

# facile



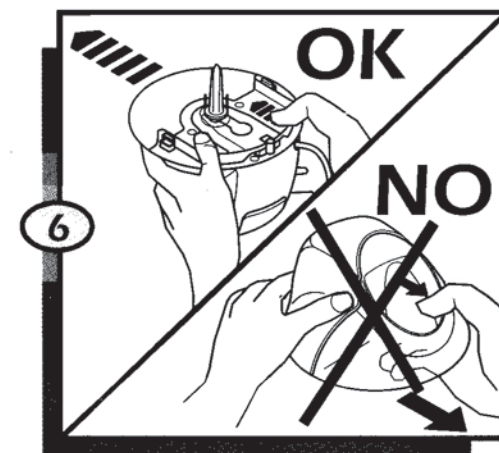
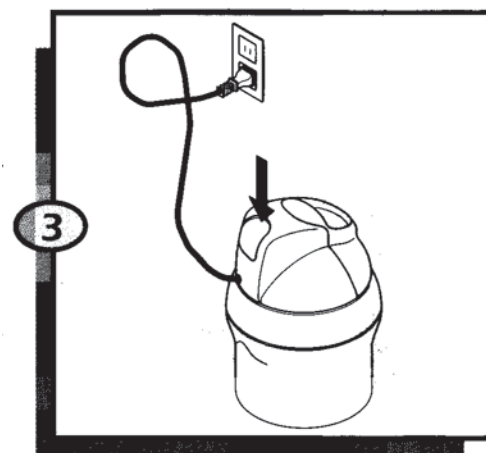
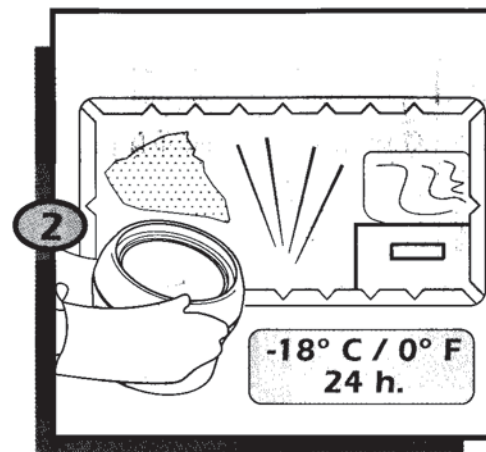
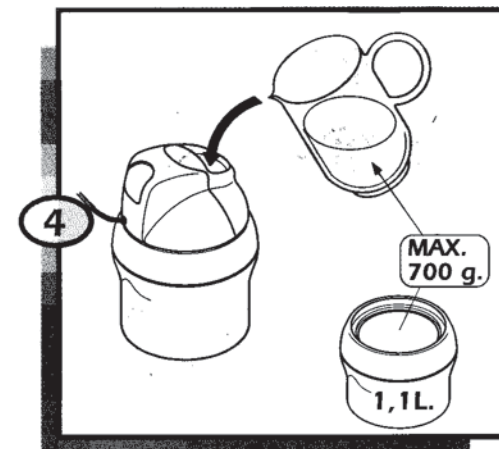
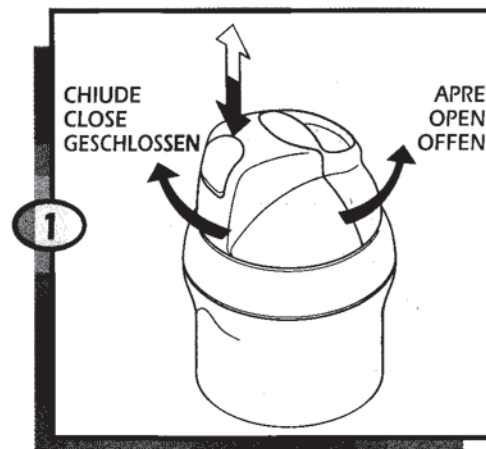
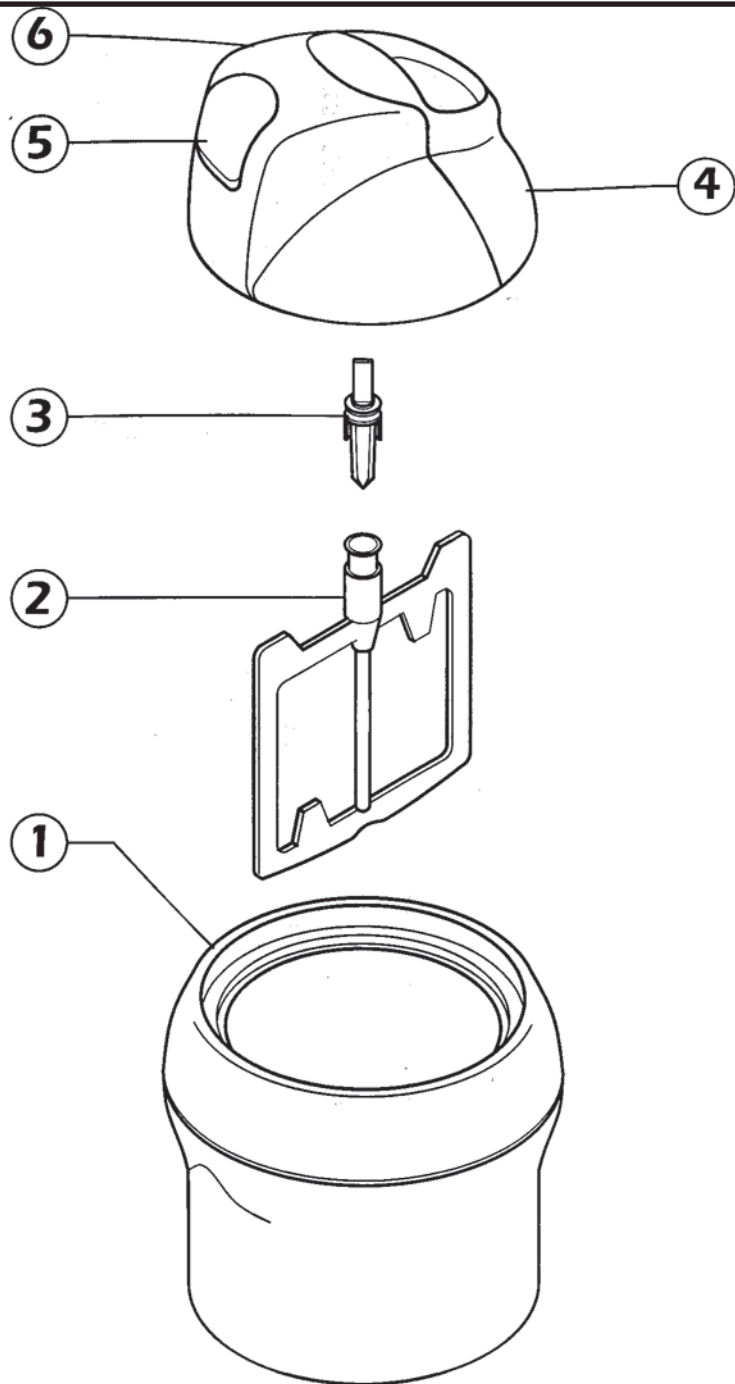
- Istruzioni per l'uso
- Instructions for use
- Gebrauchsanweisung



Gaggia S.p.A.  
20087 Robbioni sul Naviglio (MI)  
Italia Tel. 029470371 (5 linee)  
Telefax 029470888  
[www.gaggia.it](http://www.gaggia.it)  
E-mail: [gaggia@gaggia.it](mailto:gaggia@gaggia.it)

# GAGGIA®

# GAGGIA®



## Avvertenze generali di sicurezza

Durante l'utilizzo di apparecchi elettrici è necessario prestare molta attenzione ad alcune norme di sicurezza, in particolare;

1. Leggere attentamente le istruzioni d'uso prima di installare e utilizzare l'apparecchio.
2. Non immergere il motore in acqua o in altri liquidi: pericolo di scosse elettriche.
3. L'apparecchio dev'essere posto fuori dalla portata dei bambini. Fare molta attenzione quando l'apparecchio è usato da bambini o nelle loro vicinanze.
4. Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente quando non è in funzione, prima di smontarlo e prima di pulirlo.
5. Non toccare parti in movimento. Per evitare rischi di infortuni o di danni all'apparecchio, non toccare con mani, capelli, abiti o con spatole o altri utensili l'apparecchio quando è in funzione. Non utilizzare oggetti o utensili taglienti all'interno del cestello, graffierebbero o danneggerebbero l'interno del cestello. Una spatola di gomma o un cucchiaino di legno possono essere usati quando l'apparecchio è spento.
6. Non utilizzare apparecchi se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, o dopo un funzionamento anomalo dell'apparecchio stesso, o ancora dopo che l'apparecchio sia caduto o sia stato danneggiato in qualsiasi modo. In questi casi è consigliabile portare l'apparecchio al centro di Assistenza Autorizzato più vicino per le riparazioni.
7. L'uso di accessori non creati appositamente per quest'apparecchio potrebbe essere causa di incendio o di scosse elettriche.
8. Non utilizzare all'aperto.
9. Non lasciare che il cavo di alimentazione sporga dal bordo del tavolo o dal piano di lavoro ed evitare che il cavo stesso entri in contatto con superfici calde.
10. Quest'apparecchio è stato creato per uso domestico. Qualsiasi operazione di manutenzione che esuli dalla normale pulizia deve essere eseguita dal Centro Assistenza Autorizzato dal costruttore.
11. Non riscaldare il cestello di refrigerazione. Essendo un recipiente sigillato, una volta riscaldato potrebbe rompersi provocando danni alle persone.

I materiali e gli oggetti destinati al contatto con prodotti alimentari sono conformi alle prescrizioni della Direttiva UE 89/109. Inoltre questo apparecchio è conforme alle prescrizioni della: Direttiva di bassa tensione 72/23 con successivo emendamento 93/68 e della Direttiva per la compatibilità elettromagnetica 89/336

## Conservare le istruzioni per l'uso

### • DESCRIZIONE

- |                               |                       |
|-------------------------------|-----------------------|
| 1 Contenitore refrigerante    | 4 Coperchio           |
| 2 Pala                        | 5 Interruttore On/Off |
| 3 Perno di trascinamento pala | 6 Motore pala         |

### • FUNZIONAMENTO

Il gelato si ottiene introducendo gli ingredienti opportunamente miscelati nel contenitore dopo averlo preventivamente raffreddato e lavorandoli con la pala miscelatrice per un **tempo variabile tra 20 e 40 minuti**.

Il tempo necessario per ottenere il gelato dipende dalla natura e dalla quantità degli ingredienti usati e dalla temperatura del contenitore.

### • ISTRUZIONI PER IL RAFFREDDAMENTO DEL CONTENITORE

- Prima di utilizzare la macchina lavare accuratamente tutte le parti che vengono a contatto con il gelato.

- Togliere pala e coperchio. [Si veda la Figura 1].
- Verificare che il contenitore sia perfettamente pulito, in caso contrario passare la parte interna con un panno umido ed asciugare accuratamente dopo la pulizia.
- Porre il contenitore in freezer, il più vicino possibile alla fonte di freddo. [Si veda la Figura 2].
- Non mettere nulla all'interno del contenitore e non coprirlo. Lasciare sufficiente spazio intorno al contenitore.

### • ATTENZIONE

Il contenitore deve essere portato alla temperatura necessaria mettendolo in un qualsiasi congelatore, nel reparto congelatore di un frigorifero a tre stelle o quattro stelle (\*\* O \*\*\*)

**Il freezer deve essere regolato per raggiungere nel comparto di congelazione almeno -18°C 0°F.** Il non raggiungimento di questa temperatura rende impossibile l'impiego del contenitore per la formazione del gelato.

Il contenitore deve rimanere nel freezer per circa 24 h, in dipendenza di più fattori quali il tipo di freezer, la regolazione della temperatura, il contenuto del freezer, la posizione all'interno del congelatore.

Il contenitore deve essere messo in freezer pulito ed asciutto. Prestare attenzione a non sporcarlo mentre è nel congelatore.

Il contenitore può essere lasciato costantemente nel freezer così da poterlo usare all'occorrenza. Il tempo di raffreddamento si riduce di molto tra un utilizzo ed il successivo se il contenitore dopo essere stato pulito ed asciugato viene immediatamente reinserito in freezer.

Non togliere il contenitore dal congelatore fino a quando non sono pronti tutti gli ingredienti per il gelato.

Verificare lo stato di raffreddamento scuotendo il contenitore. È possibile utilizzare il contenitore per la preparazione del gelato solo se il liquido all'interno è completamente congelato.

### • COME FARE IL GELATO

Scegliere una tra le ricette disponibili e preparare gli ingredienti opportunamente amalgamati.

- Togliere il contenitore dal freezer
- Posizionare il coperchio completo di motore. [Si vedano le Figure 1 e 6].
- Verificare che il coperchio sia ben fisso.
- Avviare il movimento della pala accendendo il motore tramite apposito interruttore, dopo aver inserito la spina in una presa di corrente. [Si veda la Figura 3].
- Versare lentamente gli ingredienti tramite l'apposito foro nel coperchio a motore funzionante, così da non lasciare tempo agli ingredienti di gelare sulle pareti del contenitore. [Si veda la Figura 4]. Versare gli ingredienti nel contenitore fino a **RIEMPIRO NON PIÙ DELLA METÀ**, durante la lavorazione il preparato aumenterà di volume.

Usate preferibilmente ingredienti a temperatura di frigorifero.

Se si fosse formata una parete troppo spessa di ghiaccio bloccando qualsiasi movimento della pala, avendo atteso troppo a miscelare, intervenire come segue:

- a) spegnere il motore elettrico
  - b) togliere il coperchio
  - c) utilizzare una spatola od un utensile da cucina per liberare la pala e le pareti dal ghiaccio
  - d) rimettere in posizione coperchio e motore e avviare immediatamente la macchina.
- Una volta formatosi, il gelato raggiunge una consistenza maggiore se lasciato nel contenitore per alcuni minuti.

Avvertenze.

Non fare funzionare l'apparecchio più del dovuto.

Se il gelato non si è formato o tende a sciogliersi dopo i primi 50 minuti è inutile continuare oltre. Spegner l'apparecchio solo quando il gelato è pronto. Gli ingredienti si gelerebbero sulle pareti rendendo difficoltoso o impossibile riavviare la pala.

Se il gelato diventa così solido da bloccare la pala, fermare immediatamente il motore con l'interruttore. Quando si spegne l'apparecchio ricordarsi di togliere la spina dalla presa di corrente.

#### • CONSERVAZIONE DEL GELATO

##### *Nella gelatiera*

Quando il gelato è pronto, potete conservarlo coperto nella gelatiera stessa ca. 30 minuti. Potete anche mettere la gelatiera coperta in frigorifero per ca. 30 minuti (non nel freezer).

##### *In freezer*

È possibile conservare (limitatamente) il gelato nel freezer. Una lunga permanenza nel freezer, comunque, non favorisce di certo il gusto e la qualità del gelato. Dopo 1-2 settimane la struttura del gelato diminuisce e il gusto fresco va perso. Il gelato fresco ha un sapore migliore.

Nel caso voleste comunque conservare il gelato in freezer, osservate le seguenti regole:

Conservate il gelato in un contenitore da freezer molto pulito e ben chiuso.

La temperatura di conservazione deve essere minimo -18°C.

Indicate sul contenitore la data della preparazione e il tipo di gelato.

#### • ATTENZIONE

Il gelato è sensibile ai batteri. Di conseguenza è importante che la gelatiera e gli utensili siano molto puliti e asciutti.

Non ricongelare mai del gelato scongelato o semi congelato.

Togliere il gelato dal freezer ca. mezz'ora prima di servirlo e metterlo in frigorifero. Eventualmente lasciarlo per 10/15 minuti a temperatura ambiente per ottenere la temperatura adatta per la consumazione.

#### • PERIODO DI CONSERVAZIONE

Gelato a base di ingredienti non cotti: ± 1 settimana

Sorbetti: 1-2 settimane

Gelato a base di ingredienti semi cotti: ± 2 settimane

#### • PULIZIA DELL'APPARECCHIO

L'igiene è la cosa più importante da osservare quando si fa il gelato.

Assicurarsi sempre che tutti i componenti dell'apparecchio siano perfettamente puliti, specialmente quelli a contatto con il gelato.

Prima di pulire la gelatiera controllare di aver tolto la spina dalla corrente.

Pulire il contenitore facendo uso di un panno morbido e di detersivo liquido con acqua tiepida.

Pulire le parti in plastica con acqua e sapone. Non fare mai uso di solventi. Non raschiare la parte interna del contenitore,

La base del motore va pulita con un panno umido. Non immergere la parte motore in acqua, non risciacquarla mai sotto il rubinetto.

Non mettere in lavastoviglie nessuna parte dell'apparecchio.

#### • CHE COSA POTREBBE NON FUNZIONARE?

- ▲ Freezer poco efficiente (non raggiunge -18°C 0°F).
- ▲ Termostato del freezer non regolato per raggiungere il massimo freddo.
- ▲ Contenitore troppo vicino alla porta del freezer.
- ▲ Apertura e chiusura della porta del freezer troppo frequente durante il periodo di raffreddamento.
- ▲ Freezer troppo pieno.
- ▲ Contenitore riposto capovolto o coperto nel freezer.
- ▲ Freezer con spessore di ghiaccio troppo elevato sulle pareti.
- ▲ Contenitore lasciato per più di 5' a temperatura ambiente prima dell'utilizzo.
- ▲ Ingredienti versati a temperatura superiore a quella ambiente.
- ▲ Ingredienti in proporzione errata o quantità eccessiva.

## Important safeguards

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

Read this instruction booklet carefully before installing and using the machine.

1. To protect against risk of electric shock, do not immerse electric motor assembly in water or any other liquid.
2. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. The appliance must be installed out of the reach of children.
3. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
4. Avoid contact with moving parts. Keep hands and utensils out of cylinder bowl while in use to reduce the risk of injury to persons or to the appliance itself. DO NOT USE SHARP OBJECTS OR UTENSILS INSIDE THE CYLINDER BOWL. Sharp objects will scratch and damage the bowl. A rubber spatula or wooden spoon may be used, when the appliance is in the "off" position.
5. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorised service centre for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
6. The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
7. Do not use outdoors.
8. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
9. This appliance is for household use only. An authorised Service Centre should perform any servicing other than cleaning and user maintenance.
10. Never heat the ice cream container. The ice cream container is a sealed vessel. Heating may result in rupture of the vessel and possible personal injury.

Materials and articles destined for use in contact with food products conform to the EC Directives 89/109. In addition, this appliance is manufactured in compliance with applicable EEC directives, CE including those relative to radio interference.

## Save these instructions

#### • DESCRIPTION

- |                      |                            |
|----------------------|----------------------------|
| 1. Cooling container | 4. Lid                     |
| 2. Mixing paddle     | 5. ON/OFF switch           |
| 3. Drive shaft       | 6. Electric motor assembly |

#### • WORKING

The ice cream is obtained by pouring the mixed ingredients into the cooling container previously cooled and by mixing them with the paddle during 20 to 40 minutes.

The time needed to obtain the ice cream depends upon different elements, such as the nature and the quantity of the ingredients used and the temperature of the freezing bowl.

#### • BEFORE FIRST USE

- Before using the ice cream maker wash the cooling container, the lid and the dasher in warm soapy water.
- Remove lid and drive shaft. [See picture number 1].
- Be sure to rinse and dry all parts thoroughly.
- Place the cooling container into the freezer. For best results, the cylinder should be placed upright in the back of your freezer, where the temperature is coldest. [See picture number 2].
- Do not place anything into the cooling container, and leave enough space around it.

### • FREEZING THE BOWL

Place the cooling container into your freezer or into the freezing compartment of your refrigerator. Your freezer should be at the maximum cold setting. **The temperature 0 °F or -18 °C.** If the freezer does not achieve this temperature it will not be possible to obtain ice cream from the mixed ingredients.

The cooling container should be in your freezer for about 24 hours before using your ice cream maker. The time needed depends upon different factors, such as the kind of freezer, the temperature regulation, the content of the freezer, the position of the cooling container into the freezer.

The container has to be placed into the freezer clean and dry. Take care not to dirty it while it is into the freezer.

We recommend to store the cooling container into the freezer so you can make ice cream at a moment's notice.

The cooling time can be reduced between one use and the following, if the cooling container is immediately replaced into the freezer, after being washed and dried.

Do not remove the cooling container from inside the freezer till all ingredients are ready to be used.

### • PROCEDURE: INGREDIENTS

Prepare one of the suggested recipes or one of your own favourites. Blend the ingredients in a separate bowl. Then:

- Remove the cooling container from the freezer;
- Lock the lid and motor into place; [See pictures number 1 and 6].
- Check the lid is well fixed to the container;
- Plug the electric power cord into the power outlet. Turn the ON/OFF switch to the ON position; [See picture number 3].
- Pour in no more ingredients than 1/2 full container. [See picture number 4]. The continuous stirring of the churning paddle will cause the ice cream mixture to increase and expand to fill the freezing container. The motor should always be turned on to start paddle rotating before the ice cream mixture is poured through the fill opening. If the motor is not on, the ingredients may freeze solid immediately upon contact with the ice cream container. In this case, the paddle will not rotate when the unit is switched on. Use preferably ingredients at the refrigerator's temperature.

If the rotation of the paddle is blocked by thick ice coat, do the following:

- Turn off the electric motor;
- Remove the lid;
- Set the paddle and the container free from ice using a rubber spatula or a wooden spoon;
- Turn the ON/OFF switch to the ON position.

Once formed, the ice cream reaches a major consistence if it is left into the cooling container for a few minutes.

### • WARNINGS

**Do not leave the ice cream maker working longer than it is adequate.** If the ice cream is not formed after 50 min. it is useless to continue over. **Turn the motor off only when the ice cream is completely formed.** Otherwise the ice cream would convert into ice and the paddle would hardly restart its movement. Remember to unplug the electric power cord when turning off the ice cream maker.

### • STORING THE ICE CREAM

#### *Into the cooling container*

When the ice cream is ready, you may leave it in the cooling container for a short period of time (no more than 30 min.). You may also leave the container in the refrigerator (not in the freezer) for 30 minutes.

#### *Into the freezer*

You may store the ice cream in an airtight container into the freezer. Long term freezing are not recommended. After 1-2 weeks the taste of the ice cream turns worse.

Fresh made ice cream has a better taste and quality.

If you anyhow want to store the ice cream into the freezer, do the following:

Put the ice cream in cleaned and well closed airtight container. The temperature should at least be of -18 °C. Specify on the container the preparation date of the ice cream. The ice cream is sensible to the bacteria. Consequently it is very important that the ice cream maker and the utensils used are well cleaned and dried. Take care never to refreeze the ice cream once it has melt.

Remove the ice cream from the freezer half an hour before to serve it.

Eventually you could leave it for 10/15 minutes at the room temperature to let it reach the adequate serving temperature.

### • STORING TIME

|                                      |               |
|--------------------------------------|---------------|
| Ice cream made of raw ingredients    | about 1 week; |
| Sherbets                             | 1-2 weeks;    |
| Ice cream made of cooked ingredients | about 1 week. |

### • CLEANING

Hygiene is the most important thing you should observe to when you prepare an ice cream.

Make sure all parts are perfectly cleaned and dried, especially those which get in contact with the ice cream.

Before cleaning the ice cream maker check you have unplugged it.

The cooling container can be cleaned in warm water and mild detergent.

Any plastic part should be cleaned with water and detergent. Never use any solvent. Never use sharp objects or utensils inside the cooling container.

Use a damp cloth to clean the motor drive. Never immerse the motor unit in water.

Do not put any parts in the dishwasher.

### • WHAT COULD GO WRONG

- ▲ Your freezer is not cold enough (does not reach 0°F -18°C).
- ▲ Your freezer's thermostat is not set on the minimum temperature.
- ▲ The cooling container is too close to your freezer's door.
- ▲ Your freezer's door has been opened and closed too frequently during the freezing period.
- ▲ Your freezer chamber is too full.
- ▲ The container has been put upside down or covered into the freezer.
- ▲ Your freezing chamber has a thick ice coat on its sides.
- ▲ The cooling container has been left more than 5 minutes at the room temperature before to be used.
- ▲ The ingredients are warm.
- ▲ Too much mixture has been put in the cooling container.

# Allgemeine Sicherheitsbestimmungen

Während des Gebrauchs elektrischer Geräte müssen einige Sicherheitsvorschriften unbedingt beachtet werden. Im einzelnen:

1. Lesen Sie die Gebrauchsanweisung vor der Verwendung und Inbetriebnahme des Gerätes aufmerksam durch.
2. Tauchen Sie den Motor nicht ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten: Gefahr eines elektrischen Schlages!
3. Lassen Sie äußerste Vorsicht walten, wenn das Gerät von Kindern oder in deren Nähe betrieben wird. BEWAHREN SIE DAS GERÄT AUßERHALB DER REICHWEITE VON KINDERN AUF.
4. Ist das Gerät außer Betrieb bzw. vor dem Zerlegen und vor der Reinigung ziehen Sie stets den Netzstecker aus der Steckdose.
5. Das Netzkabel darf nicht vom Benutzer ausgewechselt werden, da dieser Vorgang Spezialwerkzeug erfordert. Wenden Sie sich ausschließlich an eine vom Hersteller autorisierte Kundendienststelle, wenn das Kabel repariert oder ausgewechselt werden muß.
6. Berühren Sie keine sich bewegende Teile. Um Unfälle oder die Beschädigung des Gerätes zu verhindern, darf dieses während des Betriebs nicht mit den Händen, Haaren, Kleidern, Schabern oder anderen Utensilien berührt werden. Keine scharfen Gegenstände im Innenbehälter verwenden. Der Innenbehälter könnte verkratzt oder beschädigt werden. Ein Gummischaber oder ein Holzlöffel können bei ausgeschaltetem Gerät benutzt werden.
7. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzanschlußkabel oder der Stecker beschädigt ist. Verwenden Sie es weiterhin nicht, wenn eine Betriebsstörung vorliegt, nachdem es zu Boden gefallen oder wenn es auf irgendeine Weise beschädigt worden ist. In diesen Fällen sollte das Gerät zur Reparatur in die nächst gelegene autorisierte Kundendienststelle gebracht werden.
8. Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht speziell für dieses Gerät hergestellt worden sind, können Brand oder Stromschläge verursachen.
9. Das Gerät nicht im Freien verwenden.
10. Achten Sie darauf, daß das Netzanschlußkabel nicht über die Tisch- oder Arbeitsflächenkante hinausragt und vermeiden Sie den Kontakt des Netzanschlußkabels mit heißen Oberflächen.
11. Das Gerät wurde für den Einsatz im Haushalt konzipiert. Jede Wartungstätigkeit, die über die normale Reinigung hinausgeht, muß von einer vom Hersteller autorisierten Kundendienststelle erfolgen.
12. Den Kühlbehälter nicht erwärmen. Da es sich um einen versiegelten Behälter handelt, könnte er beim Erhitzen brechen und Personen verletzen.

Materialien und Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Berührung gelangen, entsprechen den Vorschriften der EU-Richtlinie 89/109.

Dieses Gerät entspricht den Vorschriften der Richtlinien für Niederspannung 72/23 mit anschließender Abänderung 93/68 sowie der Richtlinie der elektromagnetischen Kompatibilität 89/336

## Diese anweisungen sind aufzubewahren

### • BESCHREIBUNG

- |                            |                    |
|----------------------------|--------------------|
| 1 Kühlbehälter             | 4 Deckel           |
| 2 Schaufel                 | 5 Ein-/Ausschalter |
| 3 Stift zur Schauelführung | 6 Antriebsmotor    |

### • BEDIENUNGSANLEITUNG

Mit Ihrem NEMOX Gelato Speiseeisbereiter können Sie selbst Eis zubereiten, das alle begeistert, echtes hausgemachtes Eis, bei welchem nur absolut frische und hochwertige Zutaten verarbeitet werden. Eis ohne Konservierungsmittel und Farbstoffe.

### • VORBEREITUNG

Bereiten Sie alle Geräte und Zutaten vor, bevor Sie Ihr Eis zubereiten. Folgende Haushaltsgeräte sind für die Herstellung nützlich: Handmixer, Stabmixer, Mixbecher, Schüssel, Haushalts- oder Spitzsieb. Die Eiszubereitung ist einfach und problemlos, wenn Sie folgende 4 Punkte beachten:

1. Den Kühlbehälter vor der Zubereitung für ca. 24 Stunden in ein 3-Stern Tiefkühlfach, einen Gefrierschrank oder eine Gefriertruhe stellen. (Mindesttemperatur -18° C). [Siehe Bild 2].
2. Eisbehälter aus dem Tiefkühler nehmen, Motor aufsetzen, Maschine einschalten. [Siehe Bild 1].
3. Zutaten langsam und gleichmäßig in den Kühlbehälter geben. [Siehe Bild 4].
4. Nach 20-40 Minuten (je nach Rezept und Menge) ist das Eis fertig und zum Servieren bereit.

### • HINWEISE FÜR DIE KÜHLUNG DES BEHÄLTERS

Motorblock mit Deckel abnehmen.

Der Behälter muß zuvor gründlichst gereinigt werden. Innenseite mit einem nassen Lappen säubern und dann sorgfältig trocknen.

Behälter ins \*\*\*Stern Tiefkühlfach, in den Gefrierschrank oder in die Tiefkühltruhe stellen. Lassen Sie um den Behälter herum genügend freien Raum. Der Behälter muß leer sein und darf nicht zugedeckt werden. Die Gefriertemperatur muß mindestens -18°C betragen. Der Behälter sollte ca. 8 Stunden oder länger abkühlen. Er kann jedoch auch ständig im Tiefkühlfach bleiben, damit er jederzeit sofort einsatzbereit ist.

Nehmen Sie den Eisbehälter erst aus dem Tiefkühlfach wenn die Zutaten zur Eisbereitung fertig sind.

Motorteil komplett auf den Behälter aufsetzen. Dabei muß der Stift in die Schaufel einrasten.

### • ANLEITUNG ZUR SPEISEEISHERSTELLUNG

Wählen Sie das gewünschte Rezept. Die Zutaten müssen gut gemischt werden. (Mixer).

Bereiten Sie die Zutaten für das Speiseeis in einer separaten Schüssel zu.

Die Zutaten müssen Kühlschranktemperatur aufweisen (Milch, Eier, etc.).

Verwenden Sie nur einwandfreie Früchte und frische Zutaten.

Nehmen Sie den Behälter aus dem Tiefkühler.

Der gefrorene Kühlbehälter darf niemals abgespült werden, es würde sich sofort eine Eisschicht darauf bilden, die keine korrekte Eiszubereitung mehr gewährleistet.

JETZT das Gerät zuerst einschalten und dann die Zutaten langsam und gleichmäßig in den Behälter geben. (DIE ZUTATEN DIE SIE FÜR DAS EIS VERWENDEN, DÜRFEN DEN BEHÄLTER NUR BIS ZUR HÄLFTE FÜLLEN DA DAS VOLUMEN IM LAUFE DER VERARBEITUNG ZU SPEISEEIS BETRÄCHTLICH ZUNIMMT!), dadurch vermeiden Sie das Anfrieren der Einfüllmasse an der Behälterwand.

Schalten Sie die Eismaschine erst ab, wenn das Eis fertig ist.

Ihre Eismaschine benötigt - je nach Rezept und Temperatur der Einfüllmasse - ca. 20 - 40 Minuten für die Herstellung des Speiseeises.

Sollte jedoch einmal der Motor blockieren, weil sich an der Behälterwand eine zu starke Eisschicht gebildet hat, dann sollten Sie das Gerät kurz abschalten, Motorteil mit Deckel abnehmen und mit einer Spachtel (Holz oder Kunststoff) das Eis entfernen bzw. verteilen. Deckel mit Motorteil wieder aufsetzen und sofort wieder einschalten.

### • AUFBEWAHRUNG VON EIS

Im NEMOX Gelato Eisautomaten.

Wenn das Eis fertig ist, können Sie es abgedeckt noch ungefähr 20 Minuten im Eis-Automaten aufbewahren. Sie können auch den Behälter ungefähr 20-30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Im Tiefkühlgerät

Das Eis ist zwar für eine gewisse Zeit haltbar, sein Geschmack leidet aber, wenn es längere Zeit tiefgekühlt wird. Nach ein bis zwei Wochen leidet auch die Struktur des Eises und der Frischgeschmack geht völlig verloren.

Bewahren Sie also Ihr Eis nicht zu lange tiefgefroren auf.

Wenn Sie Ihr Eis dennoch tiefgefroren aufbewahren möchten, dann beachten Sie bitte folgende Hinweise:

- Bewahren Sie das Eis in einer sauberen, gut schließenden Tiefkühldose auf.
- Die Aufbewahrungstemperatur muß mindestens - 18° C betragen.
- Vermerken Sie auf der Tiefkühldose das Datum der Zubereitung und die Eissorte.

#### • ACHTUNG

Eis ist anfällig gegen Bakterien, darum ist es wichtig, daß Sie Ihr Gerät und die Hilfsmittel sauber und trocken halten.

Aufgetautes und angetautes Eis darf nicht wieder eingefroren werden.

Holen Sie das Eis ungefähr eine halbe Stunde vor dem Verzehr aus dem Tiefkühlgerät und stellen Sie es in den Kühlschrank. Sie können es auch vor dem Servieren 10 bis 15 Minuten bei Zimmertemperatur stehen lassen.

#### • AUFBEWAHRUNGSZEIT

Eis aus rohen Zutaten:

ca. 1 Woche

Sorbet

ca. 1-2 Wochen

Eis aus angekochten Zutaten

ca. 2 Wochen

Und nicht vergessen: das leckerste Eis ist das frische Eis aus Ihrem NEMOX-Gelato Speiseeisbereiter. Guten Appetit!

#### • REINIGUNG

Hygiene ist bei der Speiseeis-Herstellung besonders wichtig. Deshalb alle Teile, die mit dem Eis in Berührung kommen, vor Gebrauch sorgfältig auf Sauberkeit prüfen. Vorher Netzstecker herausziehen! Eisbehälter mit weichem Küchentuch, flüssigem Reinigungsmittel und handwarmem Wasser reinigen. Die übrigen Teile aus Kunststoff mit Spülmittel und Wasser reinigen. Vorsicht, die Innenseite des Behälters nicht verkratzen! Motorteil niemals in Wasser tauchen, nur mit leicht angefeuchtetem Lappen reinigen. Achtung: Erwärmung des Behälters bitte vermeiden.

#### • WAS KÖNNTE NICHT STIMMEN?

- ▲ Ihr Gefrierfach oder -schrank bringt nicht wenigstens - 18° C.
- ▲ Der Behälter befand sich zu nahe an der Gefrierfachtür
- ▲ Wiederholtes Öffnen und Schließen der Gefrierfachtür während des Abkühlungsprozesses.
- ▲ Der Behälter befand sich mit der Öffnung nach unten oder mit aufgesetztem Deckel im Gefrierschrank.
- ▲ Der Behälter war nicht lange genug im Gefrierschrank.
- ▲ Der Behälter blieb nach der Entnahme aus dem Gefrierschrank länger als 5 Minuten vor dem Gebrauch offen stehen (Raumtemperatur).
- ▲ Die eingefüllten Zutaten waren zu warm.
- ▲ Die Zutaten wurden im falschen Verhältnis zueinander abgestimmt oder die Mengenangaben wurden nicht eingehalten.

## Ricette Recipes Rezepte



## Gelati

La quantità degli ingredienti principali per la preparazione del gelato, ossia latte, panna da montare e albume montato a neve può variare a piacimento. Se desiderate ad esempio un gelato più consistente e cremoso, aumentate la dose di panna e diminuite quella di latte. Il tuorlo può invece essere aggiunto per legare o per dare colore al gelato, mentre l'albume montato a neve lo ammorbidisce. Potete quindi modificare le ricette in base ai vostri gusti.

Le ricette di seguito riportate permettono la preparazione di circa 1,5 litri di gelato. Aumentate o diminuite gli ingredienti in proporzione, in base alla capacità della vostra macchina.

### • GELATO DI VANIGLIA (RICETTA BASE)

La crema prodotta con il tuorlo d'uovo e la panna è la base tradizionale per molti gelati. Di seguito proponiamo la classica ricetta del gelato alla vaniglia, ma se tralasciate la vaniglia potete utilizzare la ricetta di base per ottenere molti altri gusti.

- 4 tuorli d'uovo
- 100 g. zucchero
- 300 ml latte
- 300 ml panna
- 2 cucchiaini di essenza di vaniglia (o a piacere)

Versate il latte in una casseruola portandolo lentamente al punto di ebollizione. In un recipiente a parte sbattete i tuorli d'uovo e lo zucchero e continuando a sbattere, versatevi lentamente il latte e la panna. Rimettete il composto nella casseruola e continuate a mescolare costantemente finché formerà un velo sul cucchiaio. Non fate bollire altrimenti gli ingredienti tenderanno a separarsi. Togliete la casseruola dal fuoco, lasciate che il composto si raffreddi e aggiungete l'essenza di vaniglia. Versate nella gelatiera.

**NOTA BENE:** sostituendo alla vaniglia la scorza grattugiata di un limone potrete ottenere un ottimo gelato alla crema di limone, così come incorporando due cucchiaini di cacao amaro al composto di uova e zucchero otterrete un gelato alla crema di cacao. Provate voi stessi ad inventare la vostra ricetta.

### • GELATO AL FIORDILATTE

- 200 ml panna
- 450 ml latte
- 175 g. zucchero
- un pizzico di sale

Mescolate insieme tutti gli ingredienti facendoli ben amalgamare. Versate nella gelatiera.

**NOTA BENE:** Per ottenere il gelato al gusto "stracciatella" basterà aggiungere a questa ricetta circa 60 g. di cioccolato grattugiato prima di versare gli ingredienti nella gelatiera.

### • GELATO AL CIOCCO LATO

- 2 tuorli d'uovo
- 100 g. zucchero
- 250 ml latte
- 250 ml panna
- 150g. cioccolato

Seguendo le istruzioni per il gelato alla vaniglia, preparate una crema utilizzando le uova, lo zucchero e il latte. Quando ancora calda versate il cioccolato grattugiato e mescolate fino a quando sarà completamente sciolto. Lasciate raffreddare prima di versare nella gelatiera.

### • GELATO GIANDUIA

- 2 uova
- 200 g. zucchero
- 450 ml latte
- 100 g. cioccolato
- 50 g. nocciole sbucciate
- 1 pizzico di vanillina

Tritate finemente le nocciole. Fate fondere a bagnomaria il cioccolato con un cucchiaio di latte e la vanillina. In un recipiente a parte sbattete le uova con lo zucchero. aggiungete quindi il latte, il cioccolato fuso e le nocciole tritate. Fate raffreddare e versate nella gelatiera.

### • GELATO ALLO ZABAIONE

- 4 tuorli d'uovo
- 175 g. zucchero
- 150 ml. panna
- 250 ml. latte
- una stecca di vaniglia
- 175 ml. di Marsala

Fate scaldare il latte con la stecca di vaniglia fin quasi all'ebollizione e lasciate quindi raffreddare. Nel frattempo sbattete i tuorli d'uovo con lo zucchero finché saranno diventati chiari e spumosi, fateli quindi scaldare a fiamma bassa in un tegamino aggiungendo il marsala. Mescolate in continuazione e togliete dal fuoco prima dell'ebollizione. Aggiungete la panna e il latte togliendo la vaniglia. Fate raffreddare e versate nella gelatiera.

### • GELATO AL CAFFÈ

- 2 tuorli d'uovo
- 200 g. zucchero
- 300 ml latte
- 300 ml panna
- 1 cucchiaino di cacao amaro
- 1 cucchiaio di caffè solubile
- 1/2 bustina di vanillina

In una casseruola scaldare il latte sciogliendovi il caffè con il cacao. In un recipiente sbattete i tuorli d'uovo con lo zucchero e la vanillina finché saranno diventati chiari e spumosi. Unitevi la panna e il latte con il caffè e il cacao.

Amalgamate bene tuffi gli ingredienti e lasciate raffreddare. Versate il composto nella gelatiera.

### • GELATO ALLA LIQUIRIZIA

- 300 ml. panna
- 300 ml latte
- 150 g. zucchero
- 50 g. liquirizia

In una casseruola fate scaldare lentamente a bagnomaria la liquirizia con un po' di latte fino a quando sarà completamente sciolta. Lasciate raffreddare e quindi filtrate bene unendo il resto del latte e la panna. Versate nella gelatiera.

### • GELATO DI BANANA

- 300 g. di banane mature
- 150 g. panna
- 150 g. latte
- 150 g. zucchero

- succo di un limone
- 1/2 bustina di vanillina

Riducete in poltiglia la polpa di banana unendo lo zucchero, il succo di limone e la vanillina. Sempre mescolando unite al passato panna e latte Versate nella gelatiera.

#### • GELATO ALLE NOCCIOLE

- 250 ml latte
- 200 ml panna
- 200 g. zucchero
- 100 g. nocciole sbucciate
- 1 uovo
- un pizzico di vanillina

Tritate finemente le nocciole. In un contenitore sbattete l'uovo con lo zucchero. Aggiungete il latte, la panna, la vanillina e le nocciole tritate continuando a mescolare. Versate nella gelatiera.

#### • GELATO ALLA FRAGOLA

- 250 g. di fragole fresche
- 200 ml. latte
- 200 ml. panna
- 150g. zucchero
- succo di 1 limone

Lavate e schiacciate le fragole riducendole in crema. Mescolatevi lo zucchero e il succo di limone. Unite sempre mescolando il passato di fragole con la panna e il latte. Versate il composto nella gelatiera.

#### • GELATO ALLO YOGURT E FRUTTA

- 300 ml latte
- 300 ml yogurt
- 50 g. zucchero
- succo di 1 limone
- 250 g. di frutta a scelta

Lavate la frutta accuratamente e riducetela in crema aggiungendo lo zucchero ed il succo di limone. Unite quindi il latte e lo yogurt, mescolate bene e versate nella gelatiera.

#### • GELATO DI LAMPONI E RIBES

- 150 g ribes rosso
- 150 g. lamponi
- 200 ml latte
- 100 ml panna
- 150g. zucchero
- 1/2 bustina vanillina

Lavate accuratamente ribes e lamponi, riduceteli in crema e passateli al setaccio. Unite lo zucchero e la vanillina. Aggiungete quindi la panna e il latte mescolando affinché tutto si amalgami bene. Versate nella gelatiera.

#### • GELATO AL MELONE

- 150 g zucchero
- 200 ml panna
- succo di 1 limone
- 400 g. di polpa di melone

Schiacciate la polpa del melone e unitevi lo zucchero ed il succo di limone. Mescolando, unite la panna fino a formare un composto omogeneo. Versate nella gelatiera.

#### • GELATO ALL'ANANAS

- 400 g. polpa d'ananas
- 300 ml panna
- 50 g. zucchero
- 1/2 bustina di vanillina

Sminuzzate la polpa d'ananas togliendo la parte dura. Mescolando unite la panna, lo zucchero e la vanillina. Versate il composto nella gelatiera.

## Sorbetti / sciroppo per sorbetti

Lo sciroppo di zucchero è base importante per molte ricette di sorbetti. Lo si può agevolmente conservare in frigorifero per alcune settimane così da essere sempre pronto per l'utilizzo. Versate in una casseruola l'acqua con lo zucchero nella quantità indicata dalla ricetta prescelta. Cuocete a fuoco lento mescolando costantemente fin quando lo zucchero sarà disciolto. Sempre mescolando portate ad ebollizione. Lasciate quindi raffreddare lo sciroppo così ottenuto.

#### • SORBETTO ALIARANCIA

- 300 g. zucchero
- 300 ml acqua
- 300 ml. succo d'arancia
- buccia grattugiata di due arance
- succo e buccia grattugiata di 1 limone
- 2 albumi

Preparate lo sciroppo con acqua e zucchero come indicato nella ricetta aggiungendo la buccia grattugiata delle arance e del limone. Quando lo sciroppo sarà raffreddato aggiungete il succo d'arancia e del limone. Lasciate ben raffreddare montando nel frattempo gli albumi a neve. Versate nella gelatiera. Quando il sorbetto inizia a solidificare aggiungete l'albume delle uova lasciando lavorare la macchina per altri 10 minuti.

#### • SORBETTO AL LIMONE

- 300 g. zucchero
- 300 ml acqua
- 300 ml. succo di limone filtrato
- 1 albume
- buccia grattugiata di 2 limoni

Preparate lo sciroppo con acqua e zucchero come indicato nella ricetta. Versate il succo di limone nello sciroppo ben raffreddato aggiungendo l'albume montato a neve e la buccia grattugiata dei due limoni. Versate nella gelatiera.

#### • SORBETTO ALLE FRAGOLE

- 500 g. fragole fresche
- 200 ml. acqua
- 200 g. zucchero
- succo di 1/2 limone
- 1/2 pacchetto di gelatina in polvere
- 1 albume

Preparate uno sciroppo con lo zucchero e l'acqua come indicato nella ricetta.

Mentre lo sciroppo si raffredda schiacciate le fragole riducendole in crema, se preferite passatele al setaccio. Aggiungete il puree di fragole allo sciroppo unendo anche il succo di limone e la gelatina che avrete precedentemente sciolto a bagnomaria in una casseruola.

• **SORBETTO AL POMODORO**

- 600 ml. succo di pomodoro
- 125 ml. Vodka
- succo di due limoni
- 1 cucchiaino di salsa Worcester
- alcune gocce di Tabasco
- 1 cucchiaino di zucchero
- 2 albumi
- sale e pepe q. b.

Montate gli albumi a neve. Miscelate assieme tutti gli ingredienti e assaggiate per controllare se il composto è correttamente insaporito. Versate nella gelatiera. Otterrete un sorbetto leggero e spumoso. Provate a servirlo su un letto di foglie di lattuga decorando con alcuni gamberetti.

## Granite

• **GRANITA AL LIMONE**

- 500 ml acqua
- 250 g. zucchero
- 4 limoni
- un pizzico di vanillina

Spremete i limoni. Mescolate al succo la vanillina, lo zucchero e l'acqua. Versate nella gelatiera.

• **GRANITA DI CEDRATA**

- 250 g. sciroppo di cedrata
- 150 g. zucchero
- 400 ml acqua
- succo di un limone

Unite il succo di limone e lo sciroppo di cedrata allo zucchero. Aggiungete l'acqua. Mescolate e versate nella gelatiera.

## Ice Cream

We suggest that you try some of these recipes first and then, when you are used to the machine, you can adapt some of your own.

**IMPORTANT NOTICE**

Quantities should be varied according to the capacity of your ice cream maker.

**MAXIMUM MIXTURE QUANTITIES**

For 0,6 Lt. capacity: 350 g.

For 1, 7 Lt. capacity: 700 g.

For 1,5 Lt. capacity: 900 g.

• **PISTACHIO ICE CREAM**

- 4 egg yolks
- 3oz (75 g.) sugar
- 1/2 pint (10 fl. oz. - 250 cc.) milk
- 1/2 pint (10 fl. oz. - 250 cc.) double cream
- 4 oz. (100 g.) pistachio nuts
- 1 teaspoon almond essence

Bring a pan of water to the boil, drop in the pistachio nuts and leave for two minutes. Drain and skin and roughly chop the nuts. Use the egg yolks, sugar and milk to make a custard (see Vanilla Ice Cream). Leave the custard mixture until is cold then mix in with the cream, the pistachio nuts and the almond essence. Pour the completed mixture into the Gelato Chef and freeze/churn for 20 minutes.

• **MINT CHOCOLATE CHIP ICE CREAM**

- 1 pint (20 fl. oz. - 500 cc.) milk
- 1/2 pint (10 fl. oz. - 250 cc.) double cream
- 5 oz. (125 g) plain chocolate
- 4 oz (100 g) sugar
- 1 teaspoon peppermint essence

Mix the milk, cream, sugar and peppermint together, pour into the Gelato Chef and freeze/churn for about 1/4 hour, at this stage the ice cream should be starting to solidify and you can add the finely grated chocolate. Freeze for a further 5 minutes or so after this addition.

• **VANILLA ICE CREAM**

- 4 oz (100 g) castor sugar
- 4 egg yolks
- 1/2 pint (10 fl. oz. - 250 cc.) milk
- 1/2 pint (10 fl. oz. - 250 cc.) double cream
- 1 1/2 teaspoons vanilla essence

Beat the egg yolks and the sugar together and then beating continuously pour over the milk, which you have heated to the boiling point. Return this custard mixture to the saucepan and stirring constantly with a wooden spoon heat it very gently until the mixture thickens and coats the back of the spoon. Cool completely and stir in the cream and the vanilla essence. Pour the mixture into the Gelato Chef and freeze/churn for approximately 20 minutes.

• **PRALINE ICE CREAM**

- Vanilla Ice Cream
- 4 oz (100 g) granulated sugar

- 4 fl. oz. (100 cc.) cold water
- 6 oz. (150 g) blanched almonds or hazel nuts

Put the sugar and water into a heavy pan and bring slowly to the boil stirring until the sugar has dissolved. Turn up the heat, cease stirring and boil fast until the temperature on a sugar thermometer is 3400 F or 1750 C. If you have no sugar thermometer, this is the moment the liquid starts to become brown.

Quickly tip the almonds, then remove the saucepan from the heat and pour the mixture carefully onto some flat greased fail. Leave it until it is cold and has set, then turn it into a liquidiser and process to break it up into fairly course crumbs.

Reserve a tablespoonful or so of this praline and add the rest to the vanilla mixture in the Gelato Chef about 5 minutes before the ice cream has finished making. When you serve the ice cream use the remaining praline to sprinkle over the top for decoration.

#### • **CARIBBEAN MOCHA ICE CREAM**

- 3 egg yolks
- 1 teaspoon instant coffee
- 1 07 (25 g.) ì7aked almonds
- 2 tablespoons maple syrup
- 1/4 teaspoon ofgroundcinnamon
- 1/2 pint (10 ft 07. - 250 cc.) deuble cream
- 3 oz (75 g.) grated choco/ate

Toast the flaked almonds (be careful not to let them burn) and chop them finely before mixing with all the other ingredients except for the grated chocolate. Pour the mixture into the Gelato Chef and freeze/churn for about 20 minutes. Add the grated chocolate after 10 to 15 minutes and when the mixture starts to freeze and rise up.

#### • **BROWN BREAD ICE CREAM**

- 4 oz (100 g.) brown bread
- 4 oz (100 g.) sugar
- 1/2 pint (10 fl. oz.- 250 cc.)) double cream
- 2 eggs
- 1 teaspoon vanilla essence

Put the brown bread into a liquidiser and process until you have fine crumbs. Mix the crumbs with 1 oz of the sugar and put on a baking tray in a hot mark 6, 4000°F, 200°C, oven and cook until they are browned. You may need to turn them once or twice. Separate the eggs, beat the yolks and the sugar together and beating continuously pour over the cream which has been heated to just below boiling point. Pour the mixture back into a saucepan, and then heat gently stirring constantly until the mixture thickens enough to coat the back of the spoon. Leave until the custards cold, stir in the vanilla essence, the cooled beadcrumbs, and finally the stiffly whipped egg whites. Turn into the Gelato Chef and freeze/churn far approximately 20 minutes.

#### • **RICH LEMON ICE CREAM**

- 8 egg yolks
- 8 oz (225 g) castor sugar
- juice of two or three large lemons
- 1/2 pint (10 fl. oz. - 250cc.) double cream

Crack the egg yolks into a large mixing bowl and add the sugar. Whisk until very light and frothy, then stir in the lemon juice and the lightly whipped double cream.

Pour into the Gelato Chef and freeze/churn for approximately 20 minutes.

#### • **BANANA ICE CREAM**

- 1 lb (450 g.) well ripened bananas
- juice of two lemons
- 5 oz. (125 g.) sugar
- 1/2 pint (10 fl. oz. - 250 cc.) milk
- 1/2 pint (10 fl. oz. - 250 cc.) cream

Purée the bananas, sugar and lemon juice in a liquidiser. Pour the milk and cream into the Gelato Chef, add the bananas purée and freeze/churn for approximately 20 minutes.

#### • **QUICK TINNED FRUIT ICE CREAM**

- 1 lb (450 g) can tinned fruit without pips
- 1/2 pint (10 fl. oz. - 250 cc.) double cream

Purée the fruit in a liquidiser and pour it into the Gelato Chef. Add the cream and freeze/churn for approximately 15/20 minutes.

#### • **CHILDRENS' CHOCOLATE ICE CREAM**

- 1 large can condensed milk
- 1/4 pint (5 fl. oz. - 125 cc.) milk
- 4 1/2 tablespoons cocoa dissolved in 4 tablespoons hot water

Mix all the ingredients together, pour into the Gelato Chef and freeze/churn for approximately 25 minutes.

#### • **VANILLA PARFAIT**

- 4 oz (100 g.) sugar
- 1/4 pint (5 fl. oz. 125 cc.) water
- 6 egg yolks
- 1/2 pint (10 fl oz. - 250 cc.) double cream
- 1 1/2 teaspoons vanilla essence

Make a light syrup with the sugar and water (see the recipe for Raspberry Sorbet). Put the egg yolks into a liquidiser and with the motor running pour the near boiling syrup. Continue processing until the mixture is cool. You can do this whisking by hand in a large bowl.

Pour the syrup mixture into the Gelato Chef add the cream and the vanilla essence and freeze/churn for about 20 minutes.

#### • **RUM AND RAISIN ICE CREAM**

- 4 egg yolks
- 4 oz (100 g) sugar
- 1/2 pint (10 fl. oz. - 250 cc.) milk
- 1/2 pint (10 fl. oz. - 250 cc.) double cream
- 2 oz (50 g.) raisins
- 2 fl. oz. (50 cc.) dark rum

Soak the raisins in the rum for several hours or preferably overnight. In a large bowl beat together the egg yolks and sugar, then beating continuously add the nearly boiling milk. Cool the custard then pour it into the Gelato Chef together with the cream and raisins. Freeze/churn for approximately 20 minutes

#### • **BRANDY ALEXANDER ICE CREAM**

- 3 fl. oz (75 cc.) Crème de Cacao
- 1 1/2 fl. oz brandy
- 1/2 pint (10 fl oz. 250 cc.) double cream
- 3 egg whites

- 2 oz. (50 g.) sugar
- a little grated nutmeg

Stir together in a large bowl the Crème de Cacao, brandy, cream, sugar and nutmeg. Beat the egg whites until stiff and fold them gently into the cream mixture. Pour it all into the Gelato Chef and freeze/churn for approximately 15 minutes.

#### • AVOCADO SAVOURY ICE CREAM

- 3 large, ripe avocados
- 1/2 pint (250 cc.) double cream
- 3 fl. oz. (75 cc.) mayonnaise
- 3 fl. oz (75 cc.) yoghurt
- juice of a lemon
- 1/2 a clove of garlic
- 2 egg whites
- salt and pepper

In a liquidiser purée the avocado flesh, together with the mayonnaise, yoghurt, lemon juice garlic and seasonings. Turn it into the Gelato Chef together with the cream and the lightly beaten egg whites and freeze/churn for approximately 20 minutes.

#### • SMOKED SALMON SAVOURY ICE CREAM

- 8 oz. (225 g.) smoked salmon bits
- juice of two small lemons
- 1/4 pint (5 fl. oz. - 125 cc.) yoghurt
- 1/2 pint (10 fl. oz. - 250 cc.) double cream
- if available some dill weed
- 1/2 packet gelatine

Sprinkle the gelatine over the lemon juice and put it in a bowl over a saucepan of boiling water. When the gelatine has dissolved add it to the remaining ingredients and using a liquidiser process until the salmon is very finely chopped. Turn into the Gelato Chef and freeze/churn for approximately 20 minutes.

#### • TUTTI FRUTTI ICE CREAM

- 1 oz. (25 g.) raisins
- 2 oz. (50 g.) glacé cherries
- 1 oz. (25 g.) mixed peel
- 3 oz. (75 g.) chestnut purée
- 2 fl. oz. (50 cc.) sherry
- 1 fl oz. (25 cc.) Maraschino or Kirsch
- 1/2 pint (10 fl oz. - 250 cc.) double cream
- 2 egg yolks
- 2 oz. (50 g.) sugar
- 1/4 pint (5 fl oz. - 125 cc.) milk

Combine fruit and peel, steep in the sherry for half an hour. Use the egg yolks, sugar and milk to make a custard, (see Vanilla Ice Cream). When the custard is cool, mix it with the chestnut purée, add the fruit and sherry, beat in the Maraschino or Kirsch and the cream, Pour the mixture into the Gelato Chef and freeze/churn for approximately 20 minutes.

#### • CHOCOLATE SEMI-FREDDO ICE CREAM

- 2 egg yolks
- 2 oz. (50 g.) castor sugar
- 70. oz. (175 cc.) milk

- 1/4 pint (5 fl. oz. - 125 cc.) double cream
- 5 oz. (125 g.) plain chocolate, preferably bitter

In a large bowl beat the egg yolks and the sugar together. Heat the milk to just the boiling point and beating continuously pour it over the egg and sugar mixture.

Return the mixture into a saucepan and heat very gently stirring all the time.

When it has thickened enough to coat the back of a wooden spoon take it off the heat and add the chocolate which has been melted in a bowl over a saucepan of boiling water. Mix thoroughly together, leave it until cold before adding the cream. Pour into the Gelato Chef and freeze/churn for 20 minutes.

This is a version of the Italian 'semi-freddo' ice cream which is traditionally eaten while it is still of a very soft or mousse like consistency.

#### • COFFEE WALNUT ICE CREAM

- 3 tablespoons instant coffee dissolved in 3/4 pint (15 fl oz - 750 cc) water
- 6 oz. (150 g.) sugar
- 2 oz. (50 g.) chopped walnuts
- 1/2 pint (10 fl. oz. - 250 cc.) double cream

Stir the sugar into the hot coffee then leave to cool. Add the chopped walnuts and the double cream, put the whole mixture into the Gelato Chef and freeze/churn for approximately 20 minutes.

#### • FROZEN MUESLI YOGHURT

- 1 large (16 oz. - 500 cc.) plain yoghurt
- 8 oz (200 g.) muesli (without dried fruit)
- 4 fl oz (100 cc.) milk
- 1 tablespoon honey (runny)

Mix all ingredients and freeze/churn 15 minutes. If desired dried fruit (raisins, etc) should be soaked in water or apple juice for a few hours before adding to the mixture and freezing. Try a scoop in an Ogen or Charentais melon for refreshing, low calorie summer breakfast.

#### • RASPBERRY AND YOGHURT ICE CREAM

- 8oz. (200 g.) raspberries
- 4 oz. (100 g.) sugar
- large pot (16 oz. - 450 g.) plain yoghurt

Purée the fruit and sugar in a liquidiser. If you want a smooth ice cream, sieve the purée before pouring it into the Gelato Chef. Add the yoghurt and freeze/churn for approximately 20 minutes.

#### • RASPBERRY SORBET

- 1 lb (450 g.) fresh or frozen raspberries
- 4 oz. (100 g.) sugar
- 1/4 pint (5 fl. oz. - 125 cc.) water
- juice of one lemon

Purée the fruit in a liquidiser and sieve if necessary. Put the sugar and water into a saucepan and stir over a gentle heat until the sugar has dissolved. Turn up the heat and boil fast for about 5 minutes, until you have a light syrup, or to 230°F, 113°C on a sugar thermometer. When the syrup has cooled pour it together with the fruit purée and the lemon juice into the Gelato Chef and freeze/churn for about 20 minutes.

#### • RASPBERRY AND REDCURRANT SORBET

- 1/2 fl (225 g.) raspberries
- 1/4 lb (100 g.) redcurrants

- the grated rind of one orange and one lemon
- 1 tablespoon lemon juice
- 1/4 pint (5 fl. oz. - 125 cc.) water
- 4 oz. (100 g.) sugar

Make a light syrup with the sugar and water (see the recipe for Raspberry Sorbet). Purée the fruit in a liquidiser and, if you wish, strain to remove the pips.

Pour the fruit purée into the Gelato Chef, add the cooled sugar syrup, the zest of the orange and lemon and the lemon juice and freeze/churn for about 20 minutes.

#### • **FRESH STRAWBERRY ICE CREAM**

- 1 lb (450 g.) strawberries
- 1/2 pint (10 fl. oz. 250 cc.) double cream
- 4 fl. (100 g.) castor sugar
- juice of one lemon

Purée the strawberries in a liquidiser. Pour the purée and the remaining ingredients in the Gelato Chef and freeze/churn for approximately 20 minutes.

#### • **PINEAPPLE SORBET**

- 12 oz. (375 g) fresh peeled and cored pineapple
- juice of one lemon
- 1/4 pint (5 fl. oz. - 125 cc.) sugar
- 1 teaspoon vanilla essence
- 1/2 pint (10 fl. oz. - 250 cc.) water
- 2 egg whites

Place the pineapple in a liquidiser and process it until fine chopped or chop it by hand and then mix with all the other ingredients. Put into the Gelato Chef and freeze/churn for approximately 20 minutes

#### • **TOMATO SAVOURY SORBET**

- 6 medium ripe tomatoes
- 1 tablespoon tomato purée
- 2 egg whites
- 2 tablespoons chopped chervil, basil or, at a pinch, 1 tablespoon parsley
- salt and pepper

Peel and de-seed the tomatoes. Purée in a liquidiser together with the tomato purée, herbs and seasonings. Pour it into the Gelato Chef together with the lightly beaten egg whites and freeze/churn for approximately 20 minutes.

#### • **PEAR AND BLUE CURAÇAO SORBET**

- 5 ripe pears
- 8 oz. (225 g.) castor sugar
- 1/2 pint (10 fl. oz. - 250 cc.) water
- small wine glass blue Curaçao

Make a syrup with the sugar and water (see Raspberry Sorbet). Purée the peeled pears in a liquidiser. Mix the fruit purée into the cooled syrup and add the Blue Curaçao. Turn into the Gelato Chef and freeze/churn for up to half an hour.

#### • **ORANGE SORBET**

- 8 oz. (225 g.) granulated sugar
- 1 pint (500 cc.) water
- 1/2 pint (10 fl oz. - 250 cc.) fresh orange juice

- juice of one lemon
- zest of two oranges

Put the sugar and water into a saucepan and stir over a gentle heat until the sugar has dissolved. Bring to the boil and boil for about 8 minutes, or until you have a light syrup. If you are using a sugar thermometer to 115°C, 230°F.

Leave until it is at room temperature and then stir in the orange and lemon juice and the orange zest. Pour the mixture into the Gelato Chef and freeze/churn for approximately 25 minutes.

#### • **VARIATION: LEMON SORBET**

Replace the orange juice with lemon juice, omit the orange zest but use the zest of one lemon. You may find, if you have bitter lemons, that the sugar quantity has to be slightly adjusted.

#### • **CHAMPAGNE SORBET**

- 7oz. (200 g.) sugar
- 12 fl. oz. (350 cc.) water
- 1/2 pint (10 fl oz. - 250 cc.) cream
- juice of two lemons
- 1/2 bottle Champagne or sparkling wine

Put the sugar and water in a saucepan bring slowly to the boil then turn up the heat and boil for approximately 5 minutes until you have a light syrup. It is best to use a sugar thermometer on to boil until the temperature is 115°F or 330°C.

Take the syrup off the heat and leave it until it is cool. Mix in the Champagne, cream and lemon juice. Pour the mixture into the Gelato Chef and freeze/churn for about 20 minutes.

#### • **LIME SORBET**

- 3 limes
- 4 oz. (100 g.) sugar
- 1/4 pint (5 fl. oz. - 125 cc.) water
- 2 egg whites

Peel all the zest of the limes with a potato peeler, juice the limes and steep the peel in the juice for two or three hours. Make a syrup with the sugar and water (see the recipe for Raspberry Sorbet) and when it has cooled pour it into the Gelato Chef. Add the strained lime juice, the lightly beaten egg whites and freeze/churn for approximately 20 minutes.

#### • **MANGO SORBET**

- 2 ripe mangoes
- 1/4 pint (5 fl. oz. - 125 cc.) water
- 4 oz. (100 g.) sugar
- 2 egg whites
- juice of half a lemon

Make a syrup with the sugar and water (see the recipe for Raspberry Sorbet) and when the syrup is cool pour it into the Gelato Chef. Purée the peeled fruit in a liquidiser and add it to the syrup together with the lemon juice and the lightly beaten egg whites. Freeze/churn for 15 to 20 minutes.

#### • **BUTTERSCOTCH SAUCE**

- 8 oz. (225 g.) granulated sugar
- 2 oz. (50 g.) butter
- 3 fl oz. (75 cc.) single cream
- 1/2 pint (10 fl. oz. - 250 cc.) water

Put the sugar and water into a heavy bottomed saucepan and stirring heat gently until the sugar

has dissolved. Turn up the heat, cease stirring and fast boil until you have a caramel (345°F or 174°C on a sugar thermometer). Leave to cool a little before whisking in the butter followed by the cream. Serve the sauce hot over vanilla or coffee and walnut ice cream.

• **CHOCOLATE SAUCE**

- 5 oz. (150 g.) plain chocolate
- 1 dessertspoon of instant coffee
- 2 fl. oz. (50 cc.) hot water

Dissolve the coffee in hot water, melt chocolate in a bowl over a pan of hot water and stir in the coffee. This sauce can be kept and re-heated gently before pouring over the ice cream.

• **RASPBERRY SAUCE**

- 8 oz. (225 g.) raspberries, fresh or frozen
- 8 oz. (225 g.) castor sugar
- juice of half a lemon

Purée the raspberries in a liquidiser and sieve to remove the pips. Stir in. The sugar and lemon juice. This sauce can be served hot or cold when it is especially good poured over Brown Bread Ice Cream.

## Rezepte / eis

Die Mengen der Grundzutaten der Eiszubereitung wie Milch, Sahne, Eigelb und steifgeschlagene Eiweiß können je nach Geschmack variieren. Wollen Sie ein wohlschmeckendes und cremiges Eis herstellen, so müssen Sie die Sahnemenge erhöhen und die Milchmenge vermindern. Das Eigelb hingegen kann dazugegeben werden, um das Eis zu binden und diesem Farbe zu geben.

Steifgeschlagenes Eiweiß lockert das Eis. Somit ist es möglich die Rezepte je nach individuellem Geschmack zu ändern.

• **VANILLEEIS (GRUNDREZEPT)**

Die hergestellte Creme aus Eigelb und Sahne ist die traditionelle Grundzubereitung vieler Eissorten. Im folgenden Rezept wird die Herstellung des herkömmlichen Vanilleeises erklärt. Bereiten Sie dieses Rezept ohne Vanille zu, dient Ihnen als Grundzubereitung vieler anderer Eissorten.

- 4 Eigelb
- 100 g Zucker
- 300 ml Milch
- 300 ml Sahne
- 2 Teelöffel Vanilleessenz (od. nach Belieben)

Bringen Sie die Milch in einem Stieltopf langsam zum Kochen. Schlagen Sie die Eigelb mit dem Zucker. Unter ständigem Schlagen geben Sie dann langsam Milch und Sahne hinzu. Füllen Sie diese Menge wieder in den Stieltopf und rühren Sie so lange, bis sich auf dem Löffel eine hauchdünne Schicht gebildet hat. Vermeiden Sie ein Aufkochen, da sich ansonsten alle Zutaten voneinander trennen würden. Nehmen Sie den Stieltopf vom Feuer, lassen Sie alles abkühlen und geben Sie die Vanilleessenz dazu. Füllen Sie die Menge in die Eismaschine.

NB. Wenn Sie die Vanille mit geriebener Zitronenschale ersetzen, erhalten Sie eine vorzügliche Zitroneneiscreme. So können Sie auch an die mit Zucker geschlagene Eigelbmenge 2 Teelöffel bitteren Kakao geben und erhalten somit eine Schokoladeneiscreme.

• **MILCHEISCREME**

- 200 ml Sahne
- 450 ml Milch
- 175 g Zucker
- eine Prise Salz

Vermischen Sie alle Zutaten gut miteinander und füllen Sie alles in die Eismaschine. NB. Zur Herstellung von „Stracciatella-Eis“ wird wie folgt vorgegangen: Geben Sie an das zuvor hergestellte Gemisch 60g geriebene Schokolade und füllen Sie dann alles in die Eismaschine.

• **SCHOKOLADENEIS**

- 2 Eigelb
- 100 g Zucker
- 250 ml Milch
- 250 ml Sahne
- 150 g Schokolade

Bereiten Sie eine Creme aus Eiern, Zucker und Milch, indem Sie sich an die Zubereitungsanweisung des Vanilleeises halten. Geben Sie in die noch warme Menge die geriebene Schokolade und rühren Sie so lange, bis sich die Schokolade aufgelöst hat. Nachdem sich alles abgekühlt hat, füllen Sie die Menge in die Eismaschine.

• **EIS "GIANDUIA"**

- 2 Eier
- 200g Zucker

- 450 ml Milch
- 100 g Schokolade
- 50 g enthülste Nüsse
- eine Prise Vanille

Hacken Sie die Nüsse sehr fein. Schmelzen Sie die Schokolade zusammen mit einem Löffel Milch und der Vanille im Wasserbad. In einer Schüssel schlagen Sie die Eier mit dem Zucker, und geben dann die Milch, die gehackten Nüsse und die geschmolzene Schokolade hinzu. Nachdem sich alles abgekühlt hat, füllen Sie die Menge in die Eismaschine.

#### • EIERFLIPEIS

- 4 Eigelb
- 175 g Zucker
- 150 ml Sahne
- 250 ml Milch
- eine Stange Vanille
- 175 ml Marsala

Bringen Sie die Milch mit der Vanillestange fast zum Kochen und lassen Sie dann alles abkühlen. In der Zwischenzeit schlagen Sie die Eigelb mit dem Zucker bis eine hellkremige und schaumige Menge entstanden ist. Erwärmen Sie alles auf kleiner Flamme in einem Tiegel und geben Sie den Marsala hinzu.

Rühren Sie ununterbrochen und nehmen Sie den Tiegel kurz vorm Kochen vom Feuer. Geben Sie nun die Sahne und die Milch dazu und nehmen Sie die Vanillestange heraus. Nachdem sich alles abgekühlt hat, füllen Sie die Menge in die Eismaschine.

#### • EIS MIT KAFFEEGESCHMACK

- 2 Eigelb
- 200 g Zucker
- 300 ml Milch
- 300 ml Sahne
- 1 Teelöffel bitteren Kakao
- 1 Löffel löslichen Kaffee
- 1/2 Packchen Vanille

In einem Stieltopf erwärmen Sie die Milch und lösen darin den Kaffee und den Kakao auf. Schlagen Sie in einer Schüssel die Eigelb mit dem Zucker und der Vanille so lange bis eine hellgelbe und schaumige Masse entstanden ist. Geben Sie die Milch mit dem Kakao und dem Kaffee dazu. Vermengen Sie alle Zutaten gut miteinander und lassen Sie alles gut abkühlen. Danach füllen Sie alles in die Eismaschine.

#### • LAKRITZEEIS

- 300 ml Sahne
- 300 ml Milch
- 150 g Zucker
- 50 g Lakritze

Lösen Sie die Lakritze mit etwas Milch langsam im Wasserbad auf. Nachdem sich alles abgekühlt hat, seihen Sie die hergestellte Flüssigkeit durch ein Sieb und geben dann die Milch und Sahne dazu. Füllen Sie alles in die Eismaschine.

#### • BANANENEIS

- 300 g reife Bananen
- 150 ml Sahne
- 150 ml Milch

- 150 g Zucker
- Saft einer Zitrone
- 1/2 Packchen Vanillin

Verarbeiten Sie die Bananen zu Brei und geben Sie Zucker, Zitronensaft und das Vanillin hinzu. Unter ständigem Rühren geben Sie die Sahne und Milch hinzu und füllen dann alles in die Eismaschine.

#### • NUßEIS

- 250 ml Milch
- 200 ml Sahne
- 200 g Zucker
- 100 g enthülste Nüsse
- 1 Ei
- eine Prise Salz

Hacken Sie die Nüsse fein. In einer Schüssel schlagen Sie das Ei mit dem Zucker. Geben Sie unter ständigem Rühren Milch, Sahne, Vanillin und gehackte Nüsse hinzu und füllen Sie dann alles in die Eismaschine.

#### • ERDBEEREIS

- 250 g frische Erdbeeren
- 200 ml Milch
- 200 ml Sahne
- 150 g Zucker
- Saft einer Zitrone

Waschen und pürieren Sie die Erdbeeren. Mischen Sie den Zucker und den Zitronensaft unter, und unter ständigem Rühren geben Sie Sahne und Milch hinzu. Füllen Sie alles in die Eismaschine.

#### • EIS MIT JOGHURT UND FRUCHTEN

- 300 ml Milch
- 300 ml Joghurt
- 50 g Zucker
- Saft einer Zitrone

250 g Obst nach Wahl (Bananen, Erdbeeren, Aprikosen, Kiwi u.s.w.)

Waschen Sie das Obst gründlich und verarbeiten Sie es dann zu einer Creme.

Dabei fügen Sie Zucker und Zitronensaft hinzu. Danach vermischen Sie alles mit der Milch und dem Joghurt und füllen die Menge in die Eismaschine.

#### • HIMBEER - JOHANNESBEEREIS

- 150 g rote Johannesbeeren
- 150 g Himbeeren
- 200 ml Milch
- 100 ml Sahne
- 150 g Zucker
- Päckchen Vanillin

Waschen Sie die Beeren gründlich, pürieren und seihen Sie durch ein Sieb.

Vermischen Sie das Beerenpüree mit dem Vanillin und dem Zucker. Geben Sie dann Milch und Sahne hinzu und vermischen Sie alles gut miteinander. Füllen Sie alles in die Eismaschine.

#### • MELONENEIS

- 150 g Zucker
- 200 ml Sahne
- Saft einer Zitrone

- 400 g Fruchtfleisch einer Zuckermelone

Zerdrücken Sie das Fruchtfleisch und fügen Sie Zucker und Zitronensaft hinzu.

Unter ständigem Rühren geben Sie die Sahne dazu, so daß sich ein homogenes Gemisch bildet. Füllen Sie alles in die Eismaschine.

#### • ANANASEIS

- 400 g Ananasfruchtfleisch
- 300 ml Sahne
- 50g Zucker
- 1/2 Päckchen Vanillin

Zerkleinern Sie das Fruchtfleisch und entfernen Sie die harten Teile. Fügen Sie dann Zucker und Zitronensaft hinzu. Unter ständigem Rühren geben Sie dann Sahne und Vanillin dazu, so daß sich ein homogenes Gemisch bildet. Füllen Sie alles in die Eismaschine.

## Sorbetts / Sorbettsirup

Der Zuckersirup ist ein wichtiger Hauptbestandteil vieler Sorbette. Sie können ihn für mehrere Wochen im Kühlschrank aufbewahren. Vermischen Sie die gleiche Menge von Zucker und Wasser miteinander. Geben Sie die wie im ausgewählten Rezept angegebenen Mengen von Zucker und Wasser in einen Stieltopf. Erwärmen Sie auf kleiner Flamme und unter ständigem Rühren, bis sich der Zucker vollkommen aufgelöst hat. Nachdem Sie das Zuckerwasser unter ständigem Rühren zum Kochen gebracht haben und dann alles abkühlen lassen, ist der Sirup fertig.

#### • ORANGENSORBETT

- 300 g Zucker
- 300 ml Wasser
- 300 ml Orangensaft
- Schale von 2 geriebenen Orangen und 1 Zitrone
- 2 Eiweiß

Bereiten Sie den im zuvor beschriebenen Rezept hergestellten Sirup zu und geben Sie die geriebene Schale der Zitrusfrüchte hinzu. Nachdem der Sirup abgekühlt ist, geben Sie den Orangen- und Zitronensaft dazu. In einer Schüssel schlagen Sie die Eiweiß steif und füllen dann alles in die Eismaschine. Wenn der Sorbett beginnt fester zu werden, geben Sie die Eigelb dazu und lassen die Maschine noch für 10 Minuten weiterarbeiten.

#### • ZITRONENSORBETT

- 300 g Zucker
- 300 ml Wasser
- 300 ml Zitronensaft
- 1 Eiweiß
- geriebene Schale von 2 Zitronen

Nachdem Sie den Sirup zubereitet haben und dieser sich abgekühlt hat, geben Sie den Zitronensaft, das steifgeschlagene Eiweiß und die geriebene Zitronenschale hinzu. Füllen Sie alles in die Eismaschine.

#### • ERDBEERSORBETT

- 500 g frische, reife Erdbeeren
- 200 ml Wasser
- 200 g Zucker
- Saft einer Zitrone

- 1/2 Päckchen Pulvergelatine
- 1 Eiweiß

Bereiten Sie den Sirup zu, und während sich dieser abkühlt, pürieren Sie die Erdbeeren. Geben Sie diese in den Sirup und fügen Sie den Zitronensaft und die zuvor im Wasserbad und mit 2 Löffeln Wasser aufgelöste Gelatine hinzu.

Danach geben Sie das leicht zu Schnee geschlagene Eiweiß dazu und rühren dabei immer weiter. Füllen Sie nun alles in die Eismaschine.

#### • TOMATENSORBETT

- 600 ml Tomatensaft
- 125 ml Wodka
- Saft von 2 Zitronen
- 1 Löffel Worcestersoße
- einige Tropfen Tabasco
- 1 Teelöffel Zucker
- 2 Eiweiß
- Salz und Pfeffer

Schlagen Sie die Eiweiß steif. Vermischen Sie alle Zutaten miteinander und schmecken Sie ab, um zu kontrollieren, ob das Gemisch den richtigen Geschmack erhalten hat. Geben Sie alles in die Eismaschine. Sie werden einen leichten und schaumigen Sorbett gewinnen.

Serviervorschlag: Geben Sie etwas Tomatensorbett auf Kopfsalatblätter und garnieren Sie mit einigen Garnelen.

## Gramolaten

#### • ZITRONENGRAMOLATE

- 500 ml Wasser
- 250 g Zucker
- 4 Zitronen
- eine Prise Salz

Drücken Sie die Zitronen aus. Geben Sie zum Saft das Vanillin, den Zucker und das Wasser. Füllen Sie alles in die Eismaschine.

#### • ZITRONATWASSERGRAMOLATE

- 250 g Zitronatwasser
- 150 g Zucker
- 400 ml Wasser
- 1 Zitrone

Vermischen Sie den Zitronensaft und den Zitronatsirup miteinander. Geben Sie das Wasser hinzu, vermischen Sie alles, und füllen Sie dann alles in die Eismaschine.

## Organizzazione Italia divisione famiglia

### CENTRI ASSISTENZA TECNICA

#### CONDIZIONI DI GARANZIA

Gli apparecchi Gaggia sono coperti da garanzia per mesi 12 (dodici) dalla data di acquisto.

La garanzia dovrà essere timbrata e datata dal Rivenditore.

I Centri di Assistenza Tecnica autorizzati, sostituiranno gratuitamente in garanzia tutte le parti difettose della macchina, purché il difetto non risulti conseguente a: uso improprio, incauto maneggio, danno accidentale da cause esterne, manomissione dell'apparecchio.

La garanzia è ritenuta valida se compilata in tutti i particolari e spedita entro 10 giorni dalla data di acquisto.

Conservare il tagliando "A" ed esibirlo in caso di necessità, al personale del servizio assistenza tecnica - Spedire invece il tagliando B a:

GAGGIA S.p.A. - 20087 Robecco s/Naviglio (MI).

#### CENTRI ASSISTENZA TECNICA

##### • BASILICATA

|         |                                             |                  |
|---------|---------------------------------------------|------------------|
| MATERA  | - ELETTRONICA 4 EMME - Via XX Settembre, 12 | tel. 0835-333421 |
| POTENZA | - ALBANO SAVINO - Via N. Sauro, 60          | " 0971-472825    |

##### • CALABRIA

|                   |                                                                              |               |
|-------------------|------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| BOVALINO          | - CLEMENTE VINCENZO - Via XXIV Maggio, 10                                    | " 0964-61894  |
| CATANZARO LIDO    | - MEDAGLIA GIOLINDO - Via Torrazzo, 60/62                                    | " 0961-31626  |
| COSENZA           | - MORABITO SALVATORE - Via Sicilia Mirelli                                   | " 0984-37975  |
| CROTONE           | - SCICCHITANO SERVICE - Via Torino, 71                                       | " 0962-23942  |
|                   | - CRE-SATE - Via Libertà, 25/27                                              | " 0962-22742  |
| MARINA DI TORTORA | - MARESCI EMANUELA - Via Nazionale, 161                                      | " 0985-765107 |
| REGGIO CALABRIA   | - A.T.E.R. dei f.lli Catalano e Cama snc<br>Via Nazionale Pentimele, 159/A-B | " 0965-47051  |
|                   | - C.R.E. di NAMIA CARMELO - Via Stadio a Monte, 35/D                         | " 0965-621554 |
| TAURIANOVA        | - SPERANZA FRANCESCO<br>Via Circonvallazione, 171/AB179                      | " 0966-645463 |

##### • CAMPANIA

|                         |                                                                  |               |
|-------------------------|------------------------------------------------------------------|---------------|
| AVELLINO                | - S.A.T.E.I. di Baldi Francesco - Via Umberto I, 272             | " 0825-74825  |
| BENEVENTO               | - PALUMBO DONATO - Via Torre della Catena, 107                   | " 0824-42214  |
| CASERTA                 | - LAREL srl - Via Roma, 161/163                                  | " 0823-329014 |
| CASORIA                 | - S.A.T. S.R.L.<br>Via Nazionale delle Puglie, 176               | " 081-7595638 |
| CASTELLAMMARE DI STABIA | - A.T.A. SERVICE S.A.S. - Via A. De Gasperi, 231                 | " 081-8715640 |
| CITTADELLA CASORIA      | - EMMECI snc<br>Via Giotto 2° trav.sa 14-20 (Parco Palladino)    | " 081-5842144 |
| FUORIGROTTA             | - REMEG SNC - Via F. Galeota, 25/27                              | " 081-5932930 |
| NAPOLI                  | - EMMECI ASSISTENZA snc - Via Pigna, 96/I - 96/L                 | " 081-5797563 |
|                         | - RE.M.E. snc di Sesti e Brancaccio - Via Gabella, 12/14         | " 081-207175  |
|                         | - R.E.M.E.T. S.N.C. - Via Raffaele Stasi, 50 - Vomero            | " 081-5561172 |
|                         | - RIFEL snc - Via Foria, 141                                     | " 081-444443  |
| NOLA (NA)               | - LARES 2 C di Tarantino Andrea - Via S. Paolo Bel Sito, 110/112 | " 081-8237531 |
| PORTICI (NA)            | - EMMECI SNC - Via Giordano, 54                                  | " 081-480644  |
| SALA CONSILINA          | - SBROLLINI EMILIO - Via Nazionale, 38/44                        | " 0975-22675  |
| SALERNO                 | - BALDI ALFONSO - Via A. Guariglia, 2                            | " 089-795063  |

|                 |                                          |               |
|-----------------|------------------------------------------|---------------|
| SANT' AGNELLO   | - ATA SERVICE S.A.S. Corso Italia, 129   | " 081-8073219 |
| SCAFATI         | - LA.R.EL SAS - Via Tenente Iorio, 18/20 | " 081-8633365 |
| TORRE DEL GRECO | - LA.R.EL. SAS - Via C. Battisti, 54/A   | " 081-8493556 |

##### • EMILIA ROMAGNA

|                     |                                                                                               |                              |
|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| BOLOGNA             | - PAREB - Via E. Duse, 14/H                                                                   | " 051-513286                 |
| CARPI               | - EMMESI S.R.L. - Via N. Biondo, 9                                                            | " 059-644252                 |
| CESENA              | - AMPER di Brighi Paolo - Via Sacco Vanzetti, 27                                              | " 0547-384090                |
| CONCORDIA S.S. (MO) | - EMMERRE di Massimo Rozzoboni - Via Agnini, 27                                               | " 0535-40227                 |
| FAENZA              | - S. & L. Ripar.Elettrodm. - C.so Garibaldi, 75/a                                             | " 0546-682081                |
| FERRARA             | - VISENTINI SNC - C.so Isonzo, 23                                                             | " 0532-205296                |
| FIORINZUOLA         | - ELEKTROBAZAR - Via Manfredi, 33/B                                                           | " 0523-943633                |
| FORLÌ               | - BRUNELLI WILLIAM - Via Lughese, 27/A                                                        | " 0543-703783                |
| LUGO                | - PIRAZZOLI DECIMO - Via Don Minzoni, 50                                                      | " 0545-25856                 |
| IMOLA               | - L.A.P.E. di Mongardi Luana - Via Zampieri Vespignani, 47                                    | " 0542-23984                 |
| MIRANDOLA (MO)      | - GARDOSI ORNELLO & C. SNC - Via Leopardi, 8                                                  | " 0535-22937                 |
| MODENA              | - C.R.E.M. di Casini Lucia & C. - Via G. D'Arezzo, 8<br>succ. Via Giardini, 476/B - Direz, 70 | " 059-363154<br>" 059-357692 |
| PARMA               | - A.R.P.E. di Seni Nicola - P.le Vittorio Emanuele, 13/B                                      | " 0521-484499                |
| PIACENZA            | - CRAVEDI MAURIZIO - Viale Beverora, 34/B                                                     | " 0523-335986                |
| RAVENNA             | - CIABATTARI PIETRO GIUSEPPE - Viale Galilei, 59                                              | " 0544-404430                |
| REGGIO EMILIA       | - LEONE PINO SNC - Via Brigata Reggio, 11                                                     | " 0522-791416                |
| RIMINI              | - SIRIO S.R.L. - Via Paulucci, 14b/16/16a                                                     | " 0541-385761                |

##### • LAZIO

|                          |                                                                        |                               |
|--------------------------|------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| ACILIA                   | - DIERRE S.R.L. - Via Saponara, 31                                     | " 06-52361406                 |
| APRILIA                  | - TECNICOOP S.A.S. - Via dei Mille, 10/12                              | " 06-3276976                  |
| CIVITA CASTELLANA        | - EUROPARTICOLARI GRUPPO FLAVONI S.R.L.<br>Via Mazzini, 9              | " 0761-599261<br>" 0766-26241 |
| CIVITAVECCHIA            | - FERRARI VALDO - Via Buonarroti, 105                                  | " 0771-323018                 |
| FORMIA                   | - FUNK ELETTRONICA Via Spaventola                                      | " 0775-294404                 |
| FROSINONE                | - ORGANIZZAZIONE SALVITTI - Via Marittima, 382                         | " 0775-872429                 |
|                          | - ELCO snc di Olibani & C. - Via Tiburtina, 113/115                    | " 0775-874040                 |
|                          | - EUROPARTICOLARI GRUPPO FLAVONI S.R.L.<br>Via Madonna della Neve, 150 | " 0773-620146                 |
| LATINA                   | - ZENERE VITTORIO - Via Agora, 59                                      | " 06-6634624                  |
| LIDO DI ROMA             | - GROMAT ELETTRONICA Via Aurelia, 381                                  | " 0765-446044                 |
| MONTEPOLI-POGGIO MIRTETO | - PEZZOTTI FABRIZIO Via Ferruti, 140                                   | " 06-9072174                  |
| MORLUPO                  | - SACCO STEFANO - Via G. Roncacci, 56                                  | " 06-5672806                  |
| OSTIA LIDO               | - DIERRE S.R.L. - Via G. da Sangallo, 44                               | " 06-5683914                  |
|                          | - DIERRE S.R.L. - Via A. Olivieri, 2                                   | " 0746-482623                 |
| RIETI                    | - PEZZOTTI FABRIZIO - P.zza Marconi, 13                                | " 06-39721816                 |
| ROMA                     | - FRATELLI FRATTARI - Via M. Bragadin, 124                             | " 06-88328718                 |
|                          | - GRANO S.N.C. - Via Val Cenischia, 24                                 | " 06-5417494                  |
|                          | - ROMA SERVICE - Via L. Da Vinci, 206                                  | " 06-43530203                 |
|                          | - SIT SERVICE di Tellaroli snc - Via Tiburtina, 644/e                  | " 06-6634624                  |
|                          | - GROMAT ELETTRONICA S.N.C. - Via Aurelia, 381                         | " 06-44238927                 |
|                          | - GROMAT ELETTRONICA S.N.C. - Via Nomentana, 143                       | " 06-76909969                 |
|                          | - TECNOCENTER - Via V.Publicola, 101/103                               | " 06-2001655                  |
|                          | - MIZZONI & FIGLI SNC - Via Merlini, 43                                | " 06-7016601                  |
|                          | - ELETTRONICA 2000 - Via Tuscolana, 6/B                                | " 06-7824386                  |
|                          | - GAROFANO FELICE - Via S. Domenico Savio, 1                           | " 06-7824386                  |

|          |                                                    |   |             |
|----------|----------------------------------------------------|---|-------------|
|          | -EUROPARTICOLARI GRUPPO FLAVONI S.R.L.             |   |             |
|          | PONTE MARCONI - Via D. Macaluso, 41                | " | 06-5593250  |
|          | PRATI - Via Germanico, 33/35                       | " | 06-39723043 |
|          | MONTEMARIO - Via A. Gabelli, 9/A                   | " | 06-3387103  |
|          | LABARO - Via Flaminia, 1179/f                      | " | 06-33614318 |
|          | NOMENTANO - Via Nomentana, 449                     | " | 06-86215014 |
|          | BORGHESIANA - Via D. Vermicino, 49/A               | " | 06-20744353 |
|          | -DIERRE S.R.L.                                     |   |             |
|          | APPIO - Via Crivellucci, 52                        | " | 06-7887248  |
|          | DON BOSCO - V.le dei Consoli, 147                  | " | 06-76966428 |
|          | PRATI - Via A. Emo, 156                            | " | 06-39375485 |
|          | AURELIO - Via di Bravetta, 54                      | " | 06-6632995  |
|          | TORREVECCHIA - Via S. Mosca, 72                    | " | 06-35501282 |
|          | RIELDO di Laurenzano - Via dei Castani, 238/C      | " | 06-21801548 |
|          | EURO RICAMBI ELETTRODOMESTICI S.A.S.               | " | 06-5898548  |
|          | Via Ettore Rolli, 40/42                            |   |             |
|          | -CECCHERINI GABRIELE Via Carso ang.Via Aurelia,273 | " | 0766-513870 |
|          | -FUNK ELETTRONICA Via Pontina, Km. 104,500         | " | 0773-752477 |
|          | -OSIMANI CLAUDIO - Via dei Sosi, 64                | " | 0774-313210 |
|          |                                                    | " | 0774-312663 |
|          |                                                    | " | 06-9631378  |
| VELLETRI | -EUROPARTICOLARI GRUPPO FLAVONI S.R.L.             |   |             |
|          | Via Gramsci, 12                                    |   |             |
| VITERBO  | -MARTINI MARIO & SEGATORI GIULIO SNC               | " | 0761-305827 |
|          | Via A. Gargana, 27-29/A                            |   |             |

## • LIGURIA

|                      |                                                          |   |             |
|----------------------|----------------------------------------------------------|---|-------------|
| ALBISOLA SUP.        | -GAGLIANO SILVESTRO - Piazza Giulio II°, 9 -10           | " | 019-484212  |
| ALBENGA              | -LARE Via Patrioti, 161                                  | " | 0182-555030 |
| CHIAVARI             | -ELETTRONICA di Denevi Franco - Via Trieste, 41          | " | 0185-324480 |
| GENOVA               | -PAPPALARDO VITTORIO - Via Trento, 7/R                   | " | 010-310088  |
| GENOVA RIVAROLO      | -VALMAS SNC - Via Chiuso della Pietra, 5/7R              | " | 010-6442310 |
| GENOVA SAMPIERDARENA | -DETRAS SNC di Callegaro A. - Via Pacinotti, 18/20/22 rr | " | 010-413173  |
| IMPERIA              | -F.LLI FERRARI - Via 25 Aprile, 57                       | " | 0183-295922 |
| LAVAGNA              | -ESSEGI di Sances Giorgio - Via C. Battisti, 3-5         | " | 0185-368052 |
| LA SPEZIA            | -CASA DEL RASOIO ELETTRICO - Via Passano, 6              | " | 0187-732392 |
|                      | -S.A.R.E. di Maccaronio S. - Via XXIV Maggio, 294        | " | 0187-524505 |
|                      | -ELETTRONLAB di Balestracci Claudio - Via Aurelia, 91    | " | 019-667166  |
|                      | -TELESERVIZIO di Di Pietro Delfina - Via P. Agosti, 41   | " | 0184-533284 |
|                      | -A.P.E.R.O.S. - Corso Viglienzoni, 98R                   | " | 019-823945  |
|                      | -V.R.E.A.R. di Pellegrini S. - V.le C. Canepa, 22/R      | " | 010-6040644 |
|                      | -B.S.SERVICE di Bruno B. & C. - Via Asse,15              | " | 0184-357319 |

## • LOMBARDIA

|                     |                                                           |   |             |
|---------------------|-----------------------------------------------------------|---|-------------|
| BERGAMO             | -CASA DEI RASOI ELETTRICI SAS - Via Carducci, 7           | " | 035-258885  |
| BORSANO DI BUSTO A. | -C.R.E.S. snc - Via Pavia, 41                             | " | 0331-341260 |
| BRESCIA             | -G.L. LABORATORIO di Gogna e Lorini - Via della Valle, 26 | " | 030-381803  |
|                     | -CAREM di GATTI VITTORIO Via Ghidoni, 22                  | " | 030-2423329 |
| COLOGNO MONZESE     | -FERRARETTO sas - Via Volontari del Sangue, 30/34         | " | 02-25391759 |
|                     | -FERRARETTO sas - Via Finlandia, 19                       | " | 02-2548549  |
| COMO                | -Ass.Tecnica di BALLERINI F. - Via Varesina, 95           | " | 031-505291  |
| CREMA               | -R.I.E. S.N.C. di Cattoglio e Cassari - Via Desti,9       | " | 0373-84685  |
|                     |                                                           | " | 0373-250961 |

|                      |                                                           |   |             |
|----------------------|-----------------------------------------------------------|---|-------------|
| CREMONA              | -FORNARI ANTONIO - Via Volturmo, 7                        | " | 0372-27184  |
| BONIROLA DI GAGGIANO | -TECNOELETTRONICA sdf - Via G. Galilei, 33 - Bonirola     | " | 02-9086508  |
| GALLARATE            | -C.R.E.S. S.N.C. Via passo Gottardo, 5 (Ang. Via Varese ) | " | 0331-793440 |
| LECCO                | -G.S.T. snc di Teriaca G. & C. - Via Mentana, 29          | " | 0341-493614 |
| LODI                 | -C.R.A.L. di Donghi Mario - Via S. Bassiano, 11           | " | 0371-50222  |
| PONTEVECCHIO MAGENTA | -FERRETTI ROBERTO - Via Montenero, 31                     | " | 02-97299905 |
| MANTOVA              | -MINIELETTRO di Branchini - V.le Fiume, 15                | " | 0376-369000 |
| MILANO               | -ELCAT - Via Roggia Scagna, 7                             | " | 02-26143958 |
|                      | -TECNICAL SERVICE di Giuliani - Via J. Palma, 10          | " | 02-4043571  |
|                      | -IREP SERVICE - Via Biraghi, 13                           | " | 02-6884039  |
|                      | -C.R.E.. SNC - Via Gian Carlo Passeroni, 2                | " | 02-58321024 |
|                      | -A.T.E. SNC di GOZZI C. e ZANDA R.                        |   |             |
|                      | Via Washington, 107                                       | " | 02-47710087 |
| PAVIA                | -ELETTRONICA CANOVA DI COGNI G. - Via Bricchetti, 4/6     | " | 0382-525538 |
|                      | -ELETTRONICA CANOVA DI COGNI G. - Via Tasso 90/92         | " | 0382-466550 |
|                      | -ELETTRO SERVICE di FIOCCHI MARCO - Via Madonna,32        | " | 02-9300266  |
|                      | -DOMINIONI FORTUNATO - Via Trento, 41                     | " | 02-8257817  |
| RHO                  | -A.R.P.E. di Bonvini Domenico - Via Giovanni XXIII, 15    | " | 02-98490743 |
| ROZZANO              | -PAULETTO SEVERINO - Via Parini, 160/168                  | " | 02-9621391  |
| S. GIULIANO MILANESE | -CARE srl - Via Vanoni, 76/b                              | " | 0342-510888 |
| SARONNO              | -FERRARIO snc - Via Macallè, 5                            | " | 0362-224180 |
| SONDRIO              | -VOLPI GIOVANNI - Via Tevere, 17                          | " | 035-297063  |
| SEREGNO              | -MUSO MAURIZIO - Via S. Sanvito, 55                       | " | 0332-286436 |
| SERATE               | -FRANCHINI ROBERTO & C. S.A.S. - Via Treves, 54           | " | 0331-964188 |
| VARESE               | -ANAP di Acquaviva Savino - Via Madonna dei 7 Dolori, 22  | " | 0381-82180  |
| VERGIATE             | -FONTANA CLAUDIO - Via della Vittoria, 17                 | " | 039-305765  |
| VIGEVANO             | -F.LLI RIZZO snc - Via Amendola, 21                       | " | 0383-213594 |
| VILLASANTA           |                                                           |   |             |
| VOGHERA              |                                                           |   |             |

## • PIEMONTE

|                   |                                                        |   |             |
|-------------------|--------------------------------------------------------|---|-------------|
| ALBA (CN)         | -CLINICA DEL RASOIO snc - C.so Italia, 9/C             | " | 0173-441542 |
| ALESSANDRIA       | -TECNO SERVICE di Casagrande - Via Milano, 113         | " | 0131-222440 |
| AOSTA             | -ROMEO & ZULIAN snc - Via Chambery, 135                | " | 0165-363827 |
| ASTI              | -DUELCO di Duretto Luca - Reg. Vallarone, 176          | " | 0141-557370 |
| AVIGLIANA         | -STAR SERVICE sas - C.so Torino, 124                   | " | 011-9312776 |
| BIELLA            | -VERNA MAURO - C.so Risorgimento, 7/D                  | " | 015-8491779 |
| BORGOMANERO       | -A.R.E. di Zanetta Carmelo - Viale Zoppis, 24          | " | 0322-841787 |
| BRA               | -GALLO GIORGIO - Via Crimea, 42/A                      | " | 0172-421266 |
| CASALE MONFERRATO | -M.C.N. SERVICE di Salvaneschi C. - C.so Valentino,184 | " | 0142-452244 |
| CUNEO             | -CAPER di Olivero Lorenzo & C. SNC - Via Piave, 1      | " | 0171-65481  |
| GALLIATE          | -GAZZONI MAURIZIO - P.zza S. Gaudenzio, 5              | " | 0321-861634 |
| IVREA             | -S.A.T. SNC - P.zza Perrone, 5/9                       | " | 0125-424600 |
| MONDOVI'          | -R.P.E. di BRUNO CORRADO - Via Ripe, 16/B              | " | 0174-47461  |
| NOVARA            | -L'ELETTRODOMESTICA di Marco Gavinelli                 | " | 0321-34243  |
|                   | C.so Trieste,7/B                                       |   |             |
| NOVI LIGURE       | -NOVASEL - Via Mazzini, 141                            | " | 0143-743332 |
| PINEROLO          | -SCODITTI ROBERTO - Via della Repubblica, 35           | " | 0121-397303 |
| TORINO            | -ZABARDI SAS - Via Virle,2                             | " | 011-4345703 |
|                   | -MAGLIONE FRANCESCO - Via Terni, 1                     | " | 011-210768  |
|                   | -BREGLIA VINCENZO - Via Cellini, 27                    | " | 011-6637269 |
|                   | -CARRERI S.N.C. - Via Nicomede Bianchi, 31             | " | 011-7493525 |
|                   | -MAGRASSI MARIO - Via L. da Vinci, 58/60               | " | 0131-813183 |
|                   | -PANZA FRANCO - Via Palestro, 29                       | " | 0323-516892 |

|                              |                                                           |   |             |                           |                                                             |   |             |
|------------------------------|-----------------------------------------------------------|---|-------------|---------------------------|-------------------------------------------------------------|---|-------------|
| VERCELLI                     | - BELLOTTI FRANCO - C.so Prestinari, 92                   | " | 0161-58271  | AREZZO                    | - PA.R.EL. - Via IV Novembre, 14                            | " | 0575-900231 |
| • <b>PUGLIE</b>              |                                                           |   |             |                           | - MUGNAINI SNC - Via Vasco De Gama, 26/36                   | " | 0575-903539 |
| ANDRIA                       | - CANNONE LORENZO - Via Massimo D'Azzeglio, 34/C          | " | 0883-542549 | AVENZA DI MASSA           | - FIORELLI RENZO - Via G. Bosco, 8                          | " | 0585-51592  |
| BARI                         | - CIRIELLO DANIELA - Via Buccari, 112                     | " | 080-5421616 | CECINA (LI)               | - C.R.E. di Macelloni R. & C. - Via Volta, 30               | " | 0586-680436 |
| BRINDISI                     | - C.A.T. SRL - Via Benedetto Lorusso, 91                  | " | 080-5564304 | CHIANCIANO TERME          | - LA FONTANA di Crociani Marzia - Largo Amiata, 11/13       | " | 0578-30682  |
| FOGGIA                       | - LELLA ERASMO - Via Romolo, 77/79                        | " | 0831-511622 | EMPOLI                    | - ELETTRORICAMBI DIMITRIO P. - Via L. Russo, 18-20-24-26    | " | 0571-72104  |
|                              | - TICOLPE LUIGI - Via Pesola, 54                          | " | 0881-639829 | FIRENZE                   | - TOSCO SERVICE di Del Sere F. - Via Ragazzi del 99, 30     | " | 055-431834  |
| LECCE                        | - GIENNE di Lombardi A. SNC - Via Ofanto, 31/A            | " | 0881-752249 | FOLLONICA                 | - TOSCO DUE SNC - Via F.lli Bandiera, 14/R                  | " | 055-669561  |
| MAGLIE                       | - MAZZOTTA MASSIMO - Via delle Anime, 103                 | " | 0832-244996 | GROSSETO                  | - C.A.P.E. di Andreetta Edy - Via Biccocchi, 114            | " | 0566-42612  |
| MARTINA FRANCA               | - SPERTI VINCENZO Via XXV Maggio, 11/C                    | " | 0836-424778 | LIVORNO                   | - GANDOLFI ALBERTO - Via Danimarca, 5-5/A                   | " | 0564-454518 |
| SAN SEVERO                   | - FUMAROLA LEONARDO - C.so Dei Mille, 74                  | " | 080-4839595 | MONTECATINI               | - A.T.E.S. di Zappia Lucio - Via Torino, 3/A                | " | 0586-859566 |
| TARANTO                      | - DE LETTERIIS RENATO - Via F.lli D'Alfonso, 17           | " | 0882-373968 | MONTERIGGIONI             | - CARRADORI SRL - Via Manin, 18                             | " | 0572-911077 |
|                              | - C.A.T. ELETTROMINI - Via Umbria, 126                    | " | 099-331039  | MONTEVARCHI               | - TELE SERVICE SNC - Via dell'Abbadia, 8 - Loc. La Tognazza | " | 0577-318080 |
| • <b>SARDEGNA</b>            |                                                           |   |             | PIETRASANTA               | - TOGNACCINI PAOLO - Via Don Minzoni, 16                    | " | 055-9103469 |
| LA MADDALENA                 | - A.P.E.R.O. LM. - Via Della Aiaccio, 6                   | " | 0330-935451 | PIOMBINO                  | - MORETTI GIANLUCA - Via della Svolta, 11                   | " | 0584-792254 |
| NUORO                        | - RADIOTECNICA PIRINA GIOVANNI - Via S.Francesco, 22      | " | 0784-35072  |                           | - R.E. di GUIDOTTI TAMARA & C.                              | " | 0565-32409  |
| OLBIA                        | - N.A. ELETTRONICA di Nughedu Antonio - Via Cimabue, 6/b  | " | 0789-25383  | PISA                      | Piazza Costituzione, 73                                     |   |             |
| ORISTANO                     | - PERRIA MARIO - Via Amsicora, 94                         | " | 0783-73022  | PISTOIA                   | - M.G.M. di Marco Vottero S.a.S. - Via Nino Pisano, 14      | " | 050-40059   |
| SASSARI                      | - COSMOELETTRONICA - Via Marongiu, 42/A                   | " | 079-292811  | POGGIBONSI                | - PACI GIAMPAOLO - Via delle Pappe, 16                      | " | 0573-368494 |
|                              | - CIEDI SNC - Via Cardinal Fossati, 1                     | " | 079-2857077 | PONTASSIEVE               | - TELE SERVICE - Via Sangallo, 47                           | " | 0577-981118 |
| SELARGIUS                    | - ARTIGIANTECNICA S.N.C.                                  | " | 070-841934  | PONTE A EGOLA             | - ELETTRONICA ROMUALDI SNC - Via F.lli Cervi, 2-4-8         | " | 055-8368458 |
|                              | di SanGiovanni I. e Giovanni Diana - Via Mosca, 5/A       | " |             | PONTEDERA                 | - NUOVA ELETTROBIESSE di Bartoli & C. - Via Costituente, 1  | " | 0571-499082 |
| • <b>SICILIA OCCIDENTALE</b> |                                                           |   |             | PORTOFERRAIO              | - CENTRO ASS. VALDERA di Mattolini G. - Via Mazzini, 71/73  | " | 0587-58183  |
| AGRIGENTO                    | - NISSENA TECNO SERVICE SDF - Via Pietro Nenni, 26        | " | 0922-26993  | PRATO                     | - R.E. di GUIDOTTI TAMARA & C. SAS                          | " | 0565-918908 |
| CALTAGIRONE                  | - DI MARTINO PAOLO Via Arturo Vella, 9                    | " | 0933-25404  | S. GIOVANNI VALDARNO (AR) | Loc. Concia di Terra, 58                                    | " | 0574-466548 |
| CALTANISSETTA                | - NISSENA TECNO SERVICE SDF - Via F. De Roberto, 7        | " | 0934-22015  |                           | - ELETTRO RICAMBI - Via Paolini, 5                          | " | 0574-466548 |
| CASTELLAMMARE DEL GOLFO      | - MAENZA GIOVANNI - Via Segesta, 221                      | " | 0924-31316  |                           | - N.C.R. SERVICE di Massi Mauro & C.                        | " | 055-941646  |
| MARSALA                      | - GIACALONE VITO - Via S. Domenico Savio, 32              | " | 0923-712718 | S. SEPOLCRO               | P.zza della Libertà, 12/C                                   |   |             |
| MAZARA DEL VALLO             | - GIACALONE VITO - Via Padre Giacomo Cusumano, 14         | " | 0923-907736 | S.CONCORDIO               | - LODOVINI LODOVICO - Via Malatesta, 78/B                   | " | 0575-741751 |
| PALERMO                      | - VIDEO G.A.M. di Longo A. & C. - Via T. Tasso, 80        | " | 091-6251663 | VIAREGGIO                 | - LUCCA SERVICE - Via Della Formica, 866/870                | " | 0583-587744 |
| PALERMO                      | - RUSSO FERDINANDO - Via F. Lo Jacono, 3                  | " | 091-349610  |                           | - RI.CO.RE - Via Virgilio, 166                              | " | 0584-384668 |
|                              | - R.P.E. Via G.Palermo, 51                                | " | 091-6164677 | • <b>TRIVENETO</b>        |                                                             |   |             |
| TRAPANI                      | - MAENZA GIOVANNI - Via dell'Uva, 78                      | " | 0923-566300 | BASSANO DEL GRAPPA        | - ASS.PE.R.R. SNC - Via Ca' Baroncello, 62                  | " | 0424-30883  |
| SCIACCA                      | - RASO VINCENZO - Via Cronio, 6                           | " | 0925-25353  | BELLUNO                   | - CIBIN SNC - P.le Resistenza, 66                           | " | 0437-34758  |
| TERMINI IMERESE              | - TECNICOOP - Via dei Bagni, 78                           | " | 091-8115123 | BOLZANO                   | - ELETTOCENTRO SNC - Via Durer, 28                          | " | 0471-201587 |
| • <b>SICILIA ORIENTALE</b>   |                                                           |   |             | CASTELFRANCO VENETO       | - ASS. PE. R.R. S.N.C. - Borgo Pieve, 107                   | " | 0423-720685 |
| CALTAGIRONE                  | - DI MARTINO PAOLO - Via Arturo Vella, 9                  | " | 0933-25404  | FELTRE (BL)               | - CIBIN SNC - Via Rizzarda, 8/A                             | " | 0439-2627   |
| CATANIA                      | - C.G. ELETTRONICA - Via G. Vagliasindi, 37/A             | " | 095-446700  | LAVIS                     | - ELETTOCENTRO - Via Nazionale, 46/48                       | " | 0461-241752 |
| ENNA                         | - TECNO CASA di TIRRITO Via Roma, 466                     | " | 0935-122766 | MESTRE (VE)               | - R.A.E.M. SAS - Via Cecchini, 26                           | " | 041-5345378 |
| MESSINA                      | - CALABRO' ANTONIO & FIGLI S.N.C. - V.le Europa, 83/G     | " | 090-2936105 | MONTEBELLUNA              | - ASS. PE.R.R. SNC di Michele M. e Menon M.                 | " | 0423-602640 |
| OLIVARELLA                   | - MANCUSO ANTONIO - Via Della Concordia, 53               | " | 090-931343  |                           | Via Montegrappa 159                                         |   |             |
| RAGUSA                       | - C.A.T. di Lucifora Michelangelo - Via Padre Anselmo, 27 | " | 0932-624184 | PADOVA-RUBANO             | - O.R.V.E. DUE SRL - Via Archimede, 3                       | " | 049-8975414 |
| S.AGATA MILITELLO            | - MANCUSO ANTONIO Via S.Giuseppe, 62                      | " | 0941-722594 | PASIAN DI PRATO (UD)      | - CENTRI ASSISTENZA RIUNITI SNC di BELTRAME S. & C.         | " | 0432-699215 |
| SIRACUSA                     | - CRAE di Giarrizzo B. - Via Jrone 2°, 106                | " | 0931-67221  |                           | Via Campoformido, 127/16                                    |   |             |
| • <b>TOSCANA</b>             |                                                           |   |             | PORDENONE                 | - ELECTRO CENTER di Bidoggia & C. - Via Vallona, 80         | " | 0434-29668  |
| ABBADIA S. SALVATORE         | - ELETTOAMIATA di Nocci Maurizio - Via Gorizia, 79/C      | " | 0577-779313 | PORTOGRUARO               | - ZABARDI MAURIZIO - Via G. Venanzio, 2/B                   | " | 0421-71198  |
|                              |                                                           |   |             | ROVERETO                  | - ELETTOCENTRO S.A.S. - Via Chiocchetti, 10/A               | " | 0464-419116 |
|                              |                                                           |   |             | ROVIGO                    | - REMA di F. Martello - Via F. Fusinato, 24                 | " | 0425-21049  |
|                              |                                                           |   |             | SOTTOMARINA (VE)          | - G & M RIPARAZIONI - Via Tiglio, 39                        | " | 041-4965646 |
|                              |                                                           |   |             | TRENTO                    | - ELETTOCENTRO - Via Milano, 66/68                          | " | 0461-914339 |
|                              |                                                           |   |             | TREVISO                   | - ASTER di Pauletto Lucio & C. SNC                          | " | 0422-306551 |

|         |                                                                                               |                                |
|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|
| TRIESTE | V.le Brigata Marche, 11/A<br>- PURICH ALESSANDRO - Via Cisternone, 2/1                        | " 040-411326<br>" 040-368584   |
| UDINE   | Via Ginnastica, 9<br>- ANTONUCCI CESARINO di Casini E.                                        | " 0432-505414                  |
| VENEZIA | V.le Europa Unità, 93/95<br>- A.T.R.E. SNC di Grosso e Vecchies - Via S. Croce, 1525          | " 041-713314                   |
| VERONA  | - PASQUALI ANDREA - Via Sansovino, 1<br>- BAT SNC - Via Torricelli, 6/a                       | " 045-566422<br>" 045-8204144  |
| VICENZA | - MAGNABOSCO GIORGIO & C. SNC<br>Via Stradella dei Capuccini, 9<br>- CHEMELLO SERGIO & C. SNC | " 0444-323675<br>" 0444-564779 |
|         | Via Biron di Sotto, 29/C                                                                      |                                |

# • **UMBRIA-MARCHE-ABRUZZO-MOLISE**

|                         |                                                                                                                                                    |                                                 |
|-------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| ANCONA                  | - CE.RI.PED di Tangherlini<br>Via B. Buozzi, 35 - Zona Ind.le Baraccola Ovest                                                                      | " 071-8047080                                   |
| ASCOLI PICENO           | - SATE di Sanguedolce F. - Via Montegrappa, 12/A                                                                                                   | " 0736-255641                                   |
| AVEZZANO                | - IANNOTTI FRANCESCO - Via Torlonia, 52                                                                                                            | " 0863-21353                                    |
| BASTIA UMBRA            | - SACE S.N.C. - Via S. Lucia, 47/A                                                                                                                 | " 075-8001016                                   |
| CAMPOBASSO              | - MARINELLI LUIGI - Via S. Giovanni, 144/152                                                                                                       | " 0874-63142                                    |
| CHIETI                  | - DI NUCCI - Via Benedetto Croce, 573                                                                                                              | " 0871-552291                                   |
| CIVITANOVA MARCHE       | - MULTIPRATICA di Rinaldelli e Pucciarelli<br>Via Cernaia, 5                                                                                       | " 0733-773076                                   |
| FABRIANO                | - C.R.E. di Cingolani Annunziata - Viale Stelluti Scala, 9                                                                                         | " 0732-24184                                    |
| FALCONARA MARITTIMA     | - MIGLIO STEFANO - Via Trieste, 13/a                                                                                                               | " 071-9171078                                   |
| FANO                    | - R.E. Ricambi Elettrod. Giovannelli - V.le Gramsci, 54                                                                                            | " 0721-804313                                   |
| FOLIGNO                 | - GIORGETTI & CAPOGNA - V.le Firenze, 101                                                                                                          | " 0742-24118                                    |
| FOLIGNO (S. ERACLIO)    | - GRIFO SERVICE - Via Roma, 53/A                                                                                                                   | " 0742-677171                                   |
| FRATTA TODINA           | - MOFAR ELETTRODOMESTICI SNC - Via I Maggio, 8/A                                                                                                   | " 075-8745330                                   |
| GUBBIO                  | - BELLUCCI GIUSEPPE - Via Benedetto Croce - Fraz. Semonte                                                                                          | " 075-9271145                                   |
| JESI                    | - C.R.E. di C. Cardinali - Via G. Garibaldi, 163                                                                                                   | " 0731-4259                                     |
| ISERNIA                 | - ALLEGRI GUIDO - Via M. Fortini, 7                                                                                                                | " 0865-2159                                     |
| L'AQUILA                | - C.T.R. di De Bernardins Vincenzo<br>Via Salaria Antica Est. 62/A                                                                                 | " 0862-315407                                   |
| LANCIANO                | - DI NARDO DOMENICO di Cea Ada - C.so Trento e Trieste, 47                                                                                         | " 0872-713454                                   |
| MACERATA                | - MULTIPRATICA di Rinaldelli e Pucciarelli - Via Roma, 81/B                                                                                        | " 0733-31572                                    |
| ORVIETO SCALO-Terni     | - CRE SNC Via 7 Martiri, 30                                                                                                                        | " 0763-92333                                    |
| ROSETO DEGLI ABRUZZI    | - ASSOGNA PAOLO Via Tacito, 8                                                                                                                      | " 085-8944477                                   |
| PERUGIA                 | - CASA DEL RASOIO di Bucigni - Via Alessi, 6<br>- CAMILLONI MAURIZIO s.n.c. - Via Romeo Gallenga, 84<br>- FINISTAURI & BIANCHI - Via G. Dottori 90 | " 075-5731219<br>" 075-5054365<br>" 075-5287800 |
| S. BENEDETTO DEL TRONTO | - TRAINI & VALLORANI - Via Manara, 134                                                                                                             | " 0735-583283                                   |
| PESARO                  | - R.E. di Giovannelli G. & C.SNC - Via Cecchi, 31                                                                                                  | " 0721-25703                                    |
| PESCARA                 | - DI NUCCI SNC - Via S. Tinozzi, 17-19<br>- DI NUCCI S.R.L. - Via Nazionale Adriat. Nord, 27/1                                                     | " 085-60212<br>" 085-73180                      |
| SPOLETO                 | - F.LLI FIORI SNC - Via F. Cervi, 25                                                                                                               | " 0743-44228                                    |
| TERAMO                  | - CENTRO TECNICO TERAMANO di DI ELEUTERIO M. & C SNC<br>Via Savini, 38/40<br>- EUROPARTICOLARI GRUPPO FLAVONI S.R.L.                               | " 0861-243082<br>" 0861-415610                  |
| TERMOLI                 | Via F. Crispi, 9<br>- TERZANO PIERINA - Via Elba                                                                                                   | " 0875-83607                                    |
| TERNI                   | - SANTILLI A. - Via Aleardi, 8                                                                                                                     | " 0744-401889                                   |
| VASTO (CH)              | - RICAMBIBAZAR di Delledonne Buono - C.so Mazzini, 99/101                                                                                          | " 0873-59285                                    |

- "La Gaggia, S.p.A. si riserva di apportare tutte le modifiche ritenute necessarie.
- "Gaggia S.p.A. reserves the right to carry out all modifications which might be considered necessary".
- "Gaggia S.p.A behält sich vor, sämtliche als notwendig betrachtete Änderungen vorzunehmen".