto di colore chiaro.
 2. Aggiungere il latte freddo.
 3. Montare a neve la panna.
 4. Aggiungere la panna montata alla miscela e mescolare fino ad ottenere una miscela omogenea.



È possibile aggiungere a piacere la frutta e dolcificare a seconda dei gusti.

Gelato alla fragola

- 2 tuorli d'uovo
 - 200 ml di latte scremato
 - 200 ml di panna da montare (30 % di grassi)
 - 70 g di zucchero a velo
 - 300 g di fragole
1. Mescolare i tuorli d'uovo e lo zucchero a velo fino a ottenere un composto di colore chiaro.
 2. Aggiungere il latte freddo.
 3. Montare a neve la panna.
 4. Aggiungere la panna montata alla miscela e mescolare fino ad ottenere una miscela omogenea.
 5. Frullare le fragole.
 6. Aggiungere la purea di fragole alla miscela e mescolare fino ad ottenere una miscela omogenea.



Aggiungere a piacere più o meno frutta e zucchero.

Gelato al lampone

- 2 tuorli d'uovo
 - 200 ml di latte scremato
 - 200 ml di panna da montare (30 % di grassi)
 - 70 g di zucchero a velo
 - 300 g di lamponi
1. Mescolare i tuorli d'uovo e lo zucchero a velo fino a ottenere un composto di colore chiaro.
 2. Aggiungere il latte freddo.
 3. Montare a neve la panna.
 4. Aggiungere la panna montata alla miscela e mescolare fino ad ottenere una miscela omogenea.
 5. Frullare i lamponi.
 6. Aggiungere la purea di lamponi alla miscela e mescolare fino ad ottenere una miscela omogenea.



Aggiungere a piacere più o meno frutta e zucchero.

Pulizia

AVVERTIMENTO!

Pericolo di scossa elettrica!

La presenza di umidità nel dispositivo può causare un cortocircuito o una scossa elettrica.

- Prima di pulire, staccare la spina dalla presa di corrente.
- Non immergere mai il dispositivo in acqua o in altri liquidi.
- Prestare attenzione che l'acqua o altri liquidi non penetrino nell'alloggiamento.
- Dopo la pulizia e prima di riutilizzarlo, asciugare accuratamente il dispositivo.

AVVISO!**Pericolo di danneggiamento!**

L'uso improprio del prodotto può danneggiarlo.

- Per la pulizia non utilizzare mai detersivi aggressivi, spazzola con setole metalliche o di nylon, né oggetti taglienti o metallici, come ad esempio coltelli, spatole dure e simili. Questi potrebbero danneggiare le superfici.
- Non lavare mai il prodotto nella lavastoviglie. In questo modo potrebbe danneggiarsi.

Pulire bene dopo ogni uso le superfici che vengono a contatto con gli alimenti.

1. Spegnerla la gelatiera.
2. Sfilare il cavo di alimentazione.
3. Lasciar raffreddare la vaschetta del gelato **3** a temperatura ambiente.
4. Estrarre la pala **7** e il connettore **6** dall'unità motore **1**.
5. Premere i due fermi sotto l'unità motore ed estrarre l'unità motore dal coperchio.
6. Pulire l'unità motore passando un panno morbido e leggermente umido.
7. Lavare la vaschetta del gelato con un panno morbido inumidito con acqua tiepida a 40 °C e un detersivo delicato.
8. Lavare a mano tutte le altre parti (ad. es. il coperchio di stoccaggio **8**) in acqua calda e un po' di detersivo.
9. Asciugare completamente tutte le parti.

Conservazione

Prima dello stoccaggio, tutte le parti devono essere completamente asciutte.

- Conservare la gelatiera sempre in un luogo asciutto. In alternativa, è possibile conservare la vaschetta del gelato **3** nel congelatore.
- Proteggere la gelatiera dai raggi solari diretti.
- Conservare la gelatiera in un luogo non accessibile ai bambini.

Risoluzione dei problemi

In caso di guasti o malfunzionamenti della gelatiera, cercare di eliminarli seguendo questa tabella. Se l'errore persiste, rivolgersi all'indirizzo dell'assistenza post-vendita indicata nella scheda di garanzia per la riparazione della gelatiera.

Errore	Possibile causa e rimedio
La gelatiera non funziona.	La spina non è infilata correttamente nella presa di corrente. <ul style="list-style-type: none">- Inserire la spina nella presa di corrente.
Sono presenti cristalli di ghiaccio nella vaschetta del gelato.	La vaschetta del gelato è bagnata. <ul style="list-style-type: none">- Asciugare la vaschetta del gelato prima di congelarla completamente e confezionarla in un sacchetto da freezer.
La miscela di gelato fuoriesce dall'apertura di riempimento.	C'è troppa miscela di gelato nella vaschetta del gelato. <ul style="list-style-type: none">- Usare meno miscela.
Il gelato è troppo liquido.	La vaschetta del gelato e la miscela di gelato non sono abbastanza fredde. <ul style="list-style-type: none">- Raffreddare la vaschetta del gelato per 24 ore e la miscela di gelato per 4 ore nel congelatore.- Riporre la miscela di gelato inutilizzata per un certo periodo nel congelatore.
La gelatiera si spegne.	La protezione da surriscaldamento è stata attivata. <ul style="list-style-type: none">- Scollegare la spina, quindi attendere almeno 15 minuti fino a quando l'unità motore non si è raffreddata. È quindi possibile collegare la spina alla presa di corrente e utilizzare la gelatiera.

Dati tecnici

Modello:	IM-201
Numero articolo:	721170
Tensione di alimentazione:	220-240 V~, 50/60 Hz
Massima potenza assorbita:	12 W
Classe di protezione:	II 
Refrigerante:	contiene carbamide
Dimensioni (L × P × A):	204 × 204 × 225 mm

Dichiarazione di conformità



È possibile richiedere la dichiarazione di conformità CE all'indirizzo riportato nella scheda di garanzia.

Smaltimento

Smaltimento dell'imballaggio



Smaltire l'imballaggio differenziandolo. Conferire il cartone e la scatola alla raccolta di carta straccia, avviare la pellicola al recupero dei materiali riciclabili.

Smaltimento dell'apparecchio usato

Applicabile nell'Unione Europea e in altri paesi europei con sistemi di raccolta differenziata.



È vietato smaltire i dispositivi usati con i rifiuti domestici!

Quando il dispositivo non viene più utilizzato, il consumatore è tenuto **per legge a smaltire il dispositivo usato separatamente dai rifiuti domestici**, ad es. portandolo nella piattaforma ecologica del proprio comune/quartiere. In questo modo viene garantito che i dispositivi usati vengano smaltiti correttamente e che ciò non abbia alcun impatto negativo sull'ambiente. Per questo motivo, gli elettrodomestici sono contrassegnati con il simbolo riportato sopra.

Arrivare all'obiettivo in modo veloce e semplice grazie ai codici QR

Non importa se siete alla ricerca di **informazioni relative a prodotti, pezzi di ricambio o accessori**, se cercate **garanzie dei produttori o centri di assistenza** o se desiderate vedere comodamente un **video-tutorial** – grazie ai nostri codici QR riuscirete ad arrivare in modo semplicissimo al vostro obiettivo.

Cosa sono i codici QR?

I codici QR (QR = Quick Response) sono codici grafici acquisibili mediante la fotocamera di uno smartphone e che contengono per esempio un link ad un sito internet o dati di contatto.

Il vostro vantaggio: non si necessita più di dover digitare faticosamente indirizzi internet o dati di contatto!

Ecco come si fa

Per poter acquisire il codice QR si necessita semplicemente di uno smartphone, aver installato un software che legga i codici QR e di un collegamento internet. Software che leggono i codici QR sono disponibili nello App Store del vostro smartphone e in genere sono gratuiti.

Provate ora

Basta acquisire con il vostro smartphone il seguente codice QR per ottenere ulteriori informazioni relative al vostro prodotto ALDI.

Il portale di assistenza ALDI

Tutte le suddette informazioni sono disponibili anche in internet nel portale di assistenza ALDI all'indirizzo www.aldi.it.



Eseguendo il lettore di codici QR potrebbero generarsi costi a seconda della tariffa scelta con il vostro operatore mobile a seguito del collegamento ad internet.



IT

Produttore:

TEMPO INTERNATIONAL GMBH
FRIESENWEG 7
22763 HAMBURG
GERMANY

ASSISTENZA POST-VENDITA

721170

La preghiamo di recarsi nel suo
punto vendita **ALDI**

MODELLO:
IM-201

06/2022

3

**ANNI DI
GARANZIA**