

la magia di trasformare

MANUALE DI ISTRUZIONI

INSTRUCTION MANUAL
MANUEL D'INSTRUCTIONS
HANDBUCH ANWEISUNGEN
MANUAL DE INSTRUCCIONES
MANUAL DE INSTRUÇÕES

SORBETTINA MAKER

ART. 55341



BRANDANI® gift group

PRECAUZIONI IMPORTANTI DA SEGUIRE

Le precauzioni di sicurezza devono sempre essere seguite quando si usano apparecchi elettrici, incluse le seguenti:

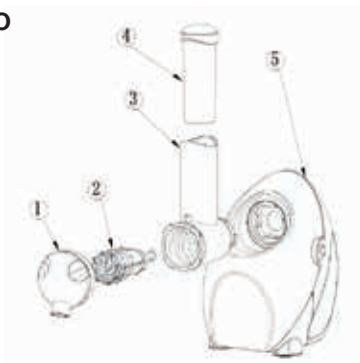
1. Leggere bene tutte le istruzioni prima di utilizzare questo apparecchio.
2. Non toccare le parti in movimento.
3. Per evitare scosse elettriche non immergere il cavo, la spina di corrente o qualsiasi altra parte di questo apparecchio in acqua o altri liquidi.
4. Per evitare il rischio di scosse elettriche o incendi, o di danni all'apparecchio, questa unità deve essere collegata SOLO ad una presa di corrente polarizzata 220 Volt.
5. Una stretta sorveglianza è necessaria quando qualsiasi apparecchiatura viene utilizzata in presenza di bambini.
6. Staccare la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non è in funzione, prima di smontare i suoi componenti e prima di pulirlo.
7. **NON UTILIZZARE** nessuna apparecchiatura in caso di danneggiamento al cavo o alla spina di corrente, o in caso di qualsiasi tipo di danno al macchinario. Riportare l'apparecchio al più vicino negozio di assistenza per farlo esaminare o riparare.
8. **NON UTILIZZARE** l'apparecchio per più di 15 minuti continuativamente. Permettere all'unità di riposare per almeno 5 minuti prima di utilizzarla nuovamente. Dopo 3 cicli, lasciare che l'unità si raffreddi completamente prima di utilizzarla nuovamente.
9. Il produttore non raccomanda l'utilizzo di accessori. L'utilizzo di accessori può causare danni.
10. **NON UTILIZZARE** all'esterno. **DESTINATO SOLO ALL'USO DOMESTICO**
11. Assicurarsi che il piano di introduzione della frutta, il tritatutto e l'erogatore siano accuratamente fissati prima di utilizzare l'apparecchio.
12. Utilizzare SOLO lo stantuffo per spingere la frutta ghiacciata all'interno del contenitore. **NON UTILIZZARE MAI** le mani per spingere gli ingredienti all'interno dell'unità.
13. Posizionare l'apparecchio più vicino possibile alla presa di corrente per prevenire possibili danni dovuti all'inciampare nel cavo.

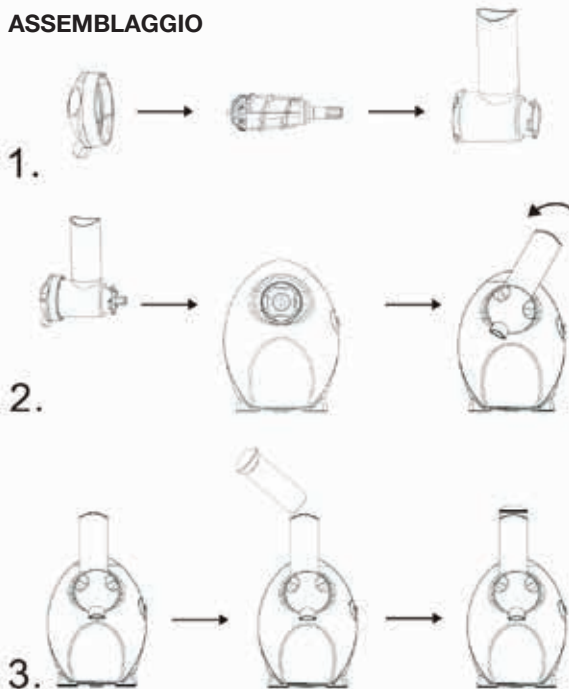
14. Non collocare sopra o vicino ad un fornello a gas o elettrico, né in un forno riscaldato.
15. Controllare la presenza di oggetti estranei all'interno dell'apparecchio prima di ogni utilizzo.
16. **NON UTILIZZARE** l'unità per altri scopi che non siano quello a cui è destinata.
17. Un apparecchio che si trova collegato alla presa di corrente non dovrebbe mai essere lasciato incustodito mentre si trova in funzione.
18. In dotazione è fornito un cavo di alimentazione dalle dimensioni ridotte per ridurre il rischio derivante dal rimanere impigliati, o di un eventuale intervento su un cavo troppo lungo.
19. Cavi removibili di più lunga portata o prolunghie elettriche sono disponibili e possibili da usare solo se viene esercitata la dovuta cura durante il loro utilizzo.
ATTENZIONE: un cavo di prolunga o un cavo removibile più lungo non è raccomandato per l'utilizzo di questo apparecchio.
20. **ATTENZIONE NON E' UN GIOCO. TENERE LONTANO DALLA PORTATA DEI BAMBINI.**

COMPONENTI E ASSEMBLAGGIO

COMPONENTI

1. Erogatore
2. Tritatutto
3. Piano di introduzione della frutta
4. Stantuffo
5. Base



ASSEMBLAGGIO

1. Inserire il tritatutto dentro al piano di introduzione della frutta. Accertarsi che la guarnizione sia accuratamente posizionata all'interno del erogatore. Quindi, porre l'erogatore sulla parte anteriore del piano di introduzione della frutta e ruotarlo in senso antiorario per bloccarlo.

2. Inserire la punta del tritatutto nella base dell'apparecchio. Ruotarlo in senso antiorario per bloccare il piano di introduzione della frutta in posizione.

3. Inserire lo stantuffo all'interno del piano di introduzione della frutta.



ISTRUZIONI D'UTILIZZO

1. Congela la frutta che desideri per almeno 6 ore.
2. Azionare l'apparecchio e posizionare una piccola ciotola sotto all'erogatore.
3. Rimuovere lo stantuffo dal piano di introduzione della frutta ed introdurre lentamente i pezzetti di frutta ghiacciata. **NON** riempire troppo il piano di introduzione della frutta prima di accendere l'apparecchio.
4. Ripetere con pezzetti di cioccolato, cubetti di latte o panna ghiacciata.

5. Applicare una pressione costante sullo stantuffo per spingere delicatamente giù per il piano di introduzione della frutta il contenuto. **NON** applicare troppa forza nel premere lo stantuffo. Premere gli ingredienti lentamente e dolcemente nel piano di introduzione della frutta.
 6. Il composto di frutta e crema congelata sarà erogato all'interno della ciotola. Si può anche scegliere di provare a mescolare un po' la frutta congelata prima di servire, per verificare che sia mescolata e amalgamata in modo omogeneo.
 7. Per ottenere un gelato dalla consistenza più dura, si prega di porre in freezer per un periodo di tempo superiore a 10/15 minuti. A quel punto sarà perfetto per essere servito.
- NON azionare l'unità per più di 15 minuti consecutivamente. Lasciare che il motore si riposi per 5 minuti prima di utilizzare l'apparecchio di nuovo. Dopo tre cicli di lavoro, lasciare che l'apparecchio si raffreddi completamente prima di utilizzarlo nuovamente.**

INGREDIENTI

La frutta dovrebbe essere sempre congelata per un minimo di 6 ore.

Le seguenti tipologie di frutta funzionano al meglio:

1. Frutti di bosco: fragole, mirtilli, more, lamponi, mirtilli rossi
2. Banane: dovrebbero essere ben mature, sbucciate e ridotte in piccoli pezzi prima del congelamento. **NON** congelarle con la buccia.
3. Meloni: meloni bianchi, meloni gialli, angurie.
4. Ananas: sbucciate e tagliate a piccoli pezzi.
5. Pesche, pere, mele, mango: se si utilizzano più varietà di frutta o frutti di bosco per la preparazione, aggiungere le differenti tipologie in modo alternato, in modo da permettere ai frutti stessi di mescolarsi in modo corretto e assicurare una giusta consistenza.

NON INSERIRE FRUTTA CONTENENTE SEMI ALL'INTERNO DELL'APPARECCHIO.

RICETTE

Importante è la preparazione della frutta prima di essere messa in congelatore: dovrà essere ben lavata, sbucciata ove occorre, e fatta a piccoli pezzi, possibilmente omogenei per tutti i tipi di frutta.

E' buona norma far riposare fuori dal congelatore tutti gli ingredienti congelati almeno 10/15 minuti prima di essere passati alla macchina.

Volendo è possibile aggiungere ½ tazza di panna montata senza zucchero alle nostre mousse di frutta, miscelando bene il composto e facendolo poi riposare 10 minuti in congelatore, otterremo così un sorbetto con le caratteristiche di un gelato alla frutta.

FRAGOLE E YOGURT (3/4 porzioni)

INGREDIENTI: 1 banana, 2 tazze di fragole ghiacciate, 1 vasetto di yogurt.

1. Inserire i pezzi della banana congelata.
2. Aggiungere le fragole congelate.
3. Mescolare il sorbetto in una ciotola e unire al composto il vasetto di yogurt.

PESCA E ANANAS (4 porzioni)

INGREDIENTI: 2 banane, ¼ di ananas, ½ pesca.

1. Inserire i pezzi della prima banana congelata.
2. Aggiungere l'ananas congelata.
3. Aggiungere la pesca congelata.
4. Inserire i pezzi dell'altra banana.

BANANA E CIOCCOLATO (2/3 porzioni)

INGREDIENTI: 2 banane mature congelate, 50 gr. di cioccolato fondente.

1. Inserire una banana congelata a pezzetti.
2. Aggiungere i 50 gr. di cioccolato.
3. Inserire la seconda banana a pezzetti.
4. Mescolare in una ciotola per unire gli ingredienti.

MELA E CANNELLA (4 porzioni)

INGREDIENTI: 2 banane mature congelate, ½ cucchiaino di cannella in polvere, 1 mela verde congelata.

1. Inserire i pezzi della prima banana congelata.
2. Aggiungere il ½ cucchiaino di cannella.
3. Aggiungere i pezzi di mela congelata.
4. Inserire i pezzi dell'altra banana.
5. Mescolare in una ciotola per unire gli ingredienti

LAMPONI AL LIMONE (3 porzioni)

INGREDIENTI: 2 banane mature congelate, 1 cucchiaio grande di scorza di limone grattugiata, ½ tazza di lamponi congelati.

1. Inserire una banana a pezzetti.
2. Aggiungere il cucchiaio di scorza di limone.
3. Aggiungere la ½ tazza di lamponi congelati.
4. Inserire la seconda banana a pezzetti.
5. Mescolare in una ciotola per unire gli ingredienti.

PERA E CIOCCOLATO (3 porzioni)

INGREDIENTI: 2 banane mature congelate, 50 gr. di cioccolato fondente, 1 pera abate molto matura.

1. Inserire i pezzi della prima banana congelata.
2. Aggiungere i 50 gr. di cioccolato.
3. Inserire i pezzi dell'altra banana e della pera congelati.
4. Mescolare in una ciotola per unire gli ingredienti.



Tutte le ricette sono dello Chef Decoratore Claudio Menconi

PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Assicuratevi che l'apparecchio sia scollegato dalla presa di corrente prima di procedere alle operazioni di pulizia e manutenzione.
2. Prima del primo utilizzo e poi dopo ogni utilizzo successivo, pulire l'apparecchio con un panno umido ed asciugare con cura.
3. Rimuovere lo stantuffo e il piano di introduzione della frutta.
4. Ruotare il piano di introduzione della frutta in senso orario per rimuoverlo dalla base.
5. Ruotare l'erogatore in senso orario per staccarlo dal piano di introduzione della frutta. Rimuovere il tritatutto.
6. Lavare il piano di introduzione della frutta, il tritatutto, lo stantuffo e l'erogatore in acqua tiepida, aggiungendo poco sapone e lavando con un panno o una spugna inumiditi e non abrasivi.
7. Pulire la base con un panno umido e non abrasivo e asciugare con cura. **NON IMMERGERE** la base o il cavo di alimentazione in acqua o qualsiasi altro liquido.
8. Per prolungare la vita del vostro **SORBETTINA MAKER**, il lavaggio a mano delle sue componenti è consigliato. L'uso della lavastoviglie non è raccomandato. Non posizionare **MAI** la base in una lavastoviglie.
9. Assemblare nuovamente l'apparecchio e inserire il cavo nel suo alloggio.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

| Problema | Risoluzione |
|--|---|
| L'erogatore ha smesso di erogare il morbido mix di frutta. | Il piano di introduzione della frutta potrebbe essere ostruito. SPEGNERE SUBITO l'apparecchio e staccarlo dalla presa di corrente. Rimuovere l'erogatore ruotandolo in senso orario e togliere il tritatutto. Pulire accuratamente e ricomporre il vostro apparecchio. |
| La frutta cola fuori dall'erogatore. | Assicuratevi che la guarnizione si posiziona correttamente all'interno dell'erogatore. |
| Il gelato che l'apparecchio produce è troppo morbido. | La frutta non è stata congelata abbastanza, porre in congelatore la frutta per un numero di ore superiore. |

IMPORTANT SAFEGUARDS

Basic safety precautions should always be followed when using electrical appliances, including the following:

1. **Read all instructions before operating this appliance.**
2. **DO NOT** touch moving parts.
3. To protect against electrical shock do not immerse cord, plug or any part of this appliance in water or other liquids.
4. To avoid fire or shock hazard, or damage to the unit, this unit should be plugged into a polarized 220 Volt AC outlet **ONLY**.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
6. Unplug from outlet when not in use, before removing parts and before cleaning.
7. **DO NOT** operate any appliance with a damaged cord or plug, not if the appliance has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest repair shop for examination or repair.
8. **DO NOT** operate the unit continuously for more than 15 minutes. Allow it to rest for 5 minutes before using again. After three cycles, allow the unit to cool completely before using again.
9. The manufacturer does not recommend the use of accessory attachments. Use of accessory attachments may cause injuries.
10. **DO NOT** use outdoors. **FOR HOUSEHOLD USE ONLY.**
11. Make sure the Chute, Grinder and Dispenser are securely locked in place before operating.
12. Use the Plunger to force frozen fruit into the Shaft. **NEVER** use your hands to force ingredients into the unit.
13. Position the appliance as close to the outlet as possible to prevent injury due to tripping over cord.
14. **DO NOT** place on or near a hot gas or electric burner, nor in a heated oven.
15. Check unit for presence of foreign objects prior to use.
16. **DO NOT** use the appliance for other than its intended use.

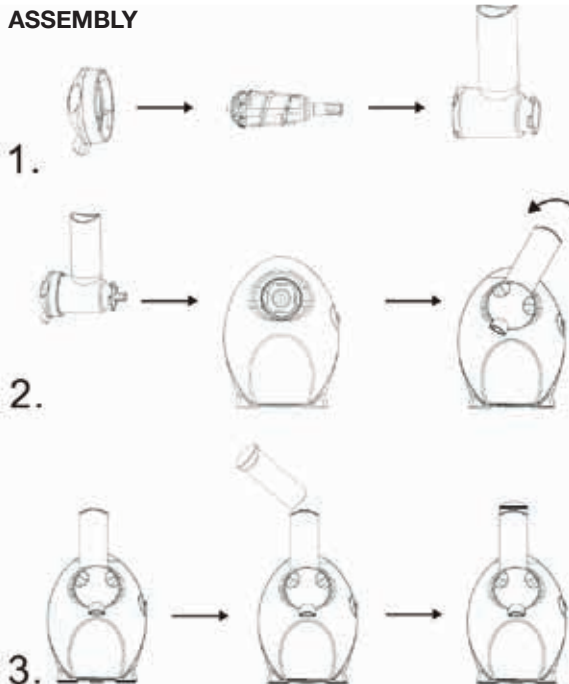
17. An appliance that is plugged into an outlet should not be left unattended while in operation.
18. A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled or tripping over a long cord.
19. Longer detachable power-supply cord or extension cord are available and may be used if care is exercised in their use. **Exception:** an extension cord or longer detachable cord is not recommended for use with this appliance.
20. If a long detachable power-supply cord or extension cord is used: 1) The marked electrical rating of the cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance; 2) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding 3-wire cord; and 3) The longer cord should be arranged so that it does not drape over the countertop or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
21. This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. **If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.**

PARTS AND ASSEMBLY

PARTS

1. Dispenser
2. Grinder
3. Chute
4. Plinger
5. Base





1. Insert the Grinder into the Chute. Be sure the gasket is properly placed inside the Dispenser. Then, affix the Dispenser to the Chute by placing on the front and turning counterclockwise to lock.

2. Insert the tip of the Grinder into the base of the unit. Turn counterclockwise to lock the Chute assembly in place.

3. Insert the Plunger into the Chute.



HOW TO OPERATE

1. Freeze your desired fruit for 24 hours.
2. Plug in the unit and place a small bowl below the dispenser.
3. Remove the plunger from the Chute and insert frozen fruit, slowly into the top of the Chute. DO NOT overfill the Chute and turn the unit ON.
4. Repeat frozen chocolate or ice cube milk or frozen creamy.

5. Apply steady pressure on the Plunger to slowly press the contents down through the Chute. DO NOT apply too much force to the Plunger. Slowly and gently push the ingredients through.
6. The creamy frozen fruit mixture will dispense into your bowl. You may also choose to stir the frozen fruit before serving to ensure it is evenly mixed
7. For hard ice cream, please put into freezer for a period of time (more than 1 hour). Then it will perfect to serve.

DO NOT operate the unit continuously for more than 15 minutes. Allow the motor to rest for 5 minutes before using again. After three cycles, allow the unit to cool completely before using again.

INGREDIENTS

Fruit should be frozen for a minimum of 12 hours.

The following frozen fruits work best:

1. **Berries:** strawberries, blueberries, blackberries, raspberries, cranberries
2. **Bananas:** should be over-ripe and peeled before freezing;
DO NOT freeze un-peeled bananas
3. **Melon:** honeydew, cantaloupe, watermelon
4. **Pineapple:** peeled, cored and cut into long, thin slices
5. **Peaches, Pears, Apples, Mango**

If using a variety of fruits or berries per batch, add the different fruits alternately to allow them to mix properly and ensure proper consistency.

DO NOT place fruit with pits in the FRUIT DESSERT MAKER.

RECIPES

| | |
|--|---|
| <p>MINT CHOCOLATE CHIP</p> <p>Ingredients: 2 frozen ripe banana, 1 oz mint dark chocolate</p> <ol style="list-style-type: none">1. Insert one frozen banana2. Add 1 oz dark mint chocolate3. Insert second frozen banana4. Stir in bowl to combine | <p>LEMON RASPBERRY</p> <p>Ingredients: 2 frozen ripe bananas, 1 tbsp lemon (zest of one lemon), 1/2 cup frozen raspberries</p> <ol style="list-style-type: none">1. Insert one frozen banana2. Add 1 tbsp lemon zest3. Add 1/2 cup frozen raspberries4. Insert second frozen banana5. Stir in bowl to combine |
| <p>BLACKBERRY VANILLA BEAN</p> <p>Ingredients: 2 vanilla beans, 3/4 cup frozen blackberries, 1/4 cup of pistachios (crushed), 1/4 cup frozen cream</p> <ol style="list-style-type: none">1. Split 2 vanilla bean lengthwise and scrape seeds from vanilla bean2. With a knife spread the vanilla seeds over blackberry3. Insert half frozen blackberry4. Add 1/4 cream5. Insert remain half frozen blackberry6. Add 1/4 cup pistachios | <p>TROPICAL TEASE</p> <p>Ingredients: 1/2 cup frozen pineapple chunks, 1/2 cup frozen mango chunks, 1/4 cup shredded coconut, 1/4 cup frozen cream</p> <ol style="list-style-type: none">1. Add 1/2 cup frozen pineapple2. Add 1/8 cup frozen cream3. Add 1/2 cup frozen mango chunks4. Sprinkle shredded coconut on top of fruit dessert |

PERFECTLY PEACH

Ingredients: 1/2 cup peaches, 1/4 cup frozen cantaloupe, 1/4 cup frozen cream

1. Insert 1/4 cup frozen cantaloupe
2. Add 1/8 frozen cream
3. Insert 1/2 cup peaches
4. Add 1/8 cup frozen cream

STRAWBERRY

Ingredient: 2 cups frozen strawberry, 1/2 cup frozen cream, 1/2 cup ice cube milk

1. Insert one frozen strawberry
2. Add frozen creamy
3. Insert second strawberry
4. Add ice cube milk

All recipes are Chef Decorator Claudio Menconi



CLEANING AND MAINTENANCE

1. Make sure the unit is unplugged before cleaning.
2. Before first use and continuing after each use, wipe off unit with a damp cloth and dry thoroughly.
3. Remove the Plunger and Chute.
4. Turn the Chute clockwise to remove from the Base.
5. Turn the Dispenser clockwise to disassemble from the Chute. Remove the Grinder.
6. Wash Drip Tray, Chute, Grinder, Plunger and Dispenser in warm, soapy water with a non-abrasive moist sponge or cloth. Dry thoroughly with a non-abrasive towel.
7. Wipe the Base with a damp, non-abrasive cloth and dry thoroughly.
DO NOT immerse the Base or cord in water or any other liquid.
8. To prolong the life for your FRUIT DESSERT MAKER, hand-washing parts is advised.
Dishwasher use is not recommended. Never place the Base in a dishwasher.
9. Reassemble the unit and insert the cord into the storage area in the Base.

TROUBLE SHOOTING

| Problem | Cause/Solution |
|--|--|
| Soft-serve fruit mixture stops dispensing. | The Chute may be clogged. Turn unit off IMMEDIATELY and unplug from electrical outlet. Remove the Dispenser by turning clockwise and take out the Grinder. Wipe clean and reassemble your fruit dessert maker. |
| Fruit leak out of the Dispenser. | Make sure the clear gasket is properly affixed inside the Dispenser. |
| Ice cream come out is too soft. | The fruit is not frozen enough, put in freezer for several hours |



-  Il ricettario è disponibile al sito **www.brandani.it**
Articolo importato e distribuito da Brandani®gift group
-  The cookbook is available at **www.brandani.it**
Item imported and distributed by Brandani®gift group
-  Le livre de cuisine est disponible à **www.brandani.it**
Importeè et distribuè by Brandani®gift group
-  Das Kochbuch ist erhältlich bei **www.brandani.it**
Eingefuehrt und verteilt von Brandani®gift group
-  El libro de cocina está disponible en **www.brandani.it**
Importado e distribuido da Brandani®gift group
-  O livro de cozinha está disponivel em **www.brandani.it**
Importado e distribuído pela Brandani®gift group

Art. 55341

Dim. cm 15x15x30h

220-240V-50 HZ-150W max



made in p.r.c.



GIFT GROUP GIFT GROUP GIFT
BRANDANI® BRANDANI® BRAN
GIFT GROUP GIFT GROUP GIFT
BRANDANI® BRANDANI® BRAN
GIFT GROUP GIFT GROUP GIFT
BRANDANI® BRANDANI® BRAN

Via Caravaggio, 1
51012 – Pescia (Pistoia) Italy
ph. +39 0572 45971
fax +39 0572 459743
servizioclienti@brandani.it
www.brandani.it

BRANDANI® gift group