

CERTIFICATO DI GARANZIA

Macchina per gelati "Golosis" Mod. NT-9868

Questo prodotto e' garantito per un periodo di 24 mesi dalla data d'acquisto per eventuali difetti di fabbricazione. Questa garanzia ha validità solamente se accompagnata da scontrino fiscale e timbro del rivenditore. L'impegno di garanzia decade automaticamente laddove vengano riscontrate rotture accidentali dovute al trasporto o cadute, manomissioni, modifiche o uso improprio non conforme alle istruzioni. Per eventuali informazioni potete rivolgervi al nostro servizio clienti telefonando al numero: 011/93.19.845



Allegare scontrino fiscale e timbro del rivenditore

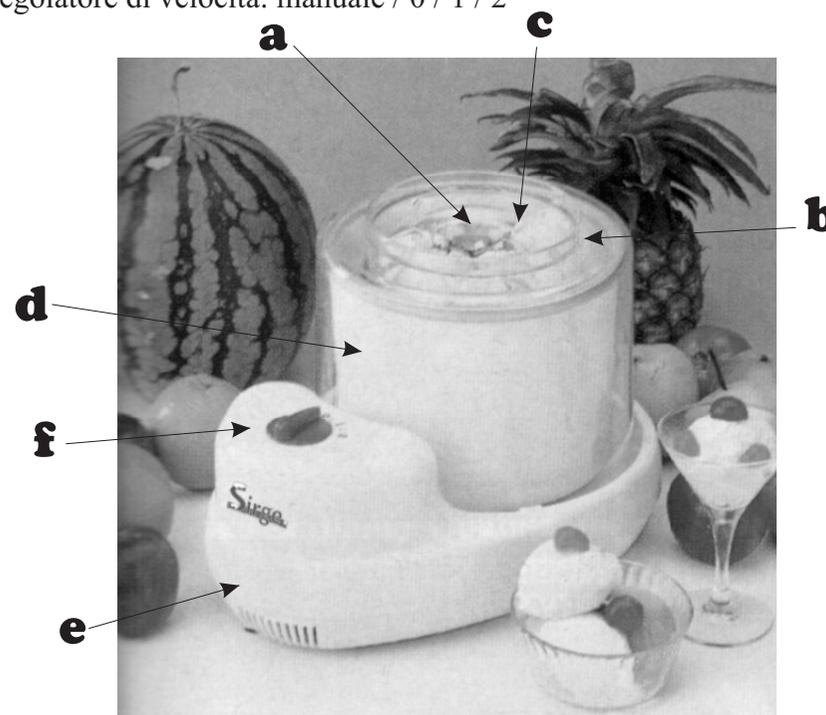
Importato da: S.A.C. Rappresentanze Avigliana (TO) www.sirge.it

Sirge[®] Golosis¹

Macchina per Gelati

Mod. NT-9868

- a. Cavità per alimenti b. Coperchio c. Spatola di plastica
d. Contenitore cilindrico per "Congelamento rapido" e. Base motore
f. Regolatore di velocità: manuale / 0 / 1 / 2



**Costruito secondo
le normative --->**



2 Note Importanti

Seguire le precauzioni sotto riportate quando si utilizzano apparecchi elettrici:

- **Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.**
- Non immergere in acqua o in altri liquidi la base motore per evitare corti circuiti elettrici.
- **Non lasciare l'apparecchio alla portata di bambini.**
- Staccare la spina quando non si utilizza l'apparecchio o per smontare o rimontare i componenti o per pulirlo.
- Evitare il contatto con le parti in movimento. **Tenere mani, capelli, vestiti ed oggetti vari lontani dall'apparecchio durante il suo funzionamento** per evitare danni a persone e all'apparecchio stesso.
- Non utilizzare alcun apparecchio con cavo o spina danneggiata o con qualsiasi tipo di anomalia. Restituire l'apparecchio al centro riparazione più vicino autorizzato per eventuali riparazioni elettriche o meccaniche..
- Non lasciare il cavo di alimentazione in contatto con superfici calde.
- Non toccare con mano e non inserire oggetti nel contenitore durante il suo funzionamento. **NON UTILIZZARE OGGETTI O UTENSILI APPUNTITI ALL'INTERNO DEL CONTENITORE** per evitare danneggiamenti. Si consiglia invece l'uso di utensili di gomma o cucchiai di legno ma solo quando l'apparecchio è spento.
- **Questo apparecchio è solo per uso domestico.** Si consiglia di rivolgersi ad un centro autorizzato per ogni attività che esula dalla normale manutenzione e pulizia dell'apparecchio.
- **Non utilizzare l'apparecchio per più di 30 minuti alla volta.** Lasciare raffreddare il motore prima di un nuovo utilizzo..

Per il primo utilizzo

Base motore 40 Watt di alta prestazione, compatta e di consumo minimo. I piedini di gomma anti-scivolo impediscono il movimento dell'apparecchio durante l'uso.

Avvolgi cavo a scomparsa sotto la cavità motore..

Permette di avere diverse lunghezze di cavo e di tenerlo in ordine.

Togliere tutto l'imballo dalla macchina per gelato. Lavare il contenitore cilindrico e la spatola di plastica in acqua calda. Risciacquare ed asciugare completamente tutte le parti.

NON immergere la base motore nell'acqua. Per pulirla utilizzare un panno umido.

25gr di zucchero

2 albumi d'uovo

Mescolare lo yogurt con un cucchiaino di essenza di vaniglia e due cucchiai di miele. Riponete il composto nel congelatore per circa un ora per farlo diventare cremoso. Mettete il ribes in una casseruola con il succo d'arancia e lo zucchero. Fate bollire a fuoco lento per 5 minuti. Togliete la casseruola dal fuoco e lasciate riposare la frutta nel proprio sugo, poi passatela nel frullatore e lasciatela raffreddare completamente. Mettere il composto nel gelataio insieme alla vaniglia.

Gelato al croccante

75 gr di croccante pestato finemente nel mortaio al tritatutto

170 gr di zucchero

6 tuorli d'uovo

0,8 Litri di latte

1 stecca di vaniglia

un pezzetto di scorza di limone

Far bollire il latte con la vaniglia e la scorza di limone. Mettere in una casseruola i tuorli d'uovo con lo zucchero e il latte bollente, mescolare per amalgamare il composto. Mettere il composto sul fuoco e continuare a mescolare con un cucchiaio di legno fino a quando il composto aderirà al cucchiaio. Passare la crema in uno colino e poi lasciarlo raffreddare, continuando a mescolare. Mettere la crema nel gelataio e azionarlo. Quando il gelato sarà quasi pronto aggiungere il croccante e conservarlo in freezer fino al momento di servirlo a tavola.

Coppa Regina

500gr di gelato alla vaniglia già pronto (vedere pag.6)

2 cucchiai di Maraschino (oppure di spumante DOC)

16 marrons glacés sbriciolati

200gr di panna montata leggermente zuccherata.

1 cucchiaio di scaglie di cioccolato

Dopo aver preparato la vaniglia base dentro il gelataio, aggiungere i marrons glacés e le scaglie di cioccolato. Far girare a velocità più alta per far amalgamare bene il composto. Versare dentro le coppe e decorare con la panna. Si può abbellire ponendo al centro di ogni coppa pezzetti di canditi di violetta.

10

Sorbetto nel limone

4 grossi Limoni
150gr di zucchero
1/2 Litro di Acqua
1 albume d'uovo

Mettere in una casseruola l'acqua con lo zucchero per fare lo sciroppo, fare bollire per 10 minuti e poi lasciarlo raffreddare completamente. A parte tagliare la calotta superiore del limone e svuotandoli utilizzando un coltellino e un cucchiaino, asportare tutta la polpa e la pellicina, senza bucare la buccia. Raccogliere la polpa e il succo in una terrina. Mettere i limoni svuotati nel freezer. Passare il succo e la polpa di limone in un setaccio e aggiungere lo sciroppo di zucchero ormai completamente freddo e lasciarlo in infusione. Aggiungere al composto l'albume d'uovo e sbatterlo leggermente con una forchetta. Versare il composto nel gelataio e farlo diventare spumoso e bianchissimo. Togliere dal freezer i limoni e riempirli con il sorbetto coprendoli con la loro parte superiore precedentemente tagliata e rimettere in freezer per almeno 30 minuti.

Sorbetto di Pesche al vino rosato

400 gr di Pesche
succo di 2 limoni
250gr di zucchero
1/2 albume d'uovo
3 cucchiaini di vino rosato

Versare un bicchiere d'acqua in un tegamino aggiungere lo zucchero e portare ad ebollizione per 10 minuti. Togliere lo sciroppo dal fuoco e farlo raffreddare. Sbucciare le pesche togliere il nocciolo e tagliarle in piccoli pezzi, frullarli con il succo di limone e il vino per qualche minuto. Aggiungere lo sciroppo al frullato e infine aggiungere l'albume d'uovo, mescolandolo per farlo amalgamare. Versare nel gelataio e avviarlo per ottenere un spuma omogenea. Prima di servirlo lasciarlo qualche minuto nel congelatore.

Gelato di Ribes

0,6 Litri di yogurt
1 cucchiaino di essenza di vaniglia
2 cucchiaini di miele
175gr di ribes nero o piacere more, mirtilli o ciliegie nere.
2 cucchiaini di succo d'arancia

Avvertenze

3

- **Questo apparecchio è solo per uso domestico.** Si consiglia di rivolgersi ad un centro autorizzato per ogni attività che esula dalla normale manutenzione e pulizia dell'apparecchio.
- Non immergere in acqua la base dell'apparecchio.
- Per evitare ogni rischio di scosse elettriche si consiglia di non smontare la base e di rivolgersi ad un centro autorizzato per ogni tipo di riparazione.
- Assicurarsi che l'alimentazione indicata sull'etichetta dell'apparecchio corrisponda alla Vs. alimentazione.
- Non utilizzare mai acqua calda per riempire il contenitore dell'acqua. Utilizzare soltanto acqua fredda.
- Non toccare con mano e tenere il cavo di alimentazione lontano dall'apparecchio durante il suo funzionamento.
- Non utilizzare prodotti abrasivi o detergenti per pulire l'apparecchio.

La Vostra macchina per gelato permette di creare gusti di gelato illimitati, sorbetti deliziosi, yogurt freddi ed anche la Vostra bevanda gelata preferita in soli 20 minuti!

L'apparecchio ha le seguenti caratteristiche:

Contenitore a “congelamento rapido” doppiamente isolato

- Doppio rivestimento per mantenere il contenitore più freddo, più a lungo e per ottenere risultati migliori di congelamento.
- Liquido tra le pareti del contenitore per utilizzare al massimo e perfettamente il processo di congelamento.

Coperchio con cavità per alimenti

Permette di visualizzare il processo di congelamento. La cavità per alimenti consente di aggiungere gli ingredienti senza disturbare il processo di congelamento..

Manopola pos. “manuale-0-1-2”

Facile da usare e completamente automatico. Soddisfa ogni richiesta per un fresco dessert! Mettere nella posizione "manuale" o "1" o "2" secondo l'esigenze di velocità.

Per fare il Gelato

Preparare gli ingredienti secondo il ricettario. Utilizzare qualsiasi tipo di ricetta per gelato, sorbetto, yogurt ecc.. ma non deve eccedere la capacità di un litro.

- Togliere il cilindro (d) dal congelatore e metterlo sulla base (e). Porre la spatola (c) dentro il cilindro con parte circolare in alto (ved. Foto). Chiudere il coperchio con cavità sulla base motore.

- Girare la manopola su "manuale-0-1-2" (f) per accendere la macchina. Inserire immediatamente la Vs. miscela attraverso la cavità per alimenti (a) nel contenitore a cilindro. Lasciare lavorare la macchina per circa 20-30 minuti. Il gelato fatto in casa non avrà la stessa consistenza di quello comprato confezionato. Avrà una consistenza più soffice.

- Per ottenere invece una consistenza più solida togliere il gelato dal contenitore con un cucchiaino di legno o con una spatola di gomma e metterlo dentro ad un contenitore ermetico. Riporlo nel congelatore per alcune ore o fino a quando il gelato diventa solido.

- Si potrebbe anche lasciare il gelato dentro al contenitore cilindrico iniziale e metterlo nuovamente nel congelatore (ma non per più di 30 minuti). Per tempi più lunghi si consiglia la soluzione precedente.

NOTA:

E' molto importante che il contenitore cilindrico venga utilizzato subito dopo averlo preso dal congelatore, poiché incomincia immediatamente a scongelare.

Quindi assicurarsi che la miscela per il gelato sia già pronta.

- Per aggiungere ingredienti dopo l'avvio del processo di congelamento utilizzare la cavità per alimenti sopra il coperchio della macchina.

- Utilizzare soltanto utensili di gomma, plastica o legno per rimuovere il contenuto. Non usare cucchiaini di metallo che potrebbero danneggiare la superficie del contenitore.

Per congelare il cilindrico

Il primo passo per creare un fresco dessert è quello di assicurarsi che il contenitore cilindrico sia perfettamente congelato.

La macchina per gelato possiede un contenitore con doppio isolamento per ottenere un congelamento completo. Per avere ottimi risultati il contenitore dovrebbe essere posto diritto e nella parte posteriore del Vs. congelatore dove la temperatura è più fredda.

Dopo aver lavato ed asciugato il contenitore cilindrico avvolgerlo dentro ad un sacchetto di plastica e porlo nella parte posteriore del Vs. congelatore. Questo proteggerà da un'eventuale bruciatura da congelamento.

Il tempo richiesto per congelare il contenitore dipende dalla temperatura del Vs. congelatore come sotto riportato.

Gradi del Congelatore	-30°C	-25°C	-15°C	-10°C
Tempo minimo di congelamento	6-7 h	12-15h	18-20h	20-22h

Poiché c'è del liquido tra le pareti del cilindro agitare il contenitore per controllare le condizioni di congelamento. Non si dovrebbe sentire alcun liquido muoversi tra le pareti. Tenendo sempre il contenitore cilindrico nel Vs. congelatore Vi permetterà di fare il gelato in qualsiasi momento lo desideriate.

Gelato alle Fragole

350gr di Fragole mature

100gr di zucchero

35cl di Latte

1 tazza di panna

2 cucchiaini di miele

Frullare le fragole con un cucchiaino di zucchero (tenendone 4 da parte per la decorazione). Versare il latte in una pentola aggiungere panna, miele e lo zucchero rimasto. Portare ad ebollizione il contenuto mescolando continuamente con un cucchiaino di legno fino a quando il miele e lo zucchero saranno sciolti. Versare il composto in una terrina per farlo raffreddare, mescolandolo ogni tanto. Aggiungere il frullato di fragole al composto versarlo nella gelatiera e azionare. Dividere il gelato in 4 coppette e guarnirlo con fragole tagliate a fettine.

Gelato al Miele

1/2 Litro di Latte

5 tuorli d'uovo

60 gr di Zucchero

100 gr di Miele

Buccia di mezzo limone

20gr di mandorle sfilettate

1 tazzina di panna

3 ciliegie candite

Portare ad ebollizione il latte e la buccia di limone in un tegamino. In un'altra terrina amalgamare i tuorli d'uovo con lo zucchero. Eliminare la buccia di limone e versare il latte sopra l'amalgama di uova, mescolare con un cucchiaino di legno fino a quando il composto sarà omogeneo. Versare questa crema in una casseruola a bagnomaria sino a portarla quasi all'ebollizione, mescolandola continuamente con un cucchiaino di legno (la crema sarà pronta quando avvolgerà il cucchiaino). Togliere la crema dal fuoco, passarla al colino e farla raffreddare girandola di tanto in tanto. Aggiungere alla crema il miele, mescolando con un cucchiaino di legno per farlo amalgamare. Versare il composto nella gelatiera e avviarla. Nel frattempo tostare leggermente in forno le mandorle sfilettate, toglierle dal forno e farle raffreddare. Tagliare le ciliegie candite a dadini. Montare la panna e tenerla in frigo fino al momento di servire il gelato. Mettere il gelato nelle coppe e aggiungere la panna su ognuno di esse, completare con i filetti di mandorla e i dadini di ciliegie candite.

Sorbetto all'ananas

50 gr di ananas (tagliata a pezzi)

1 2/3 tazza di succo d'ananas senza zucchero

3 cucchiaini di succo di limone

1/3 tazza di zucchero

Mettere tutti gli ingredienti in un frullatore elettrico.

Gelato al caffè

4 cucchiaini di caffè solubile

3 2/3 tazza di acqua bollente

3/4 tazza di zucchero

1 cucchiaino di estratto di vaniglia

Sciogliere il caffè nell'acqua bollente. Aggiungere e sciogliere lo zucchero.

Lasciare raffreddare. Aggiungere in seguito la vaniglia.

Servire con panna montata ed uno spruzzo di cacao.

Yogurt surgelato al gusto di arancia e banana

2 tazze di yogurt alla vaniglia

1 tazza di succo d'arancia

1 tazza di banana schiacciata

1/4 tazza di latte

Mescolare bene tutti gli ingredienti.

Succo di frutta congelato al limone

3 tazze di latte

1 tazza di concentrato di limonata ghiacciato

1/4 tazza di zucchero

Colorante giallo (opzionale)

Mescolare tutti gli ingredienti fino a quando lo zucchero è sciolto.

Aggiungere 1 o 2 gocce di colorante se desiderato.

Piña Coladas ghiacciata

60 gr di crema di noce di cocco

2 1/2 tazza di succo di ananas senza zucchero

1/2 tazza di rum

Mescolare tutti gli ingredienti.

Il contenitore cilindrico, la spatola ed il coperchio possono essere lavati in acqua con un leggero detergente.

Utilizzare un panno umido per pulire la base del motore. **Non immergere mai l'unità motore in acqua.**

Assicurarsi che tutte le parti siano completamente asciutte e non riporre mai dentro al congelatore il contenitore cilindrico se ancora bagnato.

Non mettere mai le parti di plastica nel congelatore.

Consigli utili

Alcune ricette richiedono di cuocere prima gli ingredienti. Consigliamo di eseguire la miscela almeno un giorno prima. Questo consente alla miscela di raffreddarsi completamente e di lievitarci. Si raccomanda di raffreddare comunque sempre la miscela.

Per le ricette che non richiedono una pre-cottura si consiglia di utilizzare un frullatore elettrico per meglio amalgamare uova e zucchero. Questo aiuta a lievitare la miscela.

La maggior parte delle ricette è una combinazione di panna, latte, uova e zucchero.

Potete utilizzare qualsiasi tipo di panna ma sappiate che la panna è un ingrediente molto importante per il sapore del Vs. gelato. Più alta è

la percentuale di grassi più ricco è il Vs. gelato. Ad esempio la panna pura ha una percentuale di grassi pari al 36%, la panna da cucina 30%, la panna per il caffè 18%.

Si possono utilizzare tutte le combinazioni possibili, ma la quantità di liquido deve restare la stessa. Ad esempio si può aggiungere del latte alla panna o eliminare completamente la panna e mettere solo latte. La differenza si noterà nella miscela.

Le miscele per gelato si conservano in frigorifero per parecchi giorni. Assicurarsi di mescolare bene il contenuto prima di metterlo nel contenitore a cilindro.

Si consiglia di non riempire completamente il contenitore cilindrico con la miscela per gelato in quanto durante il procedimento di congelamento potrebbe aumentare di volume.

L'alcool rallenta il processo di congelamento. Si consiglia pertanto di aggiungere bevande alcoliche solo durante gli ultimi minuti dell'operazione di congelamento.

Il gusto del sorbetto dipende molto dalla maturità di un frutto, dalla dolcezza e dal succo.

Si consiglia di assaggiare il frutto prima di ogni ricetta. Se troppo aspro aggiungere zucchero se troppo maturo diminuire la quantità di zucchero oppure ometterlo completamente.

Bisogna ricordare che il congelamento riduce il gusto dolce degli ingredienti pertanto la miscela preparata non sarà altrettanto dolce una volta congelata.

Per coloro che devono seguire una dieta possono utilizzare altri dolcificanti in sostituzione dello zucchero.

NOTA

Si consiglia di non aggiungere altri dolcificanti alle miscele già fredde o già fatte raffreddare. Quando una ricetta richiede di scaldare del liquido per sciogliere lo zucchero, si consiglia di non scaldare il liquido ma di versare il dolcificante direttamente nel liquido e di farlo sciogliere.

1 bustina di dolcificante = 2 cucchiaini di zucchero

6 bustine di dolcificante = 1/4 di tazza

8 bustine di dolcificante = 1/3 di tazza

12 bustine di dolcificante = 1/2 di tazza

6

Ricette

Tutte le ricette sotto riportate producono un litro di gelato (1 tazza = 150 ml)

Vaniglia base

2 uova 2/3 tazza di zucchero 1 3/4 tazza di latte

2 tazze di panna 2 cucchiaini di vaniglia

Sbattere le uova e lo zucchero con un miscelatore elettrico fino a quando si crea una miscela cremosa. Aggiungere il latte, la panna e la vaniglia.

Mescolare bene.

Vaniglia francese

3 uova 1 tazza di zucchero 2 tazze di panna

1 2/3 tazza di latte 2 cucchiaini di vaniglia

Sbattere le uova e il latte in una casseruola. Aggiungere lo zucchero e cucinare a fiamma bassa, mescolando continuamente fino a quando la miscela diventa densa. Lasciare raffreddare e poi aggiungere la panna e la vaniglia. Lasciare in frigorifero per una notte.

Cioccolato

1 tazza di zucchero 3 tuorli d'uovo 1 1/2 tazze di latte

2 tazze di panna 1/3 tazza di cacao 1 cucchiaino di vaniglia

Sbattere i tuorli d'uovo e il latte. Aggiungere lo zucchero e cucinare a fiamma bassa fino a quando la miscela diventa densa. Togliere dalla fiamma ed aggiungere poco alla volta il cacao nella miscela e sbattere fino ad amalgamare ben l'impasto. Lasciare raffreddare. Aggiungere la panna e la vaniglia. Mescolare bene e lasciare in per una notte.

Gelato alla banana

3 banane molto mature 2 uova

1 tazza di panna da montare + 1 tazza di panna da cucina

2 cucchiaini di estratto di vaniglia 1/2 tazza di zucchero (se richiesto)

Mettere in un miscelatore elettrico le banane e la panna. Mescolare poi gli ingredienti rimanenti.

Gelato al pistacchio

2/3 tazza pistacchi non salati e senza guscio

1 uovo 1 tazza di latte 3/4 tazza di zucchero 2 tazze di panna da montare

1/4 cucchiaino di estratto di mandorla 1 cucchiaino di estratto di vaniglia

Mettere in un miscelatore elettrico i pistacchi, l'uovo e il latte. Frullare 7 fino a quando i pistacchi sono finemente tritati. Aggiungere nel miscelatore i restanti ingredienti.

Gelato all'uva passa e rum

3/4 tazza di uvetta 1/2 tazza di rum o 2 1/2 cucchiaini di estratto di rum

1 tazza di latte 3 uova

1/2 tazza di zucchero 2 tazze di panna da montare

In una pirofila di vetro mettere l'uvetta ed il rum o l'estratto di rum. Coprire e lasciare riposare per circa 3 ore. In un pentolino a fuoco medio scaldare il latte. In una pirofila amalgamare le uova con lo zucchero. Mescolare e gradatamente aggiungere il latte caldo.

Riportare il composto nel pentolino a fuoco medio. Mescolare costantemente e cuocere per circa 8 minuti fino a quando il composto diventa leggermente denso. Lasciare raffreddare completamente.

Aggiungere il rum con l'uvetta attraverso la cavità per alimenti a metà del processo di congelamento.

Gelato al cappuccino

1/3 tazza + 1 cucchiaino di zucchero, 1/4 tazza caffè solubile

1/4 cucchiaino di cannella in polvere 2 tazze di latte intero

2 tazze latte scremato 2 cucchiaini di acqua

Riporre lo zucchero e l'acqua in un pentolino. Scaldare a fuoco medio senza mescolare fino a quando lo zucchero assume un colore caramellato.

Nel frattempo mescolare in un pirofila il caffè solubile e la cannella.

Aggiungere una quantità di latte sufficiente per sciogliere il caffè.

Mescolare poi il latte rimanente. Quando lo zucchero è pronto aggiungere il contenuto della pirofila. Scaldare il tutto a fuoco basso e mescolare fino a quando è tutto sciolto. Lasciare raffreddare e porre nel frigorifero per una notte

Sorbetto al lampone

3 tazze di lamponi freschi oppure 50gr di lamponi surgelati senza zucchero

1/2 tazza di acqua 2/3 tazza di zucchero

2 albumi 1/2 tazza di succo d'arancia

In una pentola a fuoco medio porre i lamponi, l'acqua e lo zucchero.

Mescolare fino a quando lo zucchero è

sciolto. Lasciare poi raffreddare completamente.

Montare gli albumi a neve. Aggiungere il succo d'arancia al composto lamponi e poi aggiungere il tutto agli albumi montati a neve.