

innoliving

— — *easy tech, easy life*

**MACCHINA PER GELATO
CON COMPRESSORE**



INN-850
MANUALE D'USO
USER MANUAL

Grazie per aver acquistato macchina per gelato Innoliving INN-850.

Si consiglia di leggere attentamente il presente manuale di istruzioni prima di utilizzare il prodotto e di conservarlo per future consultazioni.

IMPORTANTI NORME DI SICUREZZA

Quando si utilizza un apparecchio elettrico, è necessario rispettare norme fondamentali di sicurezza, tra cui:

1. Leggere attentamente il manuale di istruzioni e conservarlo per future consultazioni.
2. Prima di collegare l'apparecchio, controllare che i dati della tensione di rete riportati sull'etichetta data corrispondano a quelli della rete elettrica locale. L'etichetta dati si trova sulla base dell'apparecchio stesso.
3. Se il cavo o la spina risultano danneggiati, devono essere sostituiti dal produttore o dal servizio di assistenza autorizzato per evitare qualsiasi tipo di pericolo.
4. Non capovolgere il prodotto.
5. Per evitare il rischio di scosse elettriche, non immergere il prodotto in acqua o altri liquidi.
6. Scollegare la spina dalla rete elettrica quando il prodotto non è in uso e prima di procedere con qualsiasi operazione di manutenzione o pulizia.
7. Tenere l'apparecchio a 8 cm di distanza da altri oggetti per garantire un buon rilascio di calore.
8. Non utilizzare accessori diversi da quelli in dotazione.
9. Non utilizzare l'apparecchio vicino a fiamme, piastre, stufe o altre sorgenti di calore.
10. Non premere troppo frequentemente il pulsante di accensione; attendere almeno 5 minuti tra una lavorazione e l'altra per evitare il danneggiamento del compressore.
11. Non inserire oggetti estranei all'interno dell'apparecchio e nelle sue fessure.
12. Non attivare la macchina senza aver prima inserito il contenitore e la pala mescolatrice.
13. La temperatura iniziale degli ingredienti deve essere compresa tra i 10°C e i 20°C. Non inserire alimenti appena estratti dal congelatore in quanto potrebbero provocare un blocco della pala mescolatrice.
14. Non rimuovere la pala mescolatrice dall'apparecchio durante il funzionamento.
15. Non utilizzare il prodotto all'aperto.
16. Non utilizzare detergenti chimici o abrasivi per la pulizia del prodotto.
17. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza o conoscenza del prodotto solo sotto la supervisione di una persona responsabile o nel caso in cui abbiano ricevuto informazioni specifiche sull'uso sicuro dell'apparecchio e ne abbiano compreso i rischi ad esso associati.
18. Questo prodotto non è un giocattolo. Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio.
19. Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere effettuate da bambini senza supervisione.
20. Questo apparecchio è destinato al solo uso domestico e interno, come ad esempio:
 - aree cucina per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - case coloniche;
 - dai clienti in hotel, motel, b&b e altri ambienti residenziali

ATTENZIONE: si devono utilizzare solo i seguenti ingredienti: uova, zucchero, sciroppo di glucosio, miele, latte, latte condensato, latte di cocco, estratto di vaniglia, panna, frutta in pezzi, succo di frutta, yogurt, scaglie di cioccolato, acqua, frutta secca.

ATTENZIONE: non conservare sostanze esplosive come bombolette spray o altri materiali infiammabili all'interno del prodotto.

ATTENZIONE: non ostruire in alcun modo le ventole di aerazione.

ATTENZIONE: questo prodotto contiene una piccola quantità di refrigerante a base di isobutano (R600a), un gas naturale eco-compatibile, ma anche infiammabile. Durante il trasporto e l'installazione dell'apparecchio, fare attenzione a non danneggiare alcun componente dell'impianto di refrigerazione.

La presenza del refrigerante esige che lo smaltimento del prodotto venga eseguito in maniera appropriata, invitiamo pertanto l'utente ad informarsi per le corrette procedure.



Il refrigerante (R600a) è infiammabile. In presenza di perdite, evitare di utilizzare fiamme libere o materiale infiammabile e ventilare il locale in cui è stato utilizzato il prodotto per qualche minuto.

ATTENZIONE: per accelerare il processo di scongelamento, non utilizzare dispositivi meccanici o comunque diversi da quelli raccomandati dal produttore.

ATTENZIONE: non danneggiare il circuito refrigerante

ATTENZIONE: non utilizzare apparecchi elettrici all'interno degli scompartimenti a meno che non siano gli stessi raccomandati dal produttore.

SPECIFICHE TECNICHE

Modello: INN-850

Capacità: 1.2L

Voltaggio: 220-240V~50Hz

Potenza: 135W

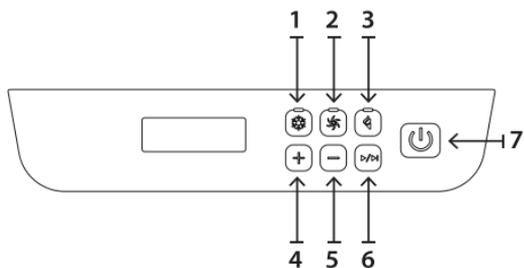
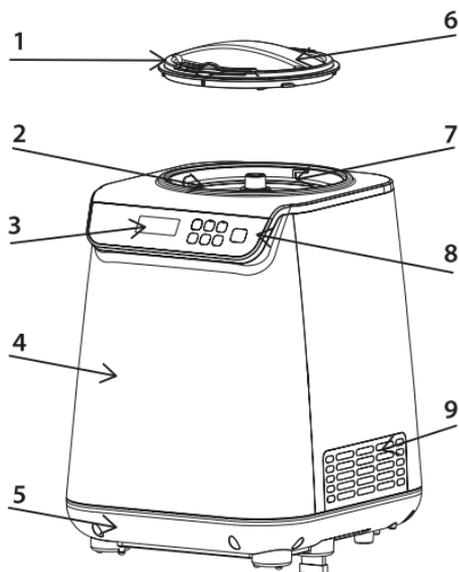
Dimensioni del prodotto: 250x 275x 350mm

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

1. Apertura per inserimento ingredienti
2. Pala mescolatrice
3. Display
4. Corpo motore
5. Base
6. Coperchio
7. Ciotola removibile
8. Pannello di controllo
9. Area di ventilazione

Pannello di controllo

- 1 Solo raffreddamento
- 2 Miscelare
- 3 Gelato
- 4 Aumentare il tempo
- 5 Diminuire il tempo
- 6 Start/Pausa
- 7 ON/OFF



PRIMA DELL'USO

- Lavare accuratamente tutte le parti che entreranno a contatto con gli alimenti (ciotola fissa, ciotola removibile, misurino, spatola, coperchio e vano per aggiungere gli ingredienti).
- Posizionare la gelatiera su una superficie piana e stabile.

MODO D'USO

Step 1. Preparare tutti gli ingredienti necessari alla ricetta:

Preparare tutti gli ingredienti necessari seguendo le indicazioni della tua ricetta.

Nota: non è necessario riporre la ciotola estraibile nel freezer per utilizzare la gelatiera. Questo prodotto è infatti provvisto di un compressore incorporato che permette di refrigerare gli ingredienti per ottenere un ottimo gelato.

Step 2. Versare gli ingredienti precedentemente preparati nella ciotola removibile come da ricetta e miscelare in modo uniforme.



Step 3. Inserire la ciotola nell'apposito alloggiamento e ruotarla leggermente per farla aderire alla base.

Step 4. Inserire la pala mescolatrice nella ciotola e posizionare il coperchio ruotandolo leggermente in senso antiorario per bloccarlo in posizione.



Step 5. Premere il tasto ON/OFF per accendere la gelatiera.

Step 6. Premere il tasto "+" per impostare il tempo di lavorazione.

Step 7. Premere il tasto  per avviare la lavorazione degli ingredienti.

Step 8. È possibile aggiungere ulteriori ingredienti tramite l'apposita apertura sul coperchio.

Step 9. Una volta terminata la lavorazione del gelato, scollegare la spina dalla rete elettrica e rimuovere la ciotola.



FUNZIONE DI RAFFREDDAMENTO

Per evitare lo scioglimento del gelato dopo la preparazione, la gelatiera avvierà automaticamente la funzione di raffreddamento per mantenere il gelato freddo per altri 20 minuti.

ATTENZIONE: Per evitare fuoriuscite e sprechi, assicurarsi che gli ingredienti totali inseriti non superino i 700ml (latte, panna, frutta, zuccheri ecc.).

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Rimuovere la spina dalla rete elettrica prima di procedere con qualsiasi operazione di pulizia e manutenzione.
- Pulire la pala mescolatrice e la ciotola utilizzando un detergente neutro e risciacquare accuratamente con acqua.
- Rimuovere eventuali residui di cibo dal corpo motore utilizzando un panno umido.
- Non immergere il prodotto in acqua o altri liquidi.
- Assicurarsi che tutti i componenti siano perfettamente asciutti prima di reinserirli nella gelatiera.

ATTENZIONE: Gli accessori non sono lavabili in lavastoviglie.

RICETTARIO

GELATO ALLA VANIGLIA (6 PORZIONI)

1 tazza di latte intero

1/2 mezza tazza di zucchero semolato

3/2 di panna liquida, ben fredda

1 - 2 cucchiaini di estratto di vaniglia

Versare lo zucchero e il latte in una ciotola e utilizzare uno sbattitore elettrico per mescolare insieme i due ingredienti per circa 2 minuti a bassa velocità. Aggiungere la panna e l'estratto di vaniglia.

Versare il composto nella ciotola della gelatiera e avviare la lavorazione per circa 30-40 minuti fin quando il composto non sarà ben denso.

VARIAZIONI

È possibile sostituire l'estratto di vaniglia con qualsiasi altro estratto di vostro gradimento.

Negli ultimi 5 minuti di lavorazione, potete aggiungere scaglie di cioccolato, biscotti sbriciolati, frutta secca ecc. per ottenere un gelato ancora più gustoso.

GELATO AL CIOCCOLATO (6 PORZIONI)

1 tazza di latte intero

1 / 2 tazze zucchero semolato

240g di scaglie di cioccolato

1 tazza di panna liquida

1 cucchiaino di estratto di vaniglia

Riscaldare il latte intero in un pentolino e una volta caldo aggiungere il cioccolato e lo

zucchero e mescolare il tutto fino a quando il composto non sarà omogeneo. Trasferire il composto su una ciotola e lasciarlo raffreddare completamente. Incorporare la panna e l'estratto di vaniglia a piacere e versare il composto nella ciotola della gelatiera e avviare la lavorazione per circa 30-40 minuti fin quando il composto non sarà ben denso.

GELATO ALLA FRAGOLA (6 PORZIONI)

250g di fragole tagliate a pezzetti

3/2 cucchiaini di succo di limone

1/2 tazza di zucchero

1 tazza di latte intero

1 tazza di panna liquida

1 cucchiaino di estratto di vaniglia.

In una ciotola, unire le fragole, il succo di limone e mezza tazza di zucchero. Mescolare delicatamente e lasciar macerare le fragole per 2 ore.

In un'altra ciotola unire il latte e la restante parte dello zucchero lavorando il composto con uno sbattitore elettrico per 2 minuti a bassa velocità.

Unire la panna liquida e il succo ricavato dalla macerazione delle fragole. Aggiungere l'estratto di vaniglia a piacere.

Versare il composto nella ciotola della gelatiera e avviare la lavorazione per circa 30-40 minuti fin quando il composto non sarà ben denso.

Aggiungere le fragole a pezzetti negli ultimi 5 minuti di lavorazione.

FROZEN YOGURT AL CIOCCOLATO (6 PORZIONI)

1 tazza di latte intero

180g di scaglie di cioccolato

2 tazze di yogurt magro alla vaniglia

100g di zucchero

Versare le scaglie di cioccolato nel latte e lavorarle con un robot da cucina fino ad ottenere un risultato liscio ed omogeneo. Aggiungere lo yogurt, lo zucchero e mescolare il tutto in modo omogeneo.

Versare il composto nella ciotola della gelatiera e avviare la lavorazione per circa 30-40 minuti fin quando il composto non sarà ben denso.

ETICHETTA DATI

Innolving Spa

Via Merton 9 - 60131 Ancona - Italy

INN-850 MACCHINA GELATO - ICE CREAM MAKER

220-240V~50Hz 135W

Classe I Capacità 1,2L

Refrigerante R600a (18g)

Ciclopentano (C₅H₁₂)



MADE IN CHINA

LOT n.



Questo prodotto è conforme a tutte le direttive europee applicabili.



Leggere attentamente le istruzioni per l'uso



Per contatto con alimenti



INFORMAZIONI AGLI UTENTI ai sensi del Decreto Legislativo N° 49 del 14 Marzo 2014 "Attuazione della Direttiva 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE)"

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. L'utente dovrà, pertanto, conferire l'apparecchiatura integra dei componenti essenziali giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno, oppure 1 a zero per le apparecchiature aventi lato maggiore inferiore a 25 CM. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dimessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientale compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative di cui al D.Lgs n. Decreto Legislativo N° 49 del 14 Marzo 2014.

Thank you for purchasing the Innoliving ice cream maker INN-850. Before use, read the instruction manual carefully and keep this manual safe for future references.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTION

When using an electrical appliance, basic safety regulations must be observed, including:

1. Read carefully the instruction manual and keep it safe for future references
2. Before connecting the appliance, check that the voltage indicated on the rating label corresponds to the main voltage in your home.
3. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its after sales service or similar qualified persons in order to avoid any hazards.
4. Do not overturn the product.
5. To avoid the risk of electric shock, do not immerse the product in water or other liquids.
6. Disconnect the plug from the mains when the product is not in use and before proceeding with any cleaning or maintenance operations.
7. Keep 8cm of distance between the appliance and any other object, around in order to grant a good heat release.
8. Do not use accessories different than those supplied.
9. Do not use the appliance near flames, hotplates, heaters or any other heat sources.
10. Do not press the power button too frequently, wait at least 5 minutes between one process and the other to avoid damaging the compressor.
11. Do not insert any foreign object in the product.
12. Do to activate the appliance without first inserting the container and the mixing paddle.
13. The initial temperature of the ingredients must be between 10 ° C and 20 ° C. Do not insert frozen food from the freezer as this may cause the mixing paddle to stop.
14. Do not remove the mixing paddle from the appliance during use.
15. Do not use the product outdoors.
16. Do not use any chemical or abrasive detergent to clean the product.
17. This appliance can be used by children from 8 years old and by persons with reduced physical, sensory or mental abilities or without experience or knowledge of the product only under the supervision of a responsible person or in case they have received specific information about safe use of the appliance and have understood the risks associated with it.
18. This product is not a toy. Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.
19. Cleaning and maintenance operations should not be performed by children without supervision.
20. This appliance is intended for domestic and internal use only, such as:
 - kitchen areas for staff in shops, offices and other work environments;
 - farmhouses;
 - from customers in hotels, motels, b & bs and other residential environments

CAUTION: only the following ingredients should be used: eggs, sugar, glucose syrup, honey, milk, condensed milk, coconut milk, vanilla extract, cream, fruit pieces, fruit juice, yogurt, chocolate chips, water , dried fruit.

WARNING: do not store explosive substances such as aerosol sprays or other flammable materials inside the product.

WARNING: do not obstruct the ventilation fans in any way.

CAUTION: This product contains a small amount of isobutane based refrigerant (R600a), an eco-compatible, but also flammable natural gas. During transport and installation of the appliance, be careful not to damage any component of the refrigeration system. This refrigerant requires the product to be disposed as required by law.



Refrigerant (R600a) is flammable. In case of leaks, avoid using flames or inflammable material and ventilate the room where the product was used for a few minutes.

CAUTION: to accelerate the defrosting process, do not use any mechanical devices or device different from those recommended by the manufacturer.

CAUTION: do not damage the refrigerant circuit

WARNING: do not use any electrical devices inside the compartments unless they are the same as recommended by the manufacturer.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model: INN-850

Capacity: 1,2L

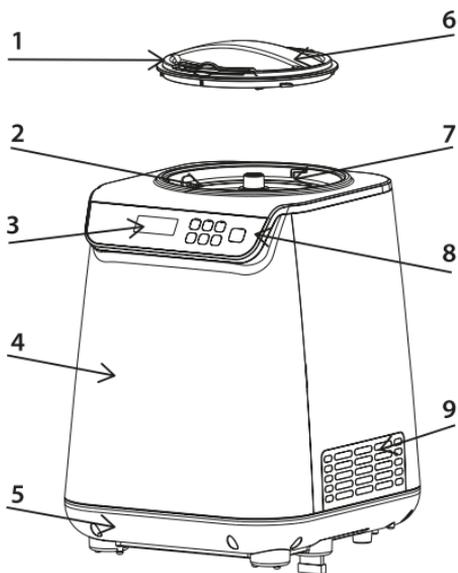
Voltage: 220-240V~50Hz

Power: 135W

Dimension: 250x275x350mm

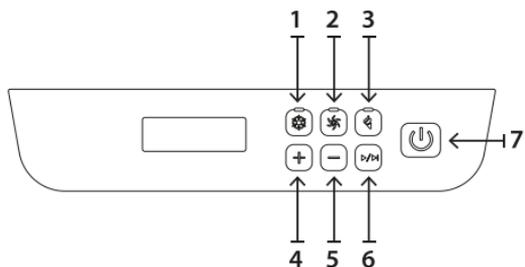
PRODUCT DESCRIPTION

1. Opening for inserting ingredients
2. Mixing Paddle
3. Display
4. Main Unit
5. Base
6. Lid
7. Removable Bowl
8. Control Panel
9. Ventilation Area



CONTROL PANEL

- 1 Cooling Only
- 2 Mixing
- 3 Ice Cream
- 4 Increasing Time
- 5 Decreasing Time
- 6 Start/Pause
- 7 ON/OFF



BEFORE USE

- Thoroughly wash all parts that come into contact with food.
- Place the appliance on a flat and stable surface.

HOW TO USE**Step 1. Prepare all the necessary ingredients for the recipe:**

Prepare all the necessary ingredients following the directions of your recipe.

Note: it is not necessary to put the removable bowl in the freezer to use the ice-cream maker. This product is equipped with a built-in compressor that allows you to refrigerate the ingredients to get an excellent ice cream.

Step 2. Pour the pre-selected ingredients into the removable bowl as per the recipe and mix evenly.



Step 3. Insert the bowl in the appropriate housing and turn it slightly to make it adhere to the base.

Step 4. Insert the mixing paddle into the bowl and place the lid by turning it slightly counterclockwise to lock it in place.



Step 5. Press the ON/OFF button to turn the appliance on.

Step 6. Press "+" to settle the working time.

Step 7. Press  to start mixing the ingredient.

Step 8. Additional ingredients can be added using the appropriate opening on the lid.



Step 9. Once the ice cream processing has finished, disconnect the plug from the mains and remove the bowl.

COOLING FUNCTION

To avoid melting ice cream after preparation, the ice cream maker will automatically start the cooling function to keep the ice-cream cold for another 20 minutes.

CAUTION: To avoid spillage and waste, make sure that the total ingredients added do not exceed 700ml (milk, cream, fruit, sugar, etc.).

CLEANING AND MAINTENANCE

- Remove the plug from the power supply before proceeding with any cleaning or maintenance operation.
- Clean the mixing paddle and bowl using a neutral detergent and rinse thoroughly with water.
- Remove any food residues from the motor body using a damp cloth.
- Do not immerse the product in water or other liquids.
- Make sure all components are completely dry before putting them back in the ice cream maker.

ATTENTION: The accessories are not dishwasher safe.

RECIPES

VANILLA ICE CREAM (6 PORTIONS)

1 cup of whole milk

1/2 cup granulated sugar

3/2 cups heavy cream, well chilled

1 – 2 teaspoons pure vanilla extract

Pour sugar and milk into a bowl and mix the ingredients together using an electric mixer at low speed for about 2 minutes. Add the cream and vanilla extract.

Pour the mixture into the bowl of the ice cream maker and start processing for about 30-40 minutes until the mixture is well thick.

VARIATIONS

You can replace the vanilla extract with any other extract you like.

In the last 5 minutes of processing, you can add chocolate flakes, crumbled biscuits, dried fruit etc. to get an even tastier ice-cream.

CHOCOLATE ICE CREAM (6 PORTIONS)

1 cup of whole milk

1 / 2 cup granulated sugar

240g chocolate flakes

1 cup heavy cream, well chilled

1 teaspoon pure vanilla extract

Heat the whole milk in a saucepan and, once hot, add chocolate flakes and sugar and mix everything until the mixture is homogeneous. Transfer the mixture to a bowl and allow it to cool completely. Incorporate the cream and the vanilla extract to taste and pour the mixture into the bowl of the ice cream maker and start processing for about 30-40 minutes until the mixture is well thick.

STRAWBERRY ICE CREAM (6 PORTIONS)

250g fresh and sliced strawberries
 3/2 tablespoons of squeezed lemon juice
 1/2 cup of sugar
 1 cup of whole milk
 1 cup of heavy cream
 1 teaspoon pure vanilla extract.

Combine strawberries, lemon juice and 1/2 cup of sugar in a bowl. Stir gently and leave the strawberries to macerate for about 2 hours.

In another bowl, combine milk and the remaining part of the sugar, mix the ingredients with an electric mixer for 2 minutes at low speed.

Combine the liquid cream and the juice obtained from the maceration of the strawberries. Add the vanilla extract to taste.

Pour the mixture into the bowl of the ice cream maker and start processing for about 30-40 minutes until the mixture is well thick.

Add the sliced strawberries during the last 5 minutes of processing.

CHOCOLATE FROZEN YOGURT (6 PORTIONS)

1 cup of whole milk
 180g chocolate flakes
 2 cups of vanilla low-fat yogurt
 100g sugar

Pour the chocolate flakes into hot milk and work with a food processor until obtaining a smooth and homogeneous result. Add yogurt, sugar and mix it evenly.

Pour the mixture into the bowl of the ice cream maker and start processing for about 30-40 minutes until the mixture is well thick.

RATING LABEL

Innolving Spa
 Via Merloni 9 - 60131 Ancona - Italy
INN-850 MACCHINA GELATO - ICE CREAM MAKER
 220-240V~50Hz 135W
 Classe I Capacità 1,2L
 Refrigerante R600a (18g)
 Ciclopentano (C₅H₁₂)



MADE IN CHINA

LOT n.



This product complies with all applicable European directives.



Read carefully the instruction manual



Food Contact



INFORMATION TO USERS according to Legislative Decree No. 49 of March 14, 2014 "2012/19/UE Implementation of the Directive on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE)". The crossed-out dustbin symbol indicates that the product at the end of its life must be collected separately from other waste. The user should, therefore, take the equipment with the essential components at the end of its useful life to the separate collection center of electronic and electrical waste, or return it to the retailer when purchasing new equipment of equivalent type, in ratio of one to one, or one to zero for devices with larger side less than 25 CM.

The separate collection for the decommissioned equipment for recycling, treatment and environmentally compatible disposal contributes to avoid possible negative effects on the environment and human health and promotes recycling of the materials. Improper disposal of the product by the user entails the application of administrative sanctions according to Legislative Decree No. 49 of 14 March 2014

innoliving
— easy tech, easy life

Innoliving Spa
Via Merloni, 9
60131 Ancona Italy
Tel 0712133550
www.innoliving.it

MADE IN CHINA

