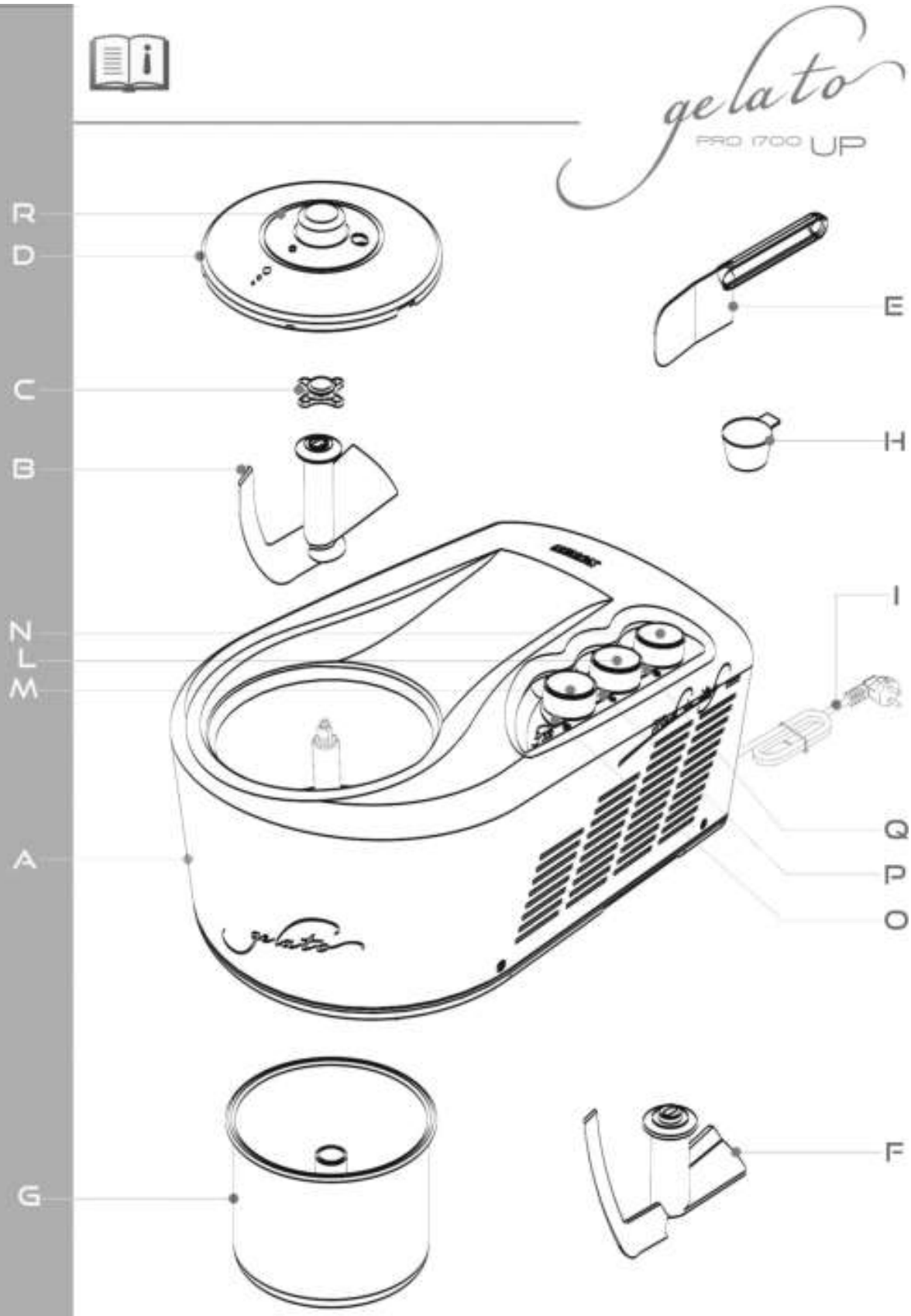
gelato
PRO 1700 UP



РУС: ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

A). Основной корпус , включающий фиксированную чашу.
B). Лопастная насадка для фиксированной чаши.
C). Фиксатор лопасти.
D). Прозрачная крышка.
E). Лопатка для мороженого.
F). Лопастная насадка для съемной чаши.
G). Съемная чаша.
H). Мерник.
I). Шнур питания.
L). Кнопка включения системы заморозки.
M). Кнопка включения вращения лопастей.
N). Кнопка включения автоматической системы приготовления.
O). Индикатор вращения лопастей.
P). Индикатор работы компрессора.
Q). Индикатор работы в автоматическом цикле.
R). Специальные отверстия для нагнетания воздуха.

БЫТОВАЯ КОМПРЕССОРНАЯ МОРОЖЕНИЦА «**GELATO PRO 1700 UP**»

"GELATO PRO 1700 UP" - это компрессорная автоматическая модель, с полным набором аксессуаров для ее использования как с фиксированной, так и со съемной чашей. Поставляется в оригинальной упаковке, съемная чаша помещается внутри фиксированной чаши.

ВАЖНО!

• 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.

• 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.

• Запрещается выключать кнопку замораживания (L) 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. Также, при остановке компрессора случайно, например, из-за ручного выключения, подождите 5 минут перед перезагрузкой устройства. Если соблюсти паузу, работа компрессора будет приостановлена независимо от того, что кнопку замораживания (L) установлена в режим «ON» и индикатор работы компрессора горит.

РЕЖИМ РАБОТЫ

GELATO PRO 1700UP - данная модель имеет два типа работы:

• Ручной режим, необходимо нажать последовательно кнопки (M) и (L), активирующие системы взбивания и заморозки.

• Автоматический режим, включается с помощью кнопки (N). Включив в автоматическом режиме, вам не нужно заботиться ни о чем. После запуска мороженицы GELATO PRO 1700UP и загрузки ингредиенты, когда мороженое достигает нужной консистенции, аппарат автоматически переключается в режим сохранения.

СПЕЦИАЛЬНЫЙ AIR-FLOW ДИСК

Прозрачная крышка (D) GELATO PRO 1700UP оснащена инновационной “air-flow” системой (R), которая позволяет регулировать приток воздуха в смесь во время приготовления, посредством выбора одного из трех отверстий различных диаметров.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Перед использованием машины, тщательно очистите все детали, которые вступают в контакт с ингредиентами. Предупреждение: перед началом чистки убедитесь в том, что прибор обесточен.

• Убедитесь, что напряжение, указанное на табличке технических данных соответствует локальной сети.

• Плотно вставьте лопастную насадку (B) в специальные направляющие оси установленные внутри чаши.

• Используя фиксатор (C) закрепите лопастную насадку (B) по часовой стрелке до упора.

Оборудование готово для использования.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СЪЕМНОЙ ЧАШИ

Съемный контейнер упрощает процедуру неоднократного приготовления мороженого. Съемная контейнер легче моется. При использовании съемной чаши:

• Используя мерник (H) налейте в съемную чашу 2 меры (50ml) солевого раствора, содержащего 10 г

соли и 40 ml воды или спиртовой раствор выше 40 градусов или питьевой спирт.
Вставьте съемную чашу внутрь фиксированной, равномерно нажав на нее, далее, поднимите ее и УБЕДИТЕСЬ, что НАРУЖНАЯ СТЕНА СЪЕМНОЙ ЧАШИПОЛНОСТЬЮ ПОГРУЖЕНА В РАСТВОР: эта операция имеет важнейшее значение для обеспечения правильной циркуляции холодного воздуха и обеспечит хорошую передачу холода от фиксированной чаши к съемной.

• Надежно установите съемный контейнер (G); убедитесь в наличии соответствующего контакта между стационарным и съемным контейнерами.
•Установить лопастную насадку для съемной чаши (F) и прочно закрепите ее фиксатором (C) (Поверните его по часовой стрелке). Машина готова для использования.
ВНИМАНИЕ: после использования солевого раствора, необходимо тщательно промыть и просушить все несъемные и съемные детали и чаши, чтобы предотвратить возникновение коррозии. После того как вы закончили использовать машины, не оставляйте солевой раствор внутри чаши, ни при каких обстоятельствах.

РУЧНОЙ РЕЖИМ
В ручном режиме пользователь полностью контролирует все функции аппарата.
Электронная система управления GELATO PRO 1700UP вмешивается, только если лопасти заблокированы по какой-то причине. В этой ситуации функция хранение включается автоматически.

Алгоритм действий:
• Прежде чем загрузить смесь в чашу мы рекомендуем выполнить цикл предварительного охлаждение нажатием кнопки (L), за 5 минут до начала производственного цикла.
• Залейте предварительно приготовленную смесь.
•Накройте чашу крышкой (D). Установите air-flow disc (R) в нужное положение.
• Нажмите клавишу (M), чтобы включить вращение лопастей.
•Время приготовления зависит от количества, начальной температуры смеси, типа продуктов (сливочное/пломбирное мороженое или сорбет) и температуры окружающей среды.
• Когда мороженое достигает нужной консистенции, следует остановить машину, нажав клавиши (L) и M).
•Открутите фиксатор лопастей (C), поворачивая его против часовой стрелки, и извлеките лопастную насадку, потянув ее вверх.
•Снимите готовое мороженое с помощью специальной лопатки (E). Избегайте использования металлических предметов.
•После короткого ожидания (примерно 10 минут), вы можете повторить цикл приготовления мороженого, повторяя операции, описанные выше.
•Как только вы закончите использование мороженицы, выньте вилку из розетки.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
• Если аппарат выключился из-за внезапного и временного прекращение электроснабжения или неправильного функционирования, подождите минимум 5 минут перед перезагрузкой.
•Сложная электронная система GELATO PRO 17000UP гарантирует, что, если пользователь по какой-то причине забыл выключить мороженицу, или заклинила лопастная насадка, будет автоматически активирована функцию хранения для поддержания полученной консистенции. Об этой ситуации будет информировать постоянное мигание ИНДИКАТОРА (O).
• в ручном режиме, во время функции хранения мигает индикатор (O):
- для выхода из режима хранения и возврата в ручной режим, нажмите кнопку (M) два раза
- для выключение машины, можно нажимать любою кнопку (M) и (L).

•**Обратите внимание:** функция хранения не должна превышать 8 часов. Мороженица GELATO PRO 1700UP не предназначены для использования в качестве витрины для хранения или холодильной камеры.
Для того чтобы всегда готовить мороженое высокого качества, мы рекомендуем вам не превышать

рекомендуемый срок хранения.
•Если вы нажимаете кнопку (N), в любое время, машина переключается в автоматический режим и кнопки (M) и (L) отключаются.
•Во время функции хранения индикатор (O) мигает, загоревшийся индикатор работы компрессора (P) сообщает о том, что мороженица обрабатывает мороженое для придания ей нужной консистенции (работа компрессора и лопастной насадки). Когда индикатор (P) отключен, мороженое достигло нужной консистенции, и машина останавливает работу, как лопастной насадки, так и компрессора.
•В ручном режиме максимальное время приготовления-90 минут. Как только это время истекло, и если машина не выключается вручную, функция хранение будет включена автоматически.

АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ

В автоматическом режиме, функционал машины полностью будет контролироваться сложной электронной системой управления. Мороженица GELATO PRO 1700UP начинает цикл взбивания и когда мороженое достигает нужной консистенции, автоматически включается функция хранения.

Алгоритм действий:

• Прежде чем загрузить смесь в чашу мы рекомендуем выполнить цикл предварительного охлаждение нажатием кнопки (L), за 5 минут до начала производственного цикла.
• Залейте предварительно приготовленную смесь.
• Накройте чашу крышкой (D). Установите air-flow disc (R) в нужное положение..
• Нажмите кнопку (N), чтобы активировать цикл взбивания. Загоревшийся индикатор (Q) сигнализирует о том, что машина работает в автоматическом режиме.
• Когда мороженое дойдет до нужной консистенции, электронная система контроля активирует функцию хранения.
•Для выгрузки мороженого, выключите устройство и нажмите кнопку (N) один раз.
•Открутите фиксатор лопастной насадки (C), поворачивая его против часовой стрелки, и извлеките лопастную насадку, потянув ее вверх.
•Снимите готовое мороженое с помощью специальной лопатки (E). Избегайте использования металлических предметов.
•После короткого ожидания (примерно 10 минут), вы можете повторить цикл приготовления мороженого, повторяя операции, описанные выше.
•Как только вы закончите использование мороженицы, выньте вилку из розетки.

ФУНКЦИЯ ХРАНЕНИЯ

В автоматическом режиме, машина готовит мороженое до тех пор пока оно не достигнет нужной консистенции, но не более 45 минут, в дальнейшем активируется режим хранения. Таким образом, готовое мороженое хранится при необходимой температуре и консистенция в течение требуемого времени.
•**Обратите внимание:** функция хранения не должна превышать 8 часов. Мороженица GELATO PRO 1700UP не предназначены для использования в качестве витрины для хранения или холодильной камеры.
Для того чтобы всегда готовить мороженое высокого качества, мы рекомендуем вам не превышать рекомендуемый срок хранения.

ВАЖНО

• В автоматическом режиме (кнопка (N) нажата), кнопки лопастной насадки (M) и системы заморозки (L) отключены.
• Вы можете выйти из автоматического режима в любое время, как во время фазы приготовления, так и во время фазы хранения, нажав клавишу (N).
• Если при автоматическом режиме кнопки (M) и / или (L) отключены, мороженица переключается в ручной режим и активизирует относительно этих функций.

ЧИСТКА АППАРАТА

• Перед выполнением любых операций по чистке прибора убедитесь в том, что прибор выключен.
•Лопастные насадки (B) и (F), прозрачную крышку (D), air-flow disc (R), фиксатор лопасной насадки (C) и съемную чашу (G) рекомендуется мыть теплой мыльной водой; их также можно мыть в посудомоечной машиной.
• 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:
Когда мороженое готово, если аппарат настроен на автоматический режим, не существует никаких особых мер предосторожности, для того чтобы наблюдать за ним. Система будет хранить готовое мороженое, и оно будет готово к подаче. Если машина находится в ручном режиме,в ы можете сохранить мороженого, непосредственно в мороженице примерно 10-20 минут, после ее отключения. Перед подачей к столу необходимо готовое мороженое взбить снова в течение нескольких минут, чтобы восстановить его консистенцию.

•**Обратите внимание:** функция хранения не должна превышать 8 часов. Для того чтобы приготовить мороженое высокого качества, мы советуем вам не превышать рекомендуемый срок хранения.

•В морозильнике.
Вы можете хранить мороженое в морозильной камере (ограниченный период времени). Длительное хранение негативно сказывается на вкусе и качестве мороженого. Через несколько дней, оно изменяет свою структуру, а вкус будет потерян. Только что приготовленное, свежее мороженое имеет наилучший вкус:

- •Храните мороженое в чистом, герметичном контейнере, пригодном для замораживания.
- •Температура должна составлять, как минимум, -18ºC.

Приклейте этикетку на контейнер с указанием даты приготовления и типа мороженого.
ВНИМАНИЕ!
•Мороженое это очень чувствительный к бактериям продукт. Таким образом, вы должны убедиться, в том, что мороженица и инструменты, используемые совершенно чистые, просушенные.
• ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПОВТОРНО ЗАМОРАЖИВАТЬ РАЗМОРОЖЕННОЕ ИЛИ ПОЛУРАЗМОРОЖЕННОЕ МОРОЖЕНОЕ.
• Мы рекомендуем вынуть мороженое из морозильного отделения и положить его в холодильник за 30 минут до подачи на стол или оставить мороженое при комнатной температуре на 10 – 15 минут.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ
•Готовьте ингредиенты в отдельном контейнере, чтобы избежать повреждения чаши мороженицы.
•НИКОГДА НЕ НАПОЛНЯЙТЕ ЧАШУ БОЛЕЕ ЧЕМ НА ПОЛОВИНУ СВОЕГО ОБЪЕМА. Учитывайте, что объем смеси в процессе приготовления, может вырасти в три раза из-за наполнения ингредиентов воздухом.
•Для предотвращения образования льда, не оставляйте мороженое в чаше слишком долго с включенной системой заморозки. Когда мороженое достигнет нужной консистенции, выключите систему охлаждения.
•Некоторые рецепты требуют предварительной подготовки ингредиентов. Эти ингредиенты должны быть подготовлены заранее, чтобы дать смеси полностью остыть.Рекомендуется использовать предварительно охлажденные ингредиенты.

Вы должны использовать свежие продукты, молоко, но в основном яйца, пожалуйста, помните, что предварительно смесь должна быть пастеризована (нагрета до 60 С и выдержана в течение примерно 15 секунд). Вскоре после того, температура смеси должна быть быстро опущена вниз до 8

С .
Для того, чтобы быстрее охладить смесь, поместите смесь в морозильник или морозильную камеру, предварительно накрыв сверху, чтобы предотвратить контакт с другими продуктами.
Для этой операции также можно использовать мороженицу:
В то время пока смесь еще теплая, включите систему охлаждения вручную путем нажатия клавиши (L).
Когда смесь достигает 60 градусов по Цельсию, залейте ее в чашу, который вы намерены использовать для приготовления мороженого.
Запустите процесс взбивания в ручном режиме в течение нескольких секунд, нажав клавишу (M) и повторяйте операцию каждые 2 минуты, чтобы предотвратить излишнее охлаждение жидкости и намерзания ее на стенки чаши.
Во время этой фазы, лопасти не должны работать непрерывно, т.к. смесь может излишне обогатиться воздухом, в результате будет трудно получить мороженое высокого качества потом.
Когда смесь достигнет температуры около 8 С , вы можете, включите непрерывное перемешивание или, если вы предпочитаете, активировать автоматический режим.

• При подготовке ингредиентов «холодным» способом вы добьетесь лучших результатов, если будете взбивать яйца и сахар электрическим миксером. Это позволит увеличить объем мороженого.
•Большинство смесей сделаны из взбитых сливок, молока, яиц и сахара. Дополнительные взбитыми сливками увеличивают содержание жира в мороженом. Ограниченное количество улучшает кремовую текстуру и вкус мороженого, в то время как превышение жиров, может сделать его структуру тяжелой и жирной. Вы можете также использовать обезжиренное молоко.
• смесь для мороженого можно хранить в холодильнике в закрытой посуде в течение нескольких дней. Перед заливкой его в мороженицу необходимо хорошо перемешать.
•Алкоголь замедляет процесс замерзания. Мы рекомендуем вам добавить немного ликера в течение последних минут приготовления.
•Вкус сорбета в большой степени зависит от уровня сладости используемого фруктового сока.
•Если вы хотите приготовить более сладкое мороженое, никогда не добавляйте сахар во время подготовки (он не растворится). Мы рекомендуем вам растворить сахар в небольшом количестве воды или обезжиренного молока, а затем залить полученный сироп в охлажденную чашу.
•Фрукты, используемые для некоторых рецептов всегда должны быть вымыты и высушены перед использованием; более того, даже если он не указан, плоды должны быть без кожуры и семян.
•Если вы хотите уменьшить количество мороженого, можно разделить ингредиенты, уменьшив их количество наполовину.

КАК ПРИГОТОВИТЬ ОТЛИЧНОЕ МОРОЖЕНОЕ
Получение отличного мороженого с нужной консистенцией, здорового и вкусного, зависит от следующих факторов:
•Правильной эксплуатации мороженицы: оставьте достаточное свободное пространство по сторонам, чтобы система охлаждения позволяло воздуху свободно циркулировать. Воздух, необходим для охлаждения компрессора.
•Качество, свежесть и естественность используемых ингредиентов. Для получения лучших результатов, смешайте ингредиенты хорошо до получения однородной смеси, прежде чем заливать их в мороженицу. Удалите возможные комки. Предварительно охладите ингредиенты в холодильнике, использование охлажденных ингредиентов сокращает время приготовления мороженого.
•Используйте правильные рецепты: правильную дозировку и правильное смешивание ингредиентов, оптимизируйте балансировку ингредиентов.
Качество мороженого также зависит от правильной пропорции ингредиентов.
Вам придется освоить искусство балансировки рецептур, мы рекомендуем вам посещать специальные учебные курсы, проводимые профессионалами в данной сфере.

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 5 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 (индикаторы (O) или (Q) мигают).
5. Проверьте надлежащее функционирование системы вентиляции, убедитесь, что воздух выходит из слотов.

•Лопастная насадка не двигается:

1. Убедитесь, что лопастная насадка правильно расположена на оси и фиксируется с помощью специального фиксатора (C).
2. Убедитесь, что она свободна от препятствий, которые мешают ее вращению (в том числе возможные деформации чаши).
3. Проверьте, что индикатор вращения лопастной насадки (O) мигает. В этом случае, лопастная насадка будет перезагружена после короткой паузы. Убедитесь, что смесь не слишком густая и не блокирует вращение лопастной насадки.
4. Убедитесь, что мороженица не работает в режиме хранение (мигает индикатор (Q), который блокирует вращение лопастной насадки.

•Мороженое превратилось в глыбу льда.

1. Вы увидите, что только индикатор работы компрессора (P) и кнопка (L) горит. Выключите компрессор, нажав кнопку (L) или включите автоматический режим, нажав кнопку (N). Подождите некоторое время, необходимое машине, для того чтобы решить эту проблему.
2. Если устранить неполадку не удается, обратитесь в Службу Поддержки.

•Мороженица слишком шумно работает:

1. Некоторый уровень шум является частью нормального эксплуатационных характеристик, но если он становится избыточным обратиться в сервисный Центр, чтобы избежать в дальнейшем и появления более серьезных проблем.