

gelato
CHEF 2200



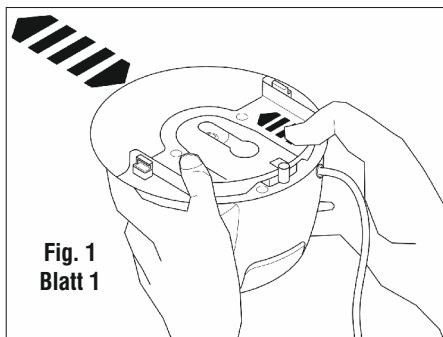
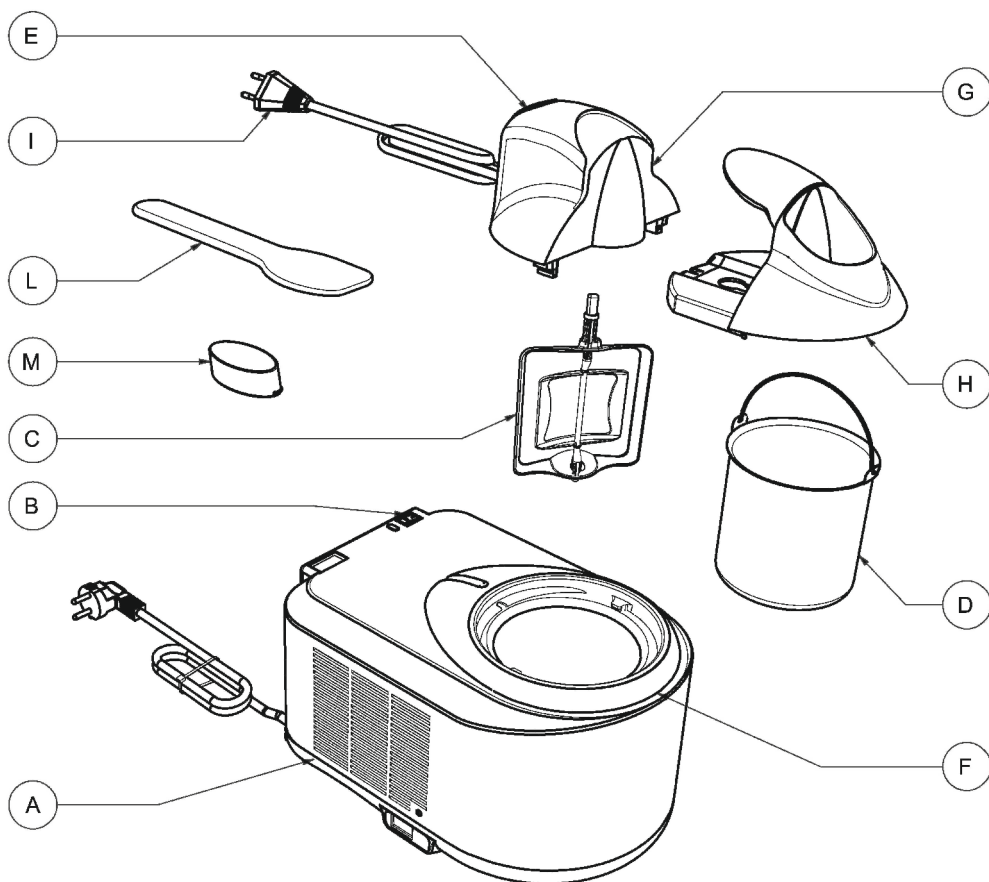
gelato
OXIRIA

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



NEMOX[®]
— PROFESSIONAL CLASS

GELATO CHEF 2200 / OXIRIA



CE EAC

Made in Italy by

NEMOX®
PROFESSIONAL CLASS

U.K.: INSTRUCTIONS OF USE**pag. 5**

- A). Main body, including fixed bowl.
- B). Freezing switch.
- C). Mixing paddle.
- D). Removable bowl.
- E). Switch for paddle motor.
- F). Locking ring.
- G). Motor unit.
- H). Transparent lid.
- I). Cord for paddle motor.
- L). Spatula.
- M). Measuring cup (25ml).

E: MODE D' EMPLOI**pag. 9**

- A). Corps de l'appareil avec cuve fixe.
- B). Bouton de commande de refroidissement.
- C). Pale mélangeuse.
- D). Cuve amovible.
- E). Bouton de commande de la pale.
- F). Anneau de fixation du corp mateur.
- G). Corp moteur.
- H). Couvercle transparent.
- I). Fiche d'alimentation du corp moteur.
- L). Spatule.
- M). Mesure (25ml).

E: INSTRUCCIONES**pag. 13**

- A). Cuerpo principal del aparato con recipiente fijo.
- B). Interruptor de enfriamiento.
- C). Pala de mezclado.
- D). Recipiente extraible.
- E). Interruptor de la pala de mezclado.
- F). Aro.
- G). Motor de mezclado.
- H). Tapa.
- I). Cable de alimentación.
- L). Paleta para helado.
- M). Medidor (25ml).

I: ISTRUZIONI D' USO**pag. 17**

- A). Corpo gelatiera con pentola fissa.
- B). Tasto comando refrigerazione.
- C). Pala miscelatrice.
- D). Pentola estraibile.
- E). Tasto comando pala miscelatrice.
- F). Anello aggancio corpo motore.
- G). Corpo motore.
- H). Coperchio trasparente.
- I). Cavo di alimentazione corpo motore.
- L). Spatola raccoglielato.
- M). Misurino (25ml).

NL: GEBRUIKSAANWIJZING**pag. 21**

- A). Behuizing van het apparaat met en vaste bak.
- B). Koel schakelaar.
- C). Menger.
- D). Utineembare bak.
- E). Mangerschakelaar.
- F). Ring.
- G). Motor van de mengschoep.
- H). Doorzichtige deksel.
- I). Kabel met stekker voor de motor van de schoep.
- L). Ijsspatel.
- M). Maatbekertje (25ml).

D: GEBRAUCHSANWEISUNGEN**Seite 25**

- A). Gerätegehäuse mit festem Behälter.
- B). Schalter für Kühlung.
- C). Rührwerk.
- D). Einsatz-Behälter.
- E). Taste für Rührwerk.
- F). Ring.
- G). Rührmotor.
- H). Deckel.
- I). Leitung mit Steckbuchse zum Anschluss des Rührmotors.
- L). Eis-Schaber.
- M). Messbecher (25ml).

РУ: ИНСТРУКЦИЯ**стр. 29**

- A). Корпус, включая стационарный контейнер.
- B). Переключатель охлаждения.
- C). Лопатка для смешивания.
- D). Съёмный контейнер.
- E). Переключатель лопатки для смешивания.
- F). Стопорное кольцо корпуса двигателя.
- G). Корпус двигателя.
- H). Прозрачная крышка.
- I). Сетевой шнур корпуса двигателя.
- L). Лопаточка для мороженого.
- M). Дозатор (25 мл).

DK: BRUGSANVISNING**pag. 33**

- A). Motorenhed med kompressor og fast skål.
- B). Fryseknap.
- C). Rørevinge.
- D). Aftagelig skål.
- E). Knap til rørevinge.
- F). Låsering.
- G). Motorhus.
- H). Gennemsigtigt låg.
- I). Ledning.
- L). Isspatel.
- M). Målekop (25 ml.).

GR: ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ**Σε. 37**

- A). Βασικό σώμα με σταθερό μπωλ.
- B). Διακόπτης ψύξης.
- C). Αναδευτήρας ανάμειξης.
- D). Αποσπώμενο μπωλ.
- E). Διακόπτης κίνησης αναδευτήρα.
- F). Δακτύλιος ασφάλισης.
- G). Μοτέρ.
- H). Διάφανο καπάκι.
- I). Καλώδιο τροφοδοσίας μοτέρ.
- L). Σπάτουλα.
- M). Δοσομετρητής (25 ml).

VERY IMPORTANT! READ THIS FIRST BEFORE USE.

The cord for paddle motor must only be plugged into the outlet located on the lower side of the main unit (fig. 2). **Do not connect the paddle motor unit directly into the home power supply outlet: this will damage it!**

TRES IMPORTANT! LIRE AVANT DE L'USAGE.

La prise d'alimentation de l'unité moteur est positionnée dans la partie basse au flanc de la machine (fig. 2). **Ne pas brancher le cordon de l'unité moteur directement à une prise de courant de la ligne: vous endommager l'appareil !**

IMPORTANTE! LEER ANTES DE USO.

El enchufe de alimentacion para la unidad motor-paleta esta colocado en la parte baja sobre un lado del aparato (fig. 2). **No alimentar el grupo motor mediante un enchufe normal de corriente: se podria dañar.**

IMPORTANTE! LEGGERE PRIMA DELL'USO.

La presa di alimentazione per il corpo motore della pala si trova nella parte inferiore della carrozzeria del corpo macchina (fig. 2). **Non connettere il corpo motore della pala direttamente alla rete: risulterebbe danneggiato!**

BELANGRIJK ! LEES DIT EERST VOOR GEBRUIK.

Steek de stekker van de motor van het roerwerk in het onderste deel van de hoofdunit (fig. 2). **NOOIT de moterunit direct in de wandcontactdoos stoppen dit zal de moter beschadigen!**

WICHTIG! LESEN SIE BITTE DIESE ANWEISUNGEN VOR GEBRAUCH.

Die Steckdose für dem Rührspatelsmotor ist auf der unteren Seite des Maschinegehäuses (Teile Nr 2). **Bitte verbinden Sie nicht der Rührspatelsmotor direkt mit dem Netzwerk: der Motor werde beschädigt werden!**

ОЧЕНЬ ВАЖНО! ПРОЧИТАТЕ ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.

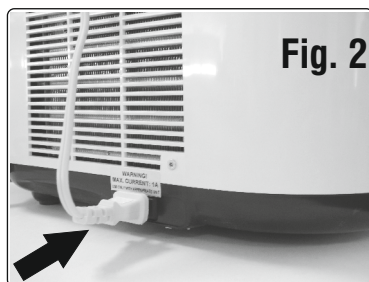
Источник питания мотора лопастей находится в нижней части корпуса машины (см. fig. 2). **Не подсоединять блок двигателя лопатки напрямую к электробытовой розетке: это вызовет его повреждение!**

VIGTIGT! LÆS DETTE FØR BRUG!

Stikket til rørevingens motor skal tilsluttes til selve ismaskinen (fig. 2). **Forbind aldrig rørevingens motor direkte med en almindelig stikkontakt. Det ødelægger ismaskinen!**

ΠΟΛΥ ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ! ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΠΡΩΤΑ ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

Το καλώδιο τροφοδοσίας του μοτέρ πρέπει να συνδέεται μόνο στην υποδοχή που βρίσκεται στο κάτω τμήμα της βασικής μονάδας (εικ. 2). **Μην συνδέετε το μοτέρ απευθείας σε οικιακή πρίζα παροχής ρεύματος: αυτό θα προκαλέσει ζημιά στη συσκευή!**



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 similarly 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

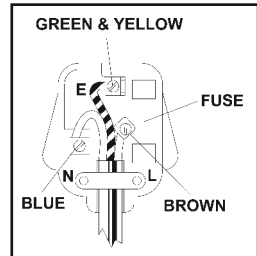
HOW TO CONNECT THE CORD TO A U.K. PLUG: IMPORTANT

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 2200-OXIRIA"

"GELATO CHEF 2200 / OXIRIA" is sold complete with all the accessories for use with fixed or removable bowl. In the original packaging, 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 that all the parts, in particular those coming in direct contact with the ice cream, are scrupulously clean.
- Never turn off the freezing switch (B) 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.
- 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.

PREPARING ICE CREAM

- 1). Carefully clean all parts in direct contact with ingredients. **Warning:** make sure that the unit is unplugged before starting cleaning.
- 2). Fit the mixing paddle (C) to the motor unit (H+G).
- 3). Lock the motor unit into position in line with the locking ring (F). The raised area on the bottom of the paddle will need to be in line with the cleft on the bottom of the fixed bowl.
- 4). Connect the cord for the paddle motor (I) to the socket on the machine body. **Warning: do not connect the cord into the mains supply as you may damage the machine!**
- 5). Press (B) to switch the freezer on. Allow to run for 5 minutes before use.
- 6). Press (E) switch to start the mixing paddle. **Warning: ensure the paddle motor is fully locked to the ring (F), otherwise it will not be possible to switch the motor on.**
- 7). Pour the mixture into the bowl. For best results, it is recommended that you pre-mix the ingredients in a separate bowl to obtain a smooth, lump-free mixture. Always use ingredients at fridge temperature to reduce temperature differences and cut down preparation time.

English

- 8). When ice cream has reached a good consistency, the paddle will change direction.
This in no way damages the motor or the paddle, but it is nonetheless a good idea to turn the motor off as soon as it occurs. Preparation time varies according to quantity, temperature of the mix, type of ice cream (cream-style or sherbet), and room temperature. If a firmer consistency of ice cream is desired, leave the freezing switch on for further 5-10 minutes.
- 9). Turn off the switch for the paddle motor and remove the motor unit by turning it in an anti-clockwise direction. Unplug the machine.
- 10). To remove the ice cream for serving or storing, use the spatula (L) provided. **Do not use metal tools!**
- 11). 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.
- 12). Unplug the unit when finished.

USING REMOVABLE BOWL

Using the removable bowl makes it easier to make consecutive batches of ice cream. When using the removable bowl:

- 1). Pour one measuring cup (M) (25ml) full of brandy or other liquor into the fixed bowl. Alternatively, you can use a mixture of salt and water (20ml water and 5g salt). **THE WALL OF THE REMOVABLE BOWL MUST BE COMPLETELY WET:** this operation is most important to allow the good cold transmission from fixed to removable bowl.
- 2). Insert the removable bowl (D) securely; ensure there is a good contact between the fixed and the removable bowl.
- 3). Follow the procedure described in the paragraph "USING THE FIXED BOWL" from point 2 to point 10.
- 4). Remove the bowl (D). If you wish, you may leave the ice cream in the bowl and use it to store the product in the freezer (-12°C**).
- 5). 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 ANY MORE THAN HALF WAY.** 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.

HOW TO MAKE AN EXCELLENT ICE-CREAM

Making good, healthy, natural ice cream, with the right

consistency, depends on the following factors:

- An appliance is 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 is switched off and unplugged before cleaning.
- Remove the paddle from the motor unit by pulling it; the transparent lid can be separated from the motor unit by pushing it as in Fig. 1. Wash the paddle (C), the clear lid (H) and the removable bowl (D) in warm, soapy water.
- Use a damp cloth to clean the body of the machine (A) and the paddle motor unit (G). **NEVER IMMERSE THE MAIN BODY OF THE ICE CREAM MAKER OR THE PADDLE MOTOR UNIT IN WATER!**
- **When the removable aluminium 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 you can keep it covered in the ice cream maker for approximately 10-20 minutes. Before serving, start the motor and allow to churn for a few minutes to regain the right consistency and smoothness.

- **In the freezer.**

The ice cream can also be stored in the freezer for up to 1-2 weeks, depending on the ingredients used. Do not store it for too long, in any case never more than two weeks, as it will lose flavour and quality. Should you wish to store the ice cream in the freezer pay attention to the following:

- Store the ice cream in a clean, well sealed bowl suitable for freezing.
- Storage temperature must be at least -14°C.
- Attach a label to the bowl with the date when it was made and what kind of ice cream it is.

WARNING!

- Ice cream is sensitive 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 in advance to ensure they are chilled thoroughly 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 freezer for a number of days. Shake it well before pouring it into the bowl.
- Add the mixture to the bowl ensuring it is no more than half full. The mixture increases in volume during preparation.
- Alcoholic ingredients slow down the chilling process. Liquors 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 acidic, add sugar. If it is very ripe, add less sugar or leave it out altogether. Remember that the cold reduces sweetness.
- Sweeteners can be used as an alternative to 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 bowl 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). It is recommended you dissolve the sugar in a little water or skimmed milk and pour the

resulting syrup (cooled) into the bowl.

- 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 40 minutes.

If the ice cream is still not formed after 40 minutes, check the following points before contacting an authorised service agent.

- The ingredients must be poured into the ice cream maker at room temperature or, preferably, at fridge temperature. Ice cream cannot be made from hot ingredients.
- The bowl must not be filled more than half way. 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 five minutes before turning on again. If the five 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.

ATTENTION: Pls keep the packaging boxes. They will be necessary in case you should return the machine for repair or you should return it for any other reason. If the machine will be sent back with a packaging box not suitable for transportation all repairing charges will be at charge of the sender, even if the machine is under warranty. If the machines doesn't need to be repaired and the package will not be suitable the machine will be returned to the sender too.

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 2014/35/EC**, and the **Electromagnetic Compatibility Directive 2014/30/EC**.

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.

SORBETIÈRE "GELATO CHEF 2200 / OXIRIA"

"GELATO CHEF 2200 / OXIRIA" 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 DE LA MACHINE

- 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.
- Eviter d'arrêter le refroidissement en appuyant sur le bouton de commande du refroidissement (B) 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.
- 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

- 1). 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.
- 2). Insérer la pale (C) dans son encastrement correct présent dans le group moteur couvercle (G+H).
- 3). Insérez l'unité moteur-couvercle complète en la tournant de façon que les crochets positionnés dans la bague (F) vont s'encastrer dans les trous qui se trouvent sur le moteur et que la demi-sphère présente dans la partie inférieure de la pale coïncide avec la cavité au fond de bol fixe.
- 4). Brancher le cordon (I) à la prise prévue à cet effet placée sur le corp de la machine. **Attention! Ne pas brancher le cordon directement à une prise de courant de la ligne: vous endommagez l'appareil!**
- 5). Avant de verser le mélange dans la cuve, il est conseillé de refroidir préalablement l'appareil. Appuyer sur le bouton (B) 5 minutes avant de verser la préparation.

- 6). Appuyer sur le bouton (E) de mise en marche de l'agitateur. **Attention: l'interrupteur de la pale est doté d'un axe qui s'encastre dans le trou de la bague (F) en bloquant le couvercle en position. Si le couvercle n'est pas fixé correctement à ses points d'accrochage, le moteur ne se mettra pas en marche.**
- 7). 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. 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.
- 8). Lorsque la glace a atteint une bonne consistance avant que l'utilisateur veuille à éteindre le moteur de la pale, celle-ci commencera à inverser le sens de rotation. Ceci ne provoque aucun damage ni au moteur ni à la pale, mais il est recommandé d'éteindre immédiatement le moteur dès que cela se vérifie. Si vous voulez avoir une consistance meilleure, arrêtez la pale et laissez la glace pour 5-10 minutes dans le bol à se refroidir.
- 9). Enlever le moteur et le couvercle transparents en tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Pour faciliter l'extraction de la glace enlever aussi la pale, qui pourrait se séparer de l'unité moteur-couvercle et rester plongée dans la glace.
- 10). Pour retirer la glace du récipient se servir de la spatule (L). **Eviter les ustensiles en métal.**
- 11). Après avoir laissé refroidir le moteur (environ 10 minutes), on peut répéter toutes les opérations pour faire une nouvelle glace.
- 12). 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). Remplir le doseur en dotation (M) jusqu'au bord avec 25ml d'alcool ou de spiritueux de votre choix (eau de vie, brandy) dans le bol fixe. En alternative on peut utiliser une solution d'eau et de sel (5 g. de sel dilué dans 20 ml de 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). Insérer ensuite le bol amovible (D) dans le bol fixe, en l'enfonçant complètement.
- 3). Suivez la procédure du paragraphe "UTILISATION AVEC CUVE FIXE" de point 2 à point 10.
- 4). Retirez la cuve en aidant avec la poignée en métal. 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 **).
- 5). À la fin du cycle, débrancher l'appareil.

CONSEILLES UTILES

- Amalgamer 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.
- **EVITEZ DE SUPERER LA MOITIÉ DE LA CAPACITÉ DE LA CUVE:** 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.
- Après avoir enlevée la pale, on peut aussi enlever le couvercle transparent qui doit être dégagé du moteur en le poussant comme il est illustré à la fig. 1. Laver la pale (C), le couvercle transparent (H) et la cuve amovible (D) à l'eau tiède savonneuse.
- Laver le bol fixe et la machine toute en vous aidant d'une éponge. **NE JAMAIS PLONGER DANS L'EAU NI LE CORP PRINCIPAL DE LA MACHINE NI L'UNITÉ MOTEUR!**
- **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.

La glace peut rester 10 à 20 minutes dans le bol couvert de la machine, moteur à l'arrêt. Toutefois, avant de servir la glace, il faut prendre soin de la retravailler pendant quelques minutes, afin qu'elle retrouve la bonne consistance et qu'elle soit bien mélangée.

• Dans le congélateur.

La glace peut aussi être conservée au congélateur pendant 1 à 2 semaines, en fonction des ingrédients utilisés. Toutefois, il ne vaut mieux pas la conserver trop longtemps et en tout cas jamais plus de deux semaines, car elle perdra son goût et sa qualité. Si l'on veut conserver la glace dans le congélateur procéder de la façon suivante:

- Mettre la glace dans un récipient très propre adapté à la conservation des aliments au congélateur.
- Vérifier que la température de conservation soit au moins de -14°C.
- Coller une étiquette sur laquelle seront indiqués la date de préparation et le type de glace conservé.

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

Glace à base d'ingrédients crus	± 1 semaine
Sorbets	1-2 semaines
Glace 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 40 minutes.

Si au bout de 40 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 5 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.

ATTENTION: Veuillez conserver les emballages. Ils seront nécessaires au cas où la machine serait retournée pour réparation ou retournée pour n'importe quelle raison. Si les machines sont retournées dans un emballage pas conforme au transport toutes les frais de réparation seront à charge de l'expéditeur aussi si la machine sera sous garantie. Aussi s'il ne s'agit pas de réparation et si l'emballage ne sera pas conforme la machine ne sera pas acceptée et elle sera retournée à l'expéditeur.

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 2014/35/CE** et de la **Directive pour la Compatibilité Electromagnétique 2014/30/CE**.

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 mantenimiento 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 libreto.
- 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 mantenimiento, 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.

APARATO PRODUCTOR DE HELADO “GELATO CHEF 2200/OXIRIA”

“GELATO CHEF 2200/OXIRIA” 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 B) 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 ruido durante la preparación del helado es característica y no perjudica el buen funcionamiento de la máquina.
- 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

- 1). 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.
- 2). Introducir la pala mezcladora (C) introduciéndola a fondo en el encaje adecuado del grupo motor-tapadera unido (G+H).
- 3). Ensambalar la unidad motor-tapadera completa, rodándola de modo que los ganchos situados sobre el anillo (F) se ensambalen en las aperturas adecuadas sobre la parte motor y que la semiesfera presente en la parte inferior de la pala, coincida con la cavidad sobre el fondo del cestillo fijo.
- 4). Conectar el cable con el enchufe (I) a la toma sobre el cuerpo de la máquina. **Atención: No alimentar el grupo motor mediante la toma normal de corriente: se podría dañar!**
- 5). Antes de introducir la mezcla en la cacerola es aconsejable efectuar una prerrefrigeración de 5 minutos apretando el interruptor (B).
- 6). Accionar el interruptor (E) para poner en marcha

el funcionamiento de la pala. **Atención: el interruptor de la pala esta dotado con un perno que se encaja en el agujero del anillo (F) bloqueando la tapa en posición. Si la tapa no está correctamente fijada a los ganchos, el motor no se encenderá.**

- 7). Verter la mezcla en la cacerola. Para obtener un mejor resultado, amasar bien batiendo a parte los ingredientes para obtener una mezcla homogénea y sin grumos. La utilización de ingredientes a temperatura del frigorífico, reduce el tiempo de 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.
- 8). Cuando el helado alcanza una buena consistencia la pala invierte el sentido de rotación señalando que el helado está listo. Aunque este movimiento no provoca daños ni al motor ni a la pala, es de todas modos una buena norma detener la pala. Si se desea un helado más consistente, dejar encendido el interruptor de refrigeración durante 5-10 minutos.
- 9). Desactivar el bloqueo del motor apagando el interruptor pala (E) y extraer el grupo motor-tapadera de su lugar rodando en el sentido contrario a las agujas del reloj. Para facilitar la extracción del helado, quitar también la pala en el caso de que al separar la unidad motor-tapadera, quede sumergida en el helado.
- 10). Retirar el helado preparado con la espátula apropiada de los utensilios (L). **Evitar utensilios metálicos.**
- 11). Después de un breve periodo de enfriamiento (alrededor de 10 minutos) es posible hacer otro helado repitiendo las operaciones descritas.
- 12). 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 una medida (M) colmada (25ml) de brandy u otro licor. Como alternativa sería posible utilizar una solución de 5 g de sal en 20 ml de agua. **LA PARED DE LA OLLA EXTRAIBLE DEBE ESTAR COMPLETAMENTE MOJADA:** es muy importante efectuar cuidadosamente esta operación al fin de conseguir una correcta transmisión de frío del cestillo fijo al extraíble y por lo tanto una buen resultado del helado.

- 2). Insertar a fondo la marmita extraíble (D) asegurándose que haya un buen contacto con el cestillo fijo.
- 3). Seguir el procedimiento descrito en el parrafo "USO CON EL CESTILLO FIJO" del punto 2 al punto 10.
- 4). Extraer la cacerola extraíble tirando hacia arriba, sirviéndose del mango metálico adecuado. Sería posible también extraer la cacerola con el helado utilizándola como contenedor para la conservación del producto en el congelador (-12°C**).
- 5). 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.** 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 la alimentación de refrigeración en funcionamiento. Cuando el helado ha tomado la consistencia deseada, apagar la 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 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.
- Después de haber desenganchado la pala, la tapa transparente puede ser desenganchada del motor empujando hacia delante (Fig. 1): lavar la pala (C), la tapa transparente (H) y el cestillo extraíble (D) con agua tibia jabonosa.
- Limpiar el cuerpo de la máquina (A) y la pala motor (G), sirviéndose de un paño suave. **NO SUMERGIR**

NUNCA LA PALA MOTOR O 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 máquina del helado.**

El helado puede permanecer 10-20 minutos en el cestillo de la máquina, cubierto con el motor apagado. Antes de servir el helado es necesario reelaborarlo por algunos minutos, a fin que recupere la consistencia y la cremosidad precisas.

• **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 -14°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 40 minutos.

Si después de 40 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 5 minutos antes de encenderlo otra vez. Si no se respeta la pausa de 5 minutos, el funcionamiento no se reanuda aunque el pulsador de refrigeración se encuentre en la posición ON y el piloto relativo esté encendido.

CUIDADO: guardar los embalajes en el caso el aparato sea devuelto para reparación o devolución. En el caso los aparatos sean entregados en cajas no bien protegidas los gastos de la reparación serán cargados al cliente a pesar de la garantía, mientras las devoluciones no sean aceptadas.

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 2014/35/CE** y por la **Directiva de la Compatibilidad Electromagnética 2014/30/CE**.

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 similare 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 2200 / OXIRIA”

“GELATO CHEF 2200 / OXIRIA” 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 B) 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 rumorosità durante la preparazione del gelato sono normali e non pregiudicano il buon funzionamento della macchina.
- 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

- 1). 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.
- 2). Introdurre la pala miscelatrice (C) infilandola a fondo nell'apposito incastro nel gruppo motore-coperchio assemblato (G+H).
- 3). Incastrare l'unità motore-coperchio completa ruotandola in modo che i ganci posti sull'anello (F) si incastrino nelle apposite aperture sulla parte motore e che la semisfera presente nella parte inferiore della pala coincida con la cavità sul fondo del cestello fisso.
- 4). Collegare il cavo con spina (I) alla presa posta sul corpo della macchina. **Attenzione: non alimentare il gruppo motore tramite normale presa di rete: potreste danneggiarlo!**
- 5). Prima di introdurre la miscela nella pentola è consigliabile effettuare un preraffreddamento di 5 minuti premendo il tasto (B).
- 6). Premere l'interruttore (E) per avviare il funzionamento della pala. **Attenzione:**

l'interruttore pala è dotato di un perno che si incastra nel foro dell'anello (F) bloccando il coperchio in posizione. Se il coperchio non è fissato correttamente ai ganci, il motore non si avvierà.

- 7). Versare la miscela nella pentola. 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. 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.
- 8). Quando il gelato raggiunge una buona consistenza la pala inverte il senso di rotazione segnalando che il gelato è pronto. Anche se questo movimento non provoca alcun danno né al motore né alla pala, è comunque buona norma arrestare la pala. Se si desidera un gelato maggiormente consistente lasciare acceso l'interruttore di raffreddamento per ulteriori 5-10 minuti.
- 9). Disattivare il blocco del motore agendo sull'interruttore pala (E) ed estrarre il gruppo motore-coperchio dalla sua sede ruotando in senso antiorario. Per agevolare l'estrazione del gelato togliere anche la pala qualora, separandosi dall'unità motore-coperchio, resti immersa nel gelato.
- 10). Prelevare il gelato pronto con l'apposita spatola di corredo (L). **Evitare utensili metallici!**
- 11). Dopo un breve periodo di raffreddamento (circa 10 minuti) è possibile fare un altro gelato ripetendo le operazioni descritte.
- 12). 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 nonchè le operazioni di pulizia. Quando si usa il cestello estraibile:

- 1). Versare nella pentola fissa un misurino (M) colmo (25ml) di brandy o altro superalcolico. In alternativa è possibile utilizzare una soluzione di 5g di sale in 20ml di acqua. **LA PARETE DELLA PENTOLA ESTRAIBILE DEVE ESSERE COMPLETAMENTE BAGNATA:** è molto importante effettuare accuratamente questa operazione al fine di consentire una corretta trasmissione di freddo dal cestello fisso a quello estraibile e quindi la buona riuscita del gelato.

- 2). Inserire a fondo la pentola estraibile (D) assicurandosi che ci sia un buon contatto con il cestello fisso.
- 3). Seguire la procedura descritta nel paragrafo "USO CON IL CESTELLO FISSO" dal punto 2 al punto 10.
- 4). Estrarre la pentola estraibile tirandola verso l'alto servendosi dell'apposito manico metallico. 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.** 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.
- Dopo aver sfilato la pala, il coperchio trasparente può essere sganciato dal motore spingendolo in avanti (Fig.1): lavare la pala (C), il coperchio trasparente (H) ed il cestello estraibile (D) con acqua tiepida saponata.
- Pulire il corpo della macchina (A) ed il motore pala (G) servendosi di un panno morbido. **NON IMMERGERE MAI IL MOTORE PALA O 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 macchina da gelato.

Il gelato può rimanere 10-20 minuti nel cestello della macchina coperto, a motore spento. Prima di servire il gelato se necessario, rilavorarlo per qualche minuto, affinché riacquisti la giusta consistenza e mantecazione.

• In freezer.

Il gelato può essere conservato nel congelatore per 1-2 settimane, in funzione degli ingredienti utilizzati. Evitare tuttavia di conservarlo troppo a lungo ed in ogni caso mai più di due settimane, poiché perde in gusto e in qualità. Se si vuole conservare il gelato in freezer procedere come segue:

- Porre il gelato in un contenitore ben pulito adatto alla conservazione degli alimenti in freezer.
- Verificare che la temperatura di conservazione sia almeno di -14°C.
- Apporre un'etichetta su cui siano stati riportati la data di preparazione ed il tipo di gelato conservato.

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 40 minuti.

Nel caso in cui dopo 40 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.

ATTENZIONE: conservare gli imballi in caso la macchina debba essere restituita per riparazioni o resa. In caso di macchine spedite in imballo non adatto alle modalità di trasporto gli interventi di riparazione saranno interamente a carico del mittente a prescindere dalla garanzia, mentre i resi non saranno accettati.

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 2014/35/CE** e della **Direttiva per la Compatibilità Elettromagnetica 2014/30/CE**.

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 ventilatoorstroten niet verstopt raken.

IJSMACHINE "CHEF 2200 / OXIRIA"

De "CHEF 2200 / OXIRIA" 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 VAN HET APPARAAT

- Bij het maken van ijs komt de hygiëne op de eerste plaats. Verzeker u ervan dat alle onderdelen goed schoon zijn, vooral als ze met het ijs in aanraking komen.
- Schakel het koelsysteem nooit uit (toets B) 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.
- 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.

AANWIJZINGEN VOOR HET GEBRUIK VAN DE VASTE BAK

- 1). 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.
- 2). Breng de mengschoep (C) aan door hem volledig in de klemopening van de motor-dekselconstructie (G+H) te duwen.
- 3). Klem de complete motor-dekselconstructie vast door hem zo te draaien dat de haken op de ring (F) zich in de speciale openingen op het motorgedeelte vastklemmen en dat de halve bol aan de onderkant van de schoep samenvalt met de holte onderin de vaste bak.
- 4). Sluit de kabel met stekker (I) aan op het contact op de machine. **Let op! Zet de motorconstructie niet via een normaal stopcontact onder spanning: u zou hem kunnen beschadigen!**
- 5). Voordat u het mengsel in de bak doet wordt het aanbevolen om het eerst 5 minuten lang voor te koelen door de toets (B) in te drukken.

- 6). Druk de schakelaar (E) in om de schoep in werking te stellen. **Let op: de schakelaar van de schoep is uitgerust met een pen die zich in het gat van de ring (F) vastklemt om het deksel op zijn plaats te houden. Als het deksel niet op de juiste manier aan de betreffende haken is bevestigd zal de motor niet starten.**
- 7). Giet het mengsel in de bak. Om verzekerd te zijn van goede resultaten 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. De bereidingstijd hangt af van de hoeveelheid en begintemperatuur van het mengsel, van het type ijs (sorbet of waterijs) en de omgevingstemperatuur.
- 8). Wanneer het ijs de juiste dikte krijgt zal de schoep de draairichting omkeren en aangeven dat het ijs klaar is. Hoewel deze beweging de motor of de schoep niet zal beschadigen, verdient het toch aanbeveling om de schoep tot stilstand te brengen. Wanneer u dikker ijs wenst moet u de koelschakelaar 5-10 minuten langer ingeschakeld laten.
- 9). Schakel de blokkering van de motor met de schakelaar van de schoep (E) uit en draai de motor-dekselconstructie linksom om hem uit de betreffende behuizing te verwijderen. Om het ijs er beter uit te kunnen halen moet u de schoep ook verwijderen wanneer die van de motor-dekselconstructie loskomt en in het ijs achterblijft.
- 10). Haal het bereide ijs er met de speciale bijgesloten spatel (L) uit. **Gebruik geen metalen keukengerie.**
- 11). Na een korte afkoelperiode (circa 10 minuten) kunt u de bovenstaande handelingen herhalen om weer nieuw ijs maken.
- 12). Na voltooiing moet u de machine loskoppelen van het elektriciteitsnet.

AANWIJZINGEN VOOR 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 een maatbekertje (M) vol met brandy of een andere likeur in de vaste bak gieten. U kunt ook een water-en-zout-oplossing gebruiken van 5 g zout in 20 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

Dutch

van de koude van de vaste bak naar de uitneembare bak te garanderen om er verzekerd van te zijn dat het ijs maken zal lukken.

- 2). Plaats de uitneembare bak (D) helemaal in de vaste bak en verzeker u ervan dat ze elkaar overal goed raken.
- 3). Volg de in de paragraaf "GEBRUIK VAN DE VASTE BAK" vanaf punt 2 t/m punt 10 beschreven procedure op.
- 4). Verwijder de uitneembare bak door hem met het speciale metalen handvat naar boven te trekken. 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**).
- 5). 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.** 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 bak laten 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.
- Na de schoep te hebben verwijderd kunt u het transparante deksel van de motor losmaken door hem naar voren te drukken (Fig.1): was de schoep (C), het transparante deksel (H) en de uitneembare bak (D) met een lauwe sopje af.
- Maak de buitenkant van de machine (A) en de schoepmotor (G) met een zachte doek schoon.

DOMPEL DE SCHOEPMOTOR OF 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 -14°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 Weeken
Ijs op basis van halfgekookte ingrediënten	± 2 Weeken

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.

Dutch

- 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 beker te 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 40 minuten.

Indien na 40 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 5 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.

LET OP: bewaar de verpakkingen voor het geval het apparaat teruggestuurd moet worden voor reparaties of in geval van retourzending. Bij verzending van het apparaat in een ongeschikte verpakking zullen de reparatiekosten volledig voor rekening van de zender zijn, ongeacht de garantie, en een retourzending zal niet worden geaccepteerd.

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 2014/35/CE** en de **Richtlijn met betrekking tot de elektromagnetische Verenigbaarheid 2014/30/CE**.

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 Zubehöerteilen, 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 Holzöffel 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).

SPEISEEISBEREITER GELATO "CHEF 2200 / OXIRIA"

"GELATO CHEF 2200 / OXIRIA" 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 (B) 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 den Ausschalten wieder einschalten.
- Eine Änderung der Geschwindigkeit oder der Geräuscentwicklung während der Eisherstellung ist ein Merkmal des Gerätes und beeinträchtigt den ordnungsgemäßen Betrieb nicht.
- 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

- 1). Vor Gebrauch alle Teile, die mit den Zutaten in Berührung kommen, sorgfältig reinigen. **Achtung:** das Reinigen erfolgt bei ausgestecktem Netzstecker.
- 2). Rührwerk (C) in die Motor-Deckeleinheit (G+H) einsetzen.
- 3). Die Motor-Deckeleinheit auf das Gerät so setzen, daß die auf dem Ring (F) befindlichen Haken in die passenden Öffnungen des Motors genau einrasten und der unter dem Spatel befindliche Halbkugel in der Vertiefung am Boden des festen Behälters genau sitzt.
- 4). Den Stecker (I) in die Anschlußbuchse am Hauptgerät stecken. **Achtung! Die Motor-Deckeleinheit nicht ans Netz anschließen! Sie konnte damit beschädigt werden!**
- 5). 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 (B) gedrückt.
- 6). Den Schalter (E) am Rührmotor einschalten. **Achtung: der Schalter am Rührmotor ist mit**

einem Sicherungsstift ausgestattet, der im Kranzloch (F) einrastet und den Deckel in der richtigen Position blockiert. Wenn der Deckel nicht korrekt aufgesetzt ist, läßt sich der Motor nicht im Betrieb nehmen.

- 7). Mischung in den Behälter einfüllen. 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 des Geräts zu erhöhen, wird empfohlen, die Zutaten (Milch, usw.) gekühlt in den Behälter zu geben. Dadurch wird der Temperaturunterschied gering gehalten und die Zubereitungszeit für das Eis wird verkürzt. Die Herstellungszeit ist abhängig von der Menge und der anfänglichen Temperatur der Zutaten, der Eisart (Rahmeis, Sorbet) und der Umgebungstemperatur.
- 8). Sobald die Eiscreme die richtige Konsistenz erreicht hat, beginnt der Rührmotor sich in die entgegengesetzte Richtung zu drehen, dies bedeutet, daß das Eis fertig ist. Dies führt weder beim Motor noch bei der Rührspatel zu Beschädigungen. Trotzdem wird empfohlen, bei Umkehr der Drehrichtung den Motor sofort auszuschalten. Lassen Sie die Kühlung für weitere 5-10 Minuten laufen, falls Sie ein festeres Eis haben möchten.
- 9). Schalter für Kühlung abstellen. Schalter für Antrieb des Rührspatels ebenfalls abstellen (E) und die Motor-Deckeleinheit im Gegenuhrzeigersinn drehen und ihn zusammen mit dem Rührspatel entfernen.
- 10). Das Eis nur mit dem mitgelieferten Spachtel (L) entnehmen. **Kein Metallbesteck verwenden.**
- 11). Nach kurzer Abkühlzeit (etwa 10 Minuten) kann die nächste Eissorte zubereitet werden. Dazu werden die oben angegebenen Zubereitungsschritte wiederholt.
- 12). 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 einen 25ml Becher (M) Brandy oder einen anderen hochprozentigen Schnapps oder eine Salzwasserlösung (5g Salz in 20ml 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.

Deutsch

- 2). Bitte den Zusatzbehälter (D) mit Druck einsetzen, so daß er im guten Kontakt mit dem festen Behälter ist.
- 3). Jetzt befolgen Sie die Hinweise für die Verwendung des festen Behälters vom Punkt 2 bis zum Punkt 10.
- 4). Den Zusatzbehälter herausnehmen. Es kann auch der Behälter im vollen Zustand herausgenommen werden um ihn z.B. im Gefrierfach des Kühlschranks (-12°C **) aufzubewahren.
- 5). Nach der Eiszubereitung ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

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 HALFTE**, 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 Rührwerk 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.
- Nachdem Sie den Rührarm entfernt haben, um den Motor vom Klarsichtdeckel abzunehmen, schieben Sie den Deckel mit dem Daumen nach vorne (Blatt 1): den Rührspatel (C), den Klarsichtdeckel (H), und den herausnehmbaren Behälter (D) in warmem Wasser mit etwas Spüllmittelzugabe gründlich reinigen.
- Das Gerätegehäuse (A) mit einem feuchten (G) Tuch reinigen. **DAS GRUNDGERÄT UND DEN RÜHRMOTOR NIE INS WASSER TAUCHEN!**
- Wenn der Aluminium-Zusatzbehälter und Salzlösung verwendet wurden, ist es wichtig, alle**

Salzrückstände gründlich abzuwaschen, damit die Aluminium-Oberfläche nicht korrodiert.

EISAUFBEWAHRUNG: VORSICHTSMASSNAHMEN

•Im Eisbereiter.

10 bis 20 Minuten kann die Eiscreme im ausgeschalteten, abgedeckten Gerät verbleiben. Vor dem Verzehr sollte sie aber durch Einschalten des Rührmotors nochmals einige Minuten durchgearbeitet werden, um die richtige Konsistenz wieder zu erreichen.

•Im Gefrierfach.

Für 1 bis 2 Wochen (je nach den verwendeten Zutaten) kann die Eiscreme im Gefrierfach aufbewahrt werden. Wird Eis jedoch zu lange gelagert, verliert es an Geschmack und an Qualität. Bewahren Sie Eis niemals länger als 2 Wochen auf. Um Eis im Gefrierfach aufzubewahren, befolgen Sie die u.g. Hinweise:

- Füllen Sie die Eiscreme in einen sauberen, festschließenden Tiefkühlbehälter.
- Kontrollieren, daß die Aufbewahrungstemperatur mindestens -14°C ist.
- Den Tiefkühlbehälter mit einem Etikett versehen, auf dem die Eissorte und das Herstellungsdatum eingetragen sind.

ACHTUNG

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

Deutsch

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 40 Minuten. Wenn sich das Speiseeis nach 40 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 5 Minuten abwarten. Wenn die fünfminütige Pause nicht eingehalten wird, wird der Betrieb nicht wieder aufgenommen, obwohl der Kühlschalter auf ON steht und die entsprechende Kontrolllampe aufleuchtet.

ACHTUNG: Bewahren Sie bitte immer die Originalverpackung. Falls das Gerät nicht in seiner Originalverpackung zum Kundendienst zugeschickt wird, gehen die Kosten für die Reparatur auch während der Garantiezeit zu Lasten des Kunden. Retouren ohne Originalverpackung werden verweigert.

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 2014/35/CE** sowie der Richtlinie der **Elektromagnetischen Kompatibilität 2014/30/CE**.

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 ° C 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.

ЭЛЕКТРОМОРОЖЕНИЦА «GELATO CHEF 2200 / OXIRIA»

«GELATO CHEF 2200 / OXIRIA» продается в комплекте со всеми вспомогательными приспособлениями для использования со стационарным или съемным контейнером. В оригинальной упаковке съемный контейнер размещается внутри стационарного контейнера.

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ПРИБОРА

- Гигиена является самым важным аспектом при приготовлении мороженого. Убедитесь в том, что все детали, особенно те, которые находятся в непосредственном контакте с мороженым, безупречно чистые.
- Запрещается выключать переключатель замораживания (B) во время работы прибора. При случайном выключении, или при отключении электричества, подождите 10 минут прежде, чем повторно включить прибор. Компрессор оснащен защитным устройством в целях предотвращения возможного повреждения блока с двигателем. Если Вы заново включите прибор сразу после отключения, компрессор не будет охлаждать.
- Возможны изменение скорости и звука работы прибора в ходе приготовления мороженого, это не влияет на нормальное функционирование прибора.
- Устанавливайте прибор на достаточном расстоянии от стен и мебели во избежание нарушения циркуляции воздуха, необходимой для его охлаждения. То, что теплый или горячий воздух выходит из боковых вентиляционных отверстий, является нормой. Этого требует процесс охлаждения.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СТАЦИОНАРНОГО КОНТЕЙНЕРА

- 1). Тщательно вымойте все детали, имеющие прямой контакт с ингредиентами. **Предупреждение:** перед началом чистки убедитесь в том, что прибор обесточен.
- 2). Установите смесительную лопатку (C) в соответствующее отверстие на крышке двигателя (H+G).
- 3). Закрепите двигатель таким образом, чтобы петли на стопорном кольце (F) вошли в отверстия на двигателе. Выпуклость с нижней стороны лопатки необходимо совместить с полостью, которая находится на дне стационарного контейнера.
- 4). Подсоедините шнур (I) двигателя лопатки к входу на корпусе прибора. **Предупреждение: Не подсоединяйте блок двигателя лопатки напрямую к электропитательной розетке: это вызовет его повреждение!**
- 5). Для начала процесса заморозки нажмите переключатель (B). Предварительно охладите

прибор в течение 5 минут.

- 6). Для запуска смесительной лопатки нажмите переключатель (E). **Предупреждение: убедитесь в том, что двигатель лопатки полностью зафиксирован в стопорном кольце (F), иначе включение двигателя будет невозможно.**
- 7). Залейте смесь в контейнер. Для получения лучшего результата рекомендуется предварительно перемешать ингредиенты в отдельном контейнере до получения однородной массы. Используйте предварительно охлажденные ингредиенты в целях сокращения разности температур и времени приготовления.
- 8). Когда мороженое достигнет необходимой консистенции, лопатка изменит направление движения. Это не приводит к повреждению двигателя и лопатки, однако рекомендуется выключить двигатель, как только это произойдет. Время приготовления зависит от количества, температуры смеси, типа мороженого (кремообразное или шербет) и от комнатной температуры. Если необходима более плотная консистенция мороженого, включите режим заморозки еще на 5 10 минут.
- 9). Убедитесь в том, что двигатель лопатки (E) выключен, затем выньте блок двигателя лопатки, повернув его против часовой стрелки, и отключите прибор из розетки. Выньте лопатку, если она осталась в мороженом.
- 10). Выкладывайте мороженое с помощью лопаточки (L). **Не используйте металлические предметы!**
- 11). Дайте двигателю остыть (примерно 10 минут); после этого можно приготовить новую порцию мороженого, повторив вышеописанные операции.
- 12). Отключите прибор из розетки по завершении работы.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СЪЕМНОГО КОНТЕЙНЕРА

Съемный контейнер упрощает процедуру неоднократного приготовления мороженого. Съемный контейнер легче моется. При использовании съемного контейнера:

- 1). Налейте в дозатор (M) (25 мл) бренди или другой ликер и вылейте в стационарный контейнер. Можно также использовать соляной раствор (20 мл воды и 5 г соли). **СТЕНКИ СЪЕМНОГО КОНТЕЙНЕРА ДОЛЖНЫ БЫТЬ ВЛАЖНЫМИ:** это обеспечивает хорошую передачу холода от стационарного к съемному контейнеру.
- 2). Надежно установите съемный контейнер (D); убедитесь в наличии соответствующего контакта между стационарным и съемным контейнерами.

- 3). Выполните процедуры, описанные в параграфе «Использование стационарного контейнера» с 2 по 10 пункты.
- 4). Выньте контейнер (D). При желании, можно оставить мороженое в контейнере и использовать его для хранения продукта в морозильном отделении (-12°C**).
- 5). Отключите прибор из розетки по завершении работы.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

- Перемешивайте и готовьте смесь в отдельном контейнере.
- Используйте предварительно охлажденные ингредиенты.
- **НЕ НАПОЛНЯЙТЕ КОНТЕЙНЕР БОЛЬШЕ ЧЕМ НА ПОЛОВИНУ.** Таким образом в процессе смешивания объем мороженого увеличивается до максимального объема контейнера.
- Во избежание образования льда или снега, не оставляйте мороженое в контейнере на слишком длительный период при включенном режиме заморозки. Выключите прибор, как только мороженое достигнет нужной консистенции. Подавать мороженое следует в предварительно охлажденных контейнерах.

КАК ПРИГОТОВИТЬ ВКУСНОЕ МОРОЖЕНОЕ

Процедура приготовления качественного, полезного, натурального мороженого нужной консистенции зависит от следующих факторов:

- Исправная работа прибора: оставляйте достаточно места со всех сторон прибора для обеспечения свободной циркуляции воздуха. Воздух необходим для охлаждения компрессора.
- Свежие ингредиенты.
- Хороший рецепт: смесь ингредиентов и процедура приготовления.

ЧИСТКА ПРИБОРА

- Перед выполнением любых операций по чистке прибора убедитесь в том, что прибор выключен.
- Снимите лопатку с двигателя; снимите прозрачную крышку, нажав на нее, как показано на Рис. 1. Промойте лопатку (C), крышку (H) и съемный контейнер (D) в теплой мыльной воде.
- Протрите корпус прибора (A) и блок двигателя лопатки (G) влажной тканью. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПОГРУЖАТЬ В ВОДУ КОРПУС МОРОЖЕНИЦЫ И БЛОК ДВИГАТЕЛЯ!**
- При использовании алюминиевого съемного контейнера во избежание коррозии необходимо удалять с частей прибора следы раствора соли.

ХРАНЕНИЕ МОРОЖЕНОГО

- **В мороженице.**
Готовое мороженое можно хранить в закрытой мороженице около 10-20 минут. Перед подачей на

стол включить мороженицу и в течение 5 минут перемешивать содержимое до получения необходимой консистенции и однородности.

• В морозильном отделении.

В морозильном отделении мороженое можно хранить до 1-2 недель, в зависимости от использованных ингредиентов. Слишком длительное хранение мороженого не рекомендуется, в любом случае, хранение более двух недель нежелательно, так как мороженое теряет вкус и портится. При хранении мороженого в морозильном отделении обратите внимание на следующее:

- Храните мороженое в чистом, герметичном контейнере, пригодном для замораживания.
- Температура должна составлять, как минимум, -14°C.
- Приклейте этикетку на контейнер с указанием даты приготовления и типа мороженого.

ВНИМАНИЕ!

- В мороженом могут размножаться бактерии. По этой причине важно, чтобы мороженица 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 тоже 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 вообще 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 40 минут.

В случае, если в течение 40 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 5 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.

ВНИМАНИЕ: пожалуйста сохраните упаковочные коробки. Они нужны если понадобится отдать прибор в сервис или его вернуть продавателью. В случае если прибор отправлен по почте не в оригинальной упаковочной коробке, сервисные расходы будут полностью за счет отправителя, не зависимо от гарантийных условий. Продаватель имеет право не принимать приборы не в оригинальной упаковочной коробке.

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 **2014/3.5/СЕ**, предписания по электромагнитной совместимости **2014/30/СЕ**.

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.

ISMASKINE "GELATO CHEF 2200 / OXIRIA"

"GELATO CHEF 2200 / OXIRIA" sælges komplet med alle dele til både fast og aftagelig skål. I originalemballagen findes den aftagelige skål inde i den faste skål.

VIGTIGT VEDRØRENDE BRUG

- Hygiejne er det vigtigste aspekt, når man laver is. Sørg for at alle maskinens dele vaskes grundigt før start især de, som kommer i direkte kontakt med isen.
- Sluk aldrig for fryseknappen (B), 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 ismaskinen afgiver varierende lyd og hastighed under processen, men det er ikke til skade for maskinen.
- Sørg for at ismaskinen er fri af vægge og møbler, som ellers kan hæmme cirkulationen. Den er vigtig, for at maskinen kan holdes kold. Det er helt normalt, at der kommer varm luft ud af luftventilerne. Ellers virker køleprocessen ikke.

BRUG AF FAST SKÅL

- 1). Før apparatet tages i brug vaskes alle dele grundigt, som kommer i kontakt med isen. **VIGTIGT:** Sørg for, at apparatet ikke er tilsluttet strøm.
- 2). Sæt røvevingen (C) på plads i hullet på låget, som dækker motoren (H + G).
- 3). Drej låget med motorhuset på plads i låseringen (F), så ringens kroge fæstner sig i hullerne på motoren. Spidsen på vingens nedre del skal være ud for det lille hul på bunden af den faste skål.
- 4). Sæt ledningen (I) fra røvevingen fast på selve maskinen. **Advarsel: Sæt aldrig ledningen direkte i en stikkontakt. Det ødelægger ismaskinen.**
- 5). Tryk på (B) for at starte nedkølingen. Nedkøl maskinen i 5 minutter.
- 6). Tryk på knappen (E) for at sætte røvevingen i gang. **Vigtigt: Vær sikker på, at røvevingen er helt fastspændt til låseringen, ellers kan ismaskinen ikke startes.**
- 7). Hæld isblandingen ned i skålen. For at opnå det bedste resultat er det en fordel at blande

ingredienserne på forhånd i en anden skål. Blandingen bliver mere homogen og uden klumper. Brug altid kolde råvarer direkte fra køleskabet. Det nedsætter tilberedningstiden. Den anvendte tid er afhængig af mængden af is, ingrediensernes temperatur, hvilken slags is (almindelig eller sorbet) og stuetemperaturen.

- 8). Når isen opnår en passende konsistens, vil vingen ændre sine bevægelser. Det ødelægger på ingen måde vingens motor, men det anbefales at slukke for motoren i det øjeblik det sker. Hvis du ønsker en bedre konsistens, kan du stoppe vingen og lade isen stå i 5-10 minutter i skålen, mens den fryser lidt mere sammen.
- 9). Vær sikker på, at du har slukket for røvevingens motor (E), før du fjerner motoren og låget ved at dreje mod uret. For nemmest at kunne fjerne isen, bør du også fjerne røvevingen, som nogle gange kan adskille sig fra motordelen og blive nede i isen.
- 10). For at få isen ud af skålen, skal du bruge isspatelen (L). **Brug aldrig metalredskaber.**
- 11). Lad motoren køle ned (ca. 10 minutter), inden processen kan gentages, og du kan lave en ny is.
- 12). Når du er færdig med at lave is, tages ledningen ud af stikkontakten, så apparatet ikke længere er tilsluttet strøm.

BRUG AF AFTAGELIG SKÅL

Ved at bruge den aftagelige skål er det nemmere at lave flere slags is efter hinanden. Den aftagelige skål er også nemmere at gøre ren. Gør følgende:

- 1). Hæld en målekop (25 ml.) alkohol ned i den faste skål. Som alternativ kan du også bruge en blanding af salt og vand (20 ml. vand og 5 gram salt). **SIDERNE PÅ DEN AFTAGELIGE SKÅL SKAL VÆRE HELT VÅDE:** dette er meget vigtigt, hvis det skal være en vellykket overførsel af kulde fra fast skål til aftagelig.
- 2). Sæt den aftagelige skål (D) ned i den faste. Vær sikker på, at der er en god kontakt mellem de to skåle.
- 3). Følg den procedure, der er beskrevet i afsnittet "BRUG AF FAST SKÅL" fra punkt 2 til 10.
- 4). Tag skålen (D) op. Hvis du ønsker det, kan du lade isen blive i skålen og sætte den i fryseren (-12° C**)
- 5). Slå strømmen fra, når du er færdig.

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.** 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 tallerkener.

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:

- Apparatet 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 ISMASKINEN

• Sørg for at maskinen er frakoblet strøm inden rengøring.

- Fjern rørevingen fra motoren ved at trække i den. Låget kan tages af motoren ved trykke på det som vist på fig. 1. Vask rørevingen (C), låget (H) og den aftagelige skål (D) i varmt sæbevand.

• Brug en fugtig klud til at rengøre motorenheden (A) og motorhuset (G). **NEDSÆNK ALDRIG HVERKEN MOTORENHED ELLER MOTORHUS 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 afkølingsskålen.

Når isen er færdig, kan den blive i afkølingsskålen i en kortere periode (max. 30 minutter). Skålen kan også sættes ind i køleskabet (ikke i fryseren) i op til 30 minutter.

• I fryseren.

Du kan gemme isen i en lufttæt beholder i fryseren. Det anbefales, at man kun fryser isen i kortere perioder. Efter 1-2 uger begynder isen at skille, og den friske smag forsvinder. Den bedste is er helt frisklavet.

Hvis du ønsker at fryse isen, bør du gøre 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 genfrysnes, 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 håndmixer. 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. Den færdig blanding vil fylde mere når isen er frosset.

Dansk

- Alkohol nedsætter frysingsprocessen 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 helt er rørt ud.
- Blandinger, der skal koges, må først hældes i skålen, når de er helt kolde.
- Hvis du ønsker at gøre blandingen sødere under forberedelsen, 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 hælder 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 æggeghviden 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 40 minutter at lave is. Hvis isen stadigvæk ikke har samlet sig efter 40 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 frysingsprocessen. 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.

Vi anbefaler kraftigt, at de ovenstående punkter checkes, før servicecentret kontaktes. Hvis servicecenteret ikke finder nogle fejl ved maskinen, vil omkostningerne for eftersynet påhvile køberen.

OBS

Gem den tomme emballage. Den vil være nødvendig, hvis du skal returnere ismaskinen i forbindelse med reparation eller andet. Hvis ismaskinen returneres i en emballage, der ikke er egnet til at transportere den i, så vil alle reparationsomkostninger tilfalde ejeren, selvom ismaskinen stadigvæk er dækket af garantien. Hvis der ikke er tale om reparation, og hvis emballagen er upassende, så modtages ismaskinen ikke men returneres derimod til sender.

De materialer og de genstande, der er i kontakt med fødevarer, er lavet i overensstemmelse med bestemmelserne i **EU's forordning 1935/2004**. Apparatet opfylder kravene fra **Lavspændingsdirektivet 2014/35/CE** samt Direktivet om **Elektromagnetisk kompatibilitet 2014/35/CE**.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Όταν χρησιμοποιείτε ηλεκτρικές συσκευές, πρέπει πάντα να τηρούνται βασικές προφυλάξεις ασφαλείας, συμπεριλαμβανομένων και των παρακάτω:

- Διαβάστε όλες τις οδηγίες προσεκτικά.
- Για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας, μην βυθίζετε το βασικό σώμα της συσκευής σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό.
- Μην επιτρέπετε τη χρήση της συσκευής σε άτομα (ακόμα και παιδιά) με μειωμένες ψυχοφυσικές ικανότητες ή με ανεπαρκή εμπειρία, εκτός εάν επιβλέπονται με προσοχή και εκπαιδεύονται από έναν υπεύθυνο για τη σωματική ακεραιότητά τους. Παρακολουθείτε τα παιδιά και βεβαιωθείτε ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Εάν το ηλεκτρικό καλώδιο παρουσιάζει φθορές, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή από το Σέρβις του, ούτως ώστε α αποφευχθεί κάθε κίνδυνος.
- Βγάλτε το φως από την πρίζα όταν δεν χρησιμοποιείτε την συσκευή, πριν τοποθετήσετε ή αφαιρέσετε εξαρτήματα και πριν τον καθαρισμό.
- Αποφύγετε την επαφή με τα κινούμενα τμήματα της συσκευής.
- Μην λειτουργείτε την συσκευή με φθαρμένο καλώδιο ρεύματος ή φως ή εάν η συσκευή παρουσιάζει δυσλειτουργίες ή έχει πέσει κάτω ή έχει υποστεί βλάβη με οποιονδήποτε τρόπο. Επιτρέψτε την συσκευή σε κάποιο Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Service για έλεγχο, επισκευή ή ηλεκτρική ή μηχανική ρύθμιση.
- Η χρήση εξαρτημάτων τα οποία δεν συνιστώνται ή δεν πωλούνται από τον κατασκευαστή, μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά, ηλεκτροπληξία ή τραυματισμό.
- Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή σε εξωτερικούς χώρους.
- Μην αφήνετε το καλώδιο ρεύματος να κρέμεται από την άκρη του τραπεζιού ή του πάγκου ή να έρχεται σε επαφή με ζεστές επιφάνειες.

ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

ΠΡΟΣΟΧΗ

- Ο εξουσιοδοτημένος αντιπρόσωπος Service πρέπει να διεξάγει οποιαδήποτε άλλη επισκευή εκτός από τον καθαρισμό και τη συντήρηση από το χρήστη. Επισκευή πρέπει να γίνει μόνο από εξουσιοδοτημένο προσωπικό.
- Αφού αφαιρέσετε τη συσκευή από τη συσκευασία, ελέγξτε την για τυχόν ζημιές. Εάν έχετε αμφιβολίες, μη χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και επικοινωνήστε με κάποιον εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο service.
- Πλαστικές σακούλες, πολυστερίνη, αιχμηρά υλικά, κλπ. δεν πρέπει να βρίσκονται κοντά σε παιδιά καθώς είναι πιθανόν επικίνδυνα.
- Ο κατασκευαστής της συσκευής και ο πωλητής αποποιούνται οποιαδήποτε ευθύνη για αμέλεια τήρησης των οδηγιών που παρέχονται σε αυτό το εγχειρίδιο χρήσης.
- Ελέγξτε ότι η τάση ρεύματος που αναγράφεται στην ετικέτα, ανταποκρίνεται στην τάση ρεύματος της πρίζας.
- Μη χρησιμοποιείτε αιχμηρά εργαλεία μέσα στο μπωλ! Τα αιχμηρά αντικείμενα θα γδάρουν και θα προκαλέσουν ζημιά στο εσωτερικό του μπωλ. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε λαστιχένια σπάτουλα ή μεταλλικό κουτάλι, όταν η συσκευή βρίσκεται στην θέση "OFF" (κλειστό) ή στη θέση "0".
- Μην καθαρίζετε ποτέ τη συσκευή με λειαντικές σκόνες ή σκληρά εργαλεία.
- Μην τοποθετείτε ή χρησιμοποιείτε τη συσκευή πάνω σε ζεστές επιφάνειες, όπως εστίες μαγειρέματος, μάτια κουζίνας ή κοντά σε ανοιχτές φλόγες γκαζιού.
- Μην πλένετε οποιοδήποτε μέρος της συσκευής στο πλυντήριο πιάτων.
- Μην βγάζετε το φως τραβώντας το από το καλώδιο ρεύματος.
- Η συσκευή πρέπει να συνδέεται σε πρίζα γείωσης 10Α ή μεγαλύτερη. Ο κατασκευαστής δεν είναι υπεύθυνος για ζημιές σε πράγματα ή ανθρώπους στην περίπτωση που δεν έχουν τηρηθεί τα καθορισμένα μέτρα ασφαλείας.
- Πριν διεξάγετε οποιαδήποτε συντήρηση ή καθαρισμό, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει αποσυνδεθεί από την παροχή ρεύματος, βγάζοντας το φως από την πρίζα.
- Αυτή η συσκευή είναι κατάλληλη για χρήση με 32 °C max. θερμοκρασία περιβάλλοντος (κλιματική κλάση "N").
- Μην πλένετε ποτέ τη συσκευή χρησιμοποιώντας εκτοξευτές νερού και μην την βάζετε μέσα σε νερό!

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:

Αυτή η Παγωτομηχανή περιέχει δική της ψυκτική ουσία την οποία πρέπει να αφήνετε να σταθεροποιείται μετά τη μεταφορά. Τοποθετήστε την Παγωτομηχανή πάνω σε μια οριζόντια επιφάνεια για τουλάχιστον 12 ώρες μετά την αγορά ή μετά από οποιαδήποτε μετακίνηση η οποία μπορεί να έχει αποδογουρίσει τη μηχανή. Αφήστε τουλάχιστον 20 εκατ. σε κάθε πλευρά της μηχανής για να επιτρέψετε την ελεύθερη κυκλοφορία του αέρα. Βεβαιωθείτε ότι τα ανοίγματα εξαερισμού είναι ελεύθερα και δεν είναι φραγμένα.

“ΠΑΓΩΤΟΜΗΧΑΝΗ CHEF 2200 OXIRIA”

Η “ΠΑΓΩΤΟΜΗΧΑΝΗ CHEF 2200 / OXIRIA” πωλείται πλήρως με όλα τα εξαρτήματα χρήσης με σταθερό ή αποσπώμενο μπωλ. Στην αρχική συσκευασία, το αποσπώμενο μπωλ είναι αποθηκευμένο μέσα στο σταθερό μπωλ.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Η υγιεινή είναι το πιο σημαντικό για την παρασκευή παγωτού. Βεβαιωθείτε ότι όλα τα τμήματα της συσκευής, ιδιαιτέρως αυτά που έρχονται σε άμεση επαφή με το παγωτό, είναι απολύτως καθαρά.
- Μην κλείνετε ποτέ τον διακόπτη ψύξης (B) όταν η μηχανή δουλεύει. Σε περίπτωση που τον κλείσετε κατά λάθος ή σε περίπτωση διακοπής ρεύματος, περιμένετε τουλάχιστον 10 λεπτά πριν τον ανοίξετε πάλι. Ο συμπιεστής είναι εξοπλισμένος με έναν μηχανισμό ασφαλείας που εμποδίζει οποιαδήποτε πιθανή ζημιά στο μοτέρ. Εάν ξεκινήσετε και πάλι τη μηχανή αμέσως μετά το κλείσιμό της, ο συμπιεστής δεν θα ψύχεται.
- Είναι φυσιολογικό επίσης να υπάρχουν μεταβολές στην ταχύτητα και το θόρυβο κατά τη διάρκεια της παρασκευής παγωτού οι οποίες δεν επηρεάζουν με κανέναν τρόπο την κανονική λειτουργία της μονάδας.
- Κρατήστε τη συσκευή αρκετά μακριά από τοίχους και έπιπλα τα οποία μπορεί να περιορίζουν την κυκλοφορία του αέρα ο οποίος είναι απαραίτητος για να κρύνει τη μονάδα. Είναι φυσιολογικό να βγαίνει χλιαρός και ζεστός αέρας από τα πλαινά ανοίγματα εξερισμού. Αυτό το απαιτεί η διαδικασία ψύξης.

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΠΑΓΩΤΟΥ

- 1). Καθαρίστε προσεκτικά όλα τα τμήματα της συσκευής που έρχονται σε άμεση επαφή με τα υλικά. **Προειδοποίηση:** βεβαιωθείτε ότι η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη στην πρίζα πριν ξεκινήσετε τον καθαρισμό.
- 2). Τοποθετήστε τον αναδευτήρα ανάμειξης (C) στο μοτέρ (H + G).
- 3). Ασφαλίστε το μοτέρ στη θέση του, ευθυγραμμίζοντάς το με τον δακτύλιο ασφάλισης (F). Η ανυψωμένη περιοχή στο κάτω τμήμα του αναδευτήρα θα πρέπει να ευθυγραμμίζεται με τη σχισμή που βρίσκεται στον πάτο του σταθερού μπωλ.
- 4). Συνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας μοτέρ (I) στην υποδοχή του σώματος της μηχανής. **Προειδοποίηση: μην συνδέετε το καλώδιο στην πρίζα παροχής ρεύματος καθώς μπορεί να προκαλέσετε ζημιά στη μηχανή!**
- 5). Πιέστε τον διακόπτη ψύξης (B) για να θέσετε την παγωτομηχανή σε λειτουργία. Αφήστε την να λειτουργήσει για 5 λεπτά πριν τη χρήση.
- 6). Πιέστε τον διακόπτη κίνησης αναδευτήρα (E) για

να ξεκινήσετε τον αναδευτήρα ανάμειξης. **Προειδοποίηση: βεβαιωθείτε ότι το μοτέρ ανάμειξης είναι πλήρως ασφαλισμένο στον δακτύλιο (F), διαφορετικά δεν θα είναι δυνατόν να θέσετε το μοτέρ σε λειτουργία.**

- 7). Αδειάστε το μείγμα μέσα στο μπωλ. Για καλύτερα αποτελέσματα, συνιστάται να αναμειγνύεται πρώτα τα υλικά σε ένα ξεχωριστό μπωλ για να επιτύχετε ένα λείο μείγμα χωρίς σβώλους. Χρησιμοποιείτε πάντα υλικά σε θερμοκρασία ψύξης για να μειώσετε τις διαφορές θερμοκρασίας και να ελαττώσετε το χρόνο παρασκευής.
- 8). Όταν το παγωτό αποκτήσει μια καλή συνοχή, ο αναδευτήρας θα αλλάξει κατεύθυνση. Αυτό σε καμία περίπτωση δεν θα προκαλέσει ζημιά στο μοτέρ ή τον αναδευτήρα, εντούτοις είναι καλή ιδέα να θέτετε το μοτέρ εκτός λειτουργίας μόλις αυτό συμβεί. Ο χρόνος παρασκευής ποικίλει ανάλογα με την ποσότητα, τη θερμοκρασία μείγματος, τον τύπο παγωτού (κρέμα ή σορμπέ) και τη θερμοκρασία δωματίου. Εάν επιθυμείτε μια πιο συμπαγή συνοχή παγωτού, αφήστε τον διακόπτη ψύξης ανοιχτό για ακόμα 5-10 λεπτά.
- 9). Κλείστε τον διακόπτη κίνησης αναδευτήρα και αφαιρέστε το μοτέρ περιστρέφοντάς το αριστερόστροφα. Αποσυνδέστε τη μηχανή από την πρίζα.
- 10). Για να αφαιρέσετε το παγωτό για σερβίρισμα ή φύλαξη, χρησιμοποιήστε τη σπάτουλα (L) που σας παρέχεται. **Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά εργαλεία!**
- 11). Αφήστε το μοτέρ να κρύνει (περίπου 10 λεπτά). Είναι τότε δυνατόν να παρασκευάσετε μια νέα μερίδα παγωτού επαναλαμβάνοντας όλες τις παραπάνω λειτουργίες.
- 12). Αποσυνδέστε τη μονάδα από το ρεύμα όταν τελειώσετε.

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΑΠΟΣΠΩΜΕΝΟΥ ΜΠΩΛ

Χρησιμοποιώντας το αποσπώμενο μπωλ είναι ευκολότερο να παρασκευάσετε συνεχόμενες μερίδες παγωτού. Όταν χρησιμοποιείτε το αποσπώμενο μπωλ:

- 1). Βάλτε μια δόση (25 ml) γεμάτη κονιάκ ή άλλο λικέρ με τον δοσομετρητή (M) μέσα στον σταθερό μπωλ. Εναλλακτικά, μπορεί να χρησιμοποιήσετε ένα μείγμα αλατιού και νερού (20ml νερό και 5 γραμ. αλάτι). **ΤΟ ΤΟΙΧΩΜΑ ΤΟΥ ΑΠΟΣΠΩΜΕΝΟΥ ΜΠΩΛ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΕΝΤΕΛΩΣ ΒΡΕΓΜΕΝΟ:** αυτή η λειτουργία είναι η πιο σημαντική καθώς επιτρέπει την καλή μεταβίβαση του κρούου από το σταθερό στο αποσπώμενο μπωλ.
- 2). Εισάγετε το αποσπώμενο μπωλ (D) με ασφάλεια. Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει καλή επαφή ανάμεσα στο σταθερό και το αποσπώμενο μπωλ.

- 3). Ακολουθήστε τη διαδικασία που περιγράφεται στην παράγραφο "ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΣΤΑΘΕΡΟΥ ΜΠΩΛ" από το σημείο 2 έως το σημείο 10.
- 4). Αφαιρέστε το μπωλ (D). Εάν επιθυμείτε, μπορεί να αφήσετε το παγωτό μέσα στο μπωλ και να το χρησιμοποιήσετε για να αποθηκεύσετε το προϊόν στην κατάψυξη ($-12^{\circ}\text{C}^{\circ}$).
- 5). Αποσυνδέστε τη μονάδα από το ρεύμα όταν τελειώσετε.

ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

- Αναμείξτε τα υλικά του παγωτού σε ένα ξεχωριστό μπωλ.
- Χρησιμοποιήστε υλικά που προηγουμένως θα έχετε παγώσει.
- **ΜΗΝ ΓΕΜΙΖΕΤΕ ΤΟ ΜΠΩΛ ΠΑΡΑΠΑΝΩ ΑΠΟ ΤΟ ΜΙΣΟ.** Αυτό θα επιτρέψει στο όγκο του μείγματος να αυξηθεί κατά την ανάμιξη μέχρι την μέγιστη χωρητικότητα του μπωλ.
- Για να αποφύγετε τον σχηματισμό πάγου, μην αφήνετε το παγωτό μέσα στο μπωλ για μεγάλο χρονικό διάστημα με τον διακόπτη ψύξης ανοιχτό. Θέστε τη μονάδα εκτός λειτουργίας μόλις το παγωτό αποκτήσει την επιθυμητή συνοχή.

ΠΩΣ ΝΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΕΤΕ ΕΝΑ ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ ΠΑΓΩΤΟ

Η παρασκευή ενός καλού, υγιεινού, φυσικού παγωτού με σωστή συνοχή, εξαρτάται από τους ακόλουθους παράγοντες:

- Η συσκευή να είναι σε καλή κατάσταση λειτουργίας: αφήστε αρκετό διάστημα στα πλαϊνά της μονάδας έτσι ώστε να επιτρέψετε στον αέρα να κυκλοφορεί ελεύθερα. Αυτός ο αέρας είναι απαραίτητος για να κρύνει ο συμπιεστής.
- Φρέσκα υλικά σε καλή κατάσταση.
- Μια καλή συνταγή: μια τέλεια ανάμιξη των υλικών και μια τέλεια διαδικασία.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΜΗΧΑΝΗΣ

- Βεβαιωθείτε ότι η μηχανή είναι εκτός λειτουργίας και ότι δεν είναι συνδεδεμένη στην πρίζα πριν τον καθαρισμό.
- Αφαιρέστε τον αναδευτήρα από το μοτέρ, τραβώντας τον. Το διάφανο καπάκι μπορεί να αφαιρεθεί από το μοτέρ πιέζοντάς το όπως φαίνεται στην εικόνα 1. Πλύνετε τον αναδευτήρα (C), το διάφανο καπάκι (H) και το αποσπώμενο μπωλ (D) με χλιαρό σαπουνόνερο.
- Χρησιμοποιήστε ένα νωπό πανί για να καθαρίσετε το σώμα της μηχανής (A) και το μοτέρ (G). **ΜΗ ΒΥΘΙΖΕΤΕ ΠΟΤΕ ΤΟ ΒΑΣΙΚΟ ΟΜΑΔ ΤΗΣ ΠΑΓΩΤΟΜΗΧΑΝΗΣ Ή ΤΟ ΜΟΤΕΡ ΣΕ ΝΕΡΟ!**
- Όταν χρησιμοποιείτε το αποσπώμενο μπωλ αλουμινίου, είναι σημαντικό να απομακρύνετε οποιοδήποτε ίχνος διαλύματος αλατιού / νερού από τα τμήματα που έρχονται σε επαφή με αυτό

για να αποφύγετε τη διάβρωση.

ΦΥΛΑΞΗ ΤΟΥ ΠΑΓΩΤΟΥ

• Μέσα στην παγωτομηχανή.

Όταν το παγωτό είναι έτοιμο, μπορείτε να το διατηρήσετε καλυμμένο μέσα στην παγωτομηχανή για περίπου 10 - 20 λεπτά. Πριν το σερβίρισμα, ξεκινήστε το μοτέρ και αφήστε το μείγμα να αναμειχθεί για λίγα λεπτά για να αποκτήσει πάλι τη σωστή συνοχή και απαλότητα.

• Μέσα στη κατάψυξη.

Μπορείτε επίσης να φυλάξετε το παγωτό μέσα στην κατάψυξη έως και 1 - 2 εβδομάδες, ανάλογα με τα υλικά που χρησιμοποιείτε. Μην το φυλάτε για μεγάλο χρονικό διάστημα, σε κάθε περίπτωση ποτέ περισσότερο από δύο εβδομάδες, καθώς θα χάσει τη γεύση και την ποιότητά του.

Εάν θέλετε να φυλάξετε το παγωτό μέσα στην κατάψυξη, δώστε προσοχή στα ακόλουθα:

- Βάλτε το παγωτό μέσα σε ένα καθαρό και καλά κλεισμένο μπωλ κατάλληλο για ψύξη.
- Η θερμοκρασία φύλαξης πρέπει να είναι τουλάχιστον -14°C .
- Βάλτε στο μπωλ μια ετικέτα με την ημερομηνία παρασκευής του παγωτού και το είδος του.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

- Το παγωτό είναι ευαίσθητο στα βακτηρίδια. Συνεπώς, είναι πολύ σημαντικό η παγωτομηχανή και τα εργαλεία που χρησιμοποιούνται να είναι καλά καθαρισμένα και στεγνά.
- **ΦΡΟΝΤΙΣΤΕ ΝΑ ΜΗΝ ΚΑΤΑΨΥΧΕΤΕ ΠΑΛΙ ΤΟ ΠΑΓΩΤΟ ΟΤΑΝ ΈΧΕΙ ΛΙΩΣΕΙ.**
- Αφαιρέστε το παγωτό από την κατάψυξη μισή ώρα πριν το σερβίρετε. Μπορείτε να το αφήσετε για 10/15 λεπτά σε θερμοκρασία δωματίου για να αποκτήσει την ικανοποιητική θερμοκρασία σερβιρίσματος.

ΧΡΟΝΟΣ ΦΥΛΑΞΗΣ

Παγωτό από ωμά υλικά	± 1 εβδομάδα
Σορμπέ	1-2 εβδομάδες
Παγωτό από προπαρασκευασμένα υλικά	± 2 εβδομάδες

ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

- Ορισμένες συνταγές προϋποθέτουν προπαρασκευή. Προετοιμάστε τις τουλάχιστον μια μέρα πριν, για να εξασφαλίσετε ότι έχουν παγώσει εντελώς και έχουν γίνει συμπαγείς. Συνιστάται πάντα να ψύχετε το βασικό μείγμα.
- Στην περίπτωση κρύων μειγμάτων, τα καλύτερα αποτελέσματα επιτυγχάνονται χτυπώντας τα αυγά και την ζάχαρη με ένα ηλεκτρικό χτυπητήρι. Αυτό βοηθάει στην αύξηση του όγκου του μείγματος.

- Η πλειοψηφία των μειγμάτων περιέχει κρέμα, γάλα, αυγά και ζάχαρη. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε οποιαδήποτε κρέμα επιθυμείτε, αλλά η γεύση και η σύσταση θα αλλάξουν πάρα πολύ, ανάλογα με την ποιότητα της κρέμας που επιλέξατε. Όσο περισσότερο είναι το ποσοστό λίπους μέσα στην κρέμα, τόσο πιο πλούσιο θα είναι το παγωτό. Για παράδειγμα, η πλήρης κρέμα περιέχει τουλάχιστον 36% λίπος, η χτυπημένη κρέμα 30% λίπος, η κρέμα για καφέ ή η αποβουτυρωμένη κρέμα 18% λίπος και το μείγμα μισής κρέμας και μισού γάλακτος 10% λίπος. Σε όλες τις περιπτώσεις, το σημαντικό είναι να διατηρείτε πάντα την ίδια ποσότητα υγρού. Για παράδειγμα, πιο ελαφρύ παγωτό μπορεί να δημιουργηθεί χρησιμοποιώντας περισσότερο γάλα από κρέμα ή παραλείποντας εντελώς την κρέμα. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε αποβουτυρωμένο γάλα, αλλά η σύσταση του παγωτού θα είναι πολύ διαφορετική.
- Το μείγμα του παγωτού μπορεί να διατηρηθεί στην κατάψυξη για κάποιες μέρες. Ανακινήστε το καλά προτού το βάλετε μέσα στο μπωλ.
- Προσθέστε το μείγμα στο μπωλ γεμίζοντάς το όχι περισσότερο από το μισό. Το μείγμα αυξάνει σε όγκο κατά την διάρκεια της παρασκευής.
- Τα υλικά που περιέχουν αλκοόλ, επιβραδύνουν την διαδικασία ψύξης. Οπότε, τα λικέρ πρέπει να προστίθενται κατά την διάρκεια των τελευταίων λεπτών της παρασκευής.
- Η γεύση των σορμπέ εξαρτάται κατά μεγάλο μέρος από τον βαθμό ωριμότητας και γλυκύτητας του φρούτου και του χυμού που χρησιμοποιείτε. Δοκιμάστε το φρούτο προτού το προσθέσετε στην συνταγή. Εάν είναι πολύ όξινο, προσθέστε ζάχαρη. Εάν είναι πολύ ώριμο, προσθέστε λιγότερη ή καθόλου ζάχαρη. Να θυμάστε ότι το κρύο μειώνει τον βαθμό γλυκύτητας.
- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε γλυκαντικές ουσίες αντί για ζάχαρη. Σε αυτήν την περίπτωση, προσθέστε την γλυκαντική ουσία στο μείγμα και ανακατέψτε έως ότου διαλυθεί τελείως.
- Τα μείγματα που απαιτούν ζέσταμα, πρέπει να τα βάζετε μέσα στο μπωλ μόνο όταν έχουν κρυσταλλώσει εντελώς.
- Εάν επιθυμείτε να κάνετε το μείγμα πιο γλυκό κατά την διάρκεια της παρασκευής, μην προσθέτετε ζάχαρη απευθείας μέσα στο μπωλ (δεν διαλύεται). Συνιστάται να διαλύετε την ζάχαρη μέσα σε λίγο νερό ή αποβουτυρωμένο γάλα και να προσθέσετε το σιρόπι που έχει δημιουργηθεί (κρύο) μέσα στο μπωλ.
- Το φρούτο που χρησιμοποιείται στις συνταγές, πρέπει πάντα να είναι πλυμένο και στεγνό πριν την χρήση. Ακόμα και όταν δεν καθορίζεται, το φρούτο πρέπει πάντα να είναι αποφλοιωμένο, ξεφλουδισμένο, χωρίς κουκούτσι κλπ.
- Για να μειώσετε την ποσότητα παγωτού, οι

ποσότητες που υποδεικνύονται μπορούν να διαιρεθούν ή να μειωθούν στο μισό.

- Όταν χρησιμοποιείτε ωμά αυγά, βεβαιωθείτε ότι είναι φρέσκα, σπάζοντας ένα τη φορά μέσα σε ένα δοχείο και ελέγχοντας ότι:

- 1). Δεν έχουν άσχημη μυρωδιά.
- 2). Το ασπράδι δεν είναι νερούλο αλλά σφιχτό και σε συνοχή με τον κρόκο.
- 3). Ο κρόκος είναι στρογγυλός και φουσκωμένος.

ΤΙ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΠΑΕΙ ΣΤΡΑΒΑ

Κάτω από φυσιολογικές συνθήκες, η παρασκευή παγωτού δεν απαιτεί περισσότερο από 40 λεπτά.

Εάν το παγωτό δεν είναι ακόμα σχηματισμένο μετά από 40 λεπτά, ελέγξτε τα ακόλουθα σημεία πριν επικοινωνήσετε με κάποιον εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο service:

- Τα υλικά πρέπει να αδειάζονται μέσα στην παγωτομηχανή σε θερμοκρασία δωματίου, ή προτιμότερο, σε θερμοκρασία ψυγείου. Δεν μπορεί να παρασκευαστεί παγωτό από ζεστά υλικά.
- Μην γεμίζετε το μπωλ παραπάνω από το μισό. Εάν η ποσότητα των υλικών είναι υπερβολική, ο χρόνος που απαιτείται για τον σχηματισμό του παγωτού αυξάνει σημαντικά και το αποτέλεσμα μπορεί να μην είναι ικανοποιητικό.
- Ο συμπιεστής είναι εξοπλισμένος με έναν μηχανισμό ασφαλείας. Σε περίπτωση διακοπής ρεύματος ή εάν η συσκευή κλείσει και ανοίξει πάλι για οποιονδήποτε λόγο, η λειτουργία του συστήματος ψύξης διακόπτεται. Εάν αυτός ο μηχανισμός ενεργοποιηθεί, πρέπει να αφήσετε τη συσκευή για πέντε λεπτά πριν τη θέσετε πάλι σε λειτουργία. Εάν δεν τηρηθεί η διακοπή πέντε λεπτών, η λειτουργία δεν θα ξεκινήσει ακόμα και αν ο διακόπτης ψύξης βρίσκεται στη θέση ON και η αντίστοιχη ενδεικτική λυχνία ανάβει.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Παρακαλούμε φυλάξτε τα κουτιά συσκευασίας. Θα είναι απαραίτητα σε περίπτωση που θέλετε να επιστρέψετε την μηχανή για επισκευή ή για οποιονδήποτε άλλο λόγο. Εάν η μηχανή επιστραφεί με κουτί συσκευασίας ακατάλληλο ή με μεταφορά και προκληθούν ζημιές, όλες οι χρεώσεις επισκευής θα επιβαρύνουν τον αποστολέα, ακόμα και εάν η μηχανή βρίσκεται στον χρόνο εγγύησης. Εάν η μηχανή δεν χρειάζεται επισκευή και η συσκευή είναι ακατάλληλη (μπορεί να προκληθεί ζημιά), η μηχανή θα επιστραφεί επίσης στον αποστολέα.

Τα υλικά και τα εξαρτήματα που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα συμμορφώνονται με τον **Κανονισμό της Ευρωπαϊκής Ένωσης 1935/2004**. Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με τις απαιτήσεις της **Οδηγίας περί Χημικής Ηλεκτρικής Τάσης 2014/35/ΕΕ** και την **Οδηγία περί Ηλεκτρομαγνητικής Συμβατότητας 2014/30/ΕΕ**.

U.K.: IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH EC DIRECTIVE 2012/19/EC.

This product may contain substances that can be hazardous to the environment or to human health if it is not disposed of properly. We therefore provide you with the following information to prevent releases of these substances and to improve the use of natural resources. Electrical and electronic equipments should never be disposed of in the usual municipal waste but must be separately collected for their proper treatment. The crossed-out bin symbol, placed on the product and in this page, remind you of the need to dispose of properly the product at the end of its life. In this way it is possible to prevent that a not specific treatment of the substances contained in these products, or their improper use, or improper use of their parts may be hazardous to the environment or to human health. Furthermore this helps to recover, recycle and reuse many of the materials used in these products. For this purpose the electrical and electronic equipment producers and distributors set up proper collection and treatment systems for these products. At the end of life your product contact your distributor to have information on the collection arrangements. When buying this new product your distributor will also inform you of the possibility to return free of charge another end of life equipment as long as it is of equivalent type and has fulfilled the same functions as the supplied equipment. A disposal of the product different from what described above will be liable to the penalties prescribed by the national provisions in the country where the product is disposed of. We also recommend you to adopt more measures for environment protection: recycling of the internal and external packaging of the product and disposing properly used batteries (if contained in the product). With your help it is possible to reduce the amount of natural resources used to produce electrical and electronic equipments, to minimize the use of landfills for the disposal of the products and to improve the quality of life by preventing that potentially hazardous substances are released in the environment.

F: AVERTISSEMENTS POUR L'ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT AUX TERMES DE LA DIRECTIVE EUROPÉENNE 2012/19/CE.

Ce produit contient des substances nocives qui peuvent représenter un danger pour l'environnement et la santé de l'homme en cas d'élimination impropre. Nous vous fournissons donc les consignes à respecter pour éviter que ces substances puissent être répandues dans la nature et pour améliorer l'usage des ressources naturelles. Les appareils électriques et électroniques ne doivent pas être éliminés dans les ordures ménagères mais doivent impérativement être acheminés vers un centre de tri sélectif qui se chargera de leur retraitement. Le symbole de la poubelle barrée apposé sur le produit et illustré ci-contre, indique la nécessité de procéder à l'élimination particularisée du produit au terme de sa vie. De la sorte, il est possible d'éviter qu'un traitement non approprié des substances qu'il contient ou qu'un traitement incorrect d'une partie de celles-ci puisse avoir des conséquences graves sur l'environnement et la santé de l'homme. En outre, une gestion correcte du produit en fin de vie permet de participer à la récupération, au recyclage et à la réutilisation de la plupart des matériaux dont il est composé. Dans cette optique, les fabricants et les distributeurs d'appareillages électriques et électroniques organisent des systèmes de récolte et de retraitement desdits appareils. Au terme de la vie du produit, adressez-vous à votre distributeur qui vous fournira tout renseignement sur les modalités de récolte du produit. Lors de l'achat de cet appareil, votre distributeur vous informera quant à la possibilité de rendre gratuitement un appareil obsolète de même type et servant aux mêmes fonctions. L'élimination non-conforme aux consignes énoncées ci-dessus est passible des sanctions prévues par la réglementation en matière de traitement des déchets en vigueur dans le pays où le produit est mis au rebut. Nous vous invitons en outre à adopter d'autres mesures de protection de l'environnement notamment, recycler correctement les emballages intérieur et extérieur et supprimer correctement les éventuelles piles usées. Avec votre aide, il sera possible de réduire la quantité de ressources naturelles nécessaires à la fabrication des appareils électriques et électroniques, de minimiser l'usage des déchetteries pour l'élimination des produits et d'améliorer la qualité de la vie en évitant que des substances potentiellement dangereuses ne souillent la nature.

ES: ADVERTENCIAS PARA LA ELIMINACIÓN CORRECTA DEL PRODUCTO SEGÚN ESTABLECE LA DIRECTIVA EUROPEA 2012/19/CE.

Este producto puede contener sustancias que pueden ser dañinas para el entorno y para la salud humana si no es eliminado adecuadamente. Les entregamos por tanto la siguiente información para evitar el vertido de estas sustancias y para mejorar el uso de los recursos naturales. Los equipamientos eléctricos y electrónicos no deben ser eliminados a través de los normales desechos urbanos, tienen que ser enviados a una recogida selectiva para su correcto tratamiento. El símbolo del bidón tachado, colocado sobre el producto y en esta página, recuerda la necesidad de eliminar adecuadamente el producto al final de su vida. De esta manera es posible evitar que un trato no específico de las sustancias contenidas en estos productos, o un empleo inapropiado de los mismos pueda llevar a consecuencias dañinas para el entorno y para la salud humana. Se contribuye además a la recuperación, reciclaje y reutilización de muchos de los materiales contenidos en estos productos. Con tal objetivo los fabricantes y distribuidores de los equipamientos eléctricos y electrónicos organizan adecuados sistemas de recogida y desguace de estos productos. Al final de la vida del producto contacte con su distribuidor para obtener información acerca de las modalidades de recogida. En el momento de la adquisición de un nuevo producto su distribuidor le informare también de la posibilidad de devolver gratuitamente otro instrumento con vida finalizada a condición que sea de tipo equivalente y haya desarrollado las mismas funciones del producto adquirido. La eliminación del producto de un modo diferente al descrito anteriormente, será punible de las sanciones previstas por la normativa nacional vigente en el país donde el producto sea eliminado. Les recomendamos también de adoptar otras medidas favorables al entorno: reciclar el embalaje interior y exterior con el cual el producto es suministrado y eliminar de manera adecuada las baterías usadas, (sólo si están contenidas en el producto) Con vuestra ayuda se puede reducir la cantidad de recursos naturales empleados en la fabricación de equipos eléctricos y electrónicos, minimizar el empleo de los vertederos para la eliminación de los productos y mejorar la calidad de la vida, evitando que sustancias potencialmente peligrosas sean vertidas en el entorno.

I: AVVERTENZE PER IL CORRETTO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO AI SENSI DELLA DIRETTIVA EUROPEA 2012/19/EC.

Questo prodotto può contenere sostanze che possono essere dannose per l'ambiente e per la salute umana se non viene smaltito in modo opportuno. Vi forniamo pertanto le seguenti informazioni per evitare il rilascio di queste sostanze e per migliorare l'uso delle risorse naturali. Le apparecchiature elettriche ed elettroniche non devono essere smaltite tra i normali rifiuti urbani ma devono essere inviate alla raccolta differenziata per il loro corretto trattamento. Il simbolo del bidone barrato, apposto sul prodotto ed in questa pagina, ricorda la necessità di smaltire adeguatamente il prodotto al termine della sua vita. In tal modo è possibile evitare che un trattamento non specifico delle sostanze contenute in questi prodotti, od un uso improprio di parti di essi possano portare a conseguenze dannose per l'ambiente e per la salute umana. Inoltre si contribuisce al recupero, riciclo e riutilizzo di molti dei materiali contenuti in questi prodotti. A tale scopo i produttori e distributori delle apparecchiature elettriche ed elettroniche organizzano opportuni sistemi di raccolta e smaltimento delle apparecchiature stesse. Alla fine della vita del prodotto rivolgetevi al vostro distributore per avere informazioni sulle modalità di raccolta. Al momento dell'acquisto di questo prodotto il vostro distributore vi informerà inoltre della possibilità di rendere gratuitamente un altro apparecchio a fine vita a condizione che sia di tipo equivalente ed abbia svolto le stesse funzioni del prodotto acquistato. Uno smaltimento del prodotto in modo diverso da quanto sopra descritto sarà passibile delle sanzioni previste dalla normativa nazionale vigente nel paese dove il prodotto viene smaltito. Vi raccomandiamo inoltre di adottare altri provvedimenti favorevoli all'ambiente: riciclare l'imballo interno ed esterno con cui il prodotto è fornito e smaltire in modo adeguato le batterie usate (solo se contenute nel prodotto). Con il vostro aiuto si può ridurre la quantità di risorse naturali impiegate per la realizzazione di apparecchiature elettriche ed elettroniche, minimizzare l'uso delle discariche per lo smaltimento dei prodotti e migliorare la qualità della vita evitando che sostanze potenzialmente pericolose vengano rilasciate nell'ambiente.

D: WICHTIGER HINWEIS FÜR DIE KORREKTE ENTSORGUNG DES PRODUKTS IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DER EGRICHTLINIE 2012/19/EG.

Dieses Produkt kann Substanzen enthalten, die für die Umwelt und für die menschliche Gesundheit schädigend sein können, wenn das Produkt nicht ordnungsgemäß entsorgt wird. Aus diesem Grund geben wir Ihnen nachfolgend einige Informationen, mit denen die Freisetzung dieser Substanzen verhindert und die natürlichen Ressourcen geschont werden. Elektrische und elektronische Geräte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen als Sondermüll ihrer ordnungsgemäßen Wiederverwertung zugeführt werden. Das Symbol der durchkreuzten Mülltonne auf dem Produkt und auf dieser Seite erinnert an die Vorschrift, dass das Produkt am Ende seines Lebenszyklus ordnungsgemäß entsorgt werden muss. Auf diese Weise kann verhindert werden, dass eine ungeeignete Verwendung der in diesem Produkt enthaltenen Substanzen, oder eine ungeeignete Anwendung von Teilen davon, Schäden für die Umwelt und die menschliche Gesundheit hervorrufen können. Darüber hinaus werden somit viele der in dieser Produkten enthaltenen Materialien eingesammelt, wiederaufgearbeitet und wiederverwertet. Zu diesem Zweck organisieren die Hersteller und Händler von elektrischen und elektronischen Geräten geeignete Entsorgungssysteme für diese Produkte. Am Ende des Einsatzes dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihren Händler. Sie erhalten dort alle Informationen für die korrekte Entsorgung des Geräts. Darüber hinaus wird Ihr Händler Sie beim Kauf dieses Produkts über die Möglichkeit informieren, ein diesem Produkt gleichartiges Gerät, das dieselben Funktionen wie das gekaufte erfüllt, am Ende seines Lebenszyklus kostenlos zurückgeben können. Eine Entsorgung des Produkts, die nicht der oben genannten Vorgehensweise entspricht, ist strafbar und wird gemäß den jeweils geltenden nationalen Bestimmungen geahndet, die in dem Land herrschen, in dem die Entsorgung des Produkts stattfindet. Wir empfehlen darüber hinaus weitere Maßnahmen zum Umweltschutz: die Wiederverwertung der internen und externen Verpackung des Produkts und die ordnungsgemäße Entsorgung eventuell darin enthaltener Batterien. Mit Ihrer Hilfe lässt sich die Menge der natürlichen Ressourcen, die für die Realisierung von elektrischen und elektronischen Geräten benötigt werden, reduzieren, die Kosten für die Entsorgung der Produkte minimieren und die Lebensqualität erhöhen, da verhindert wird, dass giftige Substanzen in die Umwelt gebracht werden.

NL: BELANGRIJKE INFORMATIE VOOR DE CORRECTE VERWERKING VAN HET PRODUCT IN OVEREENSTEMMING MET DE EUROPESE RICHTLIJN 2012/19/EC

Dit product kan stoffen bevatten die schadelijk zijn voor het milieu of de gezondheid van personen indien het niet op de juiste wijze wordt vernietigd. Om die reden geven wij u de volgende informatie om het vrijkomen van deze stoffen te voorkomen en gebruik van de natuurlijke grondstoffen te verbeteren. Elektrisch en elektronisch gereedschap dient niet via de normale afvalverwijdering vernietigd te worden maar moet apart worden verzameld voor een juiste behandeling. Het hieraast aangegeven symbool van een afvalcontainer met kruis, hetgeen u ook op het product aantreft, herinnert u aan de noodzaak om dit product aan het einde van zijn levenscyclus op een juiste wijze te vernietigen. Op deze wijze is het mogelijk te voorkomen dat een ondoelmatige behandeling van de stoffen in dit product of een onjuist gebruik of een onjuist gebruik van onderdelen daaruit schadelijk kan zijn voor het milieu of de gezondheid. Bovendien helpt dit om vele van de materialen gebruikt in dit product terug te winnen, te hergebruiken of te recyclen. Voor dit doel hebben de fabrikanten en distributeurs van elektrisch en elektronisch gereedschap een systeem in het leven geroepen om deze producten op een juiste wijze te verzamelen en behandelen. Neem contact op met uw leverancier aan het einde van de levenscyclus van dit product om informatie te verkrijgen omtrent het innemen van uw product. Wanneer u dit product koopt, zal uw distributeur u informeren over de mogelijkheid om zonder kosten een ander stuk gereedschap te retourneren, tenminste indien het om een soortgelijk apparaat gaat dat dezelfde functies vervult als het geleverde gereedschap. Het vernietigen of verwijderen van dit product op iedere andere wijze als hierboven omschreven, is strafbaar conform de internationale afspraken in het land waarin dit product werd vernietigd. Wij adviseren tevens om ook andere maatregelen ter bescherming van het milieu te nemen zoals hergebruik van verpakkingsmaterialen en het gescheiden verzamelen van gebruikte batterijen (indien in het product aanwezig). Met uw hulp is het mogelijk de hoeveelheid natuurlijke grondstoffen, nodig om elektrisch en elektronisch gereedschap te vervaardigen, te verminderen, de afvalbergen te verkleinen en de kwaliteit van het leven te verbeteren door het vrijkomen van gevaarlijke stoffen in het milieu te voorkomen.

Dette produkt kan indeholde stoffer som kan være skadelige for miljøet eller for menneskers helbred hvis de ikke bortskaffes korrekt. Vi vil derfor gerne tilbyde denne information for at kunne undgå udledningen af disse eventuelle skadelige stoffer så vi i fællesskab kan forbedre og beskytte vores naturlige ressourcer. Elektriske og elektroniske produkter bør aldrig bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald men derimod afleveres som elektronikaffald så det kan blive behandlet korrekt. Symbolet med den overstregede skraldespand er placeret på dette produkt for at minde brugeren om, at produktet skal bortskaffes korrekt når det ikke længere skal bruges. På denne måde sikrer man at eventuelle skadelige stoffer i produktet behandles på en forsvarlig måde samt at dele fra produktet ikke kan bruges ukorrekt og derved kan gøre skade på miljø og helbred. Desuden hjælper den korrekte bortskaffelse med at genindvinde mange af produktets materialer så de kan genbruges i nye produkter. Til dette formål har producenterne af elektriske og elektroniske produkter opsat et system til indsamling og behandling af disse produkter. Når dit produkt skal bortskaffes bedes du kontakte din forhandler for at få information vedrørende aftaler om indsamling. Når du køber en ny tester skal forhandleren gøre dig opmærksom på, at du gratis kan indsende sin gamle tester når den ikke længere fungerer og derfor skal bortskaffes; testeren skal være af samme type og have udfyldt samme funktioner som den du lige har købt. Bortskaffes produktet alligevel ikke som beskrevet ovenfor kan dette medføre bødestraf alt efter hvilket land man er bosat i. Vi anbefaler også at man generelt tænker over at beskytte miljøet: eks. genbrug af emballage og hensigtsmæssig bortskaffelse af brugte batterier (hvis de findes i produktet). Med din hjælp er det muligt at reducere mængden af naturlige ressourcer som bruges til at producere elektriske og elektroniske produkter, både for at minimere mængden af affald på landets lossepladser men også for at forbedre livskvaliteten ved at forhindre skadelige stoffer i at blive udledt direkte i naturen.

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 электрооборудованных 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 электрооборудованных приборов, данное оборудование имеет маркировку в виде перечеркнутого мусорного контейнера.

[illegible]



CERTIFIED
ISO 9001:2008



NEMOX International S.r.l.
Via E. Mattei, N° 14
25026 Ponteviso
Brescia - ITALY
www.nemox.com

COD.: 509968R07