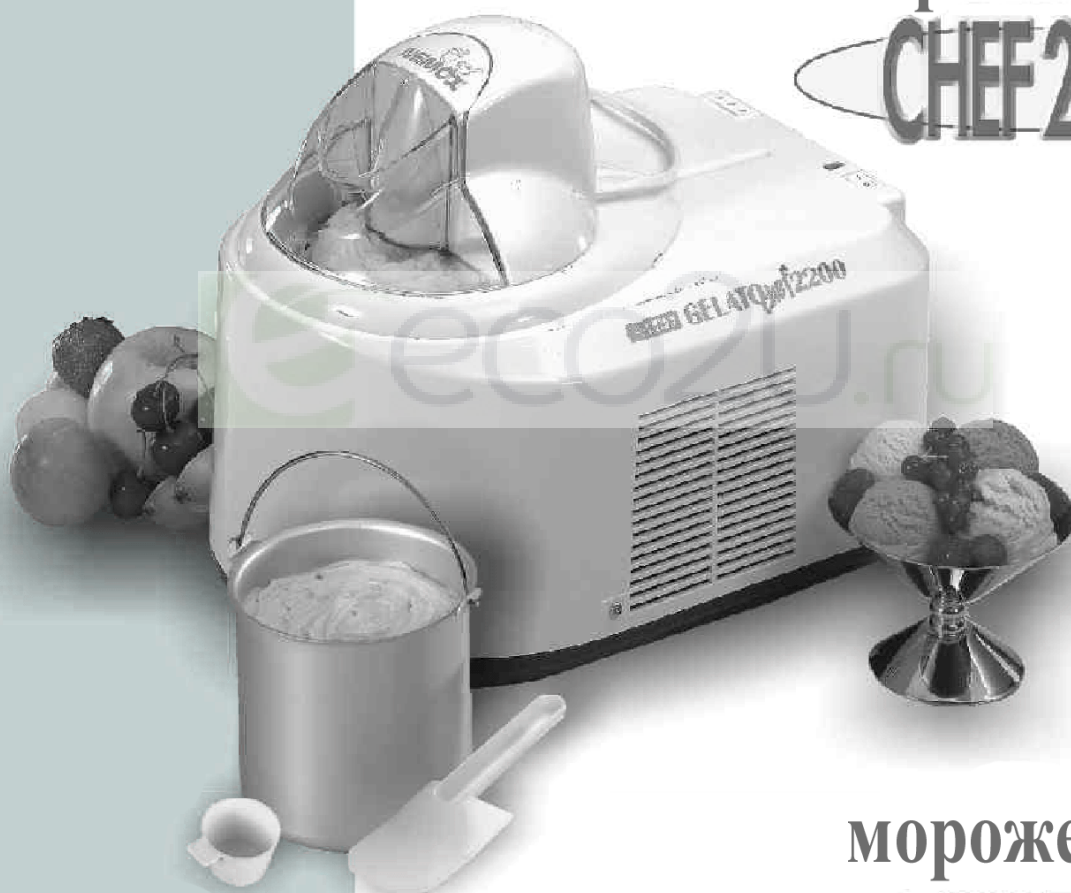


мороженица
CHEF 2200



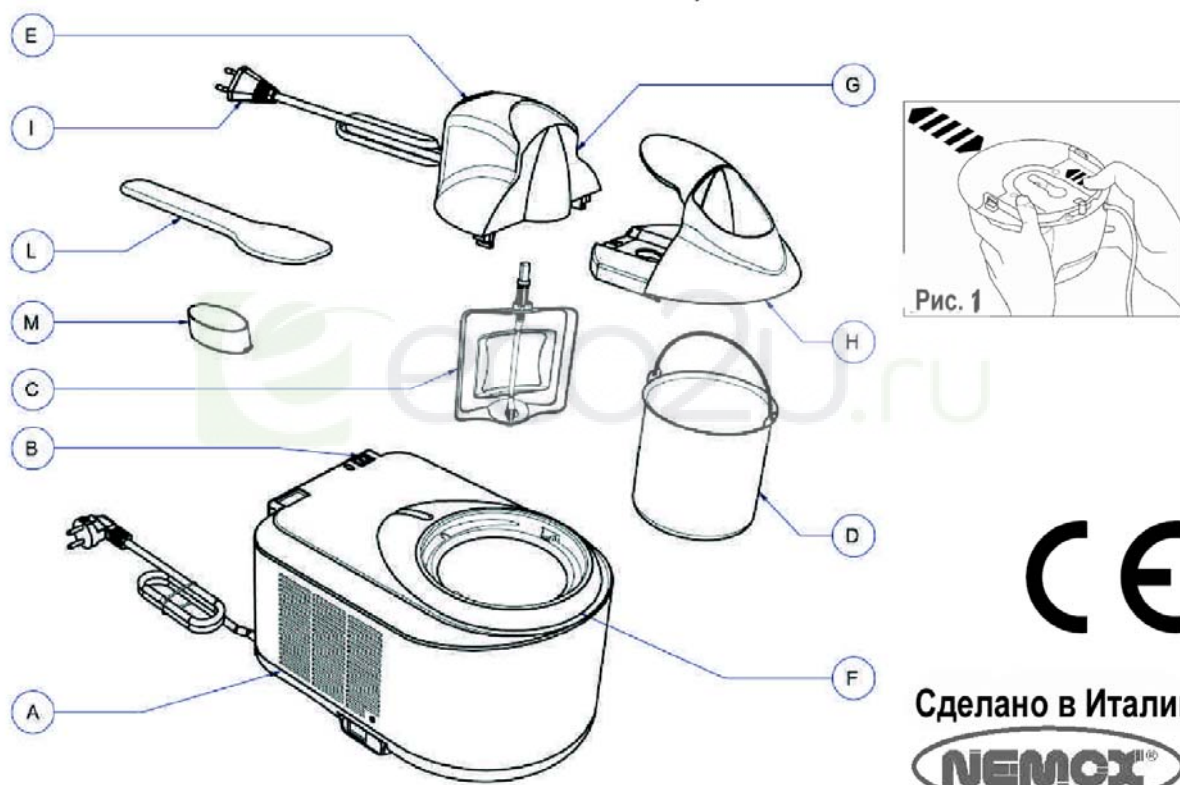
мороженица
OXIRIA



РУКОВОДСТВО
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

NEMOX®

GELATO CHEF 2200 / OXIRIA



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ на стр. 4

- А). Корпус, включая стационарный контейнер.
- В). Переключатель охлаждения.
- С). Лопатка для смешивания.
- Д). Съёмный контейнер.
- Е). Переключатель лопатки для смешивания.
- Ф). Стопорное кольцо корпуса двигателя.
- Г). Корпус двигателя.
- Н). Прозрачная крышка.
- І). Сетевой шнур корпуса двигателя.
- Л). Лопаточка для мороженого.
- М). Дозатор (25 мл).

eco2u.ru

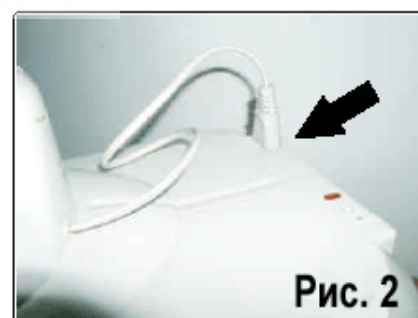
Материалы и детали, предназначенные для использования в контакте с продуктами питания, соответствуют законодательным актам ЕЭС 1935/2004. Данный прибор отвечает требованиям предписания по низкому напряжению 72/23 и последующей поправки 93/68, предписания по электромагнитной совместимости 89/336 и последующей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

 eco2u.ru

ОЧЕНЬ ВАЖНО! ПРОЧТИТЕ ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.

Штекер для питания двигателя лопатки следует вставлять только в розетку, расположенную на верхнем корпусе рядом с переключателем охлаждения (см. рис.2). **Не подсоединять блок двигателя лопатки напрямую к электробытовой розетке: это вызовет его повреждение!**

 eco2u.ru



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 подвижными деталями.
- Не используйте прибор с поврежденным электрическим шнуром или вилок, 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.
- 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 электробытовой 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 наполовину (максимум 1 кг ингредиентов).** 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. Выключить 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.

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.

- **Максимальное время хранения.** Запрещается превышать рекомендованное время хранения:
 - Мороженое, приготовленное из свежих сырых ингредиентов: до 1 недели;
 - Шербет или мороженое на йогуртной основе: от одной до 2 недель максимум;
 - Мороженое, приготовленное из вареных ингредиентов: до 2 недель.

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

После окончания срока службы данного оборудования, оно не может быть утилизировано как обычные отходы.

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



ВНИМАНИЕ: Просьба сохранять упаковку. Она может понадобиться в случае возврата прибора для ремонта и возврата по какой-либо другой причине. При возврате прибора в упаковке, непригодной для транспортировки, все расходы по ремонту несет отправитель, даже в том случае, если прибор находится на гарантии. При отсутствии необходимости ремонта, а также при несоответствующей упаковке, прибор возвращается отправителю.



COD.: 509968R04