Gelato chef 5L

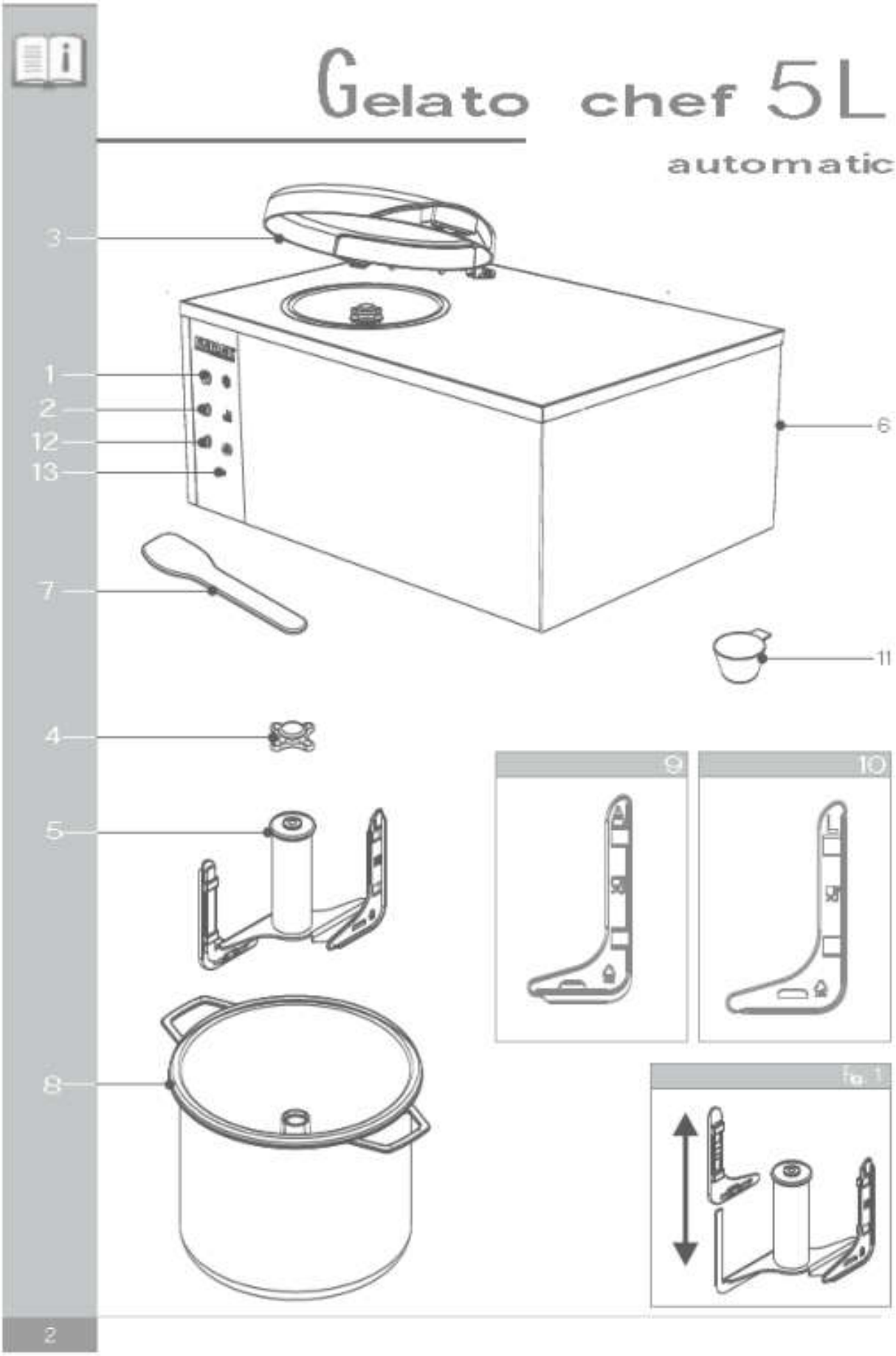
automatic

РУС ИНСТРУКЦИЯ



www.nemox.com

NEMOX®
PROFESSIONAL CLASS


Gelato chef 5L
automatic
3
1
2
12
13
6
7
11
4
9
10
5
8
fig. 1
2

ТОЛЬКО ДЛЯ РОССИИ
ПРИ ВОЗНИКНОВЕНИИ ПРОБЛЕМ В РАБОТЕ ПРИБОРА, А ТАКЖЕ ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ КОНСУЛЬТАЦИИ ПОЗВОНИТЕ ПО ТЕЛЕФОНУ

+7 (499) 550 66 10

Сделано в Италии

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

1). Кнопка включения блока заморозки
2). Кнопка включения вращения лопастной насадки
3). Прозрачная крышка
4). Гайка для фиксации лопастной насадки
5). Лопастная насадка
6). Вентиляционные отверстия
7). Ложка для мороженого
8). Съемная емкость для приготовления мороженого
9). Пластиковые насадки для лопастей для использования со съемной чашей
10). Пластиковые насадки для лопастей для использования с основной чашей
11). Мерник
12). Кнопка автоматического цикла работы.
13). Индикатор работы компрессора

ТОЛЬКО ДЛЯ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ В ВЕЛИКОБРИТАНИИ

КАК ПОДСОЕДИНИТЬ ПРОВОД К ШТЕПСЕЛЬНОЙ ВИЛКЕ СТАНДАРТА U.K. (ВЕЛИКОБРИТАНИИ): ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Провода в силовом проводе окрашены в соответствии со следующей кодировкой:

- Зеленый и желтый: земля
- Синий: нулевой
- Коричневый: под напряжением



Пожалуйста, прочтите нижеприведенную инструкцию, прежде чем начать подсоединять шнур к штепсельной вилке. При возникновении каких-либо сомнений, обратитесь за помощью к квалифицированному электрику. Поскольку цвета проводов в силовом проводе данного прибора могут не соответствовать цветам, обозначающим клеммы на Вашей вилке, следует выполнить следующие процедуры: зеленый и желтый провода должны быть подсоединены к клемме, помеченной буквой E или символом заземления (⏚), или к клемме зеленого цвета или зеленого и желтого.
Коричневый провод надо подсоединить к клемме, помеченной буквой L, или к клемме красного цвета. Синий провод надо подсоединить к клемме, помеченной буквой N, или к клемме черного цвета.

ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ДЛЯ ВИЛКИ СО СМЕННЫМ ПРОВОДОМ И ДЛЯ ЛИТОЙ ШТЕПСЕЛЬНОЙ ВИЛКИ

Силовой провод данного прибора может иметь штепсельную розетку BS1363 13A.

- Если Ваша розетка не подходит для штепсельной вилки, последнюю следует удалить (если ее нельзя снять с провода, надо ее отрезать), изоляцию гибкого шнура следует удалить, и установить подходящую трехштырьковую розетку.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Утилизируйте розетку, отрезанную со шнура, так как она представляет опасность при включении ее в действующую розетку стандарта 13A, которая может находиться где-нибудь в помещении.
- В случае необходимости замены предохранителя ASTA, следует использовать соответствующий предохранитель BS 1362 с такими же характеристиками.
- После установки предохранителя всегда помещайте крышку для предохранителя на место. Никогда **НЕ** пользуйтесь вилкой в случае отсутствия или утери крышки для предохранителя. Всегда используйте соответствующую крышку для предохранителя, а также следите за ее правильной установкой.
- У вилок со съемной крышкой предохранителя замена должна осуществляться в соответствии с указаниями на цветной вкладке в основании вилки, или соответствии с указаниями на рельефном изображении на основании вилки.
- При утере съемной крышки, можно заказать эту деталь в сервисном центре.
- Информация по поставке можно также получить у изготовителя вилки.

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.
- При использовании прибора детьми или нахождения их в непосредственной близости от прибора, необходим строгий надзор.
- Выключайте прибор из сети, если Вы им не пользуетесь, перед установкой или демонтажем деталей, а также перед чисткой.
- Избегайте контакта с движущимися частями.
- 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 авторизированный сервисный центр.
- Использование приспособлений и аксессуаров, не рекомендованных, а также проданных не изготовителем прибора, может привести к пожару, поражению электрическим током или травме.
- Не пользуйтесь прибором вне помещений.
- Не допускайте, чтобы электрический провод свисал с края стола или стойки, или чтобы он касался горячих поверхностей.

СОХРАНИТЕ ДАННЫЕ ИНСТРУКЦИИ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Все сервисные работы, за исключением чистки и технического обслуживания, должны проводиться специалистом авторизированного 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 авторизированным 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 руководстве.
- Проверьте, чтобы напряжение, указанное в паспортной табличке, соответствовало напряжению в сети.
- **Не используйте острые предметы внутри контейнера!** Острые предметы могут поцарапать или повредить внутреннюю поверхность контейнера. Когда переключатель прибора находится в положении «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.
- 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.
- Никогда не мойте прибор под струей воды, или погрузив его в воду!

ВАЖНО: Этот фризер имеет собственный хладагент, который должен отстояться после транспортировки. Поставьте аппарат на ровную поверхность на, как минимум, 12 часов после транспортировки, а также после любого перемещения, при котором приборе мог 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.

ПОЗДРАВЛЯЕМ!

Вы приобрели фризер **GELATO CHEF 5L Automatic** для мороженого NEMOX последнего поколения. Мощный компрессор фризера **GELATO CHEF 5L Automatic** позволит Вам использовать в работе дополнительные аксессуары. Вы сможете готовить как в фиксированной, так и в съемной емкости, используя для этого специальные пластиковые съемные насадки.

ФРИЗЕР GELATO CHEF 5L Automatic

Фризер **GELATO CHEF 5L Automatic** является профессиональным оборудованием и продается в комплекте со всеми необходимыми комплектующими для использования со стационарным или съемным контейнером. В оригинальной упаковке съемный контейнер находится внутри стационарного контейнера.

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ 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 (1) во время работы прибора. При случайном выключении, или при отключении электричества, подождите 10 минут прежде, чем повторно включать 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. В случае если консистенция мороженого станет слишком плотной, двигатель отключится автоматически. Устройство защиты предохранит двигатель от возможных повреждений в случае, если Вы не выключите его вовремя. Если надо снова включить двигатель, дождитесь, пока он охладится.
- 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.
- Вращение лопастей абсолютно независимо от системы охлаждения. Система блокировки остановит вращение лопасти, в случае если крышка (3) будет открыта.
- **ВНИМАНИЕ:** двигатель оснащен предохранительным устройством, которое останавливает двигатель, если лопасть блокируется в течение более чем 5 мин. в этом случае выключите систему перемешивания и перезагрузите фризер. **Предварительно проверьте, чтобы смесь имела мягкую структуру, для того чтобы лопасти могли ее провернуть.**

ПРИГОТОВЛЕНИЕ СМЕСИ

- Выбрать рецепт и приготовить смесь, обращая внимание на следующее:
- Обращаться с ингредиентами, как предписано гигиеническими нормативами, применимыми в вашей стране (HACCP или соответствующим).
- Для приготовления мороженого и сорбетто **не загружать более 1 кг смеси** для того, чтобы позволить объёму правильно увеличиваться в процессе смешивания.
- Рекомендуется загружать смесь при температуре от +10°C до +20°C. При более высоких температурах время приготовления может значительно увеличиваться.

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- Оставьте машину в горизонтальном положении минимум на 8 часов перед первым использованием, чтобы, если при перевозке она переворачивалась, охладители вернулись в правильное положение.
- Перед тем, как начать использовать машину, аккуратно вычистите те части, которые непосредственно или косвенно контактируют с пищевыми продуктами (съемную емкость, лопасти, насадки, гайку фиксации, крышку и т.д.).

На Фризере **GELATO CHEF 5L Automatic** можно работать двумя способами.

- Ручное управление. Кнопка (2) контролирует включение выключение системы вращения лопастей СТАРТ/СТОП. Кнопка (1) контролирует систему охлаждения.
- Автоматическое управление используя кнопку (12). Путем включения автоматического режима вам не придется заботиться ни о чем. После запуска фризер **GELATO CHEF 5L Automatic** начнет процесс приготовления и когда мороженое достигнет нужной консистенции или когда время, установленное

пользователем истечет, фризер автоматически переключается в режим хранения. Ваше мороженое всегда будет правильной консистенции.

УКАЗАНИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

1). Тщательно вымойте все детали, имеющие прямой контакт с ингредиентами. **Предупреждение:** перед началом чистки убедитесь в том, что прибор обесточен.
2). Установите **GELATO CHEF 5L Automatic** на ровную поверхность, убедитесь, что вентиляционные решётки (6) не закрыты. Оставьте минимум по 10 см. вокруг вентиляционных решёток.
3). Проверьте напряжение в сети, включите розетку в вилку и нажмите кнопку включения системы охлаждения (1).
4). Разместите пластиковые насадки на лопасти согласно рисунка (№1). Для фиксированной чаши используйте насадки (10), они маркированы буквой «L».
5). Установите лопастную насадку (5) в стационарный контейнер, поворачивая ее по часовой стрелке до тех пор, пока она на займет нужное положение.
6). Зафиксируйте лопастную насадку используя фиксатор (4). Машина готова к использованию.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СЪЕМНОЙ ЕМКОСТИ

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

1). Налейте в стационарный контейнер 2 мерных стаканчика (11) 25 мл алкоголя (не мене 40°). Можно также использовать соляной раствор (25 мл воды и 5 гр соли). **Стенки съемного контейнера должны быть влажными:** это обеспечивает хорошую передачу холода от стационарного к съемному контейнеру.
2). Аккуратно установите съемный контейнер (8); **нажимайте на дно съемного контейнера, пока он правильно не зафиксируется в стационарном контейнере, и два контейнера не будут плотно соприкасаться.**
3). Разместите пластиковые насадки на лопасти согласно рисунка (№1). Для съемной чаши используйте насадки (9), они маркированы буквой «A».
4). Зафиксируйте лопастную насадку используя фиксатор (4). Машина готова к использованию

РУЧНОЕ УПРАВЛЕНИЕ

Используя ручное управление пользователь должен контролировать все функции фризера.

Электронная система управления **GELATO CHEF 5L Automatic** вмешивается только тогда, когда лопасть блокируется по какой-то причине.

Выполните следующие действия:

- Перед загрузкой смеси в емкость, мы рекомендуем вам запустить предварительно цикл охлаждения, нажав клавишу (1), за 5 минут до начала производственного цикла. Индикатор (13) загорится.
- Залейте предварительно приготовленную смесь.
- Закройте прозрачную крышку (3) над чашей.
- Для запуска вращения лопастей нажмите кнопку (2). ВАЖНО: вращение лопастей абсолютно независимо от системы охлаждения. Система блокировки остановит вращение лопасти, в случае если крышка (3) будет открыта.
- Время приготовления зависит от количества и типа используемой смеси (пломбир или сорбет), а также от температуры окружающей среды. Когда мороженое будет готово, чтобы отключить фризер нажмите последовательно кнопки (1) и (2).
- Открутите против часовой стрелки фиксатор лопастей (4) и извлеките лопасть, потянув ее вверх.
- снимите мороженое при помощи лопаточки (7). Не используйте металлические приспособления!
- Дайте двигателю остыть (примерно 10 минут); после этого можно приготовить новую порцию мороженого, повторив вышеописанные операции.
- 15). Отключите прибор из розетки по завершении работы.

ВНИМАНИЕ!

- Если фризер выключился из-за внезапной приостановки электропитания или неправильной работы перед повторным запуском подождите не менее 5 минут.
- Если вы нажмете кнопку (12), в любое время, фризер переключится в автоматический режим и кнопки (1) и (2) будут отключены

АВТОМАТИЧЕСКОЕ УПРАВЛЕНИЕ

В автоматическом режиме функции машины полностью контролируется сложной электронной системой управления. **GELATO CHEF 5L Automatic** автоматически после активации начинает цикл взбивания и когда мороженое достигнет нужной консистенции, фризер переключится в режим хранения.

Выполните следующие действия:

- Перед загрузкой смеси в емкость, мы рекомендуем вам запустить предварительно цикл охлаждения, нажав клавишу (1), за 5 минут до начала производственного цикла. Индикатор (13) загорится.
- Залейте предварительно приготовленную смесь.
- Закройте прозрачную крышку (3) над чашей.
- Для запуска вращения лопастей нажмите кнопку (12).

Когда мороженое достигнет нужной консистенции, фризер автоматически переключится в режим хранения.

- Для выгрузки готового мороженого отключите фризер, нажав снова на кнопку (12).
- Открутите против часовой стрелки фиксатор лопастей (4) и извлеките лопасть, потянув ее вверх.
- снимите мороженое при помощи лопаточки (7). Не используйте металлические приспособления!
- Дайте двигателю остыть (примерно 10 минут); после этого можно приготовить новую порцию мороженого, повторив вышеописанные операции.
- 15). Отключите прибор из розетки по завершении работы.

ХРАНЕНИЕ МОРОЖЕНОГО

В автоматическом режиме, фризер обрабатывает мороженое, до тех пор пока оно не достигнет нужной консистенции, но не более чем 40 минут; далее активируется режим хранения. Таким образом, готовое мороженое поддерживают при нужной температуре и консистенции в течение требуемого времени. В период пока редуктор и компрессор дезактивированы, световой индикатор (13) остается включенным постоянно.
ВНИМАНИЕ!
Хранить приготовленное мороженое во фризере возможно в течение 8 часов. Фризер **GELATO CHEF 5L Automatic** не предназначен для использования в качестве витрины для хранения мороженого или морозильной камеры.
Для того чтобы всегда готовить мороженое высокого качества, мы рекомендуем вам не превышать рекомендуемый срок хранения во фризере.
ВАЖНО

- В автоматическом режиме (если нажать кнопку (12)), кнопки вращения лопастей (2) и системы охлаждения (1) отключены.
- Вы можете выйти из автоматического режима в любое время, как во время фазы приготовления, так и во время фазы хранения, нажав кнопку (12).
- Если при автоматическом режиме дезактивировать кнопки (2) и / или (1), фризер переключится в ручной режим и активирует соответствующие функции.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Чтобы приготовить отличное, свежее и с хорошей консистенцией мороженое необходимо соблюдать некоторые правила:
•Чтобы фризер хорошо работал: необходимо оставить достаточно места по бокам устройства таким образом, чтобы позволить воздуху свободно циркулировать. Этот воздух необходим для охлаждения компрессора;
•Используйте хорошие и свежие ингредиенты;
•Рекомендуется предварительно охладить ингредиенты; это сократит время приготовления мороженого
•Чтобы смесь могла увеличиться в объеме до нужного уровня, **не заполняйте контейнер более чем наполовину (используйте не более 1 кг ингредиентов).** Мороженица **GELATO CHEF 5L Automatic** оснащена мощной системой заморозки. Не оставляйте мороженое на длительное время в контейнере с включенной заморозкой, может образоваться лед!

ХРАНЕНИЕ МОРОЖЕНОГО

• **Во фризере:** Когда мороженое приготовлено, в случае использования автоматического управления, система самостоятельно будет поддерживать оптимальную взбитость и консистенцию готового продукта. В случае, если фризер работает в ручном режиме, готовое мороженое можно оставить во фризере примерно на 10-20 минут, если двигатель отключен. Перед подачей мороженого на стол запустите двигатель для смешивания и перемешайте мороженое в течение нескольких минут для получения лучшей консистенции.
ВНИМАНИЕ:
Хранить приготовленное мороженое во фризере возможно в течение 8 часов. Фризер **GELATO CHEF 5L Automatic** не предназначен для использования в качестве витрины для хранения мороженого или морозильной камеры.

•**В морозильном отделении:** Мороженое можно хранить в морозильном отделении ограниченный период, в зависимости от используемых ингредиентов. Не рекомендуется хранить мороженое более двух недель, так как вкус и качество мороженого по истечении данного срока ухудшаются. При необходимости хранения мороженого в морозильном отделении примите во внимание следующее:

- Храните мороженое в чистом, герметично закрытом контейнере для заморозки.
- Температура хранения должна быть не выше -18°C.
- На контейнере укажите дату изготовления и сорт мороженого.
- НИКОГДА НЕ ПОМЕЩАЙТЕ В МОРОЗИЛЬНИК РАСТАЯВШЕЕ ИЛИ НАПОЛОВИНУ РАСТАЯВШЕЕ МОРОЖЕНОЕ.
- Рекомендуется вынуть мороженое из морозильного отделения и поместить в холодильник примерно за 30 минут до подачи на стол, либо оставить мороженое на 10 -15 минут при комнатной температуре.

•**Максимальный срок хранения:** Никогда не превышайте рекомендованный срок хранения:

- Мороженое, приготовленное из свежих, сырых ингредиентов: не более одной недели;
- Шербет или мороженое на основе йогурта: одну – две недели;
- Мороженое, приготовленное из термически обработанных ингредиентов: не более двух недель.

САНИТАРНАЯ ОБРАБОТКА

- Санитарная обработка, должна регулярно проводиться, необходима для удаления значительной части микроорганизмов, чьи клетки и споры могут образоваться. Должна осуществляться в конце производственного цикла ежедневно или чаще, если это необходимо. Очистка включает в себя два этапа:
- Очистка
- Удалите грязь (грубые остатки) и смойте теплой водой сразу после работы; посредством трения и воды очистите чашу и детали. Использование химических моющих средств снижает, но не отменяет ручную очистку. ВНИМАНИЕ: любая очистка, не обеспечивает полного удаления микро- биотических загрязнений.

- Выполните следующие действия:

а). удалите элементы крупной «грязи» механическим способом.

б). промойте горячей воды во-первых, при 45 ° C, чтобы растворить жир и облегчить его удаление, но ниже 60 ° C, чтобы избежать "сворачиваемости" белков, углеводов и жиров. Все элементы фризера и съемные части оборудования могут быть легко очищены примерно за 15 минут .

в). Используйте моющие средства: в связи с тем, что большинство остатков пищи (белков и жиров) не могут быть растворены в воде, их полное удаление требует использования моющих средств, которое отделяет грязь с поверхности и обеспечивает его дальнейшее удаление путем промывки

г). окончательно промойте водопроводной водой не менее 5 минут.

ДЕЗИНФЕКЦИЯ

- Дезинфекция способствует ликвидации спорообразующих патогенных бактерий и значительному сокращению непатогенными и не спорообразующих бактерий. Очистки и дезинфекции должна выполняться отдельно.
- После очистки проведите дезинфекцию. Выполните следующие действия:
- а). Используйте специальные дезинфицирующее средство, которое подходит для продовольственного сектора промышленности. Убедитесь, что на упаковке должным образом маркированы следующие особенности:
- дезинфицирующее средство для медицинских устройств или аналогичный
- Регистрационный номер в агентстве здравоохранения.
- Маркировка "для использования в пищевой промышленности"
- Описание дозировки.
- Состав, изготовитель, партию и дату производства.
- Предупреждения по безопасному использованию.

  - Разведите дезинфицирующее средство, следуя инструкциям производителя. Внимание: используя меньшее количество дезинфицирующего средства, отличных от рекомендованных, может способствовать распространению бактерий, а также с использованием избыточного количества также не улучшает эффективность.
  - Оставьте дезинфицирующее средство на необходимое время. Если сократить время дезинфекции, дезинфекция может быть неэффективной.
  - Для того чтобы выполнять различные операции правильно, вы должны проводить дезинфекцию сверху вниз, завершая уборку полом.
  - После применения дезинфицирующих средств, удалите остатки средства и тщательно все промойте.
  - Тщательно просушите поверхность, чтобы избежать распространения бактерий под действием влаги;
  - мы рекомендуем вам чередовать каждые 6 месяцев тип дезинфицирующего средства, чтобы избежать развития устойчивых форм бактерий. Споры бактерий являются наиболее устойчивыми биологическими формами, следовательно, рекомендуется использовать средства на основе хлора.

ЧИСТКА И УХОД ЗА ПРИБОРОМ

- Прежде чем приступать к чистке, убедитесь в том, что прибор выключен, вилка шнура питания вынута из розетки.
- Вымойте насадку для смешивания, прозрачную крышку и съемный контейнер в теплой воде с мылом.
- Вымойте стационарный контейнер губкой, затем вытрите насухо.
- Для облегчения чистки насадки снимите ее пластиковые части, ослабив фиксирующие болты.
- Изношенные части следует заменять, чтобы избежать снижения эффективности смешивания. Эти части можно приобрести во всех авторизованных сервисных центрах. (Два комплекта запасных частей поставляются вместе с мороженицей)
- Очистите корпус прибора и неподвижные части специальным средством.

ВАЖНО: никогда не мойте прибор под струей воды! – в приборе имеются электрические части.

Прежде чем убрать прибор на хранение насухо вытрите его тканью.

ЧТО МОЖЕТ ПОЙТИ НЕ ТАК?

В нормальных условиях, время приготовления мороженого составляет не более 30-40 минут.
Если мороженое не сформировалось за 50 минут, прежде чем обратиться в авторизованный центр технической поддержки, проверьте, ориентируясь на перечисленные ниже пункты:

• Рецептура: ингредиенты должны быть должным образом сбалансированы.

• Желательно загружать в мороженицу смесь при комнатной температуре или, лучше, предварительно охлажденную. Если продукты горячие, приготовление мороженого невозможно.

• Чаша никогда не должна быть заполнена более чем на половину своего объема. Если объем превышает допустимое значение, время, необходимое, чтобы сделать мороженое значительно увеличивается, и результат не может быть удовлетворительным.

• Срабатывание системы безопасности устройства, установленного на компрессоре, в случае отключении питания или, если вдруг машина выключается и перезагружается, работа компрессор прерывается. В таких ситуациях, вы должны подождать не менее 5 минут до перезагрузки машины.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

• Система охлаждения не охлаждает:

1. Проверьте, чтобы шнур питания был правильно установлен.
2. Сработало предохранительное устройство компрессора: подождите не менее 10 минут до перезагрузки машины. Постоянные и продолжительные попытки включить его ничего не изменят, пока машина не отстоится.
3. Убедитесь, что машина находится в правильном положении и вентиляционные решетки свободны от любых препятствий.

4. Убедитесь, что машина не работает в режиме хранение.
• Лопастная насадка не двигается:
1. Убедитесь, что лопастная насадка правильно расположена на оси и фиксируется с помощью специального фиксатора (4).
2. Убедитесь, что она свободна от препятствий, которые мешают ее вращению (в том числе возможные деформации чаши).
3.Убедитесь, что смесь не слишком густая и не блокирует вращение лопастной насадки.
4. Убедитесь, что мороженица не работает в режиме хранение, который блокирует вращение лопастной насадки.

• Фризер слишком шумно работает:
1. Некоторый уровень шум является частью нормального эксплуатационных характеристик, но если он становится избыточным обратиться в Авторизированный Сервисный Центр, чтобы избежать в дальнейшем и появления более серьезных проблем.

ВНИМАНИЕ: **Просьба сохранять упаковочные коробки. Они могут понадобиться в случае возврата прибора для ремонта или по какой-либо другой причине. При возврате прибора в упаковке, непригодной для его транспортировки, все расходы по ремонту несет отправитель, даже в том случае, если прибор находится на гарантии. При отсутствии необходимости ремонта и несоответствующей упаковке, прибор возвращается отравителю.**

cod. 519711R01

