

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

NEMOX Gelato chef 3L Automatic i-GREEN fagyaltgép

ÁLTALÁNOS INFORMÁCIÓK

Gratulálunk, Ön egy új generációs, az olasz NEMOX által gyártott környezetkímélő, csökkentett energiafelhasználású, nagy hatékonyságú fagyaltkészítő gépet vásárolt.

Készüléke környezetbarát R290 hűtőközeggel működik. Az alkotóelemek alacsony energiaigénnyel készülnek, az élettartam végeztével újrahasznosíthatóak.

FONTOS: tartsa meg az eredeti csomagolást, ha szállítania kell, vagy vissza kellene juttatnia javításra. Az eredeti csomagolás megvédi a készüléket az esetleges sérülésektől!

BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK

Elektromos eszközök használatakor mindig figyeljen az alábbiakra:

- olvassa át alaposan a Használati útmutatót
- az áramütés veszélye elkerülése érdekében ne merítse vízbe, egyéb folyadékba a készüléket
- tilos a készülék használata gyerekek, csökkent pszichikai vagy szenzo-motoros képességű, vagy ismeret és tapasztalathiányos személyek által
- kizárólag előzetesen oktatásban részesített személyzet által szabad használni
- ne engedje meg a gyerekeknek, hogy játszhassanak a géppel
- csak felügyelet mellett tisztíthatják a készüléket gyerekek
- amennyiben a hálózati kábel sérült, cseréltesse ki a gyártó, vagy megbízott szakszervize által megelőzve az esetleges áramütést
- áramtalanítsa mindig a készüléket: ha nincs használva, ha be vagy kivesz alkotóelemeket (tál, keverőlapát), ha tisztítja a készüléket
- ne érintkezzen a készülék mozgásban lévő alkatrészeivel
- ne használja a készüléket: ha sérült a hálózati csatlakozó, vagy nem működik rendesen, ha leejtette, vagy bármilyen okból megsérült a készülék
- ilyen esetben juttassa vissza a készüléket bevizsgálásra, javításra a Szakszervizbe!
- kerülje az olyan kiegészítők használatát, alkalmazását, amelyek nem a készülék gyártójától származnak. Sérüléshez, áramütéshez vezethetnek!
- Ne használja a készüléket kinti nyitott térben
- A készülék használata otthoni vagy egyéb zárt környezetben ajánlott, pl:
 - üzletek, irodák, egyéb munkahelyek személyzeti konyhájában
 - panziók, motelek, szállodák, egyéb szálláshelyek konyhájában
 - vendéglátó egységekben
- Az elektromos csatlakozó ne lógjon az asztal vagy pult pereme fölött, ne érintkezessen forró felülettel
- Javítást vagy a tisztítási folyamatától eltérő egyéb karbantartást csak szakszerviz végezhet!
- Ha eltávolította a csomagolást, ellenőrizze mindig a gép külső épségét! Ha sérülést tapasztal, értesítse forgalmazóját!
- A csomagolóanyagokat tartsa távol a gyermekektől, veszélyt jelentenek!
- A Használati útmutatóban lévő utasítások műlasztásából keletkező meghibásodásokért, károkért sem a gyártó, sem a forgalmazó nem vonható felelősségre.
- Ellenőrizze, hogy a készülék adattábláján feltüntetett feszültség megfelel-e a munkapontján elérhető hálózati feszültségnek.
- Ne használjon éles eszközöket a munkatál belsejében! Az éles eszközök megkarcolhatják és kárt tehetnek a munkatál belsejében. Gumi spatula vagy fém kanál használható, ha a készülék „OFF” vagy „0” állásban van.
- Ne tisztítson soha súrolószerrel vagy kemény eszközökkel.
- Ne helyezze, ne használja a készüléket soha forró felületeken, mind pl. tűzhelyen, főzőlapon, vagy nyitott tűzláng közelében.
- Ne tegye a készüléket a mosogatógépbe! A lapát rögzítő csavar, a spatula, a kivehető tál mosogatógépben moshatóak. Használjon alacsony hőfokos mosási ciklust!
- Ne áramtalanítsa a készüléket a kábelénél húzva!

- A készüléket egy legalább 10A-es, földelt elektromos aljzathoz kell csatlakoztatni.
- Az előírt biztonsági előírások be nem tartásából keletkezett, tárgyakban vagy személyekben okozott károkért a gyártó nem vállal felelősséget.
- Bármilyen karbantartás vagy tisztítás előtt áramtalanítsa a készüléket, húzza ki a csatlakozót az elektromos aljzathoz!
- A készülék max. 43°C környezeti hőmérsékletig lett tesztelve. A készülék használata a legjobb teljesítmény elérése érdekében max. 30°C környezeti hőmérséklet mellett ajánlott! A magasabb hőmérséklet hatással lehet a készülék mechanikai részeire, befolyásolhatja a végtermék milyenségét.
- Soha ne mossa a készüléket vízsugár alatt, ne mártsa vízbe!
- Az összetevők együttes mennyisége max. 800 g/ciklus lehet!

SPECIÁLIS FIGYELMEZTETÉSEK R290 HŰTŐGÁZT TARTALMAZÓ GÉPEKRE VONATKOZÓLAG

FIGYELEM! Tartsa tisztán, akadálymentesen a készülék szellőző nyílásait.

FIGYELEM! Ne használjon a leolvasztási folyamat felgyorsítására mechanikus eszközöket, kivéve a gyártó által ajánlottakat.

FIGYELEM! Ne tároljon elektromos készülékeket a fagyaltkészítő készülék élelmiszertároló rekeszében, kivéve, ha azok a gyártó által ajánlott típusúak.

Ne tároljon robbanásveszélyes anyagokat, például gyúlékony hajtóanyaggal töltött palackokat ebben a készülékben.

Ez a készülék kis mennyiségű R290 hűtőközeget tartalmaz, gyúlékony. A hűtőközeg mennyisége a készülék adattábláján van feltüntetve.

Ne engedje, hogy éles tárgyak érintkezzenek a hűtőrendszerrel. Szállítás és telepítés során ügyeljen arra, hogy a hűtőközeg csövei ne sérüljenek: a szivárgó hűtőközeg meggyulladhat és károsíthatja a szemet. A hűtőkör károsodása esetén ne használjon elektromos tárgyakat vagy tűzoltó berendezéseket a közelben, nyissa ki az ablakokat azonnal a helyiség szellőztetése érdekében. Vegye fel a kapcsolatot a hivatalos Szakszervizzel.

Ha bármilyen sérülést észlel, kerülje a nyílt láng és szikrát okozó eszközök használatát, és válassza le a készüléket az elektromos hálózatról. Pár percig alaposan szellőztesse ki azt a helyiséget, amelyben a készülék található.



FIGYELEM: tűzveszélyes!

A TERMÉK HELYES MEGSEMISÍTÉSÉRE VONATKOZÓ FONTOS INFORMÁCIÓK A 2012/19/EC DIREKTIVA ÉRTELMEBEN

A termék olyan anyagokat is tartalmaz, amelyek a környezetre, emberi egészségre ártalmasak lehetnek, amennyiben azok nem helyesen kerülnek megsemmisítésre. Elektromos készüléket tilos a háztartási szeméttel együtt kidobni. Azokat külön kijelölt begyűjtő központokban lehet leadni.

Az áthúzott szemetes kuka szimbólum a terméken vagy annak csomagolásán azt jelzi, hogy mindig figyeljen az ilyen jellegű termékek helyes

Amennyiben a készülék már nem használható, vegye fel a kapcsolatot forgalmazójával, vagy elektronikai hulladék begyűjtő központtal a termék helyes megsemmisítése érdekében.



1. Fagyasztás gomb

2. Keverőlapát indító gomb.

3. Átlátszó fedél

4. Keverőlapát rögzítő csavar

5. Keverőlapát a rögzített tálhoz

6. Szellőzőrács

7. Spatula

8. Eltávolítható munkatál

9. Keverőlapát az eltávolítható munkatálhoz

10. Kompresszor/tároló üzemmód jelző LED

11. Mérőedény

12. Automata ciklus kapcsoló

13. Elektromos csatlakozás

14. Főkapcsoló

15. Hálózati kábel

FONTOS!

Ez a készülék saját hűtőközeggel van ellátva, amelyet szállítás után hagyni kell leülepedni. Hagyja a gépet vízszintes felületen legalább 12 órán keresztül a vásárlást követően, vagy minden olyan mozdítás után, amelynél a gépet helytelenül mozgatták.

Hagyjon legalább 20 cm-t a gép mindkét oldalán, hogy biztosítsa a szabad levegőáramlást. Győződjön meg arról, hogy a szellőzőnyílások szabadok és akadálymentesek. A meleg vagy forró levegő kiáramlása a

szellőző nyílásokon normális jelenség, és a hatékony hűtési folyamat része.

A GÉP HASZNÁLATA ELŐTTI FIGYELMEZTETÉSEK

- Az élelmiszerek feldolgozásakor rendkívül fontos a higiénia. Győződjön meg arról, hogy minden alkatrész, különösen az összetevőkkel közvetlenül érintkezők alaposan tiszták.
- Működés közben soha ne kapcsolja le a főkapcsolót (14) vagy a kompresszorkapcsolót (1). Ha véletlenül kikapcsolja, vagy áramkimaradás történt, várjon legalább 3 percet, mielőtt újra bekapcsolná. A kompresszor biztonsági rendszerrel van ellátva a motoregység esetleges károsodásának elkerülése érdekében. A gépet azonnal újra kell indítani a véletlen lekapcsolás esetén, a kompresszor nem indul újra három percen belül.
- A gép normál kikapcsolása után várjon körülbelül 10 percet, mielőtt újraindítaná.
- A munkaciklus során fellépő sebesség- és zajváltozások normálisak, és nem befolyásolják a megfelelő működést.
- Használjon előhűtött összetevőket. Javasoljuk, hogy a gépbe öntendő keverék +5°C és + 20°C közötti hőmérsékletű legyen, különben az eredmény nem lesz olyan jó.
- A gép ajánlott kapacitása 800 g. keverékből. Ha nagyobb mennyiséget öntünk bele, a fagylalt mennyisége megnövekedhet a feldolgozás során, és kifolyhat a tálból. Ezenkívül előfordulhat, hogy a végső állag nem lesz megfelelően kemény.
- A hozzávalókat egy külön edényben keverjük össze.

CSAK MAX. FÉLIG TÖLTSE MEG A TÁLAT. Ez lehetővé teszi a fagyi mennyiségének növekedését a kaválás közben a tál maximális kapacitásának megfelelően.

HASZNÁLATI LEHETŐSÉGEK

A) Használat a rögzített tállal

- Helyezze be a keverő lapátot a fix tálba (5)
- Húzza meg a lapát rögzítő csavart (4)

A készülék használatra kész.

B) Használat a kivehető tállal

- A készülék úgy a rögzített tállal, mind a kivehető tállal való használathoz szükséges összes kiegészítővel kerül értékesítésre. Az eredeti csomagban a kivehető tál a fix tálba van behelyezve.
- Öntsön a fix edénybe szükség szerint 1 vagy 2 mérőedény (11) mennyiségű sós-vizes oldatot (20 g só és 80 g víz) vagy élelmiszer-minőségű legalább 40%-os vagy magasabb erősségű alkoholt.
- Helyezze be a kivehető tálát (8) a rögzített edénybe, erősen lenyomva az aljára.
- Ezután emelje ki a kivehető tálát (8), és **ELLENŐRIZZE, HOGY A KIVEHETŐ TÁL KÜLSŐ FALA TELJESEN NEDVES-E**, különben a gép nem fog tudni hatékonyan fagyasztani.
- Tegye vissza a kivehető tálát, majd tegye be a kivehető tálnak megfelelő keverő lapátot (9)
- Húzza meg a lapát rögzítő csavart (4)
- A készülék használatra kész.

FONTOS! Ha a készüléket sós oldattal használta: amint végzett a fagyi gyártással, azonnal **mossa meg és szárítsa meg alaposan** úgy a fix tálát mind a kivehető tálát az esetleges korrodálódást elkerülve.

Ne hagyja a fix edényben tartósan a sós oldatot!

ÜZEMMÓDOK

A CHEF 3L i-Green 2 üzemmódban használható:

Kézi üzemmód:

- A keverőlapát kapcsoló (2) és a kompresszor kapcsoló (1) egymástól független.
- Amint a keverék állaga annyira besűrűsödik, hogy az már megakasztja a keverőlapátot a forgásban, úgy a készülék elektromos vezérlője és biztonsági rendszere automatikusan lekapcsolja a keverőlapátot de nem kapcsolja le a kompresszort.
- Kézi üzemmódban le tudja kapcsolni a keverőlapátot és hagyhatja a kompresszort bekapcsolva addig, ameddig szükséges.

- A visszajelző LED (10) bekapcsolt állapotban van addig, ameddig a kompresszor dolgozik.
- Kézi üzemmódban lehetőség van átkapcsolni bármikor automata üzemmódra a kapcsoló (12) megnyomásával.

Automata üzemmód:

Az automata üzemmód bekapcsolásához nyomja meg a gombot (12). A készülék funkcióit az elektromos vezérlő rendszer kezeli. A keverő (2) és a kompresszor (1) gombok ki vannak kapcsolva, annak ellenére, hogy ON, azaz bekapcsolt állapotban vannak.

Amint elindította, a Gelato CHEF 3L i-Green elkezd a keverék feldolgozását és amint a fagylalt elérte a megfelelő állapotot, vagy amint a gyár által beállított idő letelt (max. 45 perc), úgy automatikusan átvált a készülék tároló üzemmódra.

Ha automata üzemmódból kézi üzemmódra szeretne kapcsolni, kapcsolja be előbb az (1) és (2) kapcsolókat és utána kapcsolja ki a (12-es) gombot.

TÁROLÓ FUNKCIÓ

A készülék programja felismeri a fagylalt sűrűségét. Amint a fagylalt elérte a gyári értékek szerinti állapotot úgy a készülék lekapcsolja a keverőlapátot, majd a kompresszort.

Amint az állag puhábbá válik úgy a szoftver újból bekapcsolja a keverőlapátot és a kompresszort.

Ez a funkció lehetővé teszi azt, hogy a fagylalt mindig a tálaláshoz szükséges ideális állapotban és hőmérsékleten maradjon.

FAGYLALT KÉSZÍTÉSE a Gelato CHEF 3L i-Green-el

Hogyan kezdjük:

Ellenőrizze, hogy az adattáblán feltüntetett feszültség megfelel-e az Ön munkapontján elérhető hálózatnak. Csatlakoztassa az elektromos kábelt. Kapcsolja be a készüléket a főkapcsolónál (14).

A készülék használatra kész.

KÉZI ÜZEMMÓD

- Mielőtt a keveréket a munkatálba öntené ajánljuk, indítson el egy 5 perces előhűtés ciklust az (1) gomb megnyomásával.
- Öntse be a munkatálba az előzetesen összekevert fagyikeveréket.
- Tegye a munkatálra a fedőt (3).
- Nyomja meg az (1) gombot, engedélyezi a keverő lapát forgását.
- Az elkészítési idő a beöntött mennyiségtől, a keverék alaphőmérsékletétől, a végtermék típusától (gelato, fagylalt vagy sorbet) valamint a környezeti hőmérséklettől. Amint a fagylalt elérte a kívánt állapotot, állítsa le a készüléket az (1) és a (2) gombok megnyomásával.
- Csavarja le a rögzítő csavart (4) a keverőlapátról órajárással ellentétesen, majd húzza ki a keverőlapátot.
- Az elkészült fagylalt felszolgálható a csomagban lévő speciális spatula (7) segítségével. Ne használjon fém kisedő eszközt.
- Egy rövid szünet után (kb. 10 perc) újabb fagylalt készíthető, ismételje meg az előző lépéseket.
- Amint végzett a gyártással, kapcsolja is le a készüléket a főkapcsolónál (14), majd húzza ki az áramkábelt is.

AUTOMATA ÜZEMMÓD

- Mielőtt a keveréket a munkatálba öntené ajánljuk, indítson el egy 5 perces előhűtés ciklust az (12) gomb megnyomásával.
- Öntse be a munkatálba az előzetesen összekevert fagyikeveréket.
- Tegye a munkatálra a fedőt (3).
- Nyomja meg a (12)-es gombot a fagyasztó ciklus elindításához
- Amint a fagylalt elérte a megfelelő állapotot, az elektronikus vezérlő rendszer átkapcsol tároló üzemmódba.
- Ha szeretné feltálalni a fagylaltot, előbb kapcsolja ki a készüléket a (12)es gomb megnyomásával.

- Csavarja le a rögzítő csavart (4) a keverőlapátról órajárással ellentétesen, majd húzza ki a keverőlapátot.
- Az elkészült fagylalt felszolgálható a csomagban lévő speciális spatula (7) segítségével. Ne használjon fém kisedő eszközt.
- Egy rövid szünet után (kb. 10 perc) újabb fagylalt készíthető, ismételje meg az előző lépéseket.
- Amint végzett a gyártással, kapcsolja is le a készüléket a főkapcsolónál (14), majd húzza ki az áramkábelt is.

FONTOS: ha a készülék áramkimaradás, elektromos vezeték mozgatás, helytelen használat miatt lett kikapcsolva, várjon 3 percet az újraindításig.

A KÉSZÜLÉK TISZTÍTÁSA

- Kapcsolja ki és áramtalanítsa a készüléket minden tisztítás előtt.
- Mossa meg a keverőlapátokat (5 és 9), az átlátszó fedelet (3), a rögzítő csavart (4), spatulát (7) és az eltávolítható üstöt (8) meleg, mosogatószeres vízben. Ezen elemek mosogatógépben moshatóak. Használjon alacson hőfokú mosási ciklust.
- Használjon puha törőlkendőt a készülék borításának tisztításához. **SOHA NE MERÍTSE VÍZBE A KÉSZÜLÉKET!**
- Öblítse át alaposan a használt üstöt 45° C vízzel az esetleges lerakódások, zsíradékok eltávolításához.
- Távolítsa el a szennyeződést egy szivaccsal. Öntse ki a vizet.
- Öntsön meleg, mosogatószeres vizet az üstbe.
- Tisztítsa meg alaposan a nehezen hozzáférhető és rejtett helyeket. Ürítse ki az üstöt és öblítse át meleg vízzel.

FIGYELEM! Ne fordítsa fel a készüléket soha a fix üst ürítéséhez. Használjon szivacsot vagy egyéb eszközt a fix üst tisztításához, kiürítéséhez.

FIGYELEM! A készülék rozsdamentes elemeinek tisztításánál ne használjon erős savas tisztítószeret (pl mint a cementhabarcs eltávolítására szolgálók) sem ezüsttisztító speciális tisztítószeret. Ne használjon fém eszközöket vagy súrolóeszközöket.

Öblítsen át óvatosan minden a tisztításnál használt eszközt.

FERTŐTLENÍTÉS

A fertőtlenítés megfelelő elvégzése esetén eltávolítható a mikroorganizmusok jelentős része, amelyek sejtjei és spórái a gyártás során keletkezett szennyeződésekben és maradványokban kedvező feltételeket találnak a túléléshez és a szaporodáshoz. A fertőtlenítést a napi termelési ciklus végén, vagy szükség esetén gyakrabban kell elvégezni.

A fertőtlenítés két szakaszból áll:

TISZTÍTÁS

A gyártás végeztével távolítsa el azonnal a szennyeződések (maradványokat) és öblítse le langyos vízzel az összes alkatrészt, amely érintkezett a kész termékkel; tisztítsa kézi súrolással és vízszugár alatt. A vegyszeres mosószer használata csökkenti, de nem helyettesíti a kézi tisztítást.

FIGYELEM: önmagában csak a tisztítás, még ha alapos is, nem biztosítja a mikrobiológiai szennyeződések teljes eltávolítását.

Ezért a következőképpen tisztítson:

- Távolítsa el a makacsabb szennyeződések kézzel.
- Öblítse át először 45°C meleg vízzel a zsírok feloldása és könnyebb eltávolítása érdekében, a víz mindenképp 60 °C alatti hőmérsékletű legyen, elkerülve a fehérjék, cukrot vagy zsír „főzése” effektust, melynek köszönhetően ezen alapanyagok egyenesen megtapadhatnak a tisztítandó felületekhez. Az eszközök és az eltávolítható elemek egyszerűen tisztíthatóak, kb. 15 perc alatt.
- Használjon tisztítószeret: mivel a legtöbb ételmaradék (proteinek és zsírok) nem oldódnak vízben, úgy a tökéletes eltávolítás érdekében szükséges olyan tisztítószer használata, amely leválasztja a szennyeződést a felületről, és öblítéssel lehetővé teszi annak további használatát.

- Végül öblítse át a tisztított eszközöket csapvízhőmérsékletű vízzel, merítés esetén hagyja legalább 5 percig azokat a vízben.

FERTŐTLENÍTÉS: A megfelelő fertőtlenítés lehetővé teszi a feldolgozott keverékekből visszamaradt mikroorganizmusok jelentős részének eltávolítását. A fertőtlenítést minden munkanap végén, vagy szükség esetén gyakrabban kell elvégezni.

FIGYELEM: a fertőtlenítés tekintetében kövesse a helyi higiéniai, vagy HACCP szabályokat!

AZ ELKÉSZÜLT FAGYLALT TÁROLÁSA

A készülékben: a készülék automatikus tároló programmal rendelkezik, segítségével akár 8 órán át ideális tároló hőmérsékleten és állagban tárolhatja a már elkészült fagylaltot.

Ha a készülék kézi üzemmódba van állítva, úgy lezárt fedővel és lekapcsolt kompresszorral max. 10-20 percig tárolhatja a fagylaltot. Tálalás előtt érdemes pár percig újból ráfagyasztani/kevertetni a helyes állag visszanyerése érdekében.

Fagyasztóban: az elkészült fagylaltot fagyasztóba helyezheti, légmentesen zárható tároló edényben. A hosszú távon való fagyasztóban tárolás nem ajánlott. 1-2 hét után a fagylalt íze elromolhat. A friss fagylalt íze és minősége a legelőkeltebb. Amennyiben az elkészült fagylaltot mégis fagyasztóban akarja tárolni, tegye a következőket:

- Tegye az elkészült friss fagylaltot egy tiszta, légmentesen jól záró edénybe.
- Állítsa a hőmérsékletet legalább -18°C -ra.
- Jelölje meg az edényen a fagylalt gyártásának dátumát.

FIGYELEM!

A fagylalt érzékeny a baktériumokra. Fontos, hogy a fagylaltgép és a gyártás során használt eszközök mindig alaposan tisztítottak és szárazak kell legyenek.

FONTOS: A FAGYASZTÓBÓL KIVETT ÉS FELOLVADT FAGYLALTOT SOHA NE FAGYASSZA ÚJRA.

Fél órával a tálalás előtt vegye ki a fagylaltot a fagyasztóból. Esetleg hagyja 10/15 percig szobahőmérsékleten a tálaláshoz ideális hőmérséklet elérése érdekében.

HASZNOS TIPPEK

- Egyes receptek szerint főzni is kell. Főzze meg a szükséges alapanyagokat legalább 1 nappal korábban, hagyja azt alaposan lehűlni és megdermedni. Soha ne öntsön 25°C -nál melegebb alapanyagokat, keverékeket a készülékbe.
- Töltse meg a keverőtálat max. a feléig. A beöntött keverék úrtartalma a feldolgozás során megnő.
- Az alkohol lelassítja a fagyasztási folyamatot. Ezért, pl. likört csak a fagyasztási ciklus utolsó 1 percében szabad hozzáadni.
- A sorbet íze nagymértékben függ a felhasznált gyümölcs és gyümölcslé érettségi fokától és édességétől. Ne feledje, a hideg csökkenti az édesség érzékelését.
- A receptekben feldolgozott gyümölcsöket használat előtt mindig meg kell mosni és szárítani. Ha a receptek ezt nem is jelzik: a gyümölcsöket mindig meg kell hámozni, ki kell magozni, stb.
- Egy recept szerinti keverék mennyiségének csökkentéséhez minden alapanyag mennyiségét arányosan kell csökkenteni.
- Az elkészítési idő függ a mennyiségtől, a keverék hőmérsékletétől, a fagylalt vagy gelato vagy sorbet típusától, valamint a környezeti hőmérséklettől.

MIT CSINÁLOK ROSSZUL?

- Normál körülmények között egy adag fagylalt elkészítése nem igényel 30-40 percnél több időt.
- Amennyiben 40-50 perc után sem készült el a fagylalt, ellenőrizze az alábbiakat mielőtt a szervizt hívná.
- Az alapanyagok hőmérséklete a bekeveréskor szobahőmérsékletű, vagy hűtő hőmérsékletű ($6-8^{\circ}\text{C}$) kell legyen. Meleg, forró alapanyagokat nem lehet fagylaltkészítéshez használni.
- A keverőtálat csak a feléig szabad a bekevert alapanyaggal feltölteni. Ha több keveréket öntött

bele, úgy az elkészítési idő jelentősen megnövekszik és a végeredmény nem lesz a legtokéletesebb.

- A kompresszor biztonsági rendszerrel van ellátva. Áramkimaradás, vagy a készülék véletlenszerű lekapcsolása majd visszakapcsolása esetén a fagyasztási ciklus megszakad.
- Amennyiben ez megtörténik, célszerű a készüléket 5 percig pihentetni az újraindítás előtt. Ha nem várja meg az 5 perc szünetet, hiába van a kompresszor kapcsolója ON állásban, a ciklus nem fog elindulni.

HIBAJEGYZÉK

A készülék nem hűt:

- Ellenőrizze, hogy az elektromos kábel rendesen a helyén van és a főkapcsoló (14) ON állásban van. Ellenőrizze, hogy a készülék áramot kap és az (1) vagy (12) gombok meg lettek nyomva.
- Ha áramkimaradás történt, vagy az áramkábel véletlenül ki lett húzva, úgy a gyártási ciklus leáll.
- Várjon 3 percet az újraindítás előtt. Ha nem tartja be ezt a szünetet, a hűtőrendszer megsérülhet vagy jóval hosszabb időre fog kelleni pihentetni, mielőtt újra elindíthatná.
- Ellenőrizze, hogy a készülék helyesen van-e pozicionálva, a szellőzőrácsok nincsenek letakarva.
- Ellenőrizze, hogy a készülék nem-e tároló ciklusban fut.
- Ellenőrizze, hogy a készülék ventilátora működik-e, bizonyosodjon meg arról, hogy a szellőzőnyílásokon távozik-e a levegő.

A keverőlapát nem forog:

- Ellenőrizze, hogy a keverőlapát helyesen be van-e téve a tengelyre és rögzítve van-e a rögzítő csavarral (4).
- Bizonyosodjon meg arról, hogy a keverőlapát nem ütközik semmibe.
- Ellenőrizze, hogy a (10) LED világít-e. Ebben az esetben a szoftver tároló ciklust futtat, és a keverőlapát rövid szünet után újraindul.
- Győződjön meg arról, hogy a fedél megfelelően zárt helyzetben van: a biztonsági érzékelő leállítja a keverőlapátot, ha a fedél nyitva van.

A gép hangos:

- Egy alap hangosság normális, a működési folyamat természetes része. Ha az alapzaj elviselhetetlenné erősödik, vegye fel a kapcsolatot a szakszervizzel, megelőzve a komolyabb meghibásodást.