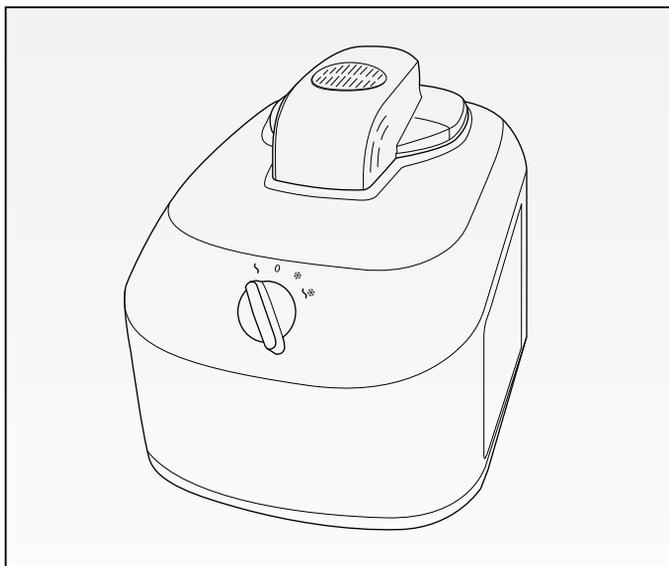


SIMAC



Macchina per gelato

CE

695

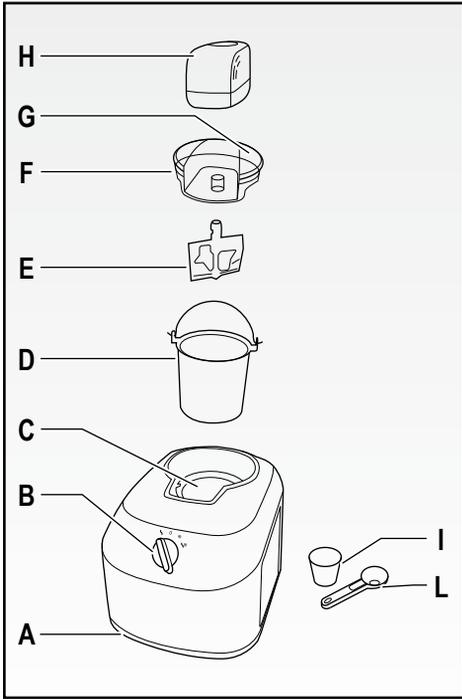


Fig. 1

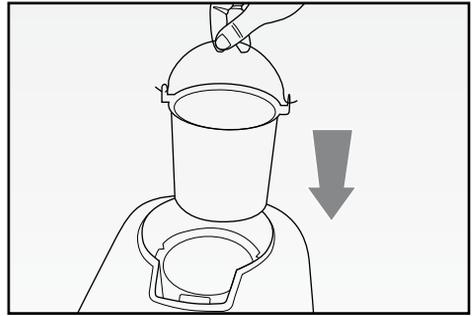


Fig. 2

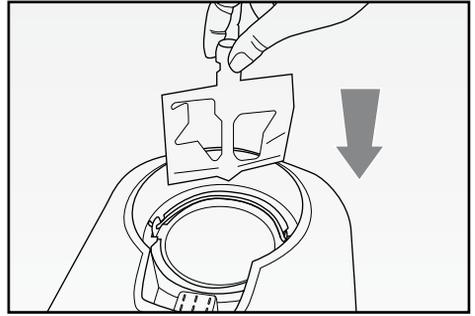


Fig. 3

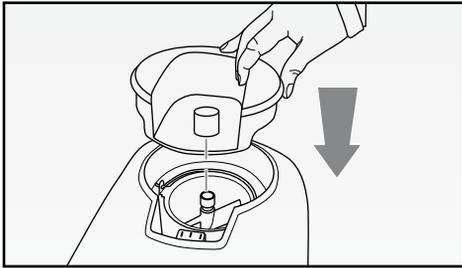


Fig. 4

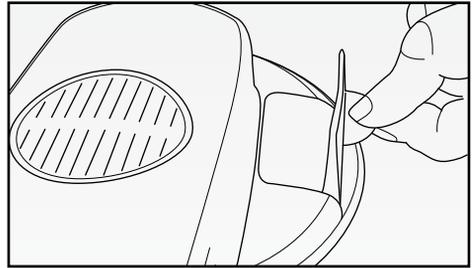


Fig. 5

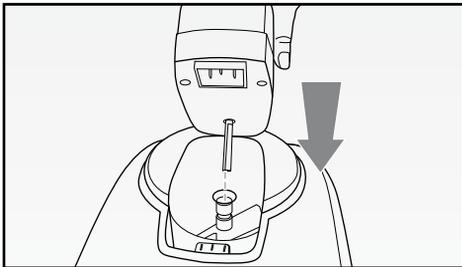


Fig. 6

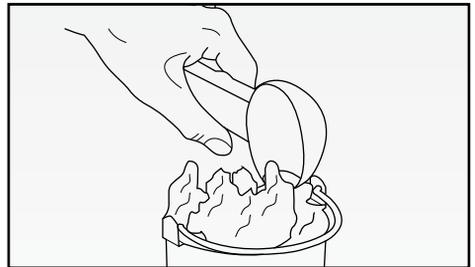


Fig. 7

AVVERTENZE IMPORTANTI

LEGGERE QUESTE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO.

Usando apparecchi elettrici è necessario prendere le opportune precauzioni, tra le quali:

1. Assicurarsi che il voltaggio elettrico dell'apparecchio corrisponda a quello della vostra rete elettrica.
2. Non lasciare l'apparecchio incustodito quando collegato alla rete elettrica; disinserirlo dopo ogni uso.
3. Non mettere l'apparecchio sopra o vicino a fonti di calore.
4. Durante l'utilizzo posizionare l'apparecchio su di un piano orizzontale, stabile e ben illuminato.
5. Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc...).
6. Fare attenzione che il cavo elettrico non venga a contatto con superfici calde.
7. L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e manutenzione possono essere effettuate da bambini solo se adeguatamente sorvegliati.
8. E' necessario vigilare sui bambini per assicurare che non giochino con l'apparecchio.
9. NON IMMERGERE MAI IL CORPO MOTORE, IL CORPO DELL'APPARECCHIO, LA SPINA ED IL CAVO ELETTRICO IN ACQUA O ALTRI LIQUIDI, USARE UN PANNO UMIDO PER LA LORO PULIZIA.
10. ANCHE QUANDO L'APPARECCHIO NON E' IN FUNZIONE, STACCARE LA SPINA DALLA PRESA DI CORRENTE ELETTRICA PRIMA DI INSERIRE O TOGLIERE LE SINGOLE PARTI O PRIMA DI ESEGUIRE LA PULIZIA.
11. Assicurarsi di avere sempre le mani ben asciutte prima di utilizzare o di regolare gli interruttori posti sull'apparecchio o prima di toccare la spina e i collegamenti di alimentazione.
12. Posizionare l'apparecchio ad almeno 8 cm di distanza da altri oggetti in modo che vi sia sempre un'ottima dispersione di calore.
13. Prima di mettere in moto la gelatiera assicurarsi che sia perfettamente assemblata e che il corpo motore sia saldamente attaccato sul coperchio.
14. Se il gelato od il sorbetto contengono ingredienti freschi, devono essere consu-

mati entro una settimana. Il gelato è più gustoso quando è freddo.

15. Se il gelato od il sorbetto contengono uova crude, evitare il consumo da parte di bambini, donne gravide e anziani.
16. Non mettere gli ingredienti in freezer per pre-raffreddarli perché in questo modo la pala mescolatrice si potrebbe bloccare prima che il gelato si sia effettivamente formato.
17. Utilizzare la gelatiera sempre con il coperchio montato.
18. Non fate funzionare l'apparecchio a vuoto.
19. **NON TOCCARE MAI LE PARTI IN MOVIMENTO.**
20. Tenere le dita, gli utensili, ecc, a distanza dal contenitore rimovibile, mentre l'apparecchio è in funzione, allo scopo di ridurre il rischio di danni a persone e alla macchina stessa. **GLI UTENSILI O GLI OGGETTI TAGLIANTI E DI METALLO NON DEVONO ESSERE UTILIZZATI ALL'INTERNO DEL CONTENITORE.** Tali oggetti possono danneggiare la gelatiera. Si possono, invece, utilizzare utensili di gomma o di legno quando la gelatiera è spenta.
21. Non rimuovere mai il corpo motore durante la preparazione del gelato.
22. Nel caso si volesse prolungare la funzione di congelamento dopo aver completato il ciclo di produzione del gelato, è necessario rimuovere immediatamente il corpo motore altrimenti si accorcia la vita del motore stesso.
23. Per staccare la spina, afferrarla direttamente e staccarla dalla presa a parete. Non staccarla mai tirandola per il cavo.
24. Non usare l'apparecchio se il cavo elettrico o la spina risultano danneggiati, o se l'apparecchio stesso risulta difettoso; in questo caso portarlo al più vicino Centro di Assistenza Autorizzato.
25. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal Costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.
26. Questo apparecchio è concepito per uso domestico ed applicazioni simili, come:
 - zona cucina per il personale di negozi, uffici ed altri ambienti lavorativi;
 - ad uso di clienti di hotel, motel ed altre tipologie di alloggi;
 - bed and breakfast;
 - catering e attività simili senza commercio al dettaglio.
27. Eventuali modifiche a questo prodotto, non espressamente autorizzate dal produttore, possono comportare il decadimento della sicurezza e della garanzia del suo utilizzo da parte dell'utente.
28. Allorchè si decida di smaltire come rifiuto questo apparecchio, si raccomanda di

renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione. Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti dell'apparecchio suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio per i propri giochi.

29. Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
30. Non riporre sostanze esplosive, come le bombolette spray, con il propellente infiammabile dell'apparecchio.
31. Accertarsi che le aperture di ventilazione ubicate nella parte esterna dell'apparecchio o nella struttura integrata siano prive di ostruzioni.
32. Non usare dispositivi meccanici o di altro tipo, non indicati dal costruttore, per velocizzare il processo di scongelamento.
33. Non danneggiare il circuito refrigerante.
34. Non impiegare apparecchiature elettriche all'interno dei contenitori per alimenti, a meno che non corrispondano a quanto consigliato dal produttore.
35. Il circuito refrigerante dell'apparecchiatura contiene Isobutano (R600a), un gas naturale con un elevato livello di compatibilità ambientale che, tuttavia, è infiammabile. Durante il trasporto e l'installazione dell'apparecchiatura, assicurarsi che nessuno dei componenti del circuito refrigerante venga danneggiato. In caso di danneggiamento del circuito refrigerante:
 - evitare fiamme libere e scintille;
 - aerare bene il locale in cui si trova l'apparecchiatura.

36.  Attenzione, rischio di incendio.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO (FIG. 1)

| | | | |
|---|---------------------------|---|---|
| A | Corpo dell'apparecchio | F | Coperchio |
| B | Manopola di funzionamento | G | Coperchietto foro inserimento ingredienti |
| C | Contenitore fisso | H | Corpo motore |
| D | Contenitore rimovibile | I | Bicchiere graduato |
| E | Pala mescolatrice | L | Cucchiaino raccogli gelato |

PRIMA DI FARE IL GELATO

ATTENZIONE: ANCHE QUANDO L'APPARECCHIO NON E' IN FUNZIONE, STACCARE LA SPINA DALLA PRESA DI CORRENTE ELETTRICA PRIMA DI INSERIRE O TOGLIERE LE SINGOLE PARTI O PRIMA DI ESEGUIRE LA PULIZIA.

- Prima dell'uso lavare bene tutte le componenti che verranno in contatto con il gelato: il contenitore fisso (C), quello rimovibile (D), la pala mescolatrice (E), il coperchio (F), il bicchiere (I) ed il cucchiaino (L).

ATTENZIONE: Per garantire il corretto funzionamento dell'apparecchio è necessario inserire tra il cestello fisso e quello estraibile 2 cucchiaini da minestra (circa 25-30 ml) di alcool alimentare o altro alcolico alimentare ad alta gradazione.

ATTENZIONE: Non è necessario raffreddare il contenitore dentro il freezer perché questa gelatiera possiede un compressore interno in grado di raffreddare i vostri ingredienti e ottenere effettivamente il gelato.

ASSEMBLAGGIO DELL'APPARECCHIO

ATTENZIONE: ANCHE QUANDO L'APPARECCHIO NON E' IN FUNZIONE, STACCARE LA SPINA DALLA PRESA DI CORRENTE ELETTRICA PRIMA DI INSERIRE O TOGLIERE LE SINGOLE PARTI O PRIMA DI ESEGUIRE LA PULIZIA.

IMPORTANTE: Collocare sempre la gelatiera in posizione verticale su di una superficie in piano per far sì che il compressore fornisca l'effetto migliore.

- Assicurarsi che la manopola di funzionamento (B) sia posizionata nella posizione "0".
- Preparare gli ingredienti per una ricetta propria o per quelle riportate nel presente libretto, inserendoli nel contenitore rimovibile (D).

ATTENZIONE: Per evitare un volume eccessivo o uno spreco assicurarsi che gli ingredienti non superino mai il 60% della capacità del contenitore rimovibile (D). Ricordare che il gelato aumenta di volume mentre si sta formando.

- Inserire il contenitore rimovibile (D) dentro il contenitore fisso (C) all'interno della macchina (Fig. 2).
- Posizionare la pala mescolatrice (E) all'interno del contenitore rimovibile (D) (Fig. 3).
- Installare il coperchio (F) sul corpo dell'apparecchio, tenendo la pala mescolatrice (E) correttamente in posizione verticale al centro del coperchio. Assicurarsi che la parte superiore della pala si incastri perfettamente nel foro centrale presente sul coperchio (Fig. 4).
- Chiudere il foro per l'inserimento degli ingredienti con il relativo coperchietto (G) (Fig. 5).
- Montare ad incastro il corpo motore (H) sul coperchio (F) e assicurarsi che l'asse del motore sia ben inserito all'interno del foro presente sulla parte superiore della pala mescolatrice (Fig. 6).

ISTRUZIONI PER L'USO

ATTENZIONE: Prima di mettere in moto la gelatiera assicurarsi che sia perfettamente assemblata e che il corpo motore sia saldamente attaccato sul coperchio.

- Collegare la spina elettrica dell'apparecchio alla presa di corrente.

- In base alla ricetta da eseguire, ruotare la manopola di funzionamento (B) nella seguenti posizioni:

“” **Modalità di MISCELAZIONE**

Usare questa funzione per mescolare bene gli ingredienti. Il corpo motore farà funzionare la pala miscelatrice. Per fermare il funzionamento, ruotare la manopola su “0”.

“” **Modalità CONGELAMENTO**

Dopo che il gelato è pronto, è possibile utilizzare questa funzione per evitare che il gelato si scioglia; il compressore inizierà a funzionare. Per fermare il funzionamento, ruotare la manopola su “0”.

“” **Modalità di miscelazione e congelamento / modalità ICE CREAM**

In questa modalità di funzionamento, entrambe le funzioni di congelamento e di miscelazione funzioneranno per preparare il gelato. Per fermare il funzionamento, ruotare la manopola su “0”.

Il gelato può essere pronto entro 60 minuti in condizioni normali.

ATTENZIONE: Poiché questo apparecchio non ha la funzione di spegnimento automatico, dovrebbe essere utilizzata sotto la supervisione di un adulto.

ATTENZIONE: Non rimuovere mai il corpo motore (H) durante la preparazione del gelato.

- Durante il funzionamento, è possibile aggiungere eventuali ingredienti attraverso l'apposito foro sollevando il relativo coperchietto (G) (Fig. 5).
- Terminato l'utilizzo, ruotare la manopola di funzionamento (B) nella posizione “0” e staccare la spina dalla presa di corrente.
- Estrarre il corpo motore (H), il coperchio (F) ed il contenitore rimovibile (D). Rimuovere il gelato finito mettendolo in un altro contenitore con l'ausilio dell'apposito cucchiaino in plastica (L) (Fig. 7); non usare mai un utensile di metallo per non graffiare il contenitore rimovibile (D).

ATTENZIONE: Staccare sempre la spina dalla presa di corrente quando si serve il gelato allo scopo di evitare il rischio di folgorazioni.

PULIZIA

ATTENZIONE: ANCHE QUANDO L'APPARECCHIO NON E' IN FUNZIONE, STACCARE LA SPINA DALLA PRESA DI CORRENTE ELETTRICA PRIMA DI INSERIRE O TOGLIERE LE SINGOLE PARTI O PRIMA DI ESEGUIRE LA PULIZIA.

ATTENZIONE: NON IMMERGERE MAI IL CORPO MOTORE, IL CORPO DELL'APPARECCHIO, LA SPINA ED IL CAVO ELETTRICO IN ACQUA O ALTRI LIQUIDI, USARE UN PANNO UMIDO PER LA LORO PULIZIA.

ATTENZIONE: Per prolungare la vita della gelatiera non lavarne le parti in lavastoviglie.

Scomporre l'apparecchio in tutti i suoi componenti come descritto in precedenza.

Lavare il contenitore rimovibile (D), la pala mescolatrice (E), il coperchio (F), il bicchiere (I) ed il cucchiaino (L) in acqua tiepida saponata. Quindi asciugare perfettamente.

Pulire il contenitore fisso (C), il corpo motore (H) ed il corpo dell'apparecchio (A) con una spugna umida o con uno straccio.

RICETTE

GELATO ALLA VANIGLIA

Per 10 porzioni da 1/2 tazza:

1 tazza di latte intero

1/2 di tazza di zucchero

2 tazze di panna

1/2 cucchiaino di estratto di vaniglia pura per dare il sapore

Versare all'interno del contenitore rimovibile (D) il latte, lo zucchero, la panna e l'estratto di vaniglia pura. Accendere l'apparecchio e azionare la modalità di "miscelazione" per 1 minuto circa.

Dopodiché passare alla modalità di "miscelazione e congelamento" e lasciar mescolare per circa 40 minuti fino ad ottenere una consistenza solida.

Variazioni:

- Gusto menta: al posto della vaniglia mettere da 1 a 1,5 cucchiaini di sciroppo di menta.
- Gusto menta e cioccolato: aggiungere al gusto menta 100 gr. di cioccolato amaro o semidolce spezzettato durante gli ultimi 5-10 minuti di miscelazione attraverso il foro sul coperchio (G).
- Con Noci: far sciogliere 50 gr. di burro non salato in una casseruola. Aggiungere una tazza di noci tritate e 1/4 di cucchiaino di sale. Far cuocere a calore medio-basso, finché le noci non appaiono un poco rosolate. Scolare le noci dal burro, farle raffreddare e aggiungerle al resto del composto durante gli ultimi 5-10 minuti di miscelazione attraverso il foro sul coperchio (G).
- Con biscotti: aggiungere 3/4 di tazza di biscotti frollini alla vaniglia o cioccolato tritati grossolanamente negli ultimi 5-10 minuti di miscelazione attraverso il foro sul coperchio (G).

GELATO AL CIOCCOLATO SEMPLICE

Per 10 porzioni da 1/2 tazza:

1 tazza di latte intero

1/2 tazza di zucchero

240 gr di cioccolato amaro o semidolce, frammentato in pezzetti

1,5 tazza di panna

1/2 cucchiaino di estratto di vaniglia pura

Riscaldare il latte fino ad ebollizione. Usando un mixer dotato di lama di metallo tritare lo zucchero con il cioccolato. Aggiungere al latte bollente, mescolare il tutto finché il composto non è omogeneo e liscio. Trasferire il composto in un contenitore di media grandezza e farlo raffreddare. Aggiungere, mescolando, la panna e l'estratto di vaniglia. Accendere l'apparecchio, versare la miscela nel contenitore rimovibile (D) attraverso l'apposito foro sul coperchio (G) e lasciar mescolare per circa 40 minuti fino ad ottenere una consistenza solida.

Variazioni:

- Cioccolato e mandorle: aggiungere 1/2 cucchiaino da tè di estratto puro di mandorle alla vaniglia. Aggiungere 1/2-3/4 di tazza di mandorle arrostiti tritate o di mandorle ricoperte di cioccolato durante gli ultimi 5-10 minuti di miscelazione attraverso il foro sul coperchio (G).
- Cioccolato e biscotti: aggiungere 1/2 tazza di biscotti frollini durante gli ultimi 5-10 minuti di miscelazione attraverso il foro sul coperchio (G).
- Cioccolato e "muh": Aggiungere 1/2-1 tazza di caramelle "muh" tritate e sciolte in 20 ml di latte bollente durante gli ultimi 5 minuti di miscelazione dal foro sul coperchio (G).

GELATO CON FRAGOLE FRESCHE

Per 10 porzioni da 1/2 tazza:

250 gr. di fragole fresche e mature, ben pulite e tagliate a piccoli pezzetti

1,5 cucchiaini di succo di limone

1/2 tazza di zucchero

1 tazza di latte intero

2 tazze di panna intera

1/2 cucchiaino di estratto di vaniglia pura

In un contenitore piccolo, unire le fragole, il succo di limone e 1/3 di tazza di zucchero.

Stemperare delicatamente e lasciare che le fragole si macerino nel succo per 2 ore.

In un contenitore medio usare un sbattitore elettrico o una frusta per amalgamare il latte e lo zucchero rimanente per circa 1-2 minuti a velocità bassa fino a che lo zucchero non si dissolve. Unire, mescolando, la panna e la vaniglia. Tenere da parte 1/3 delle fragole, frullare il resto col loro succo e aggiungere al composto. Accendere l'apparecchio, versare la miscela nel contenitore rimovibile (D) attraverso l'apposito foro sul coperchio (G) e lasciar mescolare per circa 40 minuti. Aggiungere le fragole rimanenti negli ultimi 5 minuti di miscelazione dal foro sul coperchio (G).

Nota: il gelato apparirà di un rosa molto pallido; se si desidera renderlo più rosa, aggiungere alcune gocce di colorante rosso fino al raggiungimento del colore desiderato.

Variazioni:

E' possibile sostituire le fragole con altra frutta fresca o sciroppata a piacere (lamponi, more, pesche, melone, ananas, ecc...).

SORBETTO FRESCO AL LIMONE

Per 10 porzioni da 1/2 tazza:

2 tazze di zucchero

2 tazze di acqua

1 tazza di succo di limone

1 cucchiaino di scorza di limone finemente tritata (solo la parte gialla)

Amalgamare lo zucchero e l'acqua in una casseruola di medie dimensioni e portare ad ebollizione a fiamma medio-alta. Ridurre poi il calore al minimo senza mescolare per circa 3-5 minuti fino a che lo zucchero non si dissolve. Far raffreddare completamente (questo è lo sciroppo di base e lo si può produrre in grandi quantità per averlo a portata di mano quando si fa un sorbetto con il limone fresco; tenerlo refrigerato pronto per l'uso).

Quando lo sciroppo così ottenuto si è raffreddato, aggiungere il succo di limone e la scorza; mescolare per amalgamare.

Accendere l'apparecchio, versare la miscela dentro il contenitore rimovibile (D) attraverso l'apposito foro sul coperchio (G) e lasciar mescolare per circa 40 minuti fino ad ottenere una consistenza solida.

Variazioni:

- Sorbetto al pompelmo rosa fresco: sostituire il limone con 1-1,5 tazze di pompelmo rosa appena spremuto e sostituire la scorza di limone con 1 cucchiaino di scorza di pompelmo finemente tritata.
- Sorbetto all'arancia fresco: sostituire il limone con 1-1,5 tazze di arancia appena spremuta e sostituire la scorza di limone con 1 cucchiaino di scorza di arancia finemente tritata.

YOGURT GELATO AL CIOCCOLATO

Per 10 porzioni da 1/2 tazza:

1 tazza di latte intero

180 gr. di pezzetti di cioccolato fondente, al latte, ecc.

2 tazze di yogurt magro alla vaniglia

1/4 di tazza di zucchero

Versare il latte e il cioccolato in un frullatore dotato di pala metallica e mescolare fino a che il composto non risulti amalgamato e liscio, per 20-30 secondi. Aggiungere lo yogurt e lo zucchero, amalgamare fino a che il tutto non diventa omogeneo, per circa 15 secondi. Accendere l'apparecchio, versare la miscela dentro il contenitore rimovibile (D) attraverso l'apposito foro sul coperchio (G) e lasciar mescolare per circa 40 minuti fino ad ottenere una consistenza solida.



SIMAC

De' Longhi Appliances Srl
Via San Quirico, 3 00
50013 Campi Bisenzio FI - Italy
E-Mail: info@simacworld.com
Internet: www.simacworld.com