

# G3FERRARI®

BY TREVIDEA

MOD.:  
**G20136**

**MANUALE D'USO**  
**USER MANUAL**

IT

EN

FR

Technical model: BL1020



Gelatiera  
Ice cream maker  
**VANILLA**

[www.g3ferrari.it](http://www.g3ferrari.it)

## **ITA: INDICE**

Simbologia.....	p. 2
Avvertenze di sicurezza.....	p. 3
Informazioni d'uso.....	p. 5
Nomenclatura G20136.....	p. 6
Preparazione del gelato.....	p. 6
Consigli d'uso.....	p. 7
Pulizia.....	p. 7
Ricettario.....	p. 7
Caratteristiche tecniche.....	p. 8
Trattamento dei rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.....	p. 21

## **ENG: INDEX**

Symbols.....	p. 2
Safety instructions.....	p. 9
General information.....	p. 11
Description of parts of G20136.....	p. 12
Ice cream preparation.....	p. 12
Suggestions.....	p. 12
Cleaning.....	p. 12
Recipes.....	p. 12
Technical features.....	p. 13
Waste of electric and electronic equipment (WEEE Directive).....	p. 21

<b>FRANCAIS</b> .....	p. 14
-----------------------	-------

## CLASSI DI PROTEZIONE / PROTECTION CLASSES



**ATTENZIONE**  
**RISCHIO DI SCOSSE ELETTRICHE**  
**NON ESPORRE A PIOGGIA E UMIDITA'**



**WARNING**  
**ELECTRIC SHOCK RISK**  
**DO NOT EXPOSE TO RAIN OR MOISTURE**



ATTENZIONE: NON APRITE L'APPARECCHIO. ALL'INTERNO NON VI SONO COMANDI MANIPOLABILI DALL'UTENTE NE' PARTI DI RICAMBIO. PER TUTTE LE OPERAZIONI DI SERVIZIO RIVOLGERSI AD UN CENTRO DI ASSISTENZA AUTORIZZATO.

Se l'apparecchio ha impresso i simboli sottostanti, significa che le caratteristiche tecniche sono corrispondenti al simbolo.



Questo simbolo segnala la presenza all'interno del prodotto di componenti operanti ad alta tensione; non apritelo in nessun caso.

**This symbol warns the user that un-insulated dangerous voltage inside the system may cause an electrical shock. Do not open the case.**



Questo simbolo indica che l'apparecchio appartiene alla **Classe II**: ciò significa che l'apparecchio è a doppio isolamento, quindi, non necessita di spina con messa a terra.

**Class II Appliance symbol. The double insulated electrical appliance is one which has been designed in such a way that it does not require a safety connection to electrical earth/ground.**



Attenzione: questo simbolo indica all'utente istruzioni importanti da leggere e da rispettare durante l'utilizzo del prodotto.

**Caution: this symbol reminds the user to read carefully the important operations and maintenance instructions in this owner's guide.**

## **AVVERTENZE DI SICUREZZA**

Di seguito sono riportate importanti indicazioni riguardanti l'installazione, l'uso e la manutenzione; conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione; utilizzare il prodotto solo nel modo indicato dal presente libretto di istruzioni; ogni altro uso è da considerare improprio e pericoloso; perciò il costruttore non può essere considerato responsabile nel caso in cui vi siano danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.

Prima dell'uso verificare l'integrità dell'apparecchio: in caso di dubbio non utilizzarlo e rivolgersi all'assistenza.

Non lasciare gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, chiodi, graffette, ecc.) alla portata dei bambini in quanto sono potenziali fonti di pericolo; inoltre, ricordiamo che questi, devono essere oggetto di raccolta differenziata.

Accertarsi che i dati di targa siano compatibili con quelli della rete elettrica; l'installazione deve essere effettuata in base alle istruzioni del costruttore considerando la potenza massima indicata in targa; un'errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, per i quali il costruttore non può essere considerato responsabile.

Se fosse necessario l'uso di adattatori, prese multiple e prolunghie utilizzare quelli conformi alle vigenti norme di sicurezza; non superare i limiti di assorbimento indicati su adattatore e/o prolunghie, nonché quello di massima potenza marcato sull'adattatore multiplo.

Non lasciare l'apparecchio inutilmente inserito; meglio staccare la spina dalla rete di alimentazione quando l'apparecchio non viene utilizzato.

Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione se lasciato incustodito, e prima di montarlo e smontarlo.

Le operazioni di pulizia devono essere effettuate dopo aver staccato la spina.

Qualora l'apparecchio sia fuori uso e si sia deciso di non ripararlo, si raccomanda di renderlo inutilizzabile tagliando il cavo di alimentazione.

- Non avvicinare il cavo di alimentazione a oggetti taglienti o a superfici calde e non tirarlo per staccare la spina. Non lasciarlo penzolare dal piano di lavoro dove un bambino potrebbe afferrarlo. Non utilizzare il prodotto in caso di danni al cavo di alimentazione, alla spina o in caso di cortocircuiti; fare riparare il prodotto da un centro di assistenza autorizzato.

- Non esporre il prodotto a condizioni atmosferiche dannose come pioggia, umidità, gelo, ecc. Conservarlo in luoghi asciutti. Non maneggiare o toccare il prodotto con mani bagnate o a piedi nudi.

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza o conoscenza se a loro è stata assicurata un'adeguata sorveglianza oppure se hanno ricevuto istruzioni circa l'uso in sicurezza dell'apparecchio; le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate da bambini a meno che non abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.

- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

- Tenere il prodotto ed il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini sotto 8 anni.

In caso di guasto e/o di cattivo funzionamento non manomettere l'apparecchio. Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro autorizzato e richiedere l'utilizzo di ricambi originali. Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchio e far decadere i termini di garanzia.

- Questo apparecchio è progettato per uso domestico o applicazioni simili: cucine per il personale in negozi, uffici o altri luoghi di lavoro, per i clienti in hotel, motel, bed & breakfast o residence.
- Non per uso commerciale. Solo per uso domestico
- L'apparecchio non è progettato per essere usato attraverso timer esterni o telecomandi. Prima di ogni utilizzo svolgere il cavo di alimentazione.
- Non sottoporre il prodotto ad urti, potrebbero danneggiarlo. Utilizzare solo ricambi ed accessori originali e compatibili.

## **INFORMAZIONI D'USO**

- Per evitare il rischio di scosse elettriche, non versare acqua sul cavo, la spina. Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi. Non usare l'apparecchio vicino a fiamme libere, fornelli o stufe.
- Non accendere l'unità prima di aver installato la pala miscelatrice, il cestello ed il coperchio.
- La temperatura iniziale degli ingredienti dovrebbe essere di  $25\pm 5^{\circ}\text{C}$ . Non mettere gli ingredienti in freezer per pre-congelarli, perché bloccherebbero la pala mescolante prima che il gelato sia pronto.
- Non rimuovere la pala se l'apparecchio è in funzione.
- Non congelare il gelato una volta scongelato parzialmente o totalmente.
- Il gelato o sorbetto contenente ingredienti freschi dovrebbe essere consumato entro una settimana.
- Il gelato o sorbetto contenente uova crude o parzialmente cotte non dovrebbe essere somministrato a bambini, donne incinta, anziani o persone con problemi di salute.
- Se la soluzione congelante dovesse fuoriuscire interrompere l'utilizzo, la soluzione non è tossica.

- Utilizzare l'apparecchio su superfici piane e stabili.
- Non lasciare mai incustodito mentre è in funzione.
- Tenere le dita, gli utensili, ecc, a distanza dal cestello ghiaccio mentre funziona, 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 CESTELLO GHIACCIO.** Tali oggetti possono danneggiare la gelatiera. Si possono, invece, utilizzare utensili di gomma o di legno quando la gelatiera è spenta.
- Non staccare la spina tirandola per il cavo
- Prima di mettere in moto la gelatiera assicurarsi che sia perfettamente assemblata e che il corpo motore sia saldamente attaccato sul coperchio.
- Dopo aver effettuato la preparazione di un gelato attendere almeno trenta minuti prima di rimettere in moto la macchina.

## NOMENCLATURA G20136

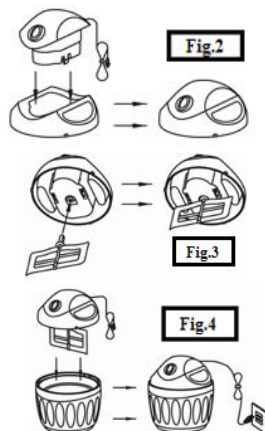
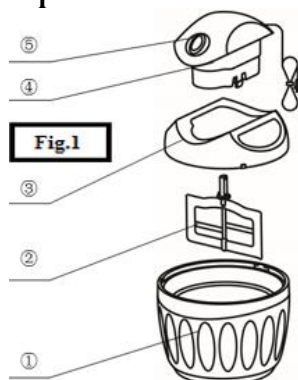
- |                              |                     |
|------------------------------|---------------------|
| 1 Contenitore                | 2 Pala miscelatrice |
| 3 Coperchio                  | 4 Corpo motore      |
| 5 Interruttore di accensione |                     |

## PREPARAZIONE DEL GELATO

**ATTENZIONE:** assicurarsi che il prodotto sia scollegato dalla rete elettrica prima di eseguire le operazioni descritte in seguito.

**ATTENZIONE:** Al primo utilizzo pulire tutte le parti a contatto con gli alimenti come indicato nel paragrafo PULIZIA

- Lasciare il contenitore isolante (1) in freezer per almeno 8 ore prima della preparazione. Preparare il composto del gelato.
- Montare corpo motore (4) e coperchio (3) come in Fig.2.
- Inserire la pala miscelatrice (2) nel corpo motore (4) come in Fig.3.
- Rimuovere il contenitore raffreddante (1) dal freezer ed inserire il composto del gelato al suo interno.
- Montare il coperchio al contenitore (1), ruotare in senso orario fino al blocco ed inserire la spina alla presa di corrente (Fig.4).
- Azionare l'interruttore di accensione (5) e lasciare mantecare per il tempo previsto dalla ricetta.



## CONSIGLI PER L'USO

- Poiché il gelato si espande quando si forma, per evitare che fuoriesca dal contenitore, si raccomanda di accertarsi che gli ingredienti non superino il 60% della capacità del contenitore (1).
- Una volta terminato il processo, togliere il gelato dal cestello utilizzando una paletta di plastica o un cucchiaino di legno. Non utilizzare una paletta di metallo per evitare di graffiare il contenitore.

## PULIZIA - staccare la spina dalla presa elettrica prima di procedere con la pulizia.

- Non immergere il corpo motore (4) ed il cavo elettrico in acqua.
- Pulire il corpo esterno con un panno umido non abrasivo, evitando di usare detersivi o detergenti abrasivi o aggressivi, per non rovinare le parti estetiche dell'apparecchio. Il panno non deve essere troppo bagnato, poiché se l'acqua penetra nell'apparecchio, può seriamente danneggiarlo.
- Non lavare le componenti in lavastoviglie. Lavare il contenitore (1), la pala (2), e il coperchio (3) in acqua tiepida, sciacquare ed asciugare accuratamente prima di rimontarli.

## RICETTARIO

### GELATO ALLA VANIGLIA (8 porzioni da ½ coppetta)

Ingredienti: latte intero 1 tazza, 1/2 tazza di zucchero, 3/2 tazze di panna ben fredda, 1-2 cucchiaini di estratto di vaniglia puro (o a piacere).

Procedimento: in una ciotola media, utilizzare un mixer a mano o una frusta per unire il latte e lo zucchero semolato fino a quando lo zucchero è sciolto, per circa 1-2 minuti a bassa velocità. Aggiungete la panna e la vaniglia a piacere. Accendere la gelatiera, versare la miscela nella vaschetta usando un misurino con beccuccio e lasciate mescolare fino al completo addensamento, per circa 45 minuti.

Analisi nutrizionale per porzione: Calorie 239 (68% da grassi) - Carboidrati 17g - Proteine 2g - Grassi 18g - Grassi saturi 11g - Colesterolo 69mg - Sodio 30mg

**Menta piperita:** omettere la vaniglia e sostituirla con estratto di menta piperita con rapporto 1 a 1½ cucchiaini (o a piacere). Tritate il vostro cioccolato preferito in piccoli pezzi irregolari. Aggiungere il cioccolato tagliato durante gli ultimi 5 minuti di miscelazione.

**Biscotti & Caramelle:** Aggiungere ¾ di tazza di biscotti grossolanamente tritati o le vostre caramelle preferite (al cioccolato, menta etc.) durante gli ultimi 5 minuti di miscelazione.

### GELATO AL CIOCCOLATO (8 porzioni da ½ coppetta)

Ingredienti: latte intero 1 tazza, 1/2 tazza di zucchero, 240g di cioccolato fondente o semi-dolce tagliato in piccoli pezzi, 1 tazza di panna ben fredda, 1 cucchiaino di estratto di vaniglia puro.

Procedimento: in un pentolino, riscaldare sul fuoco il latte intero finché non comincia a bollire ai bordi. In un frullatore dotato di lama in acciaio e con funzione ad impulsi, miscelare lo zucchero con il cioccolato finché il cioccolato è finemente tritato. Aggiungere il latte caldo e mescolare fino ad ottenere un composto ben amalgamato e liscio. Trasferire il tutto in una ciotola di medie dimensioni e lasciare che la miscela di cioccolato si raffreddi completamente a temperatura ambiente. Aggiungete la panna e la vaniglia a piacere. Accendere la gelatiera, versare la miscela nella vaschetta e lasciare lavorare per circa 45 minuti.

Analisi nutrizionale per porzione: Calorie 370 (60% da grassi) - Carboidrati 34g - Proteine 3g - Grassi 25g - Grassi saturi 11g - Colesterolo 65mg - Sodio 31mg

**Cioccolato alle mandorle:** aggiungere 1/2 cucchiaino di estratto di mandorle puro con la vaniglia. Aggiungere 1/2 - 3/4 di tazza di mandorle tostate tritate o mandorle ricoperte di cioccolato tritato durante gli ultimi 5 - 10 minuti di funzione Congelamento.

**Biscotti al cioccolato:** aggiungere 1/2-1 tazza di biscotti tritati durante gli ultimi 5 minuti di funzione Congelamento.

**Cioccolato caramellato con Brownies:** aggiungere 1/2-1 tazza di brownies tritati durante gli ultimi 5 minuti di funzione Congelamento.

**Cioccolato al Marshmallow:** una volta rimosso il gelato dalla vaschetta per il congelamento, aggiungere i marshmallow a piacere.



### **GELATO ALLA FRAGOLA** (8 porzioni da ½ cuppetta)

**Ingredienti:** 250g di fragole mature, 3/2 cucchiaini di succo di limone appena spremuto, 1/2 tazza di zucchero, 1 tazza di latte intero, 1 tazze di panna, 1 cucchiaino di estratto di vaniglia puro.

**Procedimento** In una piccola ciotola, unire le fragole con il succo di limone e 1/3 di tazza di zucchero; mescolate delicatamente e lasciare macerare le fragole nel succo per 2 ore. In una ciotola media, con un mixer (circa 1-2 minuti a bassa velocità) o utilizzando una frusta a mano, unire il latte e lo zucchero fino a quando lo zucchero si è sciolto. Aggiungete la panna più eventuali succhi accumulati dalle fragole e infine la vaniglia. Accendere la gelatiera, versare la miscela nella vaschetta e lasciare mescolare fino al completo addensamento per circa 45 minuti. Aggiungere fragole affettate (a piacere) durante gli ultimi 5 minuti di funzione Congelamento.

Nota: questo gelato avrà un aspetto naturale rosa pallido; se si desidera ottenere un rosa più acceso, aggiungere, con parsimonia, alcune gocce di colorante alimentare rosso fino ad ottenere il colore desiderato.

**Analisi nutrizionale per porzione:** Calorie 222 (61% da grassi) - Carboidrati 20g - Proteine 2g - Grassi 15g - Grassi saturi 10g - Colesterolo 57mg - Sodio 26mg

### **SORBETTO AL LIMONE** (8 porzioni da ½ cuppetta)

**Ingredienti:** 3/2 tazze di zucchero, 3/2 di tazze di acqua, 1 tazza di succo di limone appena spremuto, 1 cucchiaino di scorza di limone finemente tritata.

**Procedimento:** unire lo zucchero e l'acqua in una casseruola media e portare ad ebollizione a fuoco medio-alto. Ridurre il fuoco al minimo e lasciare cuocere senza mescolare fino a quando lo zucchero si scioglie (circa 3-5 minuti). Lasciare raffreddare completamente. Questo semplice sciroppo può essere fatto in anticipo in grandi quantità per averlo sempre a portata di mano e deve essere conservato in frigorifero fino al momento dell'uso. Aggiungere il succo di limone e la scorza; mescolare per combinare. Accendere la gelatiera, versare il composto di limone nella vaschetta e lasciare mescolare fino a quando non si è addensato per circa 50-60 minuti.

**Analisi nutrizionale per porzione:** Calorie 204 (0% di grassi) - Carboidrati 52g - Proteine 19g - Grassi 0g - Colesterolo 0mg - Sodio 2mg

**Sorbetto al pompelmo rosa:** sostituire il succo di limone con spremuta di pompelmo rosa e 1 cucchiaino di scorza di pompelmo tritato finemente alla scorza di limone. Aggiungere 1/4 di tazza di sciroppo di Orzata alla miscela (è comunemente usata per cocktail come il MaiTai).

### **GELATO ALLO YOGURT CON CIOCCOLATO** (8 porzioni da ½ cuppetta)

**Ingredienti:** 1 tazza di latte intero, 180g di cioccolato (fondente o dolce) tritato, 2 tazze di yogurt alla vaniglia magro, 1/4 di tazza di zucchero.

**Procedimento:** in un frullatore dotato di lama in acciaio, miscelare il latte e il cioccolato fino a che il composto non è ben amalgamato e liscio (circa 20-30 secondi). Aggiungere lo yogurt e lo zucchero e miscelare nuovamente per circa 15 secondi. Accendere la gelatiera, versare la miscela nella vaschetta e lasciare andare per circa 45 minuti.

**Analisi nutrizionale per porzione:** Calorie 222 (31% da grassi) - Carboidrati 36g - Proteine 3g - Grassi 8g - Grassi saturi 64g - Colesterolo 4mg - Sodio 46mg

## **CARATTERISTICHE TECNICHE**

- Alimentazione: AC 220-240 V ~ 50 Hz, 12 W
- Capacità 1 litro

## **ENGLISH: SAFETY INSTRUCTIONS**

The following are important notes on the installation, use and maintenance; save this instruction manual for future reference; use the equipment only as specified in this guide; any other use is considered improper and dangerous; therefore, the manufacturer cannot be held responsible in the event of damages caused by improper, incorrect or unreasonable use.

Before use, ensure the equipment is undamaged; if in doubt, do not attempt to use it and contact the authorized service center; do not leave packing materials (i.e. plastic bags, polystyrene foam, nails, staples, etc.) within the reach of children as they are potential sources of danger; always remember that they must be separately collected.

Make sure that the rating information given on the technical label are compatible with those of the electricity grid; the installation must be performed according to the manufacturer's instructions considering the maximum power of the appliance as shown on the label; an incorrect installation may cause damage to people, animals or things, for which the manufacturer cannot be considered responsible thereof.

If it is necessary to use adapters, multiple sockets or electrical extensions, use only those that comply with current safety standards; in any case do not exceed the power consumption limits indicated on the electrical adapter and / or extensions, as well as the maximum power shown on multiple adaptor.

Do not leave the unit plugged; better to remove the plug from the mains when the device is not in use.

Always disconnect unit from power supply if you leave it unattended, or before mounting and dismounting.

Cleaning operations should be carried out after

unplugging the unit.

If the unit is out of order and you do not want to fix it, it must be made inoperable by cutting power cord.

- Do not allow the power cord to get closer to sharp objects or in contact with hot surfaces; do not pull it to disconnect the plug.
- Do not use the appliance in the event of damage to the power cord, plug, or in case of short circuits; to repair the product only address an authorized service center.
- Do not handle or touch the appliance with wet hands or bare feet. Do not expose the appliance to harmful weather conditions such as rain, moisture, frost, etc.. Always store it in a dry place.
- This appliance can be used by children of 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they received supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand hazards involved; children shall not play with the appliance; cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Children must not play with the appliance.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Not for commercial use. Household use only

In case of failure and / or malfunction do not tamper with the unit; to repair the appliance, always contact the service center authorized by the manufacturer and request the use of original spare parts; failure to comply with the above may compromise the unit safety and invalidate the warranty.

- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; by clients in

hotels, motels and other residential type environments; farm houses, bed and breakfast type environments.

- Before every use, unroll the power cord.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Use original spare parts and accessories only.

Do not subject the product to strong impacts, serious damages may result.

## **GENERAL INSTRUCTIONS**

- To protect against risk of electric shock, do not pour water on cord and plug
- Do not immerse in water or any other liquid.
- Do not use close by flames, hot plates or stoves.
- Do not switch on the product before mounting paddle, lid and freezing bowl
- Do not remove the paddle while the product is working
- The initial temperature of the ingredients should be  $25\pm 5^{\circ}\text{C}$ . Do not put ingredients in the freezer for pre-freezing them, as it will easily make the blade blocked before the ice cream is ready.
- Never freeze ice cream that has been fully or partially defrosted. Ice cream or sorbet that contains raw or partially cooked eggs should not be given to young children, pregnant women, the elderly or people who are generally unwell.
- To prevent freezer burn, always ensure that hands are protected when handling the inner bowl, especially when first removed from the freezer
- If the freezing solution appears to be leaking from the inner bowl, discontinue use. The freezing solution is non toxic.
- Before switching on the ice cream maker make sure that it is correctly assembled wait at least 30 minutes

before switching the appliance on again after it has been in continuous use

- Any ice cream or sorbet containing raw ingredients should be consumed within one week. Ice cream tastes best when fresh.
- Keep fingers, utensils, etc. out of the freezing canister while in use to reduce the risk of injury to persons or to the ice cream maker. **SHARP OR METAL UTENSILS OR OBJECTS SHOULD NOT BE USED ON THE INSIDE OF THE FREEZING BOWL.** These objects can damage the ice cream maker. Rubber or wooden utensils may be used when the ice cream maker is turned off.
- Do not pull the cord to unplug the appliance

## DESCRIPTION OF PARTS G20136

1 Freezing Bowl	2 Paddle	3 Lid
4 Power unit	5 On/Off Switch	

## ICE CREAM PREPARATION

**WARNING: Make sure that the appliance is unplugged before executing the following operations**

**WARNING: At first use clean all the parts intended to come in contact with food as indicated in**

### Cleaning section

- Let the Freezing Bowl (1) freeze for at least 8 hours before preparation.
- Make the composure of the ice cream.
- Mount the power unit (4) and the lid (3) as shown in (Fig. 2).
- Insert the paddle (2) in the power unit (4) as shown in (Fig. 3).
- Remove the freezing bowl (1) from the freezer and put the composure in it.
- Mount the lid on the freezing bowl, rotate clockwise until block and plug the unit (Fig.4).
- Switch on the unit by operating the On/Off switch (5).

## SUGGESTIONS

- Since the ice expands when it is formed, to avoid overflow and waste of ice-cream, please make sure that the ingredients do not exceed 60% of the Freezing bowl (1) capacity.
- Once the process is finished, remove the ice cream from the bowl by using a plastic scoop or a wooden spoon. Do not use a metal scoop otherwise the bowl could be easily scratched.

**CLEANING WARNING: Always unplug the appliance from the electrical outlet before cleaning.**

- Do not immerse the appliance and power cable into the water. Do not wash parts in the dishwasher
- Clean the exterior with a non-abrasive damp, avoid using detergents or abrasive or aggressive cleaning agents. The cloth should not be too wet, as if the water flows inside the cabinet, it can seriously damage the unit. Wash the freezing bowl (1), the paddle (2), the lid (3) in warm water, rinse and dry them thoroughly before reinstalling.

## RECIPE BOOK

### VANILLA ICE CREAM (8 cups servings)

**Ingredients:** 1 cup whole milk, 1/2 cup granulated sugar, 3/2 cups heavy cream (well chilled), 1–2 teaspoons pure vanilla extract.

In a medium bowl, use a hand mixer or a whisk to combine the milk and granulated sugar until the sugar is dissolved, about 1–2 minutes on low speed. Stir in the heavy cream and vanilla to taste. Turn on the unit, pour mixture into freezing bowl through ingredient refill lid and let mix until thickened for about 50–60 minutes.

**Nutritional analysis per serving:** Calories 239 (68% fat) - Carbohydrates 17g - Protein 2g - Fat 18g - Sat. fat 11g - Cholesterol 69mg - Sodium 30mg

**Mint Chip:** omit the vanilla and replace it with 1 to 1-1/2 teaspoons pure peppermint extract (to taste). Chop your favorite bittersweet or semi-sweet chocolate bar into tiny uneven pieces. Add the chopped chocolate during the last 5 minutes of “Mixing” procedure.

**Cookies & Cream:** add 3/4 cup coarsely chopped cookies or your favorite candy (chocolate chip, Mint Oreos etc...) during the last 5 minutes of “Mixing” procedure..

### BASIC CHOCOLATE ICE CREAM (8 cups servings)

**Ingredients:** 1 cup whole milk, 1/2 cup granulated sugar, 240g or 8 ounces bittersweet or semi-sweet chocolate (your favorite) broken into 1/2-inch pieces, 1 cup heavy cream (well chilled), 1 teaspoon pure vanilla extract

Heat the whole milk until it is just bubbling around the edges (this may be done on the stove countertop or in a microwave oven). With a blender or by using a food processor equipped with metal blades, pulse to process the sugar with the chocolate until the chocolate is finely chopped. Add the hot milk, process until the mix is blended and smooth. Transfer in a medium bowl and let the chocolate mixture cool completely. Stir in the heavy cream and vanilla to taste. Turn on the ice-cream maker, pour mixture into the freezing bowl through the lid and let it mix for about 50–60 minutes.

**Nutritional analysis per serving:** Calories 370 (60% fat) - Carbohydrates 34g - Protein 3g - Fat 25g - Sat. fat 11g - Cholesterol 65mg - Sodium 31mg

**Chocolate Almond:** add 1/2 teaspoon pure almond extract along with the vanilla. Add 1/2 - 3/4 cup chopped toasted almonds or chopped chocolate-coated almonds during the last 5–10 minutes of “Freezing” procedure.

**Chocolate Cookie:** add 1/2 - 1 cup of chopped cookies during the last 5 minutes of “Freezing”.

**Chocolate Fudge Brownie:** add 1/2 - 1 cup of chopped day old brownies during the last 5 minutes of “Freezing”.

**Chocolate Marshmallow Swirl:** after having removed the ice cream to a container, layer it with dollops of your favorite chocolate sauce and scoops of marshmallow crème.

### FRESH STRAWBERRY ICE CREAM (8 cups servings)

**Ingredients:** 250g or 1 pint fresh ripe strawberries (stemmed and sliced), 3/2 tablespoons freshly squeezed lemon juice, 1/2 cup sugar, 1 cup whole milk, 1 cups heavy cream, 1 teaspoon pure vanilla extract.

In a small bowl, combine the strawberries with the lemon juice and 1/3 cup of sugar; stir gently and allow to the strawberries to macerate in the juices for 2 hours. In a medium bowl, use a hand mixer or a whisk to combine milk with sugar until the sugar is dissolved (about 1–2 minutes at low speed). Stir in the heavy cream plus any accumulated juices from the strawberries and vanilla. Turn the ice-cream machine on, pour mixture into the freezing bowl through the lid and let mix until thickened, for about 50–60 minutes. Add sliced strawberries during the last 5 minutes of “Freezing” procedure.

Note: this ice cream will have a natural pale pink color; for a deeper pink, add some drops of red food coloring until desired color is achieved.

**Nutritional analysis per serving:** Calories 222 (61% fat) - Carbohydrates 20g - Protein 2g - Fat 15g - Sat. fat 10g - Cholesterol 57mg - Sodium 26mg

### **FRESH LEMON SORBET** (8 cups servings)

Ingredients: 3/2 cups sugar, 3/2 cups water, 1 cup freshly squeezed lemon juice, 1 tablespoon finely chopped lemon zest.

Combine sugar and water in a medium saucepan and boil over medium-high heat. Reduce heat to low and simmer without stirring until the sugar dissolves (about 3–5 minutes). Cool completely. This is natural syrup and it can be made in larger quantities before starting the operation and kept it refrigerated until ready to use. When cool, add the lemon juice and zest; stir to combine. Turn the unit on, pour the lemon mixture into the freezing bowl through the lid and mix until thickened (this will take about 50–60 minutes).

Nutritional analysis per serving: Calories 204 (0% fat) - Carbohydrates 52g - Protein 19g - Fat 0g - Cholesterol 0mg - Sodium 2mg

**Fresh Pink Grapefruit Sorbet:** substitute lemon juice with 1-1/2 cups freshly squeezed pink grapefruit juice and lemon zest with 1 tablespoon finely chopped grapefruit zest. Add 1/4 cup Orgeat Syrup to the mixture (Orgeat Syrup is used for cocktails such as a MaiTai).

### **CHOCOLATE FROZEN YOGURT** (8 cups servings)

Ingredients: 1 cup whole milk, 180g or 6 ounces bittersweet or semisweet chopped chocolate, 2 cups low-fat vanilla yogurt, 1/4 cup sugar.

Combine milk and chocolate in a blender or using a food processor with the metal blade; process until well blended and smooth for about 20–30 seconds. Add yogurt and sugar; process until smooth (15 seconds). Turn on the ice-cream machine, pour mixture into the freezing bowl through the lid and let it mix until thickened (50–60 mins).

Nutritional analysis per serving: Calories 222 (31% fat) - Carbohydrates 36g - Protein 3g - Fat 8g - Sat. fat 64g - Cholesterol 4mg - Sodium 46mg

## **TECHNICAL FEATURES**

- Power supply: AC 220–240 V ~ 50Hz, 12W
- Capacity 1 L

## **FRANCAIS: AVERTISSEMENT**

Les indications suivantes sont très importantes en ce qui concerne l'installation, usage et manutention de cet appareil; gardez soigneusement ce manuel pour des futures consultations; n'utilisez pas l'appareil que selon les indications de ce manuel d'instructions; n'importe quel autre type d'utilisation devra être considéré inapproprié et potentiellement dangereux; pour cette raison le constructeur ne pourra pas être rendu responsable si des dommages résultants de l'utilisation inappropriée ou irresponsable de l'appareil se produisent.

Avant de l'utilisation, certifiez-vous de l'intégrité de l'appareil; en cas de doute ne l'utilisez pas et adressez-vous à l'assistance technique autorisée; ne laissez pas

des parties de l'emballage (sacs de plastique, polystyrène, ongles, agrafages, etc.) à la portée des enfants, car elles constituent des potentielles sources de danger; en outre, il faut rappeler que ces parties doivent être objet de collecte différencié de résidus.

Certifiez-vous que les données constants de la plaque sont compatibles avec ceux du réseau électrique; l'installation doit être effectuée selon les instructions du constructeur, considérant la maxime puissance de l'appareil indiquée sur la plaque; une installation défectueuse pourra endommager des personnes, des animaux ou des objets, par lesquels le constructeur ne pourra pas être rendu responsable.

Au cas de nécessité d'emploi d'un adaptateur, des prises multiples ou des extensions, n'utiliser que ceux qui soient en conformité aux normes de sécurité en vigueur; en tout cas, jamais dépasser les limites d'absorption indiqués sur l'adaptateur simple et/ou sur les extensions, ni ceux de maxime puissance indiqués sur les adaptateurs multiples.

Ne pas laisser l'appareil inutilement connecté à la prise électrique; c'est toujours mieux de le déconnecter quand il n'est pas à l'usage.

Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation électrique s'il est laissé sans surveillance. Pour le nettoyage déconnectez la fiche du secteur électrique.

Quand l'appareil soit hors usage et ait été décidé qu'il ne sera pas réparé, on recommande son inutilisation, en coupant son câble d'alimentation.

- Ne pas approcher le câble d'alimentation d'objets coupants ou de surfaces chaudes, et ne pas tirer sur le cordon d'alimentation pour le débrancher de la prise. Ne le laissez pas pendre du plan de travail où un enfant pourrait le tenir.



- Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation ou la fiche de connexion électrique sont endommagés, ou encore en cas de court-circuits; dans ce cas là, apporter l'appareil a un centre d'assistance autorisé.
- L'appareil n'est pas indiqué pour être exposé à des conditions météorologiques défavorables (pluie, vent, humidité, la glace, etc.); Gardez-le dans un endroit sec. Jamais opérer ou même toucher l'appareil avec les mains mouillées ou les pieds nus.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants agés de plus de 8 ans et par des personnes avec une réduite capacité phisique, sensorial ou mental, ou encore avec peu d'expérience à son usage, pourvu qu'une supervision adéquate leur en soit assuré, ou s'ils auraient été instruits à l'usage de l'appareil en complete securité. Les opérations de nettoyage e de manutention ne oivent pás être efectués par des enfants, sauf pour ceux qui sont agés de plus de 8 ans et sont supervisionés.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil.
- Gardez l'appareil et le câble d'alimentation hors la portée des enfants agés de moins de 8 ans.

Si le câble d'alimentation est endommagé ou en cas de panne et / ou de dysfonctionnement, ne modifiez pas l'appareil. Toute réparation doit être effectuée par le fabricant ou par son service d'assistance technique ou, en tout cas, par une personne possédant une qualification similaire, afin d'éviter tout risque. Le non-respect de ce qui précède peut compromettre la sécurité de l'appareil et invalider les conditions de la garantie.

**ATTENTION:** Cet appareil comporte une fonction de chauffage. Quelques surfaces, même si non la plaque elle même, pourront atteindre des températures élevées. Étant donné que la sensibilité à la température diffère de

personne à personne, cet appareil devra être utilisé avec **PRUDENCE**. Placez l'appareil sur des surfaces adhérentes et préparées pour cet effet, et utilisez les mesures de protection contre la chaleur conseillées.

- Cet appareil est destiné à être utilisé dans les ménages et des applications similaires: les cuisines du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail, pour les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel, de type lit et petit-déjeuner, hébergement.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie extérieure ou un commande à distance.
- N'utiliser que des accessoires e pièces d'origine.
- Avant chaque utilisation, effectuez le cordon d'alimentation. Ne soumettez pas le produit à des chocs susceptibles de l'endommager.

## **INSTRUCTIONS GÉNÉRALES**

- Pour éviter tout risque de choc électrique, ne versez pas d'eau sur le cordon et la fiche
- N'immergez pas l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. N'utilisez pas l'appareil à proximité de flammes, de plaques chauffantes ou de poêles.
- N'allumez pas le produit avant de monter la palette, le couvercle et le bol de congélation
- Ne retirez pas la palette lorsque le produit fonctionne
- La température initiale des ingrédients doit être de  $25 \pm 5$  °C. Ne mettez pas d'ingrédients dans le congélateur pour les pré-congeler, car cela bloquera facilement la lame avant que la crème glacée ne soit prête.
- Ne congelez jamais de crème glacée entièrement ou partiellement décongelée.
- La crème glacée ou le sorbet contenant des œufs crus ou partiellement cuits ne doivent pas être donnés aux

jeunes enfants, aux femmes enceintes, aux personnes âgées ou aux personnes généralement malades.

- Pour éviter les brûlures du congélateur, assurez-vous toujours que les mains sont protégées lors de la manipulation de la cuve intérieure, en particulier lors de la première sortie du congélateur
- Si la solution de congélation semble fuir du bol intérieur, arrêtez l'utilisation. La solution de congélation n'est pas toxique.
- Toute crème glacée ou sorbet contenant des ingrédients crus doit être consommée dans la semaine. La crème glacée a meilleur goût lorsqu'elle est fraîche.
- Gardez les doigts, les ustensiles, etc. hors de la boîte de congélation pendant son utilisation pour réduire le risque de blessure pour les personnes ou la sorbetière. **LES USTENSILES OU OBJETS TRANCHANTS OU MÉTALLIQUES NE DOIVENT PAS ÊTRE UTILISÉS À L'INTÉRIEUR DU BOL CONGÉLATEUR.** Ces objets peuvent endommager la sorbetière. Des ustensiles en caoutchouc ou en bois peuvent être utilisés lorsque la sorbetière est éteinte.
- Avant d'allumer la sorbetière, assurez-vous qu'elle est correctement assemblée, attendez au moins 30 minutes avant de rallumer l'appareil après une utilisation continue. Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil.

## **G20136 DESCRIPTION DES PIÈCES**

1 bol de congélation	2 palette	3 couvercle
4 Bloc d'alimentation	5 Interrupteur On/Off	

## **PREPARATION DE LA CREME GLACÉE**

**AVERTISSEMENT:** assurez-vous que l'apppliance est débranchée avant d'exécuter les opérations suivantes. **AVERTISSEMENT:** lors de la première utilisation, nettoyez toutes les pièces destinées à entrer en contact avec les aliments comme indiqué dans la section **Nettoyage**

- Laissez le bol de congélation (1) geler pendant au moins 8 heures avant la préparation.
- Préparer de la crème glacée.
- Montez le bloc d'alimentation (4) et le couvercle (3) comme indiqué sur (Fig.2).

- Insérez la palette (2) dans le bloc moteur (4) comme indiqué sur (Fig. 3).
- Retirez le bol de congélation (1) du congélateur et mettez-y le préparation de crème.
- Montez le couvercle sur le bol de congélation, tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au blocage et branchez l'unité (Fig.4). Allumez l'appareil en actionnant l'interrupteur On/Off (5).

## SUGGESTIONS

Étant donné que la glace se dilate lorsqu'elle est formée, pour éviter le débordement et le gaspillage de crème glacée, assurez-vous que les ingrédients ne dépassent pas 60% de la capacité du bol de congélation (1). Une fois le processus terminé, retirez la crème glacée du bol à l'aide d'une cuillère en plastique ou d'une cuillère en bois. N'utilisez pas de cuillère en métal sinon le bol pourrait être facilement rayé.

## NETTOYAGE

**AVERTISSEMENT: débranchez toujours l'appareil de la prise électrique avant de le nettoyer.**

- N'immergez pas l'appareil et le câble d'alimentation dans l'eau.
- Nettoyez l'extérieur avec une humidité non abrasive, évitez d'utiliser des détergents ou des produits de nettoyage abrasifs ou agressifs. Le chiffon ne doit pas être trop humide, car si l'eau coule à l'intérieur de l'armoire, cela peut sérieusement endommager l'appareil.
- Ne pas laver les pièces au lave-vaisselle. Lavez le bol de congélation (1), la palette (2), le couvercle (3) à l'eau tiède, rincez et séchez-les soigneusement avant de réinstaller.

## LIVRE DE RECETTES

**CRÈME GLACÉE À LA VANILLE** (portions de 8 tasses)

Ingrédients: 1 tasse de lait entier, 1/2 tasse de sucre granulé, 3/2 tasses de crème épaisse (bien réfrigérée), 1 à 2 cuillères à café d'extrait de vanille pur.

Dans un bol moyen, utilisez un batteur à main ou un fouet pour mélanger le lait et le sucre granulé jusqu'à dissolution du sucre, environ 1 à 2 minutes à basse vitesse. Incorporer la crème épaisse et la vanille au goût. Allumez l'appareil, versez le mélange dans le bol de congélation à travers le couvercle de remplissage des ingrédients et laissez le mélange jusqu'à épaississement pendant environ 50 à 60 minutes.

Analyse nutritionnelle par portion: Calories 239 (68% de matières grasses) - Glucides 17g - Protéines 2g - Lipides 18g - Sat. lipides 11g - Cholestérol 69mg - Sodium 30mg

**Pépité de menthe:** omettez la vanille et remplacez-la par 1 à 1-1/2 cuillères à café d'extrait de menthe poivrée pure (au goût). Coupez votre barre de chocolat mi-sucré ou mi-sucré préférée en petits morceaux inégaux. Ajouter le chocolat haché pendant les 5 dernières minutes de la procédure de «Mélange».

**Cookies & Cream:** ajoutez 3/4 tasse de cookies hachés grossièrement ou votre bonbon préféré (pépites de chocolat, Mint Oreos etc...) pendant les 5 dernières minutes de la procédure de «Mixage».

**CRÈME GLACÉE AU CHOCOLAT DE BASE** (8 tasses)

Ingrédients: 1 tasse de lait entier, 1/2 tasse de sucre granulé, 240 g ou 8 onces de chocolat doux-amer ou semi-sucré (votre préféré) en morceaux de 1/2 pouce, 1 tasse de crème épaisse (bien réfrigérée), 1 cuillère à café de vanille pure extrait

Faites chauffer le lait entier jusqu'à ce qu'il bouillonne sur les bords (cela peut être fait sur le comptoir de la cuisinière ou dans un four à micro-ondes). Avec un mélangeur ou à l'aide d'un robot culinaire équipé de lames métalliques, battez pour mélanger le sucre avec le chocolat jusqu'à ce que le chocolat soit finement haché. Ajouter le lait chaud, mélanger jusqu'à ce que le mélange soit homogène et lisse. Transférer dans un bol moyen et laisser refroidir complètement le mélange de chocolat. Incorporer la crème épaisse et la vanille au goût. Allumez la sorbetière, versez le mélange dans le bol de congélation à travers le couvercle et laissez-le se mélanger pendant environ 50 à 60 minutes.

Analyse nutritionnelle par portion: Calories 370 (60% de matières grasses) - Glucides 34g - Protéines 3g - Lipides 25g - Sat. lipides 11g - Cholestérol 65mg - Sodium 31mg

**Tourbillon de guimauve au chocolat:** après avoir retiré la glace dans un récipient, superposez-la avec des cuillerées de votre sauce au chocolat préférée et des boules de crème de guimauve.

**Amande au chocolat:** ajoutez 1/2 cuillère à café d'extrait d'amande pure avec la vanille. Ajouter 1/2 - 3/4 tasse d'amandes grillées hachées ou d'amandes enrobées de chocolat hachées au cours des 5 à 10 dernières minutes de la procédure de «congélation».

**Brownie au chocolat et au fudge:** ajoutez 1/2 - 1 tasse de brownies d'un jour hachés pendant les 5 dernières minutes de «congélation».

**Biscuit au chocolat:** ajoutez 1/2 - 1 tasse de biscuits hachés pendant les 5 dernières minutes de «congélation».

### **CRÈME GLACÉE FRAISE FRAÎCHE** (8 tasses)

**Ingrédients:** 250g ou 1 pinte de fraises mûres fraîches (à tige et tranchées), 3/2 cuillères à soupe de jus de citron fraîchement pressé, 1/2 tasse de sucre, 1 tasse de lait entier, 1 tasse de crème épaisse, 1 cuillère à café d'extrait de vanille pure.

Dans un petit bol, mélanger les fraises avec le jus de citron et 1/3 tasse de sucre; remuer doucement et laisser macérer les fraises dans le jus pendant 2 heures. Dans un bol moyen, utilisez un batteur à main ou un fouet pour mélanger le lait et le sucre granulé jusqu'à dissolution du sucre, environ 1 à 2 minutes à basse vitesse. Incorporer la crème épaisse plus tout jus accumulé des fraises et de la vanille. Allumez la sorbetière, versez le mélange dans le bol de congélation à travers le couvercle et laissez mélanger jusqu'à épaississement, pendant environ 50 à 60 minutes. Ajouter des fraises tranchées pendant les 5 dernières minutes de la procédure de «congélation».

Remarque: cette crème glacée aura une couleur rose pâle naturelle; pour un rose plus profond, ajoutez quelques gouttes de colorant alimentaire rouge jusqu'à ce que la couleur désirée soit atteinte.

**Analyse nutritionnelle par portion:** Calories 222 (61% lipides) - Glucides 20g - Protéines 2g - Lipides 15g - Sat. lipides 10g - Cholestérol 57mg - Sodium 26mg

### **SORBET AU CITRON FRAIS** (portions de 8 tasses)

**Ingrédients:** 3/2 tasses de sucre, 3/2 tasses d'eau, 1 tasse de jus de citron fraîchement pressé, 1 cuillère à soupe de zeste de citron finement haché.

Mélanger le sucre et l'eau dans une casserole moyenne et faire bouillir à feu moyen-élevé. Baisser le feu à doux et laisser mijoter sans remuer jusqu'à dissolution du sucre (environ 3 à 5 minutes). Refroidissez complètement. Il s'agit de sirop naturel et il peut être préparé en plus grandes quantités avant de commencer l'opération et conservé au réfrigérateur jusqu'à utilisation. Une fois refroidi, ajoutez le jus de citron et le zeste; remuer pour combiner. Allumez l'appareil, versez le mélange de citron dans le bol de congélation à travers le couvercle et mélangez jusqu'à épaississement (cela prendra environ 50 à 60 minutes).

**Analyse nutritionnelle par portion:** Calories 204 (0% lipides) - Glucides 52g - Protéines 19g - Lipides 0g - Cholestérol 0mg - Sodium 2mg

**Sorbet au pamplemousse rose frais:** remplacez le jus de citron par 1-1/2 tasse de jus de pamplemousse rose fraîchement pressé et le zeste de citron par 1 cuillère à soupe de zeste de pamplemousse finement haché. Ajouter 1/4 tasse de sirop d'Orgeat au mélange (le sirop d'Orgeat est utilisé pour les cocktails tels qu'un MaiTai).

### **YAOURT CONGELÉ AU CHOCOLAT** (portions de 8 tasses)

**Ingrédients:** 1 tasse de lait entier, 180 g ou 6 onces de chocolat haché doux-amer ou semi-doux, 2 tasses de yogourt à la vanille faible en gras, 1/4 tasse de sucre.

Mélanger le lait et le chocolat dans un mélangeur ou à l'aide d'un robot culinaire avec la lame en métal; bien mélanger et lisser pendant environ 20 à 30 secondes. Ajouter le yogourt et le sucre; mélanger jusqu'à consistance lisse (15 secondes). Allumez la machine à crème glacée, versez le mélange dans le bol de congélation à travers le couvercle et laissez-le mélanger jusqu'à épaississement (50–60 minutes).

**Analyse nutritionnelle par portion:** Calories 222 (31% lipides) - Glucides 36g - Protéines 3g - Lipides 8g - Sat. lipides 64g - Cholestérol 4mg - Sodium 46mg

## **CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES**

- Alimentation: AC 220–240 V ~ 50 Hz, 12W
- Capacité 1 L

## RIFIUTI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE

Al termine del suo periodo di vita, il prodotto va smaltito seguendo le direttive vigenti riguardo alla raccolta differenziata e non deve essere trattato come un normale rifiuto di nettezza urbana.

Il prodotto va smaltito presso i centri di raccolta autorizzati allo scopo, o restituito al rivenditore, qualora si voglia sostituire il prodotto con uno equivalente nuovo. Il costruttore si occuperà dello smaltimento del prodotto secondo quanto prescritto dalla legge. Il prodotto è composto di parti non biodegradabili e di sostanze potenzialmente inquinanti per l'ambiente se non correttamente smaltite; altre parti possono essere riciclate. E' dovere di tutti contribuire alla salute ecologica dell'ambiente seguendo le corrette procedure di smaltimento. Il simbolo mostrato a lato indica che il prodotto risponde ai requisiti richiesti dalle nuove direttive introdotte a tutela dell'ambiente (2002/96/EC, 2003/108/EC, 2002/95/EC, 2012/19/EC) e che deve essere smaltito correttamente al termine del suo periodo di vita. Chiedere informazioni al comune di residenza in merito alle zone dedicate allo smaltimento dei rifiuti. Chi non smaltisce il prodotto nel modo indicato ne risponde secondo le leggi vigenti. Se il prodotto è di piccole dimensioni (dimensioni esterne inferiori a 25cm) è possibile riportare il prodotto al rivenditore senza obbligo di nuovo acquisto.



## WASTE OF ELECTRIC AND ELECTRONIC EQUIPMENT

The product is made of non-biodegradable and potentially polluting substances if not properly disposed of; other parts can be recycled. It's our duty to contribute to the ecological health of the environment following the correct procedures for disposal. The crossed out wheeled bin symbol indicates the product complies with the requirements of the new directives introduced to protect the environment (2002/96/EC, 2003/108/EC, 2002/95/EC, 2012/19/EC) and must be properly disposed at the end of its lifetime. If you need further information, ask for the dedicated waste disposal areas at your place of residence. Who does not dispose of the product as specified in this section shall be liable according to the law.

## RÉSIDUS D'APPAREILS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES

L'appareil est composé par quelques parties non biodegradables et des substances potentiellement toxiques pour l'environnement, s'elles ne sont pas correctement éliminées; d'autres parties peuvent être recyclés. C'est le devoir de chacun contribuer à la santé écologique de l'environnement en observant les correctes procédures d'élimination. Le symbol montré à coté indique que l'appareil répond aux exigences des nouvelles directives introduites par la tutelle de l'environnement (2002/96/EC, 2003/108/EC, 2002/95/EC, 2012/19/EC) et qu'il doit être éliminé correctement à la fin de son période de vie. Demandez des informations chez votre mairie, si vous voulez savoir la localisation des centres de dépôt de ce type de résidus. Ceux qui n'éliminent pas l'appareil selon les indications de ce paragraphe répondront selon les termes des lois en vigueur.



Per conoscere l'assistenza più vicina a Voi, o richiedere questo manuale in formato elettronico, contattare il numero di telefono 0541/694246, fax 0541/756430, o l'indirizzo E-Mail [assistentatecnica@trevidea.it](mailto:assistentatecnica@trevidea.it) e chiedere del responsabile Centri Assistenza.

*To find the nearest service center, please call the telephone number 0541 694246, fax number 0541 756430 or contact us at [assistentatecnica@trevidea.it](mailto:assistentatecnica@trevidea.it) asking for the service centers supervisor.*

**La TREVIDEA S.r.l. si riserva il diritto di apportare a questi apparecchi modifiche ELETTRICHE - TECNICHE - ESTETICHE e/o sostituire parti senza alcun preavviso, ove lo ritenesse più opportuno, per offrire un prodotto sempre più affidabile, di lunga durata e con tecnologia avanzata.  
TREVIDEA S.r.l. si scusa inoltre per eventuali errori di stampa.**

L'apparecchio è conforme ai requisiti richiesti dalle direttive dell'Unione Europea ed è pertanto marcato con il marchio CE  
*Appliance is conform to the pertinent European regulation and is therefore marked with the CE mark.*



[www.g3ferrari.it](http://www.g3ferrari.it)

TREVIDEA S.r.l.

**TREVIDEA S.R.L. – Strada Consolare Rimini – San Marino n. 62 – 47924 –  
RIMINI (RN) - ITALY**

MADE IN CHINA