

TuttoGelato Plus PROFESSIONAL



Gelato *Chef Plus* 2500



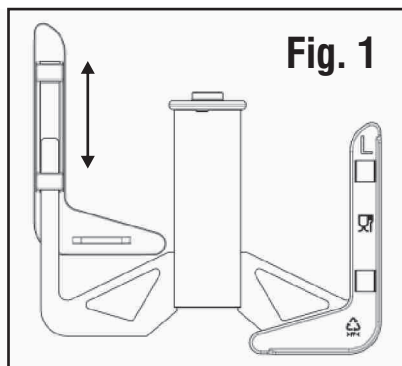
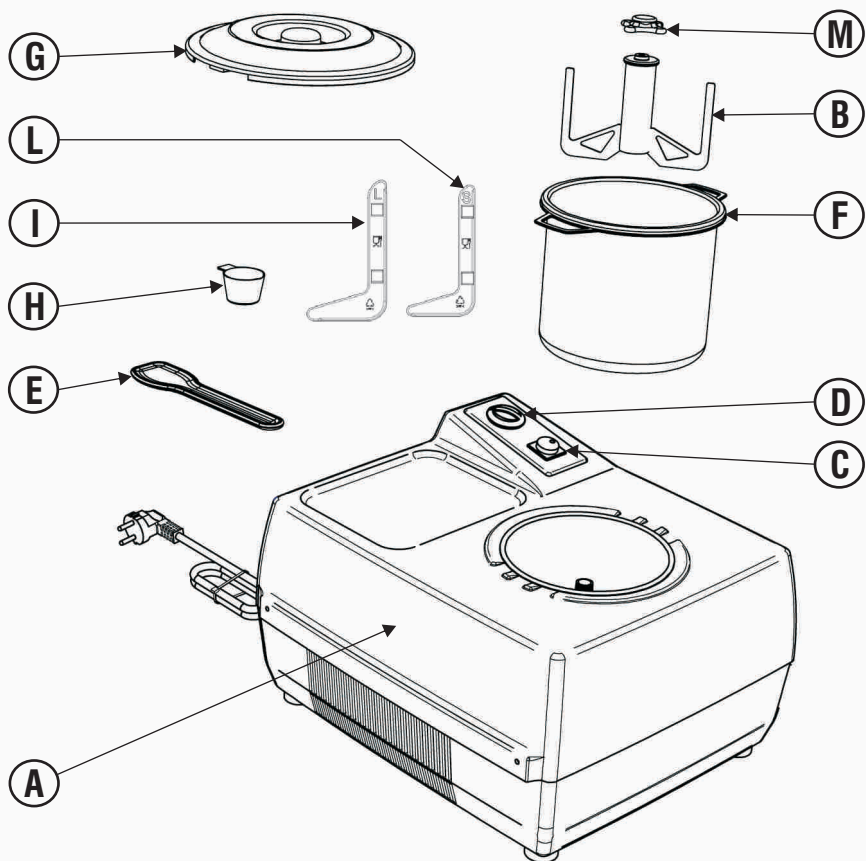
INSTRUCTION BOOK
MODE D'EMPLOI
INSTRUCCIONES PARA EL USO
ISTRUZIONI PER L'USO
GEBRAUCHSANWEISUNG
GEBRUIKSAANWIJZING
ИНСТРУКЦИИ
BRUGSANVISNING



NEMOX[®]
— PROFESSIONAL CLASS —

GELATO CHEF 2500 PLUS

TUTTOGELATO PROFESSIONAL PLUS



Made in Italy

 **NEMOX**
PROFESSIONAL CLASS

U.K.: INSTRUCTIONS OF USE**Pag. 4**

- A). Main base, including fixed bowl.
- B). Mixing paddle.
- C). Refrigeration switch.
- D). Timer.
- E). Ice cream spatula.
- F). Removable bowl.
- G). Transparent lid.
- H). Measure (25ml capacity).
- I). Plastic paddle inserts for use with fixed bowl.
- L). Plastic paddle inserts for use with removable bowl.
- M). Mixing paddle tightening knob.

F: MODE D'EMPLOI**Pag. 8**

- A). Corps de l'appareil avec cuve fixe.
- B). Pale.
- C). Bouton de commande de refroidissement.
- D). Temporisateur.
- E). Spatule.
- F). Cuve amovible.
- G). Couverture transparent.
- H). Mesure (capacité de 25ml).
- I). Pièces en plastique pour l'utilisation avec cuve fixe.
- L). Pièces en plastique pour l'utilisation avec cuve amovible.
- M). Ecrou de serrage de la pale

E: INSTRUCCIONES**Pag. 12**

- A). Cuerpo principal del aparato con recipiente fijo.
- B). Pala de mezclado.
- C). Interruptor de enfriamiento.
- D). Contador de tiempo.
- E). Paleta para helado.
- F). Recipiente extraíble.
- G). Tapa.
- H). Medida (capacidad de 25ml).
- I). Insertos en plastica para el uso con el recipiente fijo.
- L). Insertos en plastica para el uso con el recipiente extraíble.
- M). Tornillo para fijar la pala

I: ISTRUZIONI D'USO**Pag. 16**

- A). Corpo gelatiera con pentola fissa.
- B). Pala miscelatrice.
- C). Tasto comando refrigerazione.
- D). Temporizzatore.
- E). Spatola raccoglielato.
- F). Pentola estraibile.
- G). Coperchio trasparente.
- H). Misurino (capacità di 25ml).
- I). Inserti plastici per uso con cestello fisso.
- L). Inserti plastici per uso con cestello estraibile.
- M). Pomolo di fissaggio per pala.

NL: GEBRUIKSAANWIJZING**Pag. 20**

- A). Behuizing van het apparaat met vaste bak.
- B). Mengspatel.
- C). Schakelaar voor de koeling.
- D). Tijdopnemer.
- E). Roomijs spatel.
- F). Uitneembare bak.
- G). Doorzichtige deksel.
- H). Maatbekertje (capaciteit van 25ml).
- I). Kunststof opzetstuk voor gebruik van de schoep in de vaste ijscontainer.
- L). Kunststof opzetstuk voor gebruik van de schoep in de uitneembare ijscontainer.
- M). Stelring.

D: GEBRAUCHSANWEISUNGEN**Seite 24**

- A). Gerätegehäuse mit festem Behälter.
- B). Rührwerk.
- C). Taste für Einschalten und Gefrierbeginn.
- D). Timer.
- E). Spachtel.
- F). Herausnehmbarer Behälter.
- G). Deckel.
- H). Messbecher (Kapazität von 25ml).
- I). Kunststoffescheiben für Benutzung mit festen Behälter.
- L). Kunststoffescheiben für Benutzung mit herausnehmbaren Behälter.
- M). Befestigungsknopf für Rührwerk.

РУ: ИНСТРУКЦИИ**СТР. 28**

- A). Корпус аппарата с закрепленной коробкой.
- B). Вращающаяся лопасть.
- C). Кнопка для холодильной установки.
- D). Таймер.
- E). Лопатка для мороженого.
- F). Вынимающаяся коробка.
- G). Прозрачная крышка.
- H). Мензурка (25 мл).
- I). Пластиковая лопастная насадка для использования со стационарным контейнером.
- L). Пластиковая лопастная насадка для использования со съемным контейнером.
- M). Закрепляющая деталь для лопасти.

DK: BRUGSANVISNING**S. 32**

- A). Motorenhed med kompressor og fast skål.
- B). Rørevinge.
- C). Fryseknap.
- D). Ur.
- E). Is-spatel.
- F). Aftagelig skål.
- G). Gennemsigtigt låg.
- H). Måle-kop (25 ml.).
- I). Rørevinge-indsats til brug ved fast skål.
- L). Rørevinge-indsats til brug ved aftagelig skål.
- M). Låseskrue til fastspænding af rørevinger.

**AI 46**

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- Read all instructions carefully.
- To protect against risk of electric shock, do not put the main body of appliance in water or any other liquid.
- This appliance has not been designed to be used by persons (including children) with physical, sensory or mental impairments or who are lacking in experience or knowledge, unless they have been given the necessary supervision and prior instructions about how to use this appliance by a person responsible for their safety. Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similar qualified persons in order to avoid a hazard.
- Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- Avoid contact with moving parts.
- 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 the appliance to an authorised Service Agent for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
- The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injury.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

CAUTION

- An authorized service representative should perform any servicing other than cleaning and user maintenance. Authorised service personnel only should do repair.
- After removing the appliance from the packaging, check it for damage. If in doubt, do not use the appliance and contact an authorised service agent.
- Plastic bags, polystyrene, nails, etc. must not be left within reach of children as they are potentially dangerous.
- The appliance's manufacturer and vendor reject any responsibility for failure to comply with the instructions provided in this user manual.
- Check that the voltage shown on the rating plate corresponds to the voltage of the mains.
- **Do not use sharp utensils inside the bowl!** Sharp objects will scratch and damage the inside of the bowl. A rubber spatula or metal spoon may be used, when the appliance is in the "OFF" or "0" position.
- Never clean with scouring powders or hard implements.
- Do not place or use the appliance on hot surfaces, such as stoves, hotplates, or near open gas flames.
- Do not put any part in the dishwasher.
- Do not unplug the unit by pulling on the cord.
- The appliance must be connected to an electrical system and power supply socket with a minimum capacity of 10A, equipped with an efficient earth contact. The manufacturer is not responsible for damages to things or people in the event that the prescribed safety norms have not been respected.
- Before carrying out any maintenance or cleaning, make sure that the appliance has been disconnected from the electrical mains by removing the plug from the power supply socket.
- This appliance is suitable for use with 32°C max. ambient temperature (climatic class "N").
- Never wash the appliance using water jets or place it in water!

IMPORTANT:

This Ice Cream Machine contains its own refrigerant which must be allowed to settle after transport. Leave the Ice Cream Machine on a horizontal surface for at least 12 hours after purchase or after any move which might have stored the machine the wrong way up.

Leave at least 20 cm on each side of the machine to allow free air circulation. Make sure the vent slots are free and unobstructed.

UK USERS ONLY

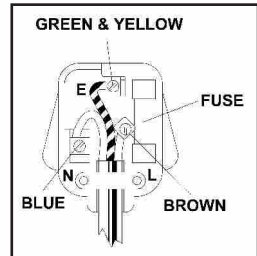
HOW TO CONNECT THE CORD TO A U.K. PLUG: IMPORTANT

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

- Green and yellow: Earth
- Blue: Neutral
- Brown: Live

Please, read the instructions given below before connecting the cord to a plug. If in doubt, please, consult a qualified electrician. As the colours of the wires in the mains lead of this appliance may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows: the wire that is coloured Green and Yellow must be connected to the terminal in the plug which is marked with the letter E or the Earth symbol (⊕), or coloured Green or Green and Yellow.

The wire that is coloured Brown must be connected to the terminal which is marked with the letter L or coloured Red. The wire that is coloured Blue must be connected to the terminal which is marked with the letter N or coloured Black.



SAFETY POINTS FOR REWIRABLE OR MOULDED PLUG

The mains lead of this appliance may be already fitted with a BS1363 13A plug.

- If your socket outlet is not suitable for the plug, then the plug must be removed (cut off if it is a moulded on plug), the flexible cord insulation should be stripped back as appropriate and a suitable 3 pin plug fitted.
- **WARNING:** Dispose of a plug that has been cut from the power supply cord, as such a plug is hazardous if inserted in a live 13A socket outlet elsewhere in the house.
- Should the fuse need to be replaced an ASTA marked fuse, approved to BS 1362, of the same rating must be used.
- Always replace the fuse cover after fitting a fuse. The plug must **NOT** be used if the cover is omitted or lost until a replacement is obtained. Make certain that only the correct fuse cover is used and fitted.
- For plugs with detachable fuse cover, the replacement must be the same as the colour insert in the base of the plug, or as directed by the embossed wording on the base of the plug.
- If the detachable fuse cover is lost a replacement may be purchased from a Service Centre.
- Information for supply may also be obtained from the plug manufacturer.

"GELATO CHEF 2500 PLUS"

"TUTTOGELATO PROFESSIONAL PLUS"

"GELATO CHEF 2500 PLUS" / "TUTTOGELATO PROFESSIONAL PLUS" is sold complete with all the accessories for use with fixed or removable bowl. In the original package, the removable bowl is stored inside the fixed bowl.

IMPORTANT ABOUT THE USE

- Hygiene is the most important aspect of ice cream making. Make sure all the parts, in particular those coming in direct contact with the ice cream, are scrupulously clean.
- Never turn off the freezing switch (C) when the machine is working. In case you accidentally switch it off or the power fails, wait at least 10 minutes before turning it on again. The compressor is fitted with a safety device to prevent any possible damage to the motor unit. Should you restart the machine immediately after it has been switched off, the compressor will not freeze.
- Variations in speed and noise during ice-cream making are also to be expected and in no way affect the unit's normal functioning. In case the ice cream became too hard, the motor stops by itself. The safety device protects the motor from possible damages in case you did not switch it off on time. Should the motor begin to work again, wait till the motor cools.
- Keep the appliance far enough from walls and furniture,

which might restrict air circulation, necessary for cooling the unit. It is normal for warm or hot air to flow from the lateral air vents. The refrigeration process requires this.

USING THE FIXED BOWL

Carefully clean all parts in direct contact with ingredients.

Warning: make sure unit is unplugged before starting cleaning.

- 1). Place the correct pair of plastic inserts on the mixing paddle (see Fig. 1). For fixed bowl use the inserts (I) - you can recognize it by the letter "L" moulded in the plastic.
- 2). Insert the mixing paddle (B) into the fixed bowl turning it clockwise until it will be correctly positioned. Lock the paddle in place by screwing (clockwise) the knob (M) over the shaft.
- 3). Before introducing the mixture into the bowl, pre-cool the machine for 5 minutes pushing only the switch (C).
- 4). Pour the mixture into the bowl. For best results, it is suggested to pre-mix ingredients in a separate bowl so as to obtain a smooth, lump-free mixture. Always use ingredients at fridge temperature so as to reduce temperature differences and cut down preparation time.
- 5). Place the transparent cover (G) on the bowl. The lid must be positioned so that the inserts on the lid

match the two fins beside the fixed container.
IMPORTANT: the paddle will not start working till the lid is correctly set. When the lid is removed, the paddle stops automatically.

- 6). To start the paddle movement, set the desired time on the timer (D). Preparation time varies according to quantity, temperature of the mix, type of ice cream (cream-style or sherbet), and room temperature.
- 7). When the set time is over the paddle stops automatically. If the ice cream has not reached the desired consistency, re-select some additional time.
- 8). When ice cream has reached the desired consistency, turn off the machine by pressing the freezing button, unscrew the locking nut (M), remove the paddle and remove the ice cream using the spatula (E). **Avoid all metal tools!**
- 9). Allow the motor to cool down (approximately 10 minutes); it is then possible to make a new batch of ice cream by repeating all the above operations.
- 10). Unplug the unit when finished.

USING REMOVABLE BOWL

Use of the removable bowl makes it easier to make consecutive batches of ice cream. The removable bowl is also easier to clean. When using the removable bowl:

- 1). Pour c.a.110ml of brandy or other liquor into the fixed bowl. As alternate, you can use a solution of salt and water (c.a.100ml water and 20g salt). **THE ENTIRE WALL OF THE REMOVABLE BOWL MUST BE WET:** this operation is most important to allow the good cold transmission from fixed to removable bowl.
- 2). Insert the removable bowl (F) securely; **the removable bowl should be locked to the fixed bowl by pressing on the bottom until a correct lock will be and the two bowls are in contact as possible.**
- 3). Place the correct pair of plastic inserts on the mixing paddle (see Fig. 1). For removable bowl use the inserts (L) - you can recognize it by the letter "S" moulded in the plastic.
- 4). Follow the procedure described in the paragraph "USING THE FIXED BOWL" from item 2 to item 8.
- 5). Unscrew the locking nut (M), remove the paddle (B) and pull out the bowl (F) by the handles. If you wish, you may leave the ice cream in the bowl and use the latter to store the product in the freezer compartment (-12° C**).
- 6). Unplug the unit when finished.

USEFUL HINTS

- Mix and blend ice-cream ingredients in a separate bowl.
- Use pre-cooled ingredients.
- **DO NOT FILL THE BOWL MORE THAN HALF FULL**

(max. 1.25Kg of ingredients in the fixed bowl, max. 1Kg of ingredients in the removable bowl). This will allow the volume to increase during churning to maximum bowl capacity.

- To avoid the forming of ice or frost, do not leave the ice cream in the bowl for too long with the refrigeration on. Turn off the unit as soon as the ice cream has reached the desired consistency. Serve the ice cream into pre-cooled recipients.

HOW TO MAKE AN EXCELLENT ICE-CREAM

Making good, healthy, natural ice cream, with the right consistency, depends on the following factors:

- An appliance in good working order: leave enough space on the sides of the unit so as to allow air to circulate freely. This air is necessary to cool the compressor.
- Good, fresh ingredients.
- A good recipe: a perfect blend of ingredients and perfect processing.

CLEANING THE MACHINE

- Make sure the machine has been switched off and unplugged before performing any cleaning operations.
- Wash the paddle (B), the nut (M), the plastic inserts (L) and/or (I), the clear lid (G) and the removable bowl (F) in a warm, soapy water.
- If the inserts are worn out, they must be replaced to prevent the mixing action from becoming less effective. These parts are available from all authorised service centres. (2 set of pieces are provided with the machine).
- Use a damp cloth to clean the body of the machine (A). **NEVER IMMERSE THE MAIN BODY OF THE ICE CREAM MAKER IN WATER!**
- **When the removable aluminum bowl is used, it is essential to eliminate every trace of salt/water solution from the parts that come in contact with it, in order to prevent corrosion.**

STORING ICE-CREAM

In the ice cream maker.

When the ice cream is ready, it can be kept covered in the ice cream maker itself for about 10 to 20 minutes with the motor off. Before serving, rework for several minutes until it reaches the right consistency and degree of whipping.

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 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.

WARNING!

- 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	± 1 week
Sherbets	1-2 weeks
Ice cream made of cooked ingredients	± 2 weeks

HELPFUL HINTS

- Certain recipes involve cooking. Prepare them at least a day previously to ensure they chill completely and expand. It is always advisable to chill the basic mixture.
- In the case of cold mixtures, the best results are obtained by beating the eggs and sugar with an electric whisk. This helps increase the volume of the mixture.
- The majority of mixtures consist of cream, milk, eggs and sugar. You can use whatever cream you wish, but the flavour and texture will change greatly according to the quality of cream chosen. The higher the percentage of fat in the cream, the richer the ice cream will be. For example, whole cream contains a minimum of 36% fat, whipped cream 30%, cream for coffee or skimmed cream 18% and half cream plus half milk 10%. In all cases, the important thing is to always maintain the same quantity of liquid. For example, the lightest ice cream can be made by using more milk than cream, or by eliminating the cream altogether. You can also use skimmed milk, but the texture of the ice cream will be very different.
- The ice cream mixture can be kept in the refrigerator for a number of days. Shake it well before pouring it into the cylinder.
- Add the mixture until the cylinder is no more than half full. The mixture increases in volume during preparation.
- Alcoholic ingredients slow down the chilling process. Liqueurs should therefore be added during the final minutes of preparation.
- The flavour of sorbets depends largely on the degree of ripeness and sweetness of the fruit and juice used. Taste the fruit before adding to the recipe. If it is too acid, add sugar. If it is very ripe, add less sugar or leave

it out altogether. Remember that cold reduces sweetness.

- Sweeteners can be used in place of sugar. In this case, add the sweetener to the mixture and mix until completely dissolved.
- Mixtures which require heating must not be poured into the cylinder until they are completely cold.
- If you want to make the mixture sweeter during preparation, do not add sugar directly into the cylinder (it does not dissolve). You are recommended to dissolve the sugar in a little water or skimmed milk and pour the resulting syrup (cooled) into the cylinder.
- The fruit used in the recipes must always be washed and dried before use. Even when not specified, fruit must always be peeled, shelled, destoned, etc.
- To reduce the quantity of ice cream, the quantities indicated can be broken down or halved.
- When using raw eggs, make sure they are fresh by breaking them one at a time into a container and checking that:
 - 1). They do not have a bad smell.
 - 2). The white is not watery but dense and adhering to the yolk.
 - 3). The yolk is round and swollen.

WHAT COULD GO WRONG?

Under normal conditions, ice cream preparation does not require more than 50 minutes.

If the ice cream is still not formed after 50 minutes, check the following points before contacting an authorised service centre.

- The ingredients must be poured into the ice cream maker at room temperature or, preferably, at refrigerator temperature. Ice cream cannot be made from hot ingredients.
- The cylinder must not be more than half filled. If the quantity of ingredients is excessive, the time required to form the ice cream increases considerably and the result may not be satisfactory.
- The compressor is fitted with a safety device. In the event of power failure, or if the appliance is turned off then on again for any reason, operation of the chilling system is interrupted. If this device trips, the appliance must be left for 10 minutes before turning on again. If the 10 minute pause is not respected, operation will not commence, even if the chilling button is in the ON position and the relative indicator light is on.

Materials and articles destined for use in contact with food products are conform to the **EC Regulation 1935/2004**. This appliance complies with the requirements of the **Low Voltage Directive 72/23** and successive amendment 93/68, and the **Electromagnetic Compatibility Directive 89/336** and successive amendment 92/31 and 93/68.

INSTRUCTIONS GENERALES DE SECURITE

Pendant l'utilisation des appareils électriques, il est indispensable de respecter scrupuleusement quelques règles de sécurité fondamentales, en particulier :

- Lire attentivement le mode d'emploi avant d'installer et utiliser l'appareil.
- Ne pas plonger le corps principal de l'appareil dans l'eau ou autres liquides: danger de chocs électriques.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le distributeur, son service après vente ou une personne de qualification similaire, afin d'éviter un danger.
- Débrancher l'appareil de la prise de courant quand il n'est pas utilisé et avant de le démonter ou de le nettoyer.
- Ne pas toucher les parties en mouvement.
- Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont abîmés, ou après un fonctionnement anormal de l'appareil, ou si l'appareil est tombé par terre ou s'il a été endommagé de quelque façon que ce soit. Dans ces cas, il est recommandé de s'adresser au Service Après-vente agréé pour les réparations.
- Emploi d'accessoires qui n'ont pas été recommandés ou vendus par le constructeur de cet appareil pourrait entraîner des risques d'incendie ou des chocs électriques ou des lésions à l'utilisateur.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Eviter que le cordon d'alimentation puisse pendre le long du bord de la table ou du plan de travail ou touches des surfaces chaudes.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

ATTENTION

- Toute réparation ne devra être exécutée que par des centres d'assistance technique ou de personnel agréés.
- Après avoir sorti l'appareil de l'emballage, s'assurer qu'il soit intact. En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil et s'adresser à un centre d'assistance technique agréé.
- Les sachets en plastique, le polystyrène, les clous etc., étant des sources potentielles de danger, ne doivent pas être laissés à la portée des enfants.
- Cet appareil est destiné exclusivement à l'emploi pour lequel il a été conçu. Le constructeur et le vendeur de l'appareil déclinent toute responsabilité en cas de non-respect des indications contenues dans ce manuel d'utilisation.
- S'assurer que la tension de réseau correspond à celle qui est indiquée sur l'appareil avant d'insérer la fiche dans la prise de courant.
- Ne pas utiliser d'objets ou utensiles coupants à l'intérieur du bol. Ceux-ci risquent en effet de griffer ou abîmer la cuve. Une spatule en caoutchouc ou une cuillère plastique peuvent être utilisées lorsque l'appareil est éteint en position "0" ou "OFF".
- Ne jamais nettoyer l'appareil avec des utensiles abrasives.
- Ne pas utiliser l'appareil sur surfaces chaudes ou près de flammes.
- Ne pas nettoyer aucune partie de la machine dans le lave vaisselles.
- N'arrêter jamais la machine en retirant la fiche de la prise de courant.
- L'appareil doit obligatoirement être relié au secteur et avoir une prise de courant avec une portée minimum de 10A, avec contact de mise à la terre efficace. Le constructeur n'est pas responsable des dommages éventuels causés par l'absence de la mise à terre dans l'installation.
- Avant d'effectuer n'importe quelle opération d'entretien ou de nettoyage, vérifier que l'appareil ait été débranché du secteur en retirant la fiche de la prise de courant.
- Cet appareil appartient à la classe climatique "N" pour l'utilisation avec une température ambiante de 32°C.
- Ne jamais laver l'appareil avec des jets d'eau, ne jamais l'immerger dans l'eau!

IMPORTANT:

Laisser la machine reposer sur un plan horizontal pendant au moins 12 h avant de l'utiliser pour la première fois. Les agents réfrigérants pourraient en effet être dispersés, au cas où la machine aurait été renversée pendant le transport et ils doivent avoir le temps de revenir dans la bonne position. Suivre la même procédure par la suite aussi, toutes les fois que la machine aura été mise en position non horizontale pour quelque motif que ce soit. Placer la machine de façon à ce qu'il y ait suffisamment d'espace autour (au moins 20 cm), pour ne pas obstruer les prises d'air latérales.

«CHEF 2500 PLUS»

«TUTTOGELATO PROFESSIONAL PLUS»

"GELATO CHEF 2500 PLUS" / "TUTTOGELATO PROFESSIONAL PLUS" comprend tous les accessoires qui permettent de l'utiliser aussi bien avec la cuve fixe et la cuve amovible. Dans l'emballage d'origine, la cuve amovible se trouve à l'intérieur de la cuve fixe.

IMPORTANT POUR L'UTILISATION

- L'hygiène est la précaution la plus importante à observer lors de la préparation de glaces. S'assurer que toutes les parties de la sorbetière sont parfaitement propres, en particulier les éléments qui seront en contact avec le mélange.
- Éviter d'arrêter le refroidissement en appuyant sur le bouton de commande du refroidissement (C) avant d'avoir terminé la préparation de la glace. Si cela devait arriver ou, si pour quelque raison que ce soit, il y avait une coupure de courant, le dispositif spécial dont est muni le compresseur ne permettra pas la continuation du refroidissement pendant environ 10 minutes, compromettant ainsi la réussite de la glace.
- Les variations de vitesse et de bruit pendant la préparation de la glace sont tout à fait normales et ne compromettent pas le bon fonctionnement de l'appareil. Si la glace devenait trop consistante, le moteur s'arrêterait. Un dispositif s'assure que le moteur ne subit pas de dommages. Si le moteur ne se remet pas en route, attendre que ce dernier se refroidisse.
- Pendant l'utilisation, garder l'appareil suffisamment loin des murs ou des meubles qui risqueraient de bloquer ou réduire la circulation de l'air de refroidissement. L'air tiède ou chaude qui sort des prises latérales fait partie intégrante du fonctionnement normal de l'appareil, qui est équipé d'un échangeur d'air pour la réfrigération.

UTILISATION AVEC CUVE FIXE

Bien laver tous les éléments qui rentrent en contact avec les aliments. **Attention:** s'assurer que la fiche d'alimentation n'est pas branchée avant de procéder à cette opération.

- 1). Positionner la correcte couple des pièces en plastique (I) sur la pale (voire Fig. 1). Pour l'utilisation avec cuve fixe il faut employer celles ci qui ont la lettre "L" mouillée.
- 2). Insérer la pale (B) en la tournant dans les sens des aiguilles d'une montre jusqu'à elle sera correctement positionnée au fond de la cuve fixe. Visser l'écrou de fixation prévu à cet effet (M) de façon à éviter que la pale mélangeuse s'échappe de son logement.
- 3). Avant de verser le mélange dans la cuve, il est conseillé de refroidir préalablement l'appareil. Appuyer sur le bouton (C) 5 minutes avant de

verser la préparation.

- 4). Verser le mélange dans la cuve. Pour obtenir une glace excellente, il est conseillé de bien amalgamer les ingrédients en les fouettant dans un bol à part pour obtenir un mélange homogène et sans grumeaux. Pour un meilleur rendement de l'appareil se servir d'ingrédients déjà refroidis au réfrigérateur de façon à réduire l'écart thermique et réduire ainsi le temps de préparation de la glace.
- 5). Mettez en place le couvercle transparent (G) de façon à ce que les éléments sur le couvercle correspondent aux ailettes placées sur le corps de l'appareil à côté de la cuve fixe. **Attention: le mouvement de la pale ne débutera que lorsque le couvercle sera positionné correctement.** Si le couvercle n'est plus en place, la lame s'arrêtera automatiquement.
- 6). Sélectionnez sur le temporisateur (D) le temps désiré pour mettre en marche la pale et procéder avec la préparation de la glace. Le temps de préparation change en fonction de la quantité de mélange, de la température des ingrédients, du type de glace (crème glacée ou sorbet) et de la température ambiante.
- 7). Quand le temps sélectionné sera passé, la pale s'arrêtera automatiquement. Si la glace n'a pas atteint la consistance voulue, re-sélectionnez un peu plus de temps sur le minuteur.
- 8). Lorsque la glace aura atteint la consistance désirée éteignez l'interrupteur de refroidissement, retirez la glace de la cuve utilisant la palette spéciale faisant partie de l'équipement (E). **Éviter les ustensiles en métal.** Afin de faciliter l'extraction de la glace, dévissez l'écrou de fixation (M) et enlevez la pale mélangeuse.
- 9). Après avoir laissé refroidir le moteur (environ 10 minutes), on peut répéter toutes les opérations pour faire une nouvelle glace.
- 10). À la fin du cycle, débrancher l'appareil.

UTILISATION AVEC CUVE AMOVIBLE

L'utilisation de la cuve amovible facilite la préparation consécutive de deux glaces et les opérations de nettoyage de l'appareil. Pour l'utilisation de la cuve amovible:

- 1). Verser dans la cuve fixe c.a.110 ml de Brandy ou n'importe quel spiritueux (eau-de-vie, brandy). Au lieu du Brandy, vous pouvez utiliser une solution d'eau salée, faisant dissoudre 20 g. de sel marin dans c.a.100 ml d'eau. **La paroi de la cuve amovible doit être complètement mouillée:** il est très important suivre cette opération au fin d'obtenir une bonne transmission du froid de la cuve fixe à la cuve amovible et donc obtenir une préparation correcte de la glace.

- 2). Introduisez dans la cuve fixe la cuve amovible (F) en la poussant bien au fond, **il est fortement conseillé que cette cuve soit bien enfoncée sur la cuve fixe en donnant une pression sur le fond de la pièce centrale en plastique jusqu'à ce qu'elle s'accroche à la cuve fixe et qu'elle soit bien adhérente au fond.**
- 3). Positionner la correcte couple des pièces en plastique (L) sur la pale (voire Fig. 1). Pour l'utilisation avec cuve amovible il faut employer celles ci qui ont la lettre "S" mouillée.
- 4). Suivez la procédure du paragraph "UTILISATION AVEC CUVE FIXE" de point 2 à point 8.
- 5). Devissez l'écrou (M), retirez la pale (B) et la cuve (F) en aidant avec les poignées au bord. Si on le souhaite on peut laisser la glace dans le récipient et utiliser celui-ci pour conserver le produit dans le congélateur (-12° C **).
- 6). À la fin du cycle, débrancher l'appareil.

CONSEILLES UTILES

- Amalgamez et mélanger les ingrédients de la glace dans un bol à part.
- Pour gagner du temps, utiliser de préférence des ingrédients préalablement refroidis au réfrigérateur.
- **Évitez de superer la moitié de la capacité de la cuve (max. 1.25Kg de mélange dans la cuve fixe, max. 1Kg de mélange dans la cuve amovible):** le volume du mélange augmente en cours de production en raison de l'air absorbé. Il est conseillé de respecter les quantités indiquées dans les recettes pour éviter que les ingrédients ne débordent du récipient.
- Pour éviter la formation de givre ou de glaçons, ne pas laisser reposer la glace dans le récipient lorsque le compresseur est en marche. Éteindre l'appareil aussitôt que la glace est prête. Verser la glace dans des récipients préalablement refroidis.

POUR OBTENIR UNE BONNE GLACE

Une bonne glace, saine et naturelle, de consistance et de densité parfaite, dépend des facteurs suivants:

- Un bon fonctionnement de la sorbetière: laisser assez d'espace sur les côtés pour la libre circulation de l'air qui sert à refroidir le bloc-moteur.
- La qualité et la fraîcheur des ingrédients utilisés.
- Une bonne recette: un correct dosage et un mélange parfait des ingrédients.

NETTOYAGE DE LA MACHINE

- Se assurer que l'appareil soit débranché avant d'effectuer toutes opérations de nettoyage.
- Laver la pale (B), l'écrou de fixation (M), les pièces en plastique (L) et/ou (I), le couvercle (G) et la cuve amovible (F) à l'eau tiède savonneuse.
- Si ces éléments sont usés, remplacez-les pour éviter

une perte d'efficacité de la palette. Les pièces détachées sont disponibles auprès de tous les centres après-vente agréés.

- Laver le bol fixe et le corp de la machine (A) en vous aidant d'une éponge. **NE JAMAIS PLONGER DANS L'EAU LE CORP PRINCIPAL DE LA MACHINE!**
- **Quand on utilise la cuve amovible en aluminium, il est extrêmement important de nettoyer soigneusement toutes les parties qui entrent en contact avec la solution saline, pour éviter des phénomènes de corrosion.**

CONSERVATION DE LA GLACE

• Dans la sorbetière

Quand la glace est prête, on peut la couvrir et la conserver dans la sorbetière 10 à 20 minutes, moteur arrêté. Avant de la servir, la malaxer de nouveau quelques minutes pour lui redonner sa consistance idéale.

• Dans le congélateur.

En fait, la glace se conserve un temps limité au congélateur. Si on la laisse trop longtemps, son goût et sa qualité se dégradent. Après 1 à 2 semaines, la structure de la glace se détériore et son goût frais disparaît. La meilleure glace est une glace fraîche.

Si vous conservez la glace au congélateur, respectez les règles suivantes:

- Mettez la glace dans une boîte à surgelés, hermétique et propre
- La température de conservation doit être d'au moins -18°C.
- Mettez une étiquette avec la date de préparation et le nom de la glace.

ATTENTION!

- La glace est sensible aux bactéries. C'est pourquoi il est important que la sorbetière et les accessoires soient propres. Nettoyez-les et séchez-les bien après usage.
- **NE RECONGELEZ JAMAIS DE LA GLACE DÉGELÉE OU À MOITIÉ DÉGELÉE.**
- Sortez la glace du congélateur environ 30 minutes avant de la servir et mettez-la dans le réfrigérateur ou bien laissez-la pendant 10 à 15 minutes à la température de la pièce avant de la servir.

DURÉE DE CONSERVATION

Glacé à base d'ingrédients crus	± 1 semaine
Sorbets	1-2 semaines
Glacé à base d'ingrédients demi-cuits	± 2 semaines

CONSEILS UTILES

- Certaines recettes prévoient un temps de cuisson. Les préparer au moins un jour à l'avance pour qu'elles refroidissent complètement et qu'elles montent. Il est toujours préférable de laisser refroidir la préparation de base.
- Dans le cas de préparations froides, le résultat est meilleur si l'on fouette les oeufs et le sucre avec un batteur électrique. Cela permet d'obtenir un mélange plus volumineux.
- La plupart des préparations sont à base de crème fraîche, lait, oeufs et sucre. Toutes les crèmes peuvent s'utiliser, mais le goût et la consistance varieront considérablement en fonction de la qualité. Plus le contenu en matière grasse de la crème est élevé, plus la glace sera riche. Par exemple: la crème entière contient au moins 36% de matières grasses, la crème fouettée 30%, la crème pour le café ou la crème écrémée 18%, et moitié crème + moitié lait 10%. L'important est de toujours maintenir la même quantité de liquide. Par exemple, pour préparer de la glace plus légère, utiliser plus de lait que de crème ou éliminer totalement la crème. On peut également utiliser du lait écrémé, mais la glace aura une consistance très différente.
- Le mélange pour la glace peut rester au réfrigérateur plusieurs jours. Il suffit de bien le battre avant de le verser dans le bol de la sorbetière.
- Verser le mélange dans le bol en ne le remplissant qu'à moitié: le volume du mélange augmentera au cours de la préparation.
- L'alcool ralentit le processus de réfrigération. Il vaut donc ajouter les liqueurs au cours des dernières minutes de préparation.
- Le goût des sorbets dépend énormément du degré de maturation et de sucré des fruits et du jus utilisé. Goûter les fruits avant de commencer la recette. S'ils sont aigres, ajouter du sucre, s'ils sont très mûrs, mettre moins de sucre ou pas du tout sans oublier, toutefois, que le froid diminue le goût de sucré.
- On peut également remplacer le sucre par desédulcorants. Dans ce cas, ajouter l'édulcorant à la préparation et mélanger pour bien le dissoudre.
- Les préparations réchauffées doivent refroidir complètement avant d'être versées dans le bol.
- Pour rendre la recette plus sucrée, éviter pendant la préparation d'ajouter le sucre directement dans le bol (il ne fondra pas). Nous conseillons de le faire fondre dans un peu d'eau ou de lait écrémé et de verser ensuite le sirop obtenu (refroidi) dans le bol de la sorbetière.
- Les fruits utilisés pour les recettes doivent toujours être lavés et essuyés ; de plus, même si cela n'est pas

précisé, les fruits doivent être pelés, décortiqués, dénoyautés, etc.

- Pour diminuer la quantité de glace, fractionner ou réduire de moitié les doses indiquées.
- Vérifier la fraîcheur des oeufs en les cassant un par un dans un bol et en s'assurant:
 - 1). Qu'ils n'aient pas mauvaise odeur.
 - 2). Que le blanc ne soit pas aqueux mais dense et qu'il adhère au jaune.
 - 3). Que le jaune soit rond et gonflé.

PANNES POSSIBLES

Normalement, la préparation de la glace n'exige pas plus de 50 minutes.

Si au bout de 50 minutes la glace n'est pas encore prête, vérifier tous les points suivants avant d'appeler le centre d'assistance agréé.

- Les ingrédients doivent être versés dans la sorbetière à température ambiante ou, mieux, à température réfrigérateur. Si les ingrédients sont chauds, la préparation de la glace est impossible.
- Le bol ne doit pas être trop rempli: ne pas dépasser la moitié. Si la quantité d'ingrédients est excessive, le temps requis pour former la glace augmentera considérablement et pourra compromettre le résultat escompté.
- En cas de manque de courant ou si la machine, pour une raison quelconque, est arrêtée et remise en marche, le dispositif de sécurité sur le compresseur bloque le refroidissement. Le cas échéant, laisser reposer le dispositif 10 minutes avant de le remettre en marche. Si cette pause n'est pas respectée, l'appareil ne repartira pas, même si le bouton de refroidissement est sur ON et son témoin allumé. Nous recommandons vivement de vérifier tous les points susmentionnés avant d'appeler le service après-vente. Si le SAV ne détecte aucune anomalie dans le fonctionnement de l'appareil, les frais découlant de ce contrôle seront à la charge de l'utilisateur.

Les matériaux et les objets, qui sont en contact avec des produits alimentaires, sont conformes aux dispositions du **Règlement CEE 1935/2004**. Cet appareil est conforme aux prescriptions de la **Directive de Basse Tension 72/23** avec amendement successif 93/68 et de la **Directive pour la Compatibilité Electromagnétique 89/336** avec amendement successif 92/31 et 93/68.

ADVERTENCIAS GENERALES DE SEGURIDAD

Durante la utilización de aparatos eléctricos es necesario prestar mucha atención a algunas normas de seguridad, en particular:

- Leer atentamente las instrucciones de uso antes de instalar y utilizar el aparato.
- No sumergir la máquina en el agua o en otros líquidos para evitar el peligro de descargas eléctricas.
- Este aparato no está pensado para ser utilizado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, o con falta de experiencia o conocimientos, a menos que hayan recibido instrucciones o supervisión en relación con el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad. Los niños deben ser vigilados para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Si el cable está dañado, por razones de seguridad, debe ser sustituido por el fabricante, su agente del servicio o las personas calificadas para evitar un peligro.
- Desconectar el aparato de la toma de corriente cuando no esté en funcionamiento, antes de desmontarlo y antes de limpiarlo.
- No tener contacto con cualquier parte en movimiento. Para evitar el riesgo de desgracias o de daños al aparato, no tocarlo con las manos, pelo, ropa, espátulas u otros utensilios mientras esté en funcionamiento.
- No utilizar el aparato si el cable de alimentación o el enchufe están dañados en cualquier modo. En estos casos es aconsejable llevar el aparato al centro de Asistencia Autorizado mas cercano, para su reparación.
- El uso de accesorios, no originales o no recomendados por el fabricante, expresamente para este aparato, podría ser causa de incendio, descargas eléctricas o desgracias.
- No utilizar al aire libre.
- No dejar que el enchufe caiga sobre caldo derramado en la mesa o del banco de trabajo y evitar que entre en contacto con superficies calientes.

CONSERVAR ESTAS INSTRUCCIONES

¡ATENCIÓN!

- Cualquier operación que no sea la limpieza o manutención normal, debe ser efectuada por un Cento Especializado con personal autorizado.
- Después de haber sacado el aparato del embalaje, verificar que está entero y tiene todas las piezas. En caso de duda, no utilizar el aparato, y dirigirse a un centro de Servicio Autorizado.
- Bolsas, poliestirenos, clavos, etc, son potencialmente peligrosos para los niños.
- El fabricante y el vendedor no se hacen responsables de los daños causados por no seguir las instrucciones de este libretto.
- Controlar que el voltaje del aparato corresponda a la tensión suministrada en nuestra zona.
- No utilizar objetos o utensilios cortantes en el interior del cestillo, podría resultar dañado. Con el aparato apagado es aconsejable utilizar una espátula de goma o una cuchara de madera.
- No limpiar el aparato con sustancias u objetos abrasivos.
- No poner el aparato sobre superficies calientes o cerca de llamas.
- No meter alguna parte del aparato en el lavavajillas.
- No desconectar la clavija del enchufe tirando del cable.
- El aparato debe estar alimentado por una instalación eficiente equipado con una buena toma de tierra con toma de corriente de al menos 10A. El fabricante no se hace responsable por daños a cosas o personas en el caso de que las normas de seguridad no hayan sido respetadas.
- Antes de cualquier operación de limpieza o manutención, asegurarse de que el aparato esté desconectado de la red eléctrica.
- Esta unidad es de clase climática "N", adecuado para utilizarse hasta una temperatura ambiente de 32° C.
- No lavar nunca el aparato bajo el chorro de agua o sumergiéndolo.

IMPORTANTE: Dejar la máquina sobre una superficie plana en posición horizontal, al menos 12 horas antes de utilizarla la primera vez. En el caso de que la máquina haya estado volcada durante el transporte, los agentes refrigerantes deberán refluir a la correcta posición.

Dejar por lo menos 20 cm de espacio alrededor de la máquina para una libre circulación del aire.

Asegurarse que las rejillas de ventilación, no estén obstruidas.

"GELATO CHEF 2500 PLUS"

"TUTTOGELATO PROFESSIONAL PLUS"

"GELATO CHEF 2500 PLUS" / "TUTTOGELATO PROFESSIONAL PLUS" se completa por todos los accesorios para su uso ya sea de marmita fija o marmita extraíble. En la confección original, la marmita extraíble se fija dentro de la marmita fija.

INFORMACIÓN IMPORTANTE PARA EL USO

- La higiene es lo más importante para preparar el helado. Asegúrense que todos los componentes estén limpios, de un modo particular, aquellos que entren en contacto con el helado.
- No apagar la instalación de refrigeración (tecla C) cuando la máquina está trabajando. En caso de maniobra equivocada o interrupción accidental de la alimentación eléctrica, esperar unos 10 minutos antes de volverlo a conectar. El compresor está equipado con un dispositivo de protección que evita daños a la máquina. En caso de que la máquina se encienda enseguida, del alimentación de refrigeración no funcionará.
- La variación de la velocidad y ruido durante la preparación del helado es característica y no perjudica el buen funcionamiento de la máquina. En caso de que el helado se volviese demasiado consistente, el motor se detendrá, un dispositivo de protección asegura que el motor no sufra daños en el caso de que se haya parado por el tiempo. Si el motor no se reaviva, esperar a que se enfrie.
- Durante su uso, el aparato se debe mantener alejado de paredes o muebles que puedan obstaculizar el flujo y el reflujo del aire de refrigeración. La salida del aire tibio o caliente de la toma de aire laterales es parte integrante del funcionamiento del aparato que cambia calor con el exterior por la refrigeración.

USO CON CAZUELA FIJA

Antes de su uso, limpiar cuidadosamente todas las partes que vayan a entrar en contacto con los ingredientes. **Atención:** Esta operación debe hacerse con el aparato desconectado.

- 1). Posicionar la par correcta de insertos en plastica sobre la paleta mezcladora (ver fig. 1). Para el uso con el recipiente fijo tienen que montar los insertos (I) conocibles para la letra "L" impresa en la plastica.
- 2). Introducir la pala mezcladora (B) rodando en el sentido de las agujas del reloj hasta que esté posicionado correctamente en el fondo del contenedor. Enroscar el retén correspondiente (M) para impedir a la pala mezcladora salir de su alojamiento.
- 3). Antes de introducir el mezclador en la marmita es

aconsejable efectuar una refrigeración previa conectando solamente la tecla (C) unos 5 minutos antes del inicio del ciclo productivo.

- 4). Verter la mezcla en la marmita. Para obtener un resultado mejor, amasar bien batiendo a parte los ingredientes para obtener una mezcla homogénea y sin grumos. Utilizar ingredientes a temperatura del frigorífico, reduce el tiempo de preparación del helado.
- 5). Posicionar la tapa transparente (G) de tal modo que los insertos magnéticos se encuentre en correspondencia con las aletas sobre el cuerpo de la máquina al lado del cestillo fijo. **Atención: el movimiento de la pala no se iniciará hasta que la tapa no esté correctamente posicionada.** Si la tapa no está en su posición correcta, la pala se detendrá automáticamente.
- 6). Seleccionar en el reloj (D) el tiempo deseado para poner en marcha la pala y iniciar la preparación del helado. El tiempo de preparación varia en función de la cantidad y de la temperatura inicial de la mezcla, del tipo de helado (cremoso o granizado) y de la temperatura ambiente.
- 7). Cuando el tiempo seleccionado haya transcurrido, la pala se detendrá automáticamente. Si el helado no ha alcanzado la consistencia deseada, seleccionar el tiempo adicional en el reloj.
- 8). Cuando el helado tenga la consistencia deseada, apagar el interruptor de refrigeración y retirar el helado con la espátula adecuada de los utensilios (E). **Evitar utensilios metálicos.** Para facilitar el extracción del helado, desenroscar el retén y quitar la pala mezcladora.
- 9). Después de un breve periodo de enfriamiento (alrededor de 10 minutos) es posible hacer otro helado repitiendo las operaciones descritas.
- 10). Al terminar el ciclo, desconectar la máquina de la red eléctrica.

USO CON MARMITA EXTRAIBLE

El uso de la marmita extraíble, facilita la producción de dos helados consecutivos y las operaciones de limpieza. Cuando se usa el cestillo extraíble:

- 1). Verter en la cacerola fija c.a.110 ml de coñac o cualquier otro licor. Como alternativa, es posible utilizar una solución de 20 g de sal en c.a.100 ml de agua. **LA PARED DE LA OLLA EXTRAIBLE DEBE ESTAR COMPLETAMENTE MOJADA:** es muy importante realizar esta operación con el fin de permitir una buena transmisión del frío del cestillo fijo al extraíble y por lo tanto un buen resultado del helado.

- 2). Insertar bien la cacerola extraíble (F) en el cestillo fijo, **haciendo presión en el fondo, hasta que se note el enganche y la adherencia entre los dos cestillos.**
- 3). Posicionar la par correcta de insertos en plastica sobre la paleta mezcladora (ver fig. 1). Para el uso con el recipiente extraíble tienen que montar los insertos (L) conocibles para la letra "S" impresa en la plastica.
- 4). Seguir las instrucciones descritas en el parrafo "USO CON CAZUELA FIJA" desde el punto 2 hasta el punto 8.
- 5). Desensroscar el retén (M), sacar la pala (B) y la marmita extraíble (F) tirando hacia arriba, sirviéndose del mango adecuado. Si se prefiere, es posible sacar la marmita con el helado utilizándola como contenedor para la conservación del producto en el frigorífico a baja temperatura. (-12° C**).
- 6). Al termino del ciclo, desconectar la máquina de la red eléctrica.

CONSEJOS ÚTILES

- Amasar y mezclar los ingredientes del helado en un contenedor separado.
- Utilizar ingredientes a temperatura del frigorífico.
- **No llenar el cestillo más de la mitad de su volumen (max. 1.25Kg de mezcla en el cestillo fijo, max. 1Kg de mezcla en el cestillo extraíble).** Tener presente que el volumen de la mezcla durante la elaboración, aumentará por acumulación del aire y podría rebosar.
- Para evitar formaciones de hielo, no dejar demasiado tiempo el helado en la marmita con el alimentación de refrigeración en funcionamiento. Cuando el helado ha tomado la consistencia deseada, apagar el alimentación de refrigeración. Servir el helado en recipientes previamente enfriados.

COMO OBTENER UN HELADO EXCELENTE

Un buen helado con la justa consistencia y vaporosidad, sano y genuino, depende de los siguientes factores:

- Buen funcionamiento de la heladera: dejar a los lados un espacio suficiente para una libre circulación del aire de enfriamiento.
- El aire necesario para el enfriamiento del compresor.
- Calidad, frescura y autenticidad de los ingredientes utilizados.
- Receta justa: dosis justas y buena mezcla de los ingredientes.

LIMPIEZA DE LA MÁQUINA

- Asegurarse que la clavija del enchufe no esté insertada a la corriente antes de empezar cualquier

operación de limpieza.

- Lavar la pala (B), el retén, los insertos en plastica (L) o/y (L), la tapa transparente (G) y el cestillo extraíble (F) con agua jabonosa.
- Si los insertos aparecen desgastados, reemplazarlos para evitar que la pala deje de funcionar correctamente. Los repuestos están a la venta en todos los centros de asistencia autorizados.
- Limpiar el cuerpo de la máquina (A) con un paño suave. **NO SUMERGIR NUNCA EL CUERPO DE LA MÁQUINA EN AGUA!**
- **Cuando se utiliza el cestillo extraíble de aluminio, es de extrema importancia limpiar cuidadosamente todas las partes que han estado en contacto con la solución salina, para evitar fenómenos de corrosión.**

CONSERVACIÓN DEL HELADO

• En la heladora.

Cuando el helado está listo, se puede conservar tapado en la heladora durante 10-20 minutos, aproximadamente, con el motor apagado. Antes de servirlo, encender la heladora para mantecarlo de nuevo durante unos minutos para que recupere la correcta consistencia y mantecación.

• En el congelador.

El helado puede ser conservado en el congelador durante 1-2 semanas, en función de los ingredientes utilizados. Evitar conservarlo demasiado tiempo y en cualquier caso nunca más de dos semanas, por que pierde en gusto y en calidad. Si se quiere conservar el helado en el congelador, proceder de la siguiente manera:

- Colocar el helado en un contenedor bien limpio que sea apto para la conservación de los alimentos en el congelador.
- Verificar que la temperatura de conservación sea la menos de -18° C.
- Pegar una etiqueta sobre la cual hayan sido escritos la fecha de preparación y el tipo de helado conservado.

IMPORTANTE!

- El helado es sensible a las bacterias. Por consiguiente, es importante mantener perfectamente limpios y secos el aparato y los utensilios.
- **NO VOLVER A CONGELAR NUNCA HELADO DESCONGELADO O SEMIDESCONGELADO.**
- Sacar el helado del congelador media hora antes de servirlo aproximadamente y dejarlo en el frigorífico. Eventualmente se puede dejar durante 10/15 minutos a temperatura ambiente para obtener la temperatura apta para la consumición.

TIEMPO MÁXIMO DE CONSERVACIÓN

Helado a base de ingredientes sin cocer	±1 semanas
Sorbetes	1-2 semanas
Helado a base de ingredientes semicocidos	±2 semanas

CONSEJOS ÚTILES

- Algunas recetas prevén la cocción. Deben prepararse un día antes al menos para que se enfrien completamente y aumenten de volumen. De todos formas aconsejamos siempre dejar enfriar el preparado de base.
- Con los preparados en frío se obtienen resultados mejores batiendo los huevos y el azúcar con una batidora eléctrica, que contribuirá a adensar el preparado.
- La mayoría de los preparados son el resultado de la mezcla de nata, leche, huevos y azúcar. Se puede utilizar la nata deseada, pero el sabor y la consistencia cambiarán enormemente en función de la calidad de la nata elegida. Cuanto más alto sea el porcentaje de grasa contenido en la nata más rico será el helado. Por ejemplo: la nata entera contiene el 36% de grasa mínima, la nata montada el 30%, la nata para el café o la nata desnatada el 18% y mitad de nata + mitad de leche el 10%. En todo caso, lo importante es mantener siempre la misma cantidad de líquido. Por ejemplo, el helado más ligero puede hacerse utilizando una mayor cantidad de leche que de nata o eliminando del todo la nata. Se puede utilizar también leche desnatada, pero notará una notable diferencia en la consistencia del helado.
- Echar en el cesto el preparado y llenarlo hasta la mitad; el preparado aumentará de volumen durante la elaboración.
- Los ingredientes con alcohol deceleran el proceso de refrigeración. Aconsejamos por lo tanto añadir el licor en los últimos minutos de la elaboración.
- El gusto de los sorbetes dependerá mucho de la madurez y de la dulzura de la fruta y del zumo utilizado. Probar la fruta antes de añadirla a la receta. Si su sabor es demasiado áspero, añadir azúcar; pero si la fruta está muy madura añadir menos azúcar o no azucarar incluso. No hay que olvidar que el frío disminuye la dulzura.
- El azúcar puede también sustituirse con dulcificantes. En este caso añadir el dulcificante al preparado y mezclar hasta que se disuelva completamente.
- Echar los preparados, que han sido calentados previamente, en el cesto únicamente cuando se hayan enfriado.

- Si se desea endulzar más la receta durante la preparación, no añadir directamente el azúcar en el interior del cesto (no se disuelve). Aconsejamos, sin embargo, disolver el azúcar en un poco de agua o de leche desnatada y echar luego el almíbar obtenido (enfriado) en el cesto.
- Lavar siempre y secar la fruta antes de usarla en las recetas y aunque no se especifique la fruta debe estar pelada, descascarada, deshuesada, etc.
- Si se desea disminuir la cantidad de helado, las dosis indicadas se pueden fraccionar o reducir a la mitad.
- Cuando se utilizan huevos crudos, comprobar que estén frescos rompiéndolos uno por uno en un recipiente y controlando que:
 - 1). No haya mal olor.
 - 2). El aspecto de la clara no debe ser acuoso sino denso y adherente a la yema.
 - 3). La yema debe ser redonda y abultada.

¿ALGO NO FUNCIONA CORRECTAMENTE?

En condiciones normales, la preparación del helado no requiere más de 50 minutos.

Si después de 50 minutos, el helado no se ha formado aún, comprobar todos los puntos que siguen antes de solicitar la intervención de un centro de asistencia autorizado:

- Los ingredientes deben echarse en la heladora a temperatura ambiente o mejor aún a temperatura del frigorífico. Si los ingredientes están calientes es imposible preparar el helado.
- No se debe llenar el cesto hasta más de la mitad de su capacidad. Si la cantidad de ingredientes es excesiva, el tiempo requerido para la formación del helado aumenta considerablemente y el resultado podría ser insatisfactorio.
- Por la presencia de un dispositivo de seguridad en el compresor, si se produce un corte de corriente o si la máquina por cualquier motivo se apaga y se enciende de nuevo de repente, el funcionamiento del dispositivo de refrigeración se interrumpe. En estos casos, dejar reposar el dispositivo durante 10 minutos antes de encenderlo otra vez. Si no se respeta la pausa de 10 minutos, el funcionamiento no se reanuda aunque el pulsador de refrigeración se encuentre en la posición ON y el piloto relativo esté encendido.

Los materiales y los objetos destinados al contacto con productos alimenticios corresponden al **Reglamento 1935/2004**. Este aparato cumple lo dispuesto por la **Directiva de Baja Tensión 72/23** con enmienda siguiente 93/68 y por la **Directiva de la Compatibilidad Electromagnética 89/336** con enmienda siguiente 92/31 y 93/68.

AVVERTENZE GENERALI DI SICUREZZA

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

- Leggere attentamente le istruzioni d'uso prima di installare e utilizzare l'apparecchio.
- Non immergere la macchina in acqua o in altri liquidi per evitare il pericolo di scosse elettriche.
- Non consentire l'uso dell'apparecchio a persone (anche bambini) con ridotte capacità psico-fisico-sensoriali, o con esperienza e conoscenze insufficienti, a meno che non siano attentamente sorvegliate e istruite da un responsabile della loro incolumità. Sorvegliare i bambini, assicurandosi che non giochino con l'apparecchio.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio di assistenza tecnica o comunque da una persona qualificata simile in modo da prevenire ogni rischio.
- Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente quando non è in funzione, prima di smontarlo e prima di pulirlo.
- Non venire a contatto con alcuna parte in movimento. Per evitare il rischio di infortuni o di danni all'apparecchio, non toccarlo con mani, capelli, abiti, spatole o altri utensili mentre è in funzione.
- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, o dopo un funzionamento anomalo, o ancora dopo che l'apparecchio sia caduto o sia stato danneggiato in qualsiasi modo. In questi casi è consigliabile portare l'apparecchio al più vicino centro di Assistenza Autorizzato per le riparazioni.
- L'uso di accessori o parti non originali o non raccomandate dal costruttore appositamente per quest'apparecchio potrebbe essere causa di incendio, di scosse elettriche o di infortuni.
- Non utilizzare all'aperto.
- 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.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

ATTENZIONE!

- Qualsiasi operazione che esuli dalla normale pulizia o manutenzione deve essere effettuata da un Centro Specializzato con personale autorizzato.
- Dopo aver tolto l'apparecchio dall'imballo verificarne l'integrità. In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi ad un centro di servizio autorizzato.
- Sacchetti, polistiroli, chiodi etc. sono potenzialmente pericolosi e non vanno tenuti a portata dei bambini.
- Il costruttore ed il venditore rifiutano qualsiasi responsabilità per danni causati dal mancato rispetto delle istruzioni nel presente libretto.
- Controllare che il voltaggio riportato sulla targa dati dell'apparecchio corrisponda alla tensione erogata nella vostra zona.
- Non utilizzare oggetti o utensili taglienti all'interno del cestello, potrebbe risulterne danneggiato. Ad apparecchio spento è consigliabile utilizzare una spatola di gomma o un cucchiaino di legno.
- Non pulire l'apparecchio con sostanze od oggetti abrasivi.
- Non posizionare l'apparecchio su superfici calde o vicino a fiamme.
- Non mettere alcuna parte dell'apparecchio in lavastoviglie.
- Non staccare la spina di alimentazione tirandola per il cavo.
- L'apparecchio deve essere alimentato tramite un impianto efficiente equipaggiato con una efficiente messa a terra e con presa di corrente capace di almeno 10A. Il costruttore non è responsabile per danni a cose o persone nel caso in cui le prescritte norme di sicurezza non siano rispettate.
- Prima di qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, assicurarsi che l'apparecchio sia disconnesso dalla rete elettrica.
- Questo apparecchio è in classe climatica "N", adatto per l'utilizzo fino a temperatura ambiente di 32°C.
- Non lavare mai l'apparecchio con getti d'acqua o immergendolo.

IMPORTANTE: Lasciare la macchina su una superficie piana in posizione orizzontale almeno 12 ore prima di utilizzarla per la prima volta. Nel caso in cui la macchina fosse stata capovolta durante il trasporto, gli agenti refrigeranti dovranno rifluire nella corretta posizione.

Lasciare almeno 20cm di spazio tutt'intorno alla macchina per una libera circolazione dell'aria. Assicurarsi che le griglie di ventilazione non siano ostruite.

"GELATO CHEF 2500 PLUS"

"TUTTOGELATO PROFESSIONAL PLUS"

"GELATO CHEF 2500 PLUS" / "TUTTOGELATO PROFESSIONAL PLUS" è completo di tutti gli accessori per l'impiego sia con pentola fissa sia con pentola estraibile. Nella confezione originale la pentola estraibile è inserita all'interno della pentola fissa.

INFORMAZIONI IMPORTANTI PER L'USO

- L'igiene è la cosa più importante da osservare quando si prepara il gelato. Assicuratevi che tutti i componenti siano assolutamente puliti, in modo particolare quelli a contatto con il gelato.
- Non spegnere l'impianto di refrigerazione (tasto C) quando la macchina sta lavorando. In caso di errata manovra o di interruzione accidentale dell'alimentazione elettrica, attendere 10 minuti circa prima di riavviarlo. Il compressore è equipaggiato con un dispositivo di protezione che evita il danneggiamento della macchina. In caso la macchina venga riavviata immediatamente, l'impianto di refrigerazione non funzionerà.
- Variazioni di velocità e di rumorosità durante la preparazione del gelato sono normali e non pregiudicano il buon funzionamento della macchina. Qualora il gelato divenisse troppo consistente, il motore si arresterà: un dispositivo di protezione assicura che il motore non subisca danni nel caso non sia stato fermato per tempo. Se il motore non si riavvia, attendere che si raffreddi.
- Durante l'uso l'apparecchio va tenuto discosto da pareti o mobili onde non ostacolare l'afflusso ed il deflusso dell'aria di raffreddamento. La fuoriuscita di aria tiepida o calda dalle prese d'aria laterali fa parte integrante del funzionamento dell'apparecchio che scambia calore con l'esterno per la refrigerazione.

USO CON LA PENTOLA FISSA

Prima dell'uso pulire accuratamente tutte le parti a contatto con gli ingredienti. **Attenzione:** questa operazione deve essere fatta con la spina di alimentazione non inserita.

- 1). Posizionare la coppia di inserti di plastica corretti sulla pala miscelatrice (vedi Fig. 1). Per l'uso con il cestello fisso si devono montare gli inserti (I) riconoscibili per la lettera "L" stampata nella plastica.
- 2). Introdurre la pala miscelatrice (B) ruotandola in senso orario fino a quando sarà correttamente posizionata sul fondo del contenitore. Avvitare la ghiera di fissaggio (M) in modo da assicurare che la pala miscelatrice sia ben fissata nella sua posizione corretta.
- 3). Prima di introdurre la miscela nella pentola è consigliabile effettuare un preraffreddamento premendo il solo tasto (C), 5 minuti prima

dell'inizio del ciclo produttivo.

- 4). Versare la miscela precedentemente preparata. Per ottenere un risultato migliore, amalgamare bene frullando a parte gli ingredienti onde ottenere una miscela omogenea e senza grumi. L'utilizzo di ingredienti a temperatura del frigorifero riduce il tempo di preparazione del gelato.
- 5). Posizionare il coperchio trasparente (G) in modo tale che gli inserti magnetici si trovino in corrispondenza delle alette poste sul corpo della macchina a lato del cestello fisso.
Attenzione: il movimento della pala non inizierà fin quando il coperchio non sarà correttamente posizionato. Se il coperchio sarà rimosso dalla sua posizione, la pala si arresterà automaticamente.
- 6). Selezionare sul timer (D) il tempo desiderato per avviare la pala ed iniziare la preparazione del gelato. Il tempo di preparazione varia in funzione della quantità e della temperatura iniziale della miscela, del tipo di gelato (mantecato o sorbetto) e della temperatura ambiente.
- 7). Quando il tempo selezionato sarà trascorso, la pala si arresterà automaticamente. Se il gelato non avrà raggiunto la consistenza desiderata, selezionare del tempo aggiuntivo sul timer.
- 8). Quando il gelato avrà la consistenza desiderata, spegnere l'interruttore di raffreddamento e prelevare il gelato pronto con l'apposita spatola di corredo (E). **Evitare utensili metallici.** Per agevolare l'estrazione del gelato svitare la ghiera di fissaggio (M) e togliere la pala miscelatrice.
- 9). Dopo un breve periodo di raffreddamento (circa 10 minuti) è possibile fare un altro gelato ripetendo le operazioni descritte.
- 10). Al termine del ciclo, disconnettere la macchina dalla rete elettrica.

USO CON PENTOLA ESTRAIBILE

L'uso della pentola estraibile facilita la produzione di due gelati consecutivi nonché le operazioni di pulizia. Quando si usa il cestello estraibile:

- 1). Versare nella pentola fissa c.a. 110ml di brandy o altro superalcolico. In alternativa è possibile utilizzare una soluzione di 20g di sale in c.a. 100ml di acqua. **La parete della pentola estraibile deve essere completamente bagnata:** è molto importante eseguire questa operazione al fine di permettere una buona trasmissione del freddo dal cestello fisso a quello estraibile e quindi la buona riuscita del gelato.
- 2). Inserire bene la pentola estraibile (F) nel cestello fisso **facendo pressione sul fondo finché non siano avvertiti l'aggancio e l'aderenza tra i due cestelli.**

- 3). Posizionare la coppia di inserti di plastica corretti sulla pala miscelatrice (vedi Fig. 1). Per l'uso con il cestello estraibile si devono montare gli inserti (L) riconoscibili per la lettera "S" stampata nella plastica.
- 4). Seguire la procedura descritta nel paragrafo "USO CON IL CESTELLO FISSO" dal punto 2 al punto 8.
- 5). Svitare la ghiera di fissaggio (M), estrarre la pentola estraibile (F) tirandola tramite le apposite maniglie verso l'alto dopo aver rimosso la pala (B). Volendo è possibile estrarre la pentola con il gelato utilizzandola come contenitore per la conservazione del prodotto in freezer (-12°C**).
- 5). Al termine del ciclo, disconnettere la macchina dalla rete elettrica.

SUGGERIMENTI UTILI

- Amalgamare e miscelare gli ingredienti del gelato in un contenitore separato.
- Utilizzare ingredienti a temperatura di frigorifero.
- **Non riempire il cestello più della metà del suo volume (max. 1.25Kg di ingredienti nel cestello fisso, max. 1Kg di ingredienti in quello estraibile).** Tenere presente che il volume della miscela, durante la lavorazione, conglobando aria aumenterà e potrebbe trascinare.
- Per evitare formazioni di ghiaccio non lasciare troppo a lungo il gelato nella pentola con l'impianto di refrigerazione in funzione. Quando il gelato ha raggiunto la consistenza desiderata, spegnere l'impianto di refrigerazione. Servire il gelato in recipienti precedentemente raffreddati.

COME OTTENERE UN GELATO ECCELLENTE

- Un buon gelato di giusta consistenza e vaporosità, sano e genuino, dipende dai seguenti fattori:
- Buon funzionamento della gelatiera: lasciare ai lati spazio sufficiente per la libera circolazione dell'aria di raffreddamento. L'aria è necessaria per il raffreddamento del compressore.
- Qualità, freschezza e genuinità degli ingredienti impiegati.
- Giusta ricetta: giusto dosaggio e buona miscelazione degli ingredienti.

PULIZIA DELLA MACCHINA

- Assicurarsi che la spina sia disinserita dalla presa di corrente prima di iniziare qualsiasi operazione di pulizia.
- Lavare la pala (B), la ghiera di fissaggio (M), gli inserti in plastica della pala (I) e/o (L), il coperchio trasparente (G) ed il cestello estraibile (F), con acqua tiepida saponata.
- Se gli inserti sono rovinati o consumati, devono essere sostituiti in modo da evitare che la

miscelazione degli ingredienti divenga meno efficace. Questi componenti sono disponibili presso tutti i centri di assistenza autorizzati. (Due set di questi inserti plastici sono inclusi nella confezione all'acquisto della macchina).

- Pulire il corpo della macchina (A) servendosi di un panno morbido. **NON IMMERGERE MAI IL CORPO DELLA MACCHINA IN ACQUA!**

- **Quando si utilizza il cestello estraibile in alluminio, è di estrema importanza pulire accuratamente tutte le parti che vengono a contatto con la soluzione salina, per evitare fenomeni di corrosione.**

CONSERVAZIONE DEL GELATO

- **Nella gelatiera.**

Quando il gelato è pronto, potete conservarlo coperto nella gelatiera stessa ca. 10-20 minuti a motore spento. Prima di servirlo rilavorarlo per qualche minuto affinché riacquisti la giusta consistenza e mantecazione.

- **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 RICONGELATE MAI DEL GELATO SCONGELATO O SEMI CONGELATO.**
- Togliete il gelato dal freezer ca. mezz'ora prima di servirlo e metterlo in frigorifero. Eventualmente potete 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 settimane
Sorbetti	1-2 settimane
Gelato a base di ingredienti semi cotti	± 2 settimane

CONSIGLI UTILI

- Alcune ricette prevedono la cottura. Preparatele almeno un giorno prima perché si raffreddino completamente e crescano. È comunque sempre consigliabile raffreddare il preparato di base.
- Con i preparati a freddo si hanno risultati migliori sbattendo le uova e lo zucchero con uno sbattitore elettrico. Questo contribuirà a rendere il preparato più voluminoso.
- La maggior parte dei preparati sono il risultato di panna, latte, uova e zucchero. Potete utilizzare la panna che volete, ma il sapore e la consistenza cambieranno molto a seconda della qualità della panna scelta. Più alta è la percentuale di grassi contenuta nella panna, più ricco sarà il gelato. Per esempio: la panna intera ha il 36% di grassi minimo, la panna montata il 30%, la panna per caffè o la panna scremata il 18% e metà panna + metà latte il 10%. In ogni caso, l'importante è di mantenere sempre la stessa quantità di liquido. Per esempio, il gelato più leggero può essere fatto utilizzando più latte che panna, o eliminando del tutto la panna. Si può utilizzare anche latte scremato, ma ci sarà una notevole differenza nella consistenza del gelato.
- Il preparato per il gelato può rimanere in frigorifero per diversi giorni. Scuotetelo bene prima di versarlo nel cestello.
- Versare nel cestello il preparato fino a riempirlo solo a metà; il preparato aumenterà di volume durante la lavorazione.
- Gli alcolici rallentano il processo di refrigerazione. È consigliabile quindi aggiungere il liquore negli ultimi minuti di lavorazione.
- Il gusto dei sorbetti dipenderà molto dal grado di maturazione e dalla dolcezza della frutta e del succo utilizzato. Assaggiare la frutta prima di aggiungere alla ricetta. Se è troppo aspra, aggiungere zucchero; se è molto matura, mettere meno o non mettere del tutto lo zucchero. Ricordatevi comunque che il freddo diminuisce il grado di dolcezza.
- Possono essere utilizzati anche dolcificanti al posto di zucchero. In questo caso, aggiungete il dolcificante al preparato e mescolate finché è ben sciolto.
- I preparati che sono stati riscaldati devono essere versati nel cestello solo quando si sono perfettamente raffreddati.
- Se si desidera rendere più dolce la ricetta durante la preparazione, non aggiungere direttamente zucchero all'interno del cestello (non si scioglie). È consigliabile, invece, sciogliere lo zucchero in un po' di acqua o di latte scremato e poi versare lo sciroppo ottenuto (raffreddato) nel cestello.
- La frutta utilizzata per le ricette deve essere sempre

lavata ed asciugata prima dell'uso; inoltre, anche se non è specificato, la frutta dev'essere pelata, sgusciata, snocciolata, ecc.

- Se si desidera diminuire le quantità di gelato, si possono frazionare o dimezzare le dosi indicate.
- Quando si utilizzano uova crude, verificare che siano fresche rompendone una alla volta in un recipiente e controllando che:
 - 1). Non abbia cattivo odore;
 - 2). L'albume non sia acquoso ma denso e che aderisca al tuorlo;
 - 3). Il tuorlo sia tondo e rigonfio.

CHE COSA POTREBBE NON FUNZIONARE?

In condizioni normali la preparazione del gelato non richiede più di 50 minuti.

Nel caso in cui dopo 50 minuti il gelato ancora non sia formato, verificare tutti i punti che seguono prima di richiedere l'intervento di un centro assistenza autorizzato:

- Gli ingredienti devono essere versati nella gelatiera a temperatura ambiente o meglio a temperatura di frigorifero. Se gli ingredienti sono caldi la preparazione del gelato è impossibile.
- Il cestello non deve essere riempito per più della metà della sua capacità. Se la quantità di ingredienti è eccessiva, il tempo richiesto per la formazione del gelato aumenta notevolmente e il risultato potrebbe non essere soddisfacente.
- A causa della presenza di un dispositivo di sicurezza sul compressore, se si verifica un'interruzione di corrente o se la macchina per qualsiasi motivo viene spenta e repentinamente riaccesa il funzionamento del dispositivo raffreddamento si interrompe. In questi casi è necessario lasciare riposare il dispositivo per 10 minuti prima di riaccenderlo. Se la pausa di 10 minuti non viene rispettata, il funzionamento non riprende nonostante il pulsante di raffreddamento sia in posizione ON e la relativa spia sia accesa.

I materiali e gli oggetti destinati al contatto con prodotti alimentari sono conformi alle prescrizioni al **Regolamento CE 1935/2004**. 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** e successivi emendamenti 92/31 e 93/68.

ALGEMENE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Als men elektrische apparaten gebruikt, dient men zich zorgvuldig aan bepaalde veiligheidsnormen te houden:

- Lees de gebruiksaanwijzingen aandachtig door voordat u het apparaat installeert en in gebruik neemt.
- Dompel de machine niet onder in water of andere vloeistoffen; dit kan elektrische schokken veroorzaken.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze toezicht of instructies over het gebruik van het apparaat hebben gekregen van de persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Op kinderen moet toezicht gehouden worden om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.
- Als het snoer beschadigd is of als het apparaat defect is, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn klantenservice of een ander bevoegd persoon, om risico's te voorkomen.
- Haal de stekker uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt en voordat u het monteert of schoonmaakt.
- Raak geen bewegende delen aan. Raak een apparaat dat in bedrijf is niet aan met uw handen, spatels of andere instrumenten en zorg ervoor dat uw haar of kleding er niet in verstrikt kunnen raken, zodat u het niet beschadigt of u uzelf niet verwondt.
- Gebruik het apparaat niet als de stroomkabel of de stekker beschadigd zijn, als er een storing geweest is tijdens de werking of nadat het is gevallen of hoe dan ook beschadigd is. In deze gevallen verdient het aanbeveling om het apparaat voor reparatie naar het dichtstbijzijnde erkende servicecentrum te brengen.
- Het gebruik van niet-originele of niet-specifiek voor dit apparaat door de fabrikant aanbevolen hulpmiddelen of onderdelen kan brandgevaar, elektrische schokken of ongevallen veroorzaken.
- Gebruik het apparaat niet in de open lucht.
- Zorg ervoor dat de stroomkabel niet over de rand van de tafel of het werkblad hangt en dat hij niet met hete oppervlakken in aanraking komt.

BEWAAR DEZE AANWIJZINGEN

LET OP!

- Alle handelingen die niet tot de normale schoonmaak- of onderhoudswerkzaamheden behoren, dienen te worden uitgevoerd door een erkend servicecentrum met deskundig personeel.
- Controleer na het uitpakken of het apparaat in perfecte staat is. In geval van twijfel dient u het apparaat niet te gebruiken en dient u zich tot een erkend servicecentrum te wenden.
- Plastic zakjes, polystyreen, spijkers enz. zijn gevaarlijk en mogen niet in de buurt van kinderen worden bewaard.
- De fabrikant en de verkoper kunnen niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade die voortvloeit uit het niet naleven van de aanwijzingen in deze gebruikshandleiding.
- Controleer of de spanning vermeld op het serieplaatje van het apparaat overeenstemt met de netspanning in uw gebied.
- Gebruik nooit scherpe voorwerpen of puntig keukengerei in de korf die deze kunnen beschadigen. Schakel het apparaat uit en gebruik een rubberen spatel of een houten lepel.
- Maak het apparaat niet schoon met schurende middelen of voorwerpen.
- Plaats het apparaat niet op hete oppervlakken of in de buurt van open vuur.
- Plaats geen enkel deel van het apparaat in een vaatwasser.
- Trek niet aan de kabel om de stekker uit het stopcontact te halen.
- Het is verplicht het apparaat aan te sluiten op een goed functionerend stroomnet dat geaard is, met behulp van een stopcontact van minimaal 10 A. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade aan voorwerpen of personen die voortvloeit uit het niet naleven van deze veiligheidsvoorschriften.
- Voordat u het apparaat schoonmaakt of onderhoudt, dient u altijd te controleren of de stekker uit het stopcontact is gehaald.
- Dit apparaat is geschikt voor gebruik met 32 ° C Max. omgevingstemperatuur (klimaatklasse "N").
- Was het apparaat nooit onder een waterstraal en dompel het nooit onder in water!

BELANGRIJK: Tijdens het transport kan de machine ondersteboven hebben gestaan. Laat daarom de machine ten minste 12 uur voordat u deze voor het eerst in gebruik neemt horizontaal op een vlak oppervlak staan zodat de koelvloeistoffen weer naar onder kunnen vloeien.

Laat voor een correcte ventilatie altijd een vrije ruimte van 20 cm rondom de machine. Zorg ervoor dat de ventilatioorosters niet verstopt raken.

"GELATO CHEF 2500 PLUS"

"TUTTOGELATO PROFESSIONAL PLUS"

De "GELATO CHEF 2500 PLUS" / "TUTTOGELATO PROFESSIONAL PLUS" is inclusief alle accessoires voor gebruik zowel met de vaste als met de uitneembare bak. In de originele verpakking is de uitneembare bak in de vaste bak gezet.

BELANGRIJKE INFORMATIE MET BETREKKING TOT HET GEBRUIK

- Bij het maken van ijs komt de hygiëne op de eerste plaats. Verzekert u ervan dat alle onderdelen goed schoon zijn, vooral als ze met het ijs in aanraking komen.
- Schakel het koelsysteem nooit uit (toets C) als de machine in werking is. Bij een verkeerde handeling of onverwachte onderbreking van de stroomvoorziening moet u ongeveer 10 minuten wachten voordat u de machine weer inschakelt. De compressor is uitgerust met een beveiliging die voorkomt dat de machine beschadigd wordt. Indien de machine onmiddellijk weer wordt ingeschakeld zal het koelsysteem niet functioneren.
- Veranderingen van het voortgebrachte geluid tijdens het maken van ijs zijn normaal en tasten de goede werking van de machine niet aan. Wanneer het ijs te dik wordt zal de motor stoppen: een beveiliging zal ervoor zorgen dat de motor geen schade lijdt wanneer u hem niet tijdig heeft gestopt. Indien de motor niet meer start, moet u wachten tot hij is afgekoeld.
- De machine mag tijdens het gebruik niet tegen wanden of meubelen aan staan om de aan- en afvoer van de koellucht niet te belemmeren. Het feit dat er lauwe of hete lucht uit de luchtopeningen aan de zijkant komt hoort bij de normale werking van de machine die voor de koeling warmte uitwisselt met de omgeving buiten.

HET GEBRUIK VAN DE VASTE BAK

Vóór gebruik moet u alle onderdelen die in contact komen met de ingrediënten grondig schoonmaken. **Let op:** tijdens deze handeling mag de stekker niet in het stopcontact zijn gestoken.

- 1). Plaats het correcte paar kunststof opzetstukken op de schoep (fig 1). Voor gebruik van de vaste ijscontainer gebruik opzetstuk (I) - te herkennen aan de letter L die in het kunststof gegoten is.
- 2). Plaats de mengschoep (B) en draai hem rechtsom tot hij in de juiste stand op de bodem van de bak staat. Vergrendel de schoep door de schroef (M) met de klok mee op de schacht te schroeven.
- 3). Alvorens het mengsel in de bak te doen en voordat u met het maken van ijs begint, wordt het

aanbevolen om het eerst 5 minuten lang voor te koelen, door alleen de toets (C) in te drukken.

- 4). Giet het eerder klaargemaakte mengsel in de bak. Voor een optimaal resultaat moet u alles goed mengen en de ingrediënten apart mixen om een homogeen en klontvrij mengsel te verkrijgen. Het gebruik van ingrediënten op koelkasttemperatuur zal de bereidingstijd van het ijs verkorten.
- 5). Zorg er bij het aanbrengen van het transparante deksel (G) voor dat de magnetische insteekstukken tegenover de ribbels op de machine aan de zijkant van de vaste bak komen te staan. **LET OP: de schoep zal niet gaan draaien indien het deksel niet op correcte wijze is geplaatst.** Bij verwijdering van het deksel zal de schoep onmiddellijk tot stilstand komen.
- 6). Om de schoep te starten en met het bereiden van het ijs te beginnen moet u met de timer (D) de gewenste tijd instellen. De bereidingstijd hangt af van de hoeveelheid en de begintemperatuur van het mengsel, het type ijs (sorbet of waterijs) en de omgevingstemperatuur.
- 7). Na het verstrijken van de ingestelde tijd zal de schoep automatisch tot stilstand komen. Indien het ijs nog niet op de gewenste dikte is moet u op de timer extra tijd instellen.
- 8). Wanneer het ijs de gewenste dikte heeft verkregen moet u het apparaat met de koelschakelaar uitschakelen en het klaargemaakte ijs met de speciale bijgesloten spatel (E) uit de bak halen. **Gebruik geen metalen keukengerei.** Om het ijs er beter uit te kunnen halen moet u de schoep verwijderen.
- 9). Na een korte afkoelperiode (circa 10 minuten) kunt u de bovenstaande handelingen herhalen om weer nieuw ijs maken.
- 10). Na voltooiing moet u de machine loskoppelen van het elektriciteitsnet.

HET GEBRUIK VAN DE UITNEEMBARE BAK

Met de uitneembare bak kunt u makkelijker twee soorten ijs achter elkaar maken en is ook het schoonmaken makkelijker. Als u de uitneembare bak gebruikt:

- 1). Moet u c.a. 110 ml brandy of een andere likeur in de vaste bak gieten. U kunt ook een water-enzout-oplossing gebruiken van 20 g zout in c.a. 100 ml water. **DE WAND VAN DE UITNEEMBARE BAK MOET HELEMAAL NAT ZIJN:** het is heel belangrijk dat deze handeling goed wordt uitgevoerd om een goede overdracht van de koude van de vaste bak naar de uitneembare bak te garanderen en er dus zeker van te zijn dat het ijs maken zal lukken.

- 2). Plaats de uitneembare bak (F) in de vaste bak **en druk goed op de bodem tot u voelt dat hij zich vastklemt en de twee bakken overal goed met elkaar in contact zijn.**
- 3). Plaats het correcte paar kunststof opzetstukken op de schoep (fig 1). Voor gebruik van de uitneembare ijscontainer gebruik opzetstuk (L) - te herkennen aan de letter S die in het kunststof gegoten is.
- 4). Volg de in de paragraaf "HET GEBRUIK VAN DE VASTE BAK" vanaf punt 2 t/m punt 8 beschreven procedure op.
- 5). Om hem te verwijderen kunt u de uitneembare bak (F) met het speciale metalen handvat naar boven trekken, na eerst de schoep (B) te hebben verwijderd. Als u dit wilt kunt u de bak er samen met het ijs uittrekken en gebruiken als bak om het ijs in de diepvriezer in te bewaren (-12° C**).
- 6). Na voltooiing moet u de machine loskoppelen van het elektriciteitsnet.

NUTTIGE WENKEN

- Meng en mix de ingrediënten van het ijs in een aparte bak.
- Gebruik de ingrediënten op koelkasttemperatuur.
- **Vul de bak niet meer dan halfvol (max. 1,25 kg ingrediënten in de vaste ijscontainer, max. 1 kg ingrediënten in de uitneembare ijscontainer).** Houd er rekening mee dat het volume van het mengsel tijdens de bewerking lucht in zich op neemt en in omvang toeneemt en dus kan overstromen.
- Om ijsvorming te voorkomen moet u het ijs niet al te lang in de baklaten zitten terwijl het koelsysteem in werking is. Als het ijs de gewenste dikte heeft bereikt, moet u het koelsysteem uitschakelen. Dien het ijs op in voorheen afgekoelde recipiënten.

HOE MAAKT U OVERHEERLIJK IJS

Voor goed, gezond en natuurlijk vers ijs, met de juiste dikte en luchtigheidsgraad zijn de volgende factoren van belang:

- De goede werking van de ijsmachine: laat altijd voldoende ruimte voor de vrije circulatie van de koellucht. De lucht is noodzakelijk voor de koeling van de compressor.
- De kwaliteit en versheid van de gebruikte ingrediënten die ook natuurlijk moeten zijn.
- Het juiste recept: de juiste dosering en een goede menging van de ingrediënten.

SCHOONMAKEN VAN DE MACHINE

- Alvorens met het schoonmaken te beginnen moet u controleren of de stekker uit het stopcontact is verwijderd.
- Was de schoep (B), de schroef (M), de kunststof opzetstukken (L) en/of (I), de doorzichtige deksel (G) en de uitneembare ijscontainer (F) in warm water

met afwasmiddel.

- Indien de insteekstukken beschadigd of versleten zijn moet u ze vervangen om te voorkomen dat de ingrediënten slechter worden gemengd. U kunt deze onderdelen bij alle bevoegde servicecentra vinden. (U vindt twee sets van deze plastic insteekstukken bijgevoegd in de verpakking van de machine).
- Maak de buitenkant van de machine met een zachte doek schoon. **DOMPEL DE MACHINE ZELF NOOIT ONDER IN WATER!**
- **Als u de uitneembare aluminium bak gebruikt is het zeer belangrijk dat u alle onderdelen die in aanraking komen met de zoutoplossing goed schoonmaakt om corrosieverschijnselen te voorkomen.**

HET IJS BEWAREN

• In de ijsmachine.

Het ijs kan 10-20 minuten lang in de afgedekte bak van de machine blijven, met uitgeschakelde motor. Voordat u het ijs opdient kunt u het, indien noodzakelijk, nog een paar minuten lang bewerken, om de juiste dikte en smeugheid weer te verkrijgen.

• In de diepvriezer.

U kunt het ijs ook 1-2 weken lang in de diepvriezer bewaren, afhankelijk van de gebruikte ingrediënten. Bewaar het echter niet te lang en in geen geval langer dan twee weken, omdat de smaak en kwaliteit achteruit zullen gaan. Om het ijs in de diepvriezer te bewaren moet u als volgt te werk gaan:

- Doe het ijs in een goed schoongemaakte bak die geschikt is voor het bewaren van levensmiddelen in de diepvriezer.
- Verzekert u ervan dat de bewaartemperatuur niet hoger is dan -18°C.
- Breng een etiket aan waar de bereidingsdatum en het type ijs op staat.

LET OP!

- IJs is gevoelig voor bacteriën. Het is bijgevolg belangrijk dat de ijsmachine en instrumenten heel schoon en droog zijn.
- **VRIES ONTDOOID OF HALFONTDOOID IJS NOOIT OPNIEUW IN.**
- Haal het ijs minstens een half uur vóór het opdienen uit het diepvriesvak en zet het in de koelkast. Laat het ijs eventueel 10/15 minuten op kamertemperatuur komen zodat het geschikt is om te worden opgediend.

BEWAARTIJD

IJs op basis van niet gekookte ingrediënten	± 1 Week
Sorbets	1-2 Weken
IJs op basis van halfgekookte ingrediënten	± 2 Weken

NUTTIGE AANWIJZINGEN

- Voor enkele recepten dienen de ingrediënten gekookt te worden. Deze dienen minstens een dag op voorhand bereid te worden opdat ze helemaal kunnen afkoelen en in volume toenemen.
- Met koude bestanddelen bereikt men betere resultaten als men de eieren en de suiker met een elektrische mixer klopt. Het mengsel zal hierdoor in volume toenemen.
- Het merendeel van de mengsels bestaat uit room, melk, eieren en suiker. Men kan elke soort room gebruiken, maar de smaak en consistentie van het ijs variëren aanzienlijk naar gelang de kwaliteit van de gebruikte room. Des te hoger het vetgehalte van de room, des te rijker zal de smaak van het ijs zijn. Bijvoorbeeld: volle room heeft een minimaal vetgehalte van 36%, opgeklopte room 30%, koffieroom of magere room en een halve dosis room + een halve dosis melk 10%. In ieder geval is het belangrijk steeds dezelfde hoeveelheid vloeistof te behouden. Bijvoorbeeld, men kan een lichtere soort ijs maken door meer melk te gebruiken dan room, of door helemaal geen room te gebruiken. Men kan ook magere melk gebruiken, met evenwel een aanzienlijk verschil in de consistentie van het ijs.
- Het mengsel voor het bereiden van het ijs kan verschillende dagen in de koelkast blijven staan. Men dient het mengsel goed te schudden alvorens het in de bekerte gieten.
- Vul de koelingsbeker maar voor de helft met het mengsel; het mengsel zal in volume toenemen tijdens de bereiding.
- Alcohol vertraagt het koelingsproces. Het is daarom raadzaam de alcohol enkele minuten vóór het verlopen van de bereidingstijd toe te voegen.
- De smaak van de sorbets is zeer afhankelijk van de rijpheid en de zoetheid van het gebruikte fruit en vruchtensap. Proef het fruit alvorens het aan het recept toe te voegen. Indien het fruit te zuur is, voeg dan wat extra suiker toe. Als het fruit erg rijp is, wat minder of helemaal geen suiker toevoegen. Houd er echter rekening mee dat het koelen de zoete smaak vermindert.
- Men kan ook zoetstof gebruiken in plaats van suiker. In dit geval de zoetstof aan het mengsel toevoegen en goed mengen totdat het helemaal opgenomen is.
- De ingrediënten die werden opgewarmd moeten volkomen afgekoeld zijn voordat ze in de koelingsbeker gegoten worden.
- Indien u tijdens de bereiding het recept zoeter wilt maken, dient u de suiker niet rechtstreeks in de koelingsbeker te doen (smelt niet). Het is raadzaam de suiker eerst te laten smelten in een beetje water of magere melk en daarna de verkregen stroop (afgekoeld) in de koelingsbeker te gieten.

- Het voor de recepten te gebruiken fruit moet altijd gewassen en afgedroogd worden vóór het gebruik. Bovendien, ook al wordt dit niet vermeld, dient het fruit te worden geschild, ontdaan van de pel, ontpit, enz.
- Indien men de hoeveelheid ijs wenst te verminderen, kan men de aangegeven doseringen delen of halveren.
- Wanneer rauwe eieren gebruikt worden, controleren of ze vers zijn door ze één voor één in een schaal te breken en na te gaan of:
 - 1). De eieren niet stinken.
 - 2). Het eiwit niet waterig is maar stevig is en aan de eierdooier vastzit.
 - 3). De eierdooier rond en bol is.

WAT KAN ER VERKEERD GAAN?

In normale omstandigheden duurt de bereiding van ijs niet langer dan 50 minuten.

Indien na 50 minuten nog geen ijs wordt bekomen, dient u alle onderstaande punten na te gaan, alvorens u te wenden tot een erkend service centrum.

- De ingrediënten worden op kamertemperatuur, of bij voorkeur op koelkasttemperatuur in de beker gedaan. Wanneer de ingrediënten te warm zijn, kan onmogelijk ijs worden bereid.
- De beker mag maar voor de helft worden gevuld. Wanneer er teveel ingrediënten worden gebruikt, neemt de bereidingstijd van het ijs beduidend toe en is het resultaat mogelijk niet bevredigend.
- Omwille van de aanwezigheid van een veiligheidsinrichting op de compressor, wordt de afkoeling onderbroken wanneer de stroom uitvalt of het apparaat om een of andere reden onverwachts wordt in- en uitgeschakeld. In dergelijke gevallen laat u de inrichting 10 minuten rusten alvorens het apparaat weer aan te zetten. Indien deze rustpauze niet wordt gerespecteerd, wordt de werking niet hernomen, ook al staat de koelingsknop op ON en brandt het relatieve controlelampje.

Het materiaal en het Artikel dat voor gebruik in contact met levensmiddelen worden zijn voorgenomen in overeenstemming met de **EC Verordening 1935/2004**. Dit apparaat beantwoordt aan de voorschriften van de **Laagspanningsrichtlijn 73/23** met latere wijziging 93/98 en de Richtlijn met betrekking tot de **elektromagnetische Verenigbaarheid 89/336** met latere wijziging 92/31 en 93/68.

ALLGEMEINE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

Bei Verwendung elektrischer Geräte müssen verschiedene Sicherheitsvorschriften unbedingt beachtet werden. Im einzelnen:

- Lesen Sie die Gebrauchsanweisung vor der Verwendung und Inbetriebnahme des Geräts aufmerksam durch.
- Tauchen Sie den Motor nicht ins Wasser oder in anderen Flüssigkeiten: Gefahr eines elektrischen Schlages!
- Dieses Gerät darf weder von physisch noch von geistig behinderten oder in ihrer Bewegung eingeschränkten Personen (einschließlich Kinder) benutzt werden. Auch dürfen Personen die weder Erfahrung noch Kenntnis im Umgang mit dem Gerät haben, dieses erst nach Anweisungen durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person in Betrieb nehmen. Kinder müssen überwacht werden, damit sie mit dem Gerät nicht spielen.
- Ein beschädigtes Netzkabel darf aus Sicherheitsgründen nicht selbst repariert werden, sondern muß von Hersteller oder einer autorisierten Hersteller-Kundendienststelle ausgetauscht werden.
- Nehmen Sie vor der Reinigung bzw. vor dem Verstauen der einzelnen Teile stets den Netzstecker aus der Steckdose.
- Berühren Sie keine sich bewegenden Teile. Um Unfälle oder die Beschädigung des Geräts zu vermeiden, darf dieses während des Betriebs nicht mit den Händen, Haaren, Kleidern, Schabern oder anderen Gegenständen berührt werden.
- 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. Schicken Sie das Gerät in diesen Fällen zur Reparatur an dem Ihnen nächstliegenden Kundendienst.
- Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht speziell für dieses Gerät hergestellt worden sind, kann Brand oder Stromschläge verursachen.
- Das Gerät nicht im Freien verwenden.
- Achten Sie darauf, dass das Netzanschlusskabel nicht über die Tisch- oder Arbeitsflächenkante hinausragt und vermeiden Sie den Kontakt des Netzanschlusskabels mit heißen Oberflächen.

DIESE ANWEISUNGEN SIND AUFZUBEWAHREN

ACHTUNG

- Jede Art von Reparatur an dem Gerät darf nur vom Personal einer autorisierten technischen Kundendienststelle ausgeführt werden.
- Überprüfen Sie das Gerät nach Erhalt auf seine Vollständigkeit. Wenden Sie sich gegebenenfalls umgehend an eine autorisierte technische Kundendienststelle.
- Achten Sie bitte darauf, daß sich Verpackungsmaterial wie Plastik- oder Polsterholsäcke, Nägel etc. auf keinen Fall in der Reichweite von Kindern befinden, da sie eine Gefahrenquelle darstellen könnten.
- Der Hersteller haftet sich nicht für eventuelle Schäden an dem Gerät, die durch Mißachtung der vorliegenden Bedienungs- und Gebrauchsanweisung entstanden sind.
- Überprüfen Sie bitte, ob die Netzspannung auch der angegebenen Voltzahl, die auf dem Schildchen mit den technischen Daten unterhalb des Gerätes angegeben ist, entspricht.
- Keine scharfen Gegenstände im Innenbehälter verwenden. Der Innenbehälter könnte verkratzt oder beschädigt werden. Ein Gummischaber oder ein Holzlöffel können bei ausgeschaltetem Gerät benutzt werden.
- Das Gerät nicht mit Schleifmitteln oder Schleifgegenstände reinigen.
- Sorgen Sie dafür, daß das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen oder Flammen liegt.
- Kein Teil ist spülmaschinenfest.
- Den Netzstecker aus der Steckdose entfernen, ohne am Zuleitungskabel zu ziehen.
- Das Gerät muß unbedingt an ausreichend geerdeten Anlagen und Steckdosen mit einer Stromfestigkeit von mindestens 10 A angeschlossen werden. Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Schäden an dem Gerät die durch unsachgemäße Stromzufuhr oder fehlende Erdung der Steckdose entstanden sind.
- Vergewissern Sie sich vor jeder Reinigung, daß der Netzstecker herausgezogen ist.
- Diese Gerät gehört zur Kühlung Klasse N, ist für bis maximale 32° C Raumtemperatur geeignet.
- Das Grundgerät und den Rührmotor nie ins Wasser tauchen oder mit Wasserstrahlen reinigen!

WICHTIG: Stellen Sie die Maschine in ihrem endgültigen Ort auf und lassen Sie sie mit ausgezogenem Stecker für 12 Stunden ausgeschaltet stehen, bevor Sie sie zum ersten Mal benutzen. Während des Transports ist das Gerät möglicherweise umgekippt oder gar auf den Kopf gestellt worden, deswegen muss man das Gerät auf einer waagrichten Fläche stehen lassen, damit sich die Kühlflüssigkeit wieder sammelt.

Das Gerät so aufstellen, dass die Luftansaugschlitze an den Seiten nicht von Wänden oder Möbeln verdeckt werden. Eine gute Luftzirkulation muss gewährleistet sein (seitlicher Mindestabstand jeweils 20 cm).

"GELATO CHEF 2500 PLUS"

"TUTTOGELATO PROFESSIONAL PLUS"

"GELATO CHEF 2500 PLUS" / "TUTTOGELATO PROFESSIONAL PLUS" wird komplett mit allen für den Betrieb erforderlichen Zubehörteilen und einem festen und einem herausnehmbaren Behälter geliefert. In der Originalverpackung ist der abnehmbare Behälter in den festen Behälter eingesetzt.

ZU BEACHTENDE VORSCHRIFTEN

- Bei der Eisherstellung spielt die Hygiene die wichtigste Rolle. Stellen Sie sicher, dass alle Teile sorgfältig gereinigt worden sind, vor allem die Teile, die mit den Zutaten in Berührung kommen.
- Während der Eisherstellung bitte nie das Kühlaggregat (C) ausschalten. Ein Aus- und Einschalten zwischendurch könnte den Kompressor blockieren, deshalb sorgt eine integrierte Sicherheitsvorrichtung dafür, daß nach einem Ausschalten oder Stromausfall sich der Kompressor erst nach 10 Minuten Pause wieder einschaltet. Der Kompressor wird nicht kühlen, wenn Sie ihn sofort nach Ausschalten einschalten.
- Eine Änderung der Geschwindigkeit oder der Geräusentwicklung während der Eisherstellung ist ein Merkmal des Gerätes und beeinträchtigt den ordnungsgemäßen Betrieb nicht. Wenn das Eis zu fest wird, stoppt sich der Motor: eine Sicherheitsvorrichtung blockiert den Motor, um Beschädigungen zu vermeiden, falls er zeitig nicht gestoppt worden ist. Wenn der Motor nicht sofort anspringt, warten Sie, bis er sich abkühlt.
- Während des Betriebs muss ein ausreichender Abstand des Gerätes zu Wänden und Möbeln eingehalten werden, so dass die Luftzirkulation nicht behindert wird. Da das Gerät die bei der Kühlung entstehende warme Luft an die Umgebung abgibt, ist es für die Funktion des Gerätes äußerst wichtig, dass die warme oder heiße Luft aus den seitlichen Luftöffnungen ausströmen kann.

BEDINUNGSANLEITUNG FÜR DIE VERWENDUNG DES FESTEN BEHÄLTERS

Vor Gebrauch alle Teile, die mit den Zutaten in Berührung kommen, sorgfältig reinigen. **Achtung:** das Reinigen erfolgt bei ausgestecktem Netzstecker.

- 1). Die geeigneten Kunststoffteile auf Ruhrwerk legen (siehe Nr.1). Wenn Sie den festen Behälter verwenden, benutzen Sie die richtigen Teilen (I), die mit einem in Kustoff bedruckten Zeichen "L" zu erkennen sind.
- 2). Setzen Sie den Rührspatel (B) in den Behälter ein und drehen Sie ihn dabei im Uhrzeigersinn, bis er korrekt auf dem Boden des Behälters positioniert ist. Befestigungsknopf (M) des Rührwerks auf den oberen Teil der Welle des Rührwerks im Uhrzeigersinn aufschrauben.
- 3). Vor dem Einfüllen der Mischung in den Behälter

sollte das Gerät vorgekühlt werden. Dazu wird etwa 5 Minuten vor Beginn der Zubereitung nur die Taste (C) gedrückt.

- 4). Geben Sie die vorgekühlte Mischung in den Behälter. Um hervorragendes Eis zu erhalten, sollten die Zutaten zuvor durch Quirlen gut vermischt werden, so dass eine gleichmäßige und klümpchenfreie Mischung vorbereitet ist. Um die Leistung zu erhöhen, wird empfohlen, die Zutaten gekühlt in den Behälter zu geben. Dadurch wird der Temperaturunterschied gering gehalten und die Zubereitungszeit für das Eis verkürzt.
- 5). Setzen Sie den durchsichtigen Deckel (G) so auf, daß die sich unter dem Deckel befindlichen Magneteinsätze in übereinstimmender Position mit den Flügeln sind, welche auf dem Maschinenkörper seitlich am festen Behälter angebracht sind. **Achtung: Der Rührspatel beginnt erst dann zu arbeiten, wenn sich der Deckel in der genauen Position befindet.** Sollte sich der Deckel bewegen, schaltet sich der Rührspatel automatisch aus.
- 6). Programmieren Sie mit dem Timer (D) die gewünschte Zeit, um den Rührspatel einzuschalten und Eis zu machen. Die Herstellungszeit ist abhängig von der Menge und der anfänglichen Temperatur der Zutaten, der Eisart (Rahmeis, Sorbet) und der Umgebungstemperatur.
- 7). Nach Ablauf der gewählten Zeit halt der Rührspatel automatisch an. Sollte Ihr Eis bis dahin noch nicht die richtige Festigkeit erreicht haben, wählen Sie mit Hilfe des Timers eine Zusatzzeit aus.
- 8). Wenn das Eis die richtige Festigkeit erreicht hat, schalten Sie bitte den Kompressor aus und entnehmen Sie es mit dem mitgelieferten Spatel (E). **Kein Metallbesteck verwenden.** Um das Herausnehmen zu erleichtern, ist es ausreichend den Rührspatel zu entfernen.
- 9). Nach kurzer Abkühlzeit (etwa 10 Minuten) kann die nächste Eissorte zubereitet werden. Dazu werden die oben angegebenen Zubereitungsschritte wiederholt.
- 10). Nach Abschluss der Eiszubereitung Netzstecker herausziehen.

BEDINUNGSANLEITUNG FÜR DIE VERWENDUNG DES HERAUSNEHMBAREN BEHÄLTERS

Die Verwendung des herausnehmbaren Behälters erleichtert die aufeinanderfolgende Herstellung mehrerer Portionen. Außerdem wird durch die Verwendung des herausnehmbaren Behälters die Reinigung erleichtert.

- 1). In den festen Behälter c.a. 110ml Brandy oder einen anderen hochprozentigen Schnapps oder eine Salzwasserlösung (20g Salz in c.a. 100ml Wasser) einfüllen. **Die Wände des Zusatzbehälters müssen vollständig naß sein:** Das ist sehr wichtig, um die Kälteübertragung zwischen den Behältern zu verbessern und ein gutes Eis zu machen.

- 2). Bitte den Zusatzbehälter (F) mit Druck auf die Drehachse aufsetzen **bis der Behälter eingerastet ist und er korrekt auf dem Boden des festen Behälters positioniert ist.**
- 3). Die geeigneten Kunststoffteile auf Ruhrwerk legen (siehe Nr.1). Wenn Sie den herausnehmbaren Behälter verwenden, benutzen Sie die richtigen Teilen (L), die mit einem in Kustoff bedruckten Zeichen "S" zu erkennen sind.
- 4). Jetzt befolgen Sie die Hinweise für die Verwendung des festen Behälters vom Punkt 2 bis zum Punkt 8.
- 5). Den Rührarm (B) entfernen und den Behälter (F) abnehmen. Es kann auch der Behälter im vollen Zustand herausgenommen werden, um ihn z.B. im Gefrierfach des Kühlschranks (-12°C **) aufzubewahren.
- 6). Nach Abschluss der Eiszubereitung Netzstecker herausziehen.

HINWEISE

- Eiszutaten zuvor in einem anderen Behälter vermengen und mischen.
- Um die Zubereitungszeit für das Eis zu verkürzen, sollten die Zutaten (Milch, usw.) möglichst im Kühlschrank vorgekühlt werden sein.
- Um ein Überlaufen des Behälters zu vermeiden, befüllen Sie den Behälters mit Zutaten **bis Maximal zur Hälfte (max. 1.25Kg in dem festen Behälter, max. 1Kg in dem Zusatzbehälter)**, da die Zutaten während der Eiszubereitung Luft aufnehmen und das Volumen sich vergrößert.
- Um Eisbildung zu vermeiden, darf das Eis nicht bei eingeschaltetem Kompressor im Behälter gelassen werden. Sobald das Ruhrwerk stoppt, den Kompressor durch Betätigen der Tasten L und M abschalten. Eis in zuvor gekühlten Behältern servieren.

WIE STELLT MAN GUTES EIS HER

Die Herstellung von gutem und gesundem Eis mit der richtigen Konsistenz hängt von folgenden Faktoren ab:

- Gutes Funktionieren der Eismaschine: seitlich muss ausreichend Platz gelassen werden, um die Luftzirkulation zu gewährleisten.
- Qualität, Frische und Reinheit der verwendeten Zutaten.
- Richtiges Rezept: perfekte Dosierung und Verarbeitung der Zutaten.

REINIGUNG UND PFLEGE DES EISBEREITERS

- Vergewissen Sie sich, vor jeder Reinigung daß der Netzstecker herausgezogen ist.
- Den Rührspatel (B), den Befestigungsknopf (M), den Teilen (L) und/oder (I), den Klarsichtdeckel (G), den Zusatzbehälter (F) im warmen Wasser mit etwas Spüllmittelzugabe gründlich reinigen.
- Verwenden Sie keine abgenutzte oder gebrochene Teile, damit die Mischung der Zutaten immer wirksam erfolgt.

Diese Teile finden Sie bei unseren autorisierten Kundendienste verfügbar (2 Sets Kunststoffteile sind schon inbegriffen).

- Das Gerätegehäuse (A) mit einem feuchten Tuch reinigen. **DAS GRUNDGERÄT UND DEN RÜHRMOTOR NIE INS WASSER TAUCHEN!**
- Wenn der Aluminium-Zusatzbehälter und Salzlösung verwendet wurden, ist es wichtig, alle Salzlückstände gründlich abzuwaschen, damit die Aluminium-Oberfläche nicht korrodiert.**

EISAUFBEWAHRUNG: VORSICHTSMASSNAHMEN

•In der Eismaschine.

Das fertige Eis kann ca. 10-20 Minuten lang abgedeckt direkt in der Eismaschine aufbewahrt werden. Vor dem Servieren ein paar Minuten lang bearbeiten, damit es wieder die richtige Konsistenz erhält und richtig vermischt wird

•Im Gefrierschrank.

Das Eis kann (für beschränkte Dauer) im Gefrierschrank aufbewahrt werden. Wenn es allzu lange im Gefrierschrank bleibt, wird dadurch jedoch sicher Geschmack und Qualität des Speiseeises beeinträchtigt. Nach 1-2 Wochen verringert sich die Struktur des Speiseeises und der frische Geschmack geht verloren. Frisches Speiseeis schmeckt besser.

Wenn Sie das Eis im Gefrierschrank aufbewahren wollen, beachten Sie bitte folgende Grundregeln:

- Bewahren sie das Eis in einem perfekt sauberen und gut verschlossenen Gefrierbehälter auf.
- Die Aufbewahrungstemperatur muss mindestens -18°C betragen.
- Notieren Sie auf dem Behälter das Zubereitungsdatum und die Eissorte.

ACHTUNG

- Speiseeis ist bakterienanfällig. Deshalb ist es sehr wichtig, dass die Eismaschine und die benutzten Utensilien ganz sauber und trocken sind.

•GANZ ODER TEILWEISE AUFGETAUTES BZW. GESCHMOLZENES EIS DARF NICHT WIEDER GEFROREN WERDEN.

- Nehmen Sie das Eis etwa eine halbe Stunde vor Verzehr aus dem Gefrierschrank und stellen Sie es in den Kühlschrank. Eventuell können Sie es 10-15 Minuten bei Raumtemperatur stehen lassen, um die für den Verzehr geeignete Temperatur zu erreichen.

AUFBEWAHRUNGSDAUER

Speiseeis auf Basis von rohen Zutaten	± 1 Woche
Sorbet	1-2 Wochen
Speiseeis auf Basis von halbgaren Zutaten	± 2 Wochen

NÜTZLICHE RATSCHLÄGE

- Bei einigen Rezepten müssen die Zutaten gekocht werden. Bereiten Sie diese mindestens einen Tag vorher vor, damit sie vollständig abkühlen und ihr Volumen erhöhen können. Die Grundmischung sollte in jedem Fall stets gekühlt werden.
- Bei kalt zubereiteten Mischungen werden bessere Ergebnisse erzielt, wenn die Eier und der Zucker mit einem elektrischen Handrührgerät geschlagen werden. Dadurch erhöht sich das Volumen der Mischung.
- Die meisten Mischungen bestehen aus Sahne, Milch, Ei und Zucker. Sie können jede beliebige Sahnesorte verwenden, der Geschmack und die Konsistenz verändern sich jedoch je nach gewählter Sahnequalität stark. Je höher der Fettanteil der Sahne, um so üppiger ist das Eis. Zum Beispiel: Sahne der Vollfettstufe hat einen Fettgehalt von mindestens 36%, Schlagsahne 30%, Kaffeesahne oder entrahmte Sahne 18% und eine Mischung halb Sahne + halb Milch 10%. Wichtig ist jedoch, stets die gleiche Flüssigkeitsmenge beizubehalten. Sie können zum Beispiel ein kalorienärmeres Eis zubereiten, indem Sie mehr Milch als Sahne verwenden oder die Sahne vollständig ersetzen. Sie können auch entrahmte Milch verwenden, werden jedoch einen beachtlichen Unterschied bei der Eiskonsistenz feststellen.
- Die Mischung für das Eis kann einige Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden. Schütteln Sie diese dann gut, bevor Sie sie in den Korb füllen.
- Füllen Sie den Korb nur bis zur Hälfte; die Mischung erhöht während der Bearbeitung ihr Volumen.
- Alkoholhaltige Getränke verlangsamen den Kühlprozess. Sie sollten daher erst während der letzten Bearbeitungsminuten zugegeben werden.
- Der Geschmack der Sorbets hängt stark von dem Reifegrad und der Süße der verwendeten Früchte bzw. des verwendeten Saftes ab. Probieren Sie das Obst, bevor Sie es hinzufügen. Ist es zu herb, geben Sie Zucker hinzu, ist es sehr reif, geben Sie weniger oder überhaupt keinen Zucker hinzu. Beachten Sie jedoch, dass die Kälte den Süßegehalt herabsetzt.
- Anstelle des Zuckers können Sie auch Süßstoff verwenden. In diesem Fall geben Sie den Süßstoff zur Mischung und mischen so lange, bis er sich vollständig aufgelöst hat.
- Mischungen, die erwärmt wurden, müssen erst vollständig abkühlen bevor Sie in den Korb gegeben werden.
- Möchten Sie das Rezept während der Zubereitung nachsüßen, dürfen Sie den Zucker nicht direkt in den Korb geben (er löst sich nicht auf). Lösen Sie ihn in etwas Wasser oder Magermilch auf und geben Sie den Sirup (gekühlt) in den Korb.

- Das bei den Rezepten verwendete Obst muss vor der Verwendung stets gewaschen und abgetrocknet werden. Auch wenn dies nicht ausdrücklich angegeben wird, muss das Obst außerdem geschält, enthüsst, entsteint usw. werden.
- Möchten Sie eine geringere Eismenge zubereiten, können Sie die angegebenen Mengen teilen oder halbieren.
- Wenn Sie rohe Eier verwenden, prüfen Sie deren Frische indem Sie sie nacheinander über einem Gefäß aufschlagen und kontrollieren, dass:
 - 1). Sie nicht unangenehm riechen;
 - 2). Das Eiweiß nicht wässrig sondern zäh und mit dem Eigelb verbunden ist;
 - 3). Das Eigelb rund und gewölbt ist.

WAS KÖNNTE UNTER UMSTÄNDEN NICHT FUNKTIONIEREN?

Unter normalen Bedingungen dauert die Eiszubereitung nicht mehr als 50 Minuten. Wenn sich das Speiseeis nach 50 Minuten nicht gebildet hat, vor Anforderung eines Eingriffs einer autorisierten Kundendienststelle alle nachstehenden Punkte überprüfen.

- Die Zutaten müssen bei Raumtemperatur, oder besser noch, bei Kühlschranktemperatur in die Eismaschine gegeben werden. Mit warmen Zutaten kann kein Eis zubereitet werden.
- Der Korb darf nicht mehr als zur Hälfte seines Fassungsvermögens gefüllt werden. Bei zu hoher Zutatenmenge erhöht sich die für die Eiszubereitung erforderliche Zeit erheblich und das Ergebnis könnte unter Umständen nicht zufriedenstellend sein.
- Am Verdichter befindet sich eine Sicherheitsvorrichtung, die im Falle eines Stromausfalls oder wenn die Maschine aus irgendeinem Grund wiederholt aus- und wieder eingeschaltet wird, den Betrieb der Kühlvorrichtung unterbricht. In diesen Fällen vor dem erneuten Einschalten 10 Minuten abwarten. Wenn die fünfminütige Pause nicht eingehalten wird, wird der Betrieb nicht wieder aufgenommen, obwohl der Kühlschrank auf ON steht und die entsprechende Kontrolllampe aufleuchtet.

Die benutzten Materialien und die Gegenstände, die für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt sind, entsprechen den **CE Verordnung 1935/2004**. Dieses Gerät entspricht den Vorschriften der Richtlinie für **Niederspannung 72/23** mit anschließender Abänderung 93/68 sowie der Richtlinie der **Elektromagnetischen Kompatibilität 89/336** mit anschließender Abänderung 92/31 und 93/68.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

При использовании электрических приборов необходимо всегда соблюдать правила техники безопасности, включая нижеприведенные:

- Внимательно прочитайте все инструкции.
- Во избежание опасности поражения электрическим током, не погружайте прибор в воду или другую жидкость.
- Людям (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или психическими способностями, а также при недостатке опыта и знаний разрешается пользоваться данным бытовым прибором только под наблюдением лица, ответственного за их безопасность, и после инструктажа по использованию прибора. Дети должны быть под присмотром и не играть с прибором.
- Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем, сервисным агентом или точно также квалифицированных специалистов, чтобы избежать опасности.
- Выключайте прибор из сети, если Вы им не пользуетесь, перед установкой или демонтажем деталей, а также перед чисткой.
- Избегайте контакта с подвижными деталями.
- Не используйте прибор с поврежденным электрическим шнуром или вилкой, а также после сбоев в работе, после падения прибора или при наличии каких-либо повреждений. Для проверки, ремонта, электрической или механической настройки, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Использование приспособлений и аксессуаров, не рекомендованных, а также проданных не изготовителем прибора, может привести к пожару, поражению электрическим током или травме.
- Не используйте прибор на открытом воздухе.
- Не допускайте, чтобы электрический провод свисал с края стола или стойки, или чтобы он касался горячих поверхностей.

СОХРАНИТЕ ДАННУЮ ИНСТРУКЦИЮ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Все сервисные работы, за исключением чистки и технического обслуживания, должны проводиться специалистом авторизованного сервисного центра. Ремонтные работы должны проводиться только специалистом из сервисного центра.
- После распаковки прибора, проверьте его на наличие повреждений. Если возникли какие-нибудь сомнения, не используйте оборудование, а свяжитесь с Вашим авторизованным сервисным центром.
- Пластиковые пакеты, полистирол, гвозди, и т.п., следует убрать в место, недоступное для детей, так как данные предметы потенциально опасны.
- Изготовитель и поставщик прибора снимают с себя всякую ответственность при несоблюдении инструкций, приведенных в данном документе.
- Проверьте, чтобы напряжение, указанное в паспортной табличке, соответствовало напряжению в сети.
- Не используйте острые предметы внутри контейнера! Остроконечные предметы могут поцарапать и повредить внутреннюю поверхность контейнера. Когда прибор находится в выключенном состоянии («OFF» или «0»), можно использовать резиновую лопаточку или металлическую ложку.
- Никогда не мойте прибор при помощи чистящего порошка или жестких средств.
- Никогда не помещайте и не используйте прибор на горячих поверхностях, таких как печи, плиты, или вблизи открытого газового огня.
- Никогда не мойте части прибора в посудомоечной машине.
- Никогда не выключайте прибор из розетки, потянув за провод.
- Прибор должен быть подключен к электрической системе и розетке источника питания, допускающей нагрузку минимум 10А и с действующим заземлением. Изготовитель не несет ответственности за причиненный ущерб вещам или людям, в случае, если данная норма безопасности не будет выполнена.
- Перед выполнением технического обслуживания или чистки, убедитесь в том, что прибор отсоединен от источника питания, что вилка вынута из розетки.
- Данный прибор предназначен для использования с 32 ° С Макс. Температура окружающей среды (климатические класса "N").
- Никогда не мойте прибор под струей воды, или поместив его в воду!

ВАЖНО: Данное оборудование имеет собственный хладагент, который должен отстояться после транспортировки. Поставьте прибор на ровную поверхность на, как минимум, 12 часов после покупки, а также после любого перемещения, при котором оборудование могло храниться неправильно.

Необходимо расположить прибор таким образом, чтобы с каждой стороны оставалось расстояние, как минимум, 20 сантиметров, для свободной циркуляции воздуха. Убедитесь в том, что вентиляционные отверстия открыты и не засорены.

"GELATO CHEF 2500 PLUS"

"TUTTOGELATO PROFESSIONAL PLUS"

"GELATO CHEF 2500 PLUS" / "TUTTOGELATO PROFESSIONAL PLUS" укомплектован всеми приспособлениями для пользования как с закрепленной коробкой, так и с вынимающейся. В упаковке вынимающаяся коробка вложена в закрепленную.

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО ПОЛЬЗОВАНИЮ АППАРАТОМ

- Гигиеничность-важный аспект, на который надо обратить внимание при приготовлении мороженого. Убедитесь, что все компоненты абсолютно чисты, особенно те, что будут контактировать с мороженым.
- Не выключайте холодильную установку (кнопка C), когда аппарат в стадии работы. В случае ошибочного действия или случайного отключения электрического тока подождите около 10 минут прежде, чем снова подключить аппарат. Компрессор снабжён защитной установкой, которая помогает избежать повреждение аппарата. В случае, когда аппарат будет подключён немедленно, холодильная установка не будет работать.
- Изменения скорости и шум во время приготовления мороженого нормальны и не наносят вред хорошей работе аппарата. Когда мороженое будет слишком густым, мотор останавливается: защитное устройство срабатывает, чтобы мотор не повредился. Если мотор не включается вновь, подождите когда он охладится.
- Во время использования аппарат должен быть отделен от стен или мебели, чтобы не мешали притоку и оттоку воздуха. Выход теплого или горячего воздуха с боковых стенок аппарата- это нормальный процесс работы аппарата, который выделяет тепло для охлаждения.

ИНСТРУКЦИИ ПО ПОЛЬЗОВАНИЮ С ЗАКРЕПЛЕННОЙ КОРОБКОЙ

Перед использованием аккуратно почистить все части, контактирующие с ингредиентами.
Внимание: эта операция должна быть осуществлена при отключенной электросети.

- 1). Поместите нужную пару пластиковых насадок на лопасть мешалки (см. Рис. 1). Для стационарного контейнера используйте насадку (I), помеченную буквой "L".
- 2). Вставить размешивающую лопасть (B) в соответствующую позицию на оси внутри коробки. Закрутить по часовой стрелке закрепляющий винт для лопасти (M) на верхушке оси.
- 3). Перед тем, как заполнить контейнер смесью, следует предварительно охладить прибор в

течение 5 минут, нажав кнопку (C).

- 4). Налить смесь в коробку. Для получения лучшего результата размешать хорошо ингредиенты, взбив в отдельной посуде и получив однородную массу без сгустков. Использование ингредиентов из холодильника уменьшает время приготовления мороженого.
- 5). Закройте контейнер прозрачной крышкой (G). При этом крышка должна располагаться таким образом, чтобы насадки на крышке совпадали с двумя ребрами около стационарного контейнера. **ВАЖНО: лопасти не будут вращаться, пока крышка не будет установлена правильно.** При снятии крышки лопасти автоматически остановятся.
- 6). Чтобы запустить лопасти, установите на таймере (D) требуемое время. Время приготовления зависит от количества и температуры смеси, типа мороженого (кремовое или шербет), а также температуры окружающей среды.
- 7). По истечении установленного времени лопасти автоматически останавливаются. Если мороженое не приобрело необходимую консистенцию, установите таймер на дополнительное время.
- 8). Когда мороженое достигнет необходимой консистенции, выключите прибор нажатием кнопки заморозки, открутите зажимную гайку (M), снимите лопасть и извлеките мороженое при помощи лопаточки (E). **Не используйте металлические приспособления!**
- 9). После небольшого периода охлаждения (около 10 минут) возможно приготовление другого мороженого, повторив те же описанные операции.
- 10). По окончании работ отключить аппарат от электросети.

ИНСТРУКЦИИ ПО ПОЛЬЗОВАНИЮ С ВЫНИМАЮЩЕЙСЯ КОРОБКОЙ

Использование вынимающейся коробки облегчает процесс приготовления мороженого одно вслед за другим, а также чистку. Когда используют вынимающуюся коробку:

- 1). Налейте в стационарный контейнер 110 мл бренди или другого ликера. Как альтернатива возможно использовать раствор из 20 гр. соли и 100 мл воды. **СТЕНКИ ВЫНИМАЮЩЕЙСЯ КОРОБКИ ДОЛЖНЫ БЫТЬ ПОЛНОСТЬЮ СМОЧЕНЫ:** это очень важно следовать данной операции, что даст в дальнейшем хорошую передачу холода от закрепленной коробки к вынимающейся и, следовательно, хороший результат мороженого.

- 2). Аккуратно установите съемный контейнер (F); **нажимайте на дно съемного контейнера, пока он правильно не зафиксируется в стационарном контейнере, и два контейнера не будут плотно соприкасаться.**
- 3). Поместите нужную пару пластиковых насадок на лопасть мешалки (см. Рис. 1). Для стационарного контейнера используйте насадку (L), помеченную буквой "S".
- 4). Осуществить процесс, описанный в разделе "Использование с закрепленной коробкой" с 2 по 8 пункты.
- 5). Открутите зажимную гайку (M), снимите лопасть (B) и вытащите контейнер (F). При желании возможно использовать эту коробку как контейнер для мороженого в морозильной камере (-12°C).
- 6). По окончании работ отключить аппарат от электросети.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

- Соединять ингредиенты и размешивать мороженое в разных контейнерах.
- Использовать охлажденные ингредиенты.
- **НЕ НАПОЛНЯТЬ КОРОБКУ БОЛЬШЕ ПОЛОВИНЫ ОБЪЁМА (в стационарный контейнер максимум 1,25 кг ингредиентов, в съемный контейнер максимум 1 кг ингредиентов).** Имея ввиду, что объём смеси во время приготовления мороженого увеличится.
- Для избежания образования льда не оставлять слишком длительное время мороженое в коробке с работающей установкой охлаждения. Когда мороженое достигло желаемой консистенции, выключить холодильную установку. Подавать мороженое в заранее охлажденной посуде.

КАК ПОЛУЧИТЬ ОТЛИЧНОЕ МОРОЖЕНОЕ

Вкусное мороженое нужной консистенции и воздушности, полезное и натуральное, зависит от следующих факторов:

- Хорошей работы аппарата: оставлять стенки аппарата для достаточной циркуляции воздуха охлаждения. Воздух необходимый для охлаждения компрессора.
- Качество, свежесть и натуральность ингредиентов.
- Правильный рецепт: правильность дозировки и хорошее размешивание ингредиентов.

ЧИСТКА АППАРАТА

- Убедитесь, что аппарат отключен от электросети, прежде чем осуществлять любую операцию по чистке.
- Вымойте лопастную насадку (B), гайку (M), пластиковые насадки (L) и/или (I), прозрачную крышку (G) и съемный контейнер (F) в теплой мыльной воде.

• При износе насадок, их следует заменить, чтобы смешивание не стало менее эффективным. Данные детали можно приобрести в авторизованных сервисных центрах. (Два комплекта запасных частей поставляются с прибором).

• Чистить корпус аппарата мягкой тряпочкой (A). **НИКОГДА НЕ ОПУСКАТЬ АППАРАТ В ВОДУ!**

• Когда используется вынимающаяся коробка из алюминия, очень важно чистить аккуратно все части, которые контактировали с соляным раствором, во избежание коррозии.

ХРАНЕНИЕ МОРОЖЕНОГО

• В морозенице.

Когда мороженое готово, закрыв, вы можете хранить его в самой морозенице примерно в течение 10-20 минут при выключенном моторе. До подачи на стол, для придания нужной густоты, несколько минут перемеживайте его.

• В морозильном отделении.

Можно хранить (ограниченное время) мороженое в морозильнике. Полное пребывание в морозильнике, в любом случае, не улучшает его вкус и качество. Через 1-2 недели мороженое опадает и теряет свежий вкус. Свежее мороженое имеет лучший вкус.

Если вы все равно захотите сохранить мороженое в морозилке, соблюдайте следующие правила:

- Храните мороженое в совершенно чистом и хорошо закрытом контейнере.
- Температура хранения должна быть как минимум -18°C.
- Отметьте на контейнере дату приготовления и вид мороженого.

ВНИМАНИЕ!

- В мороженом могут размножаться бактерии. По этой причине важно, чтобы морозеница и инструменты были чистыми и сухими.
- Ни в коем случае вновь не замораживайте растаявшее или полурастаявшее мороженое.
- Для подачи на стол достаньте мороженое из морозильника за полчаса и поместите его в холодильник. При необходимости для того, чтобы температура мороженого была пригодной для потребления, вы можете на 10-15 минут оставить его при температуре помещения.

СРОК ХРАНЕНИЯ

Мороженое на основе сырых ингредиентов:	± 1 Неделя
Сорбетто	1-2 Недели
Мороженое на основе полусырых ингредиентов	± 2 Недели

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

- Некоторые рецепты предусматривают варку. Воспользуйтесь ими по крайней мере за день для того, чтобы смесь охладилась и созрела. Настоятельно рекомендуется охлаждать подготовленную смесь.
- Охлажденные полуфабрикаты дадут лучшие результаты, если яйцо и сахар взбиваются электрическим миксером. Такой способ делает смесь более объемной.
- Большая часть полуфабрикатов изготавливается из сливок, молока, яиц и сахара. Можете использовать любые сливки, но вкус и густота мороженого зависят от выбранного сорта и качества. Чем больше жирность сливок, тем более богатым по вкусу будет мороженое. Например, в цельных сливках содержится минимум 36% жиров, в сбитых сливках - 30%, в сливках для кофе или сепарированных сливках - 18%, в сливках наполовину разбавленных молоком - 10%. В любом случае, важно поддерживать одно и то же количество жидкости. Например, более легкое мороженое может быть приготовлено с большим количеством молока, чем сливок или вообще без них. Можно использовать снятое молоко, но будет заметно значительное отличие густоты мороженого.
- Смесь для мороженого может храниться в холодильнике несколько дней. Прежде чем переложить в бачок, как следует перемешайте его.
- Добавляйте смесь в бачок до заполнения наполовину, смесь во время готовки увеличится в объеме.
- Алкогольные напитки замедляют скорость охлаждения. Рекомендуется добавлять их в последние минуты готовки.
- Вкус мороженого сорбетто во многом зависит от степени его созревания, сладости фруктов и используемого сока. Прежде чем добавлять, попробуйте фрукты на вкус. Если они слишком кислые, добавьте сахар, если перезрелые, кладите меньше или вовсе не кладите сахар. Во всяком случае, не забывайте, что холод уменьшает степень сладости.
- Вместо сахара могут быть использованы подсластители. В таком случае, добавьте подсластитель к полуфабрикату и перемешивайте его до полного растворения.
- Нагретые полуфабрикаты должны перекладываться в бачок только после полного охлаждения.
- Если мороженое необходимо сделать более сладким, не добавляйте сахар непосредственно в бачок (он там не растворится). Рекомендуется предварительно растворить сахар в небольшом количестве воды или снятом молоке и затем

полученный сироп (охлажденный) добавить в бачок мороженицы.

- Используемые фрукты до употребления должны быть промыты и высушены, кроме этого, даже если это не написано, они должны быть очищены от кожуры, скорлупы, орехи извлечены из скорлупы и т.д.
- Если необходимо уменьшить количество мороженого, указанные количества можно разделить на части или наполовину.
- При использовании сырых яиц убедитесь в их свежести, разбивая по одному в сосуд и убеждаясь, что:
 - 1). У них нет плохого запаха.
 - 2). Белок не водянистый, а плотный и прилегает к желтку.
 - 3). Желток круглый и пухлый.

ЧТО МОЖЕТ ПОМЕШАТЬ?

В нормальных условиях приготовление мороженого требует более 50 минут.

В случае, если в течение 50 минут мороженое не сформировалось, до обращения в авторизованный сервисный центр проверьте все пункты, указанные ниже.

- Компоненты должны добавляться в мороженцу при комнатной температуре или, лучше, при температуре холодильника. Если ингредиенты горячие, приготовление мороженого невозможно.
- Бачок не должен наполняться более чем наполовину от своего объема. Если количество ингредиентов, время, требуемое для формирования мороженого, значительно увеличилось, и результат может быть неудовлетворительным.
- В случае наличия аварийного устройства на компрессоре, при сбоях напряжения или если машина была выключена и потом включена по каким-то причинам, работа холодильного устройства прекращается. В таких случаях до включения необходимо дать устройству зарядиться в течение 10 минут. Если интервал 5 минут не соблюдается, работа не возобновляется, несмотря на то, что кнопка охлаждения находится в положении ВКЛ (ОН) и соответствующая лампа горит.

Материалы и детали, предназначенные для использования в контакте с продуктами питания, соответствуют законодательным актам **ЕЭС 1935/2004**. Данный прибор отвечает требованиям предписания по низкому напряжению **72/23** и последующей поправки **93/68**, предписания по электромагнитной совместимости **89/336** и последующей поправки **92/31** и **93/68**.

VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

Når elektriske apparater benyttes, er det vigtigt at overholde basisreglerne inden for sikkerhed, herunder også det følgende:

- Læs instruktionsbogen grundigt, inden maskinen installeres og tages i brug.
- Nedsæk aldrig motoren i vand eller anden væske, da dette kan medføre elektrisk chok.
- Dette apparat er ikke tilsigtet brug af personer (inklusive børn) med reducerede fysiske, sansemæssige eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kendskab, undtagen hvis de er blevet vejledt eller givet instrukser i brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed. Børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Hvis tilledningen bliver beskadiget, skal den udskiftes af fabrikanten, dennes servicerepræsentant eller På lignende måde kvalificerede personer for at undgå en risiko.
- Tag apparatet ud af stikkontakten, når det ikke er i brug, når der skal udskiftes dele af apparatet, og når det skal rengøres.
- Undgå al kontakt med apparatet, når det er i bevægelse. Hold hænder, hår, tøj og køkkenredskaber væk fra apparatet, når det er i brug.
- Benyt ikke apparatet, hvis ledningen eller stikkontakten er beskadiget; hvis apparatet har vist sig at indeholde funktionsfejl; hvis apparatet har været tabt på gulvet, eller hvis apparatet på nogen måde er kommet til skade. Det anbefales, at apparatet indleveres på et autoriseret servicecenter til undersøgelse, reparation, eller elektrisk eller mekanisk justering.
- Brug af tillægsprodukter, der ikke er solgt eller anbefalet af producenten, kan medføre brand, elektrisk chok eller kvæstelser.
- Benyt ikke apparatet udendørs.
- Lad aldrig ledningen hænge ud over bordkanten eller røre ved varme overflader.

GEM DISSE INSTRUKTIONER

VIGTIGT

- Et autoriseret servicecenter bør varetage al servicering ud over rengøring og almindelig vedligeholdelse. Herunder reparation.
- Når apparatet tages ud af indpakningen, skal det checkes for skader. Hvis du er i tvivl, skal apparatet ikke bruges, men du skal kontakte et servicecenter.
- Plasticposer, polystyren, søm mm. må ikke efterlades i nærheden af børn, da de udgør en potentiel fare.
- Dette apparat må kun benyttes til det udtænkte formål. Apparatets producent og forhandler tilbageviser ethvert krav, såfremt instruktionerne i brugsanvisningen ikke er blevet fulgt.
- Vær sikker på at den elektriske spænding fra stikkontakten svarer til den elektriske spænding, der er markeret på apparatets dataplade.
- BENYT ALDRIG SKARPE GENSTANDE ELLER REDSKBER NEDE I SKÅLEN. Skarpe genstande ridser og ødelægger skålen. En dejskraber af gummi eller en træske kan benyttes, når apparatet er slukket.
- Rengør aldrig apparatet med skurepulver eller andre produkter med slibende effekt.
- Stil aldrig apparatet på varme overflader såsom ovne og kogeplader eller i nærheden af åben ild.
- Ingen af apparatets dele må vaskes i opvaskemaskinen.
- Frakobl aldrig apparatet ved at hive i ledningen.
- Apparatet skal forbindes til et elektrisk system med jord og en stikkontakt med mindst 10A. Producenten er ikke ansvarlig for skader på ting eller personer, der er fremkommet, fordi anvisningerne ikke er blevet fulgt på korrekt vis.
- Når apparatet skal rengøres eller vedligeholdes på anden vis, er det vigtigt, at ledningen er taget ud af stikkontakten.
- Dette apparat er velegnet til brug med 32 ° C max. omgivende temperatur (klimatiske klasse "N").
- Skyl aldrig apparatet med vand. Nedsæk aldrig apparatet i vand.

VIGTIGT

Lad apparatet hvile i en horisontal position i mindst 12 timer, inden du benytter det første gang. Apparatets kølemidler kan være bragt ud af balance, hvis apparatet er blevet vendt op og ned under transporten, og de skal have tid til at vende tilbage til normal position. Denne procedure skal følges, hver gang apparatet har været bragt ud af normal position, af hvilken grund det end måtte være. Sørg for at apparatet har nok plads omkring sig (mindst 20 cm.), så ventilationssprækkerne ikke generes.

"GELATO CHEF 2500 PLUS"

"TUTTOGELATO PROFESSIONAL PLUS"

"GELATO CHEF 2500 PLUS" / "TUTTOGELATO PROFESSIONAL PLUS" sælges komplet med alle dele til både fast og aftagelig skål. I originalemballagen findes den aftagelige skål inden i den fastsatte.

VIGTIGT VEDRØRENDE BRUG

- Hygiejne er det vigtigste aspekt, når man laver is. Sørg for at alle ismaskinens dele vaskes grundigt før start især de, som kommer i direkte kontakt med isen.
- Sluk aldrig for fryseknappen (C), mens maskinen kører. Hvis du kommer til at trykke på den ved en fejltagelse eller hvis strømmen går midt under processen er kompressoren udstyret således, at maskinen først kan startes op igen efter cirka 10 minutter, hvilket vanskeliggør, at isen bliver en succes.
- Det er normalt, at maskinen afgiver varierende lyd og hastighed under processen, hvilket ikke er til skade for ismaskinen. Hvis isen bliver for hård, stopper motoren automatisk. En sikkerhedsmekanisme afholder motoren fra at lide skade. Begynder den ikke igen, så vent til den er blevet afkølet.
- Maskinen må ikke placeres tæt op af vægge og møbler, da dette kan hæmme luftcirkulationen, hvilket er vigtig for at holde maskinen kold. Det er helt normalt, at der kommer varm luft ud af luftventilerne. Ellers virker køleprocessen ikke.

VED BRUG AF FAST SKÅL

Rengør alle dele, som er i direkte kontakt med isen.

VIGTIGT: Sørg for at ismaskinen ikke er tilsluttet strøm, når du begynder at rengøre.

- 1). Sæt de rigtige rørevinge-indsatse på rørevingen (se figur 1). Til den faste skål skal bruges indsatsene (I) - de kan genkendes på bogstavet "L", som er formet i plasten.
- 2). Sæt rørevingen (B) fast på skålen ved at dreje den med uret, til den sidder rigtigt. Lås rørevingen fast ved at dreje låseskruen (M) over skaffet med uret.
- 3). Før du hælder is-blandingen i skålen, skal du afkøle maskinen i 5 minutter ved at trykke på (C).
- 4). Hæld blandingen i skålen. For at opnå det bedste resultat, er det en god idé at blande ingredienserne i en anden skål, så der kan opnås

en ensartet masse uden klumper. Benyt altid ingredienser direkte fra køleskabet. Det reducerer temperaturforskellen samt korter ned på forberedelsestiden.

- 5). Sæt det gennemsigtige låg (G) på skålen. Låget skal sættes således, at de to takker på låget passer ind i de to huller på den faste skål. **VIGTIGT: rørevingen starter ikke, hvis låget ikke er korrekt sat på.** Når låget fjernes, stopper rørevingen automatisk.
- 6). For at sætte vingen i gang med at røre, indstilles uret (D) til den ønskede tid. Forberedelsestiden varierer i forhold til mængde, blandingens temperatur, valg af is (almindelig eller sorbet) og rummets temperatur.
- 7). Når tiden er gået, stopper vingen automatisk. Hvis isen ikke har nået den ønskede konsistens, sættes uret til nogle ekstra minutter.
- 8). Når isen har opnået den rette konsistens, slukkes der for maskinen ved at trykke på fryseknappen (C). Låseskruen (M) skrues af og rørevingen fjernes. Isen tages ud ved hjælp af is-spatelen (E). Undgå enhver form for metalredskaber.
- 9). Lad motoren køle ned (ca. 10 minutter); det er nu muligt at lave en ny omgang is ved at gentage alle de ovenstående trin.
- 10). Tag maskinen ud af stikkontakten, når du er færdig med at lave is.

VED BRUG AF AFTAGELIG SKÅL

Hvis du bruger den aftagelige skål er det nemmere at lave flere slags is efter hinanden. Den aftagelige skål er også nemmere at rengøre. Når du bruger den aftagelige skål:

- 1). Hæld ca. 110 ml. cognac eller en anden form for spiritus i den faste skål. Som alternativ kan bruges en blanding af salt og vand (ca. 100ml. vand og 20g. salt). **HELE YDERSIDEN AF DEN AFTAGELIGE SKÅL SKAL KUNNE BLIVE VÅD: dette er det vigtigste, hvis det skal være muligt at overføre kulden fra den faste skål til den aftagelige.**
- 2). Sæt den aftagelige skål (F) godt fast; den aftagelige skål skal låses fast i den faste skål ved at trykke på plastic-stykket i bunden, til skålene griber fast i hinanden.
- 3). Sæt de rigtige rørevinge-indsatse på rørevingen (se. Fig. 1). Til den aftagelige skål skal bruges indsatsene (L) - de kan genkendes på bogstavet "S", som er formet i plasten.

- 4). Følg fremgangsmåden, som er beskrevet under "VED BRUG AFFAST SKÅL" pkt. 2 til 8.
- 5). Løsn låseskruen (M), fjern rørevingen (B) og tag den aftagelige skål (F) ud ved at gribe fast i håndtagene. Hvis du ønsker det, kan du lade isen blive i skålen, hvis den skal en tur i fryseren (-12°C**)
- 6). Tag maskinen ud af stikkontakten, når du er færdig med at lave is.

GODE RÅD

- Bland ingredienserne sammen i en separat skål og rør dem godt sammen.
- Brug ingredienser direkte fra køleskabet.
- **FYLD ALDRIG SKÅLEN MERE END HALVT OP (max. 1,25kg. Ingredienser i den faste skål og max. 1kg. i den aftagelige).** Således sikres massen plads til at udvide sig under frysning.
- For at undgå at der dannes hård is eller frost, bør isen ikke efterlades i skålen for længe, mens kompressoren kører. Sluk i det øjeblik isen har nået den ønskede konsistens. Server isen i afkølede skåle, glas eller tallerkner.

HVORDAN MAN LAVER EN FREMRAGENDE IS

Hvis man ønsker at lave god, sund og naturlig is med den rigtige konsistens, skal følgende være til stede:

- Maskinen skal have gode arbejdsbetingelser. Der skal være nok plads til alle sider, så der er plads til luftcirkulation. Det er vigtigt, for at kompressoren kan køle.
- Gode og friske ingredienser.
- En god opskrift: den rette dosering og en perfekt blanding af ingredienser.

RENGØRING AF MASKINEN

- Sørg for at maskinen er frakoblet strøm inden rengøring.
- Vask rørevingen (B), låget (G), låseskruen (M), plasticindsatsene (L) og/eller (I) og den aftagelige skål (F) i varmt sæbevand.
- Hvis indsatsene er nedslidte, bør de skiftes ud, så maskinen stadigvæk bevarer sin effektivitet. De kan købes hos alle autoriserede servicecentre. (Der medfølger 2 stk. med maskinen)
- Brug en fugtig klud til at rengøre motorenheden (A). **NEDSÆNK ALDRIG MOTORENHEDEN I VAND.**
- Når man bruger den aftagelige skål i aluminium, er det meget vigtigt at rengøre alle dele, der kommer i kontakt med saltopløsningen, så man undgår rustangreb.

OPBEVARING AF ISEN

• I ismaskinen.

Når isen er færdig, kan du lade den stå i ismaskinen. Sørg for den er overdækket. Isen må højest stå i 10-20 minutter, og inden den serveres, er det en god idé at lade rørevingen køre i et par minutter. Det giver den bedste konsistens og den rette blødhed.

• I fryseren.

Isen kan også opbevares i fryseren i op til 14 dage, afhængig af hvilke ingredienser der er blevet brugt. Gem den ikke for længe – aldrig mere end 2 uger, for smag og kvalitet svinder ind med tiden. Ønsker du at gemme isen i fryseren, bør du være opmærksom på følgende:

- Put isen i en ren og tætsluttende beholder.
- Temperaturen skal mindst være -18°C.
- Skriv dato på beholderen, så du ved, hvornår isen er lavet.

ADVARSEL!

- Isen er meget følsom over for bakterier. Det er derfor meget vigtigt, at ismaskinen og alle remedierne er meget rene og helt tørre.
- **ISEN MÅ ALDRIG GENFRYSES, NÅR DEN HAR VÆRET TØET OP!**
- Tag isen ud af fryseren en halv time før du skal bruge den og sæt den i køleskabet. Alternativt kan den tages ud et kvarter før brug og stilles ved stuetemperatur.

HOLDBARHED

Is lavet af utilberedte (rå) ingredienser	± 1 Uge
Sorbet	1-2 Uger
Is lavet af tilberedte (kogte) ingredienser	± 2 Uger

GODE RÅD

- Nogle opskrifter kræver, at der skal koges nogle ingredienser. Gør altid dette mindst dagen før, så du er sikker på, at de er helt afkølede. Det anbefales altid at afkøle basisblandingen, inden den skal bruges.
- Man opnår det bedste resultat med de kolde blandinger, hvis man pisker æg og sukker sammen med en håndmikser. Det giver en mere homogen og voluminøs masse.
- De fleste blandinger består af fløde, mælk, æg og sukker. Du kan bruge alle slags fløde, men isens smag og konsistens kommer til at bære præg af dit

valg. Jo federe en fløde du vælger, desto bedre (rigere) bliver isen. Eksempelvis indeholder piskefløde mindst 36% fedt, madlavningsfløde 18% og kaffefløde ca. 10%. Det vigtigste er, at du altid bruger den samme mængde væske. Eksempelvis opnås en light-is ved at bruge mere mælk end fløde eller eventuelt ved slet ikke at bruge fløde. Du kan også bruge skummetmælk, men du skal være opmærksom på, at isens konsistens bliver meget anderledes.

- Isblandingen kan gemmes i køleskabet i nogle dage. Sørg for at røre godt rundt i blandingen, inden den skal bruges.
- Hæld blandingen i skålen til den maksimalt er halvfuld. Massen hæver under forberedelsen.
- Alkohol nedsætter frysningssprocessen og bør derfor først tilsættes til sidst.
- Smagen af sorbet-is er meget afhængig af modenhed og sødme på de valgte frugter/ juicer. Smag på frugten, inden du blander den i opskriften. Hvis den er meget syrlig, kan du tilsætte sukker. Hvis den er meget moden, kan du nøjes med lidt sukker eller helt undlade det. Husk at kulde mindsker den søde smag.
- Sødemiddel kan også benyttes i stedet for sukker. Sødemidlet tilsættes blandingen, og der røres rundt, til det er helt rørt ud.
- Blandinger, der skal koges, må først hældes i skålen, når de er helt kolde.
- Hvis du ønsker at gøre blandingen sødere under frysningen, må du ikke tilsætte sukkeret direkte i skålen, for det kan ikke opløses. Det anbefales, at du opløser sukkeret i lidt vand eller skummetmælk og derefter hældes siruppen (sukker + væske) i skålen. Siruppen skal være afkølet.
- Hvis du bruger frugt, skal det altid vaskes og tørres. Selv når det ikke står, skal frugt altid skrælles, bælges og have fjernet sten og kerner.
- Hvis du ønsker at reducere mængden af is, kan opskriften halveres eller deles op på anden måde.
- Hvis du bruger æg så vær sikker på, at de er friske. Dette gøres ved at slå dem ud enkeltvis i en skål og sikre dig:
 - 1). At ægget ikke har en dårlig lugt
 - 2). At æggeviden ikke er vandet. Den skal være fast og slutte op omkring blommen.
 - 3). At æggeblommen er rund og opsvulmet.

HVAD KAN GÅ GALT

Under normale omstændigheder bør det ikke tage mere end 50 minutter at lave is. Hvis isen stadigvæk ikke har samlet sig efter 50 minutter, så vær opmærksom på følgende, før du kontakter et servicecenter:

- Ingredienserne skal hældes i ismaskinen ved stuetemperatur eller ved køleskabstemperatur, hvis det kan lade sig gøre. Is kan ikke laves af varme ingredienser.
- Skålen må kun fyldes halvt op. Hvis mængden af ingredienser er større, øges isens frysningstid væsentligt, og der kan ikke garanteres for resultatet.
- Bliver der strømafbrydelse, eller stoppes ismaskinen af anden grund under frysningen, sidder der en mekanisme på kompressoren, der blokerer frysningssprocessen. Vent i 10 minutter, før maskinen igen startes. Respekteres de 10 minutters pause ikke, starter maskinen ikke, selvom fryseknappen står på "ON", og lampen lyser.

De materialer og de genstande, der er i kontakt med fødevarer, er lavet i overensstemmelse med bestemmelserne i **EU's forordning 1935/2004**. Maskinen opfylder kravene fra **Lavspændingsdirektivet 73/23** med de efterfølgende ændringer i direktiv 93/68 samt Direktivet om **elektromagnetisk kompatibilitet 89/336** med de efterfølgende ændringer i direktiv 92/31 og 93/68.

GB

IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH EC DIRECTIVE 2002/96/EC.

At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service. Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources. As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheeled dustbin.

FRANÇAIS

AVERTISSEMENTS POUR L'ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT AUX TERMES DE LA DIRECTIVE EUROPÉENNE 2002/96/EC.

Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains. Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service. Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources. Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.

ESPAÑOL

ADVERTENCIAS PARA LA ELIMINACIÓN CORRECTA DEL PRODUCTO SEGÚN ESTABLECE LA DIRECTIVA EUROPEA 2002/96/CE.

Al final de su vida útil, el producto no debe eliminarse junto a los desechos urbanos. Puede entregarse a centros específicos de recogida diferenciada dispuestos por las administraciones municipales, o a distribuidores que facilitan este servicio. Eliminar por separado un electrodoméstico significa evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud derivadas de una eliminación inadecuada y permite reciclar los materiales que lo componen, obteniendo así un ahorro importante de energía y recursos. Para subrayar la obligación de eliminar por separado los electrodomésticos, en el producto aparece un contenedor de basura móvil tachado.

ITALIANO

AVVERTENZE PER IL CORRETTO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO AI SENSI DELLA DIRETTIVA EUROPEA 2002/96/EC.

Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti urbani. Può essere consegnato presso gli appositi centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che forniscono questo servizio. Smaltire separatamente un elettrodomestico consente di evitare possibili conseguenze negative per l'ambiente e per la salute derivanti da un suo smaltimento inadeguato e permette di recuperare i materiali di cui è composto al fine di ottenere un importante risparmio di energia e di risorse. Per rimarcare l'obbligo di smaltire separatamente gli elettrodomestici, sul prodotto è riportato il marchio del contenitore di spazzatura mobile barrato.

DUTCH

BELANGRIJKE INFORMATIE VOOR DE CORRECTE VERWERKING VAN HET PRODUCT IN OVEREENSTEMMING MET DE EUROPESE RICHTLIJN 2002/96/EC

Aan het einde van zijn nuttig leven mag het product niet samen met het gewone huishoudelijke afval worden verwerkt. Het moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht, of naar een verkooppunt dat deze service verschaft. Het apart verwerken van een huishoudelijk apparaat voorkomt mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid die door een ongeschikte verwerking ontstaan en zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen. Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht.

DEUTSCH

WICHTIGER HINWEIS FÜR DIE KORREKTE ENTSORGUNG DES PRODUKTS IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DER EGRICHTLINIE 2002/96/EG.

Am Ende seiner Nutzzeit darf das Produkt NICHT zusammen mit dem Siedlungsabfall beseitigt werden. Es kann zu den eigens von den städtischen Behörden eingerichteten Sammelstellen oder zu den Fachhändlern, die einen Rücknahmeservice anbieten, gebracht werden. Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgerätes vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht wird die Wiederverwertung der Materialien, aus denen sich das Gerät zusammensetzt, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt. Zur Erinnerung an die Verpflichtung, die Elektrohaushaltsgeräte getrennt zu beseitigen, ist das Produkt mit einer Mülltonne, die durchgestrichen ist, gekennzeichnet.

РУССКИЙ

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ПРАВИЛЬНОЙ УТИЛИЗАЦИИ ИЗДЕЛИЯ, В СООТВЕТСТВИИ С ДИРЕКТИВОЙ ЕС (ЕВРОПЕЙСКОГО ЭКОНОМИЧЕСКОГО СООБЩЕСТВА) 2002/96/ЕС

После окончания срока службы данного оборудования, оно не может быть утилизировано как обычные отходы. Его следует передать в специальный местный центр по вывозу отходов или агенту, обеспечивающему такое обслуживание. Отдельная утилизация электробытовых приборов помогает избежать возможных негативных последствий для окружающей среды и здоровья, вызванных неправильной утилизацией, а также перерабатывать материалы для получения значительной экономии энергии и ресурсов. Для напоминания о необходимости отдельной утилизации электробытовых приборов, данное оборудование имеет маркировку в виде перечеркнутого мусорного контейнера.

DANSK

VIGTIG INFORMATION I FORBINDELSE MED KORREKT BORTSKAFFELSE AF PRODUKTET I OVERENSSTEMMELSE MED DIREKTIV 2002/96/EC.

Når produktet skal bortskaffes, må det ikke smides ud sammen med det almindelige affald.

Det skal afleveres på en genbrugsstation eller lignende. Hvis brugte husholdningsmaskiner behandles rigtigt, undgås mulige negative konsekvenser for miljø og sundhed, som kan forekomme ved ukorrekt behandling af affald. Samtidig er det også muligt at genanvende komponenter fra produkterne, hvilket er med til at spare energi og ressourcer. For et mindre om, at det er vigtigt at aflevere produktet det rigtige sted, når det skal kasseres, er produktet markeret med en overkrydset skraldespand.

Made in Italy by



NEMOX
PROFESSIONAL CLASS



AM 46

COD.: 506507R01