

Una dolcezza salutare
Macchina per dessert freddi

**giles &
posner®**

MANUALE DI ISTRUZIONI

Leggere attentamente le istruzioni e conservare il manuale per riferimento futuro.

Istruzioni di sicurezza

Durante l'uso di apparecchiature elettriche, è necessario attenersi alle precauzioni di sicurezza di base.

Prima di collegare l'apparecchio all'alimentazione elettrica, verificare che la tensione indicata sull'apposita targhetta corrisponda a quella della rete locale.

I bambini di età superiore a 8 anni e le persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con un grado di conoscenza ed esperienza insufficiente possono utilizzare questo apparecchio solo in presenza di supervisione o una volta ricevute le istruzioni sul suo impiego e compresi i rischi a esso associati.

È necessario verificare che i bambini non giochino con l'apparecchio.

I bambini non possono effettuare operazioni di manutenzione e pulizia, a meno che non abbiano più di 8 anni e non siano in presenza di un supervisore.

Questo apparecchio non è un giocattolo.

Questo apparecchio non contiene parti riparabili dall'utente. Se il cavo di alimentazione, la spina o qualsiasi altra parte dell'apparecchio non funziona correttamente, o se l'apparecchio è caduto o è stato danneggiato, l'intervento di riparazione è consentito solo a un elettricista qualificato. Le riparazioni improprie possono provocare danni agli utenti.

Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.

Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini quando è acceso e in fase di raffreddamento.

Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione lontano da fonti di calore o bordi affilati che potrebbero causare danni.

Tenere l'apparecchio lontano da altre apparecchiature che producono calore.

Non avvicinare mani, dita, capelli e parti di indumenti agli utensili rotanti dell'apparecchio.

Non immergere i componenti elettrici dell'apparecchio in acqua o in altri liquidi.

Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate.

Non lasciare l'apparecchio incustodito mentre è collegato all'alimentazione elettrica.

Non rimuovere l'apparecchio dall'alimentazione elettrica tirando il cavo;

è consigliabile spegnerlo e rimuovere la spina con cautela.
Non tirare o trasportare l'apparecchio tramite il cavo di alimentazione.
Non utilizzare l'apparecchio in seguito a urti violenti o in presenza di segni visibili di danneggiamento o perdite.
Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi dall'uso previsto.
Non utilizzare accessori diversi da quelli forniti in dotazione.
Non utilizzare accessori danneggiati.
Non utilizzare questo apparecchio all'aperto.
Non conservare l'apparecchio alla luce diretta del sole o in condizioni di umidità elevata.
Non spostare l'apparecchio mentre è in funzione.
Non toccare parti in movimento dell'apparecchio durante il suo funzionamento, onde evitare possibili lesioni.
Non toccare le parti dell'apparecchio che potrebbero surriscaldarsi durante l'uso, onde evitare possibili lesioni.
Spegnerlo e scollegarlo dall'alimentazione elettrica prima di sostituire o montare gli accessori.
Scollegare sempre l'apparecchio dalla presa di corrente dopo l'uso e prima di qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione.
Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, accertarsi che l'apparecchio si sia raffreddato completamente.
Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie stabile e resistente al calore, a un'altezza che risulti comoda per l'utente.
Si sconsiglia l'uso di prolunghe.
L'apparecchio non deve essere azionato tramite un timer esterno o un telecomando separato, diverso da quello fornito in dotazione.
Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico, non a scopi commerciali.

Cura e manutenzione

Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, scollegare la macchina per dessert freddi dall'alimentazione elettrica e assicurarsi che si sia raffreddata completamente.

FASE 1: pulire l'unità principale della macchina per dessert freddi con un panno morbido e umido, quindi asciugarla accuratamente.

FASE 2: pulire gli accessori con acqua calda e detersivo, quindi sciacquarli e asciugarli accuratamente. Se fosse difficile rimuovere i residui di cibo, utilizzare una spugna non abrasiva.

Non immergere la macchina per dessert freddi in acqua o altri liquidi. Non pulire la macchina per dessert freddi e i relativi accessori con spugne e detersivi aggressivi o abrasivi, onde evitare di danneggiare le superfici.

Nota: la macchina per dessert freddi deve essere pulita dopo ogni utilizzo. Gli accessori non possono essere lavati in lavastoviglie.



- | | |
|---|---|
| 1. Unità principale della macchina per dessert freddi | 4. Mola in plastica |
| 2. Vassoio | 5. Canale di imbocco |
| 3. Dosatore | 6. Imbuto |
| | 7. Interruttore di accensione/spegnimento |

Istruzioni per l'uso

Prima del primo utilizzo

FASE 1: accertarsi che la macchina per dessert freddi sia spenta e scollegata dall'alimentazione elettrica.

FASE 2: pulire l'unità principale della macchina per dessert freddi con un panno morbido e umido, quindi asciugarla accuratamente.

Non immergere l'unità di alimentazione della macchina per dessert freddi in acqua o altri liquidi.

Nota: al primo utilizzo, la macchina per dessert freddi potrebbe rilasciare del fumo o un lieve odore. Questo fenomeno è normale e scompare in breve tempo. Mantenere una ventilazione adeguata intorno alla macchina per dessert freddi.

Montaggio della macchina per dessert freddi

La macchina per dessert freddi viene fornita già preassemblata in due parti.

Se la smonta per effettuare operazioni di pulizia, verificare che sia asciutta, spenta e scollegata dall'alimentazione elettrica prima di procedere al rimontaggio.

FASE 1: inserire la mola in plastica nell'apertura di imbocco in modo che l'alberino della mola sporga dall'imbocco.

FASE 2: posizionare il dosatore sull'apertura di imbocco, assicurandosi che le linguette di bloccaggio del dosatore siano allineate alle linguette di bloccaggio del canale di imbocco.

Ruotare il dosatore in senso antiorario per bloccarlo in posizione.

FASE 3: per collegare il canale di imbocco all'unità principale della macchina per dessert freddi, allineare le linguette di bloccaggio sull'estremità più piccola del canale alle linguette dell'unità principale facendole scorrere in posizione. Ruotare il canale in senso antiorario per bloccarlo.

FASE 4: far scorrere il vassoio sull'apertura di imbocco.

Uso della macchina per dessert freddi

FASE 1: circa 12 ore prima di cominciare la preparazione del dessert, affettare gli ingredienti in piccoli pezzi e farli raffreddare in freezer. Rimuovere gli ingredienti dal freezer e lasciarli riposare per 15 minuti.

FASE 2: inserire gli ingredienti congelati nel canale di imbocco utilizzando l'imbuto per spingerli, se necessario. Posizionare un contenitore sotto l'apertura del dosatore.

FASE 3: collegare la macchina per dessert freddi all'alimentazione elettrica e accenderla premendo il pulsante di accensione/spengimento.

FASE 4: durante il processo di tritatura, è possibile aggiungere ingredienti tramite il canale di imbocco utilizzando l'imbuto per spingerli, se necessario.

FASE 5: al termine del processo di tritatura, spegnere la macchina per dessert freddi tramite il pulsante di accensione/spengimento e scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica.

Avvertenza: il tempo massimo di funzionamento continuo è di 2 minuti. Lasciare raffreddare per 4 minuti prima di utilizzare nuovamente l'apparecchio.

Nota: non azionare la macchina per dessert freddi senza aver prima inserito gli ingredienti al suo interno.

Suggerimenti e consigli

1. Una volta terminata la preparazione del dessert, mettere il composto in freezer fino al momento di servirlo.
2. Per semplificare il processo di tritatura, mettere in frigo l'eventuale gelato o sorbetto da utilizzare prima di cominciare la preparazione.
3. Non agitare, forare o riscaldare la macchina per dessert freddi, in quanto potrebbe danneggiarsi.

Come riporre il prodotto

Controllare che la macchina sia fredda, pulita e asciutta prima di riporla in un luogo fresco e asciutto.

Avvolgere il cavo attorno alla macchina per dessert freddi senza stringerlo eccessivamente per evitare danni.

Specifiche

Codice prodotto: EK4002G

Ingresso: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Uscita: 250 W



Ricette

* Le immagini delle ricette utilizzate in questo manuale di istruzioni sono fornite solo a scopo illustrativo.

Un'esplosione di frutti di bosco

Ingredienti

2 fragole

¼ tazza di lamponi

½ tazza di mirtilli

Procedimento

Tagliare la frutta in piccoli pezzi e metterla nel freezer per circa 12 ore. Una volta congelata, toglierla dal freezer e lasciarla riposare a temperatura ambiente per circa 10-15 minuti. Posizionare un contenitore sotto l'apertura del dosatore, quindi inserire la frutta nella macchina per dessert freddi tramite il canale di imbocco. Accendere la macchina per dessert freddi tramite l'interruttore di accensione/spengimento. Al termine del processo, il dessert verrà erogato mediante il dosatore. Servire immediatamente.

Granita di mirtilli rossi e melograno

Ingredienti

2 arance (sbucciate e tagliate a cubetti)

½ tazza di mirtilli rossi

Semi di 1 melograno

2 cucchiaini di zucchero (opzionale)

Procedimento

Tagliare la frutta in piccoli pezzi e metterla nel freezer per circa 12 ore. Una volta congelata, toglierla dal freezer e lasciarla riposare a temperatura ambiente per circa 10-15 minuti. Posizionare un contenitore sotto l'apertura del dosatore, quindi inserire la frutta e lo zucchero (se si sta usando) nella macchina per dessert freddi tramite il canale di imbocco. Accendere la macchina per dessert freddi tramite l'interruttore di accensione/spengimento. Al termine del processo, il dessert verrà erogato mediante il dosatore. Versare il composto e metterlo in freezer per circa 20 minuti prima di servirlo.

Mix di cioccolato e menta

Ingredienti

1 ½ di banane mature,

2 cucchiaini di menta fresca

29 grammi di cioccolato bianco

Procedimento

Tagliare le banane in piccoli pezzi e metterle nel freezer per circa 12 ore. Una volta congelata, toglierla dal freezer e lasciarla riposare a temperatura ambiente per circa 10-15 minuti. Posizionare un contenitore sotto l'apertura del dosatore, quindi inserire le banane congelate, il cioccolato bianco e la menta nella macchina per dessert freddi tramite il canale di imbocco. Accendere la macchina per dessert freddi tramite l'interruttore di accensione/spengimento. Al termine del processo, il dessert verrà erogato mediante il dosatore. Servire immediatamente.

Sogno di cioccolato alle nocciole

Ingredienti

1 ½ di banane mature
2 cucchiaini di crema di cioccolato alle nocciole

Praline di cioccolato

Procedimento

Tagliare le banane in piccoli pezzi e metterle nel freezer per circa 12 ore. Una volta congelata, toglierla dal freezer e lasciarla riposare a temperatura ambiente per circa 10-15 minuti. Posizionare un contenitore sotto l'apertura del dosatore, quindi inserire le banane congelate e la crema di cioccolato alle nocciole nella macchina per dessert freddi tramite il canale di imbocco. Accendere la macchina per dessert freddi tramite l'interruttore di accensione/spengimento. Al termine del processo, il dessert verrà erogato mediante il dosatore. Aggiungere le praline di cioccolato in cima e servire immediatamente.

Supreme alla pesca

Ingredienti

2 banane mature
1 pesca

¼ di tazza di fragole

Procedimento

Tagliare la frutta in piccoli pezzi e metterla nel freezer per circa 12 ore. Una volta congelata, toglierla dal freezer e lasciarla riposare a temperatura ambiente per circa 10-15 minuti. Posizionare un contenitore sotto l'apertura del dosatore, quindi inserire la frutta nella macchina per dessert freddi tramite il canale di imbocco. Accendere la macchina per dessert freddi tramite l'interruttore di accensione/spengimento. Al termine del processo, il dessert verrà erogato mediante il dosatore. Servire immediatamente.

Crema alla banana

Ingredienti

2 banane mature
2 cucchiaini di yogurt alla vaniglia

1 cucchiaino di estratto di vaniglia

Procedimento

Tagliare le banane in piccoli pezzi e metterle nel freezer per circa 12 ore. Una volta congelata, toglierla dal freezer e lasciarla riposare a temperatura ambiente per circa 10-15 minuti. Posizionare un contenitore sotto l'apertura del dosatore, quindi inserire le banane, lo yogurt alla vaniglia e l'estratto di vaniglia nella macchina per dessert freddi tramite il canale di imbocco. Accendere la macchina per dessert freddi tramite l'interruttore di accensione/spengimento. Al termine del processo, il dessert verrà erogato mediante il dosatore. Servire immediatamente.



Sorbetto rinfrescante**Ingredienti**

1 kiwi

1 tazza di uva bianca

3 foglie di menta

Procedimento

Tagliare la frutta in piccoli pezzi e metterla nel freezer per circa 12 ore. Una volta congelata, toglierla dal freezer e lasciarla riposare a temperatura ambiente per circa 10-15 minuti. Posizionare un contenitore sotto l'apertura del dosatore, quindi inserire la frutta e le foglie di menta nella macchina per dessert freddi tramite il canale di imbocco. Accendere la macchina per dessert freddi tramite l'interruttore di accensione/spengimento. Al termine del processo, il dessert verrà erogato mediante il dosatore. Servire immediatamente.

Supreme di fragole con note balsamiche**Ingredienti**

473 grammi di fragole

1 cucchiaino di riduzione balsamica.

Procedimento

Tagliare le fragole in piccoli pezzi e metterle nel freezer per circa 12 ore. Una volta congelata, toglierla dal freezer e lasciarla riposare a temperatura ambiente per circa 10-15 minuti. Posizionare un contenitore sotto l'apertura del dosatore, quindi inserire la frutta e la riduzione balsamica nella macchina per dessert freddi tramite il canale di imbocco. Accendere la macchina per dessert freddi tramite l'interruttore di accensione/spengimento. Al termine del processo, il dessert verrà erogato mediante il dosatore. Servire immediatamente.

Seduazione tropicale

Ingredienti

½ tazza di ananas

½ tazza di mango

¼ di tazza di crema

¼ di tazza di cocco tagliato a piccoli pezzi

Procedimento

Tagliare la frutta in piccoli pezzi e metterla nel freezer per circa 12 ore. Inserire in freezer anche la crema per circa 12 ore. Una volta congelata, toglierla dal freezer e lasciarla riposare a temperatura ambiente per circa 10-15 minuti. Posizionare un contenitore sotto l'apertura del dosatore, quindi inserire la frutta e la crema nella macchina per dessert freddi tramite il canale di imbocco. Accendere la macchina per dessert freddi tramite l'interruttore di accensione/spegnimento. Al termine del processo, il dessert verrà erogato mediante il dosatore. Aggiungere i pezzetti di cocco in cima e servire immediatamente.

Mirtilli e semi di vaniglia

Ingredienti

2 baccelli di vaniglia

¾ di tazza di more

¼ di tazza di pistacchi

¼ di tazza di crema

Procedimento

Tagliare la frutta in piccoli pezzi e metterla nel freezer per circa 12 ore. Inserire in freezer anche la crema per circa 12 ore. Una volta congelata, toglierla dal freezer e lasciarla riposare a temperatura ambiente per circa 10-15 minuti. Incidere i baccelli di vaniglia per la lunghezza ed estrarre i semi. Utilizzando un coltello, spargere i semi di vaniglia sui mirtilli. Posizionare un contenitore sotto l'apertura del dosatore, quindi inserire i mirtilli alla vaniglia, i pistacchi e la crema nella macchina per dessert freddi tramite il canale di imbocco. Accendere la macchina per dessert freddi tramite l'interruttore di accensione/spegnimento. Al termine del processo, il dessert verrà erogato mediante il dosatore. Servire immediatamente.

**UP Global Sourcing UK Ltd.,
Edmund-Rumpler Straße 5,
51149 Köln,
Germany.**

Nell'eventualità in cui il prodotto non sia in condizioni soddisfacenti al momento della consegna, rivolgersi al nostro reparto di assistenza clienti: **www.gilesandposner.com**

Tenere la ricevuta di consegna a portata di mano poiché potrebbero essere richieste informazioni riportate al suo interno.

Se si desidera effettuare un reso, inviare il prodotto al rivenditore da cui è stato acquistato insieme alla ricevuta (il reso è soggetto ai termini e alle condizioni del rivenditore).

Garanzia

Tutti i prodotti nuovi acquistati hanno una garanzia del produttore; il periodo di garanzia può variare in base al prodotto. Laddove venga fornita una ragionevole prova di acquisto, Giles and Posner attiverà una garanzia standard di 12 mesi con il rivenditore, a partire dalla data di acquisto. La garanzia è valida soltanto se i prodotti vengono utilizzati in conformità alle istruzioni per l'uso domestico previsto. La garanzia sarà annullata in caso di uso improprio o di smontaggio dei prodotti.

Ai sensi della garanzia, ci impegniamo a riparare o sostituire gratuitamente qualsiasi parte risulti difettosa. Qualora non fossimo in grado di fornire la parte di ricambio esatta, verrà offerto un prodotto simile oppure sarà rimborsato il costo della parte. Eventuali danni derivanti dall'usura quotidiana non sono coperti dalla presente garanzia, come anche i materiali di consumo quali spine, fusibili, ecc.

I termini e le condizioni di cui sopra possono essere periodicamente aggiornati, pertanto se ne raccomanda la consultazione ogni volta che si visita nuovamente il sito Web.

Il contenuto della presente garanzia o delle istruzioni relative a questo prodotto non esclude, non limita, né compromette in altro modo i diritti legali dell'acquirente.

Il simbolo del bidone dei rifiuti con ruote barrato su questo prodotto indica che l'apparecchio deve essere smaltito nel rispetto dell'ambiente al termine del suo utilizzo o in caso di usura. Rivolgersi alle autorità locali per conoscere i dettagli sul punto di raccolta per il riciclaggio.





Realizzato da:
UP Global Sourcing UK Ltd.,
Edmund-Rumpler Straße 5,
51149 Köln,
Germany.

Made in China.

CD181220/MD000000/V1