

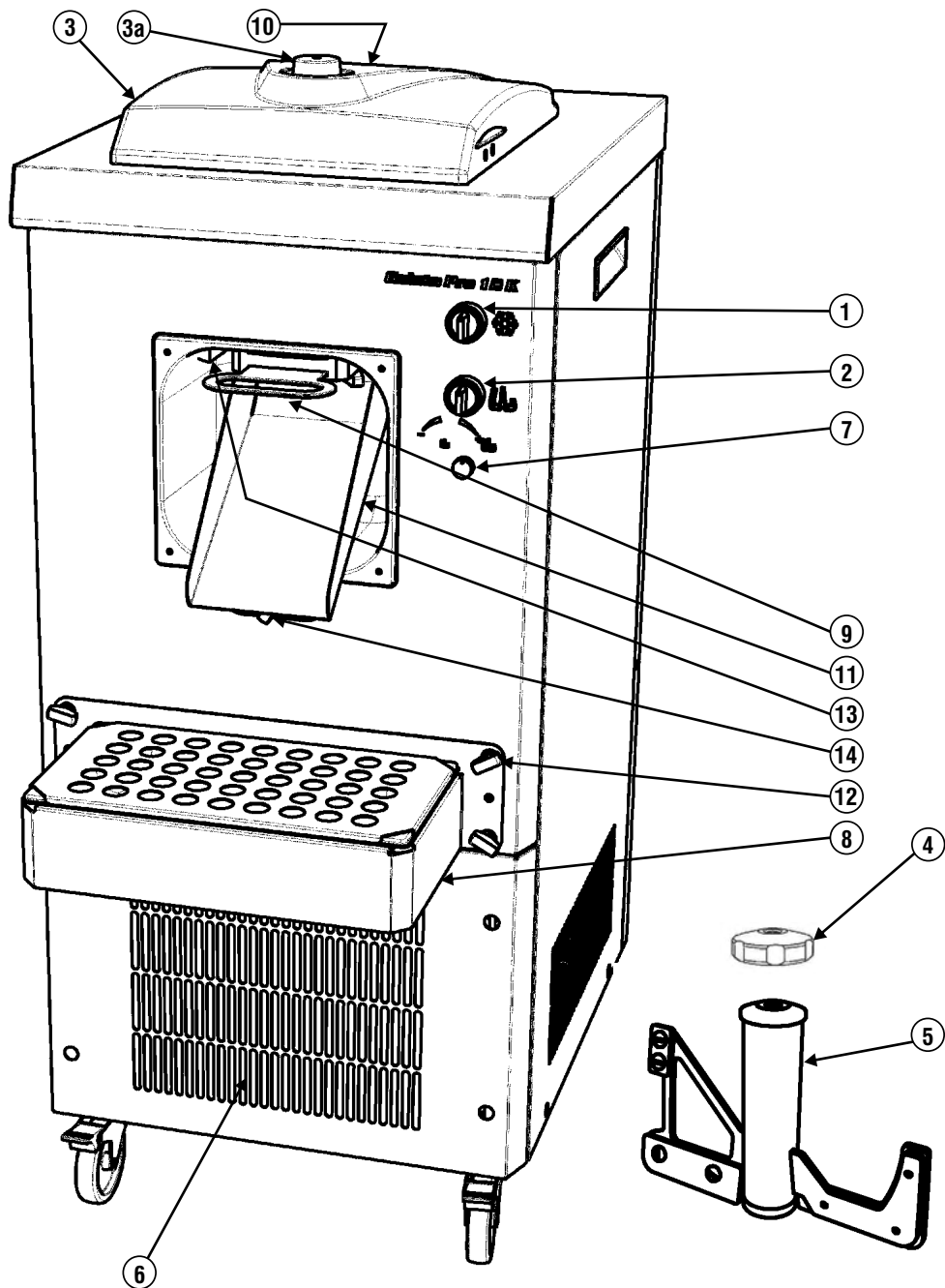
# ***Gelato PRO 12K***



РУКОВОДСТВО ПО  
ЭКСПЛУАТАЦИИ

**NEMOX®**  
PROFESSIONAL CLASS

# ***Gelato PRO 12K***



## **U.K.: INSTRUCTIONS OF USE**

**Pag. 4**

- 1). Refrigeration system knob.
- 2). Mixing paddle and rotation sense knob.
- 3). Transparent lid.
- 3a). Ingredients adding hole.
- 4). Paddle locking nut.
- 5). Mixing paddle with inserts.
- 6). Ventilation slot.
- 7). Speed adjusting knob.
- 8). Support frame for tray.
- 9). Extrusion flat gate handle.
- 10). Power switch.
- 11). Ice cream chute.
- 12). Support frame fixation screws.
- 13). Flat gate fixation screws.
- 14). Chute fixation screw.

## **E: INSTRUCCIONES DE USO**

**Pag. 12**

- 1). Interruptor de enfriamiento.
- 2). Selector pala mezcladora y inversión la rotación.
- 3). Tapa transparente.
- 3a). Apertura por ingredientes adicionales.
- 4). Contera de fijación.
- 5). Pala mezcladora.
- 6). Rejilla de ventilación.
- 7). Manivela para regular la velocidad de la pala.
- 8). Meseta.
- 9). Punado de la portilla extracción helado.
- 10). Interruptor general.
- 11). Salida.
- 12). Tuercas fijación de la meseta.
- 13). Tuercas fijación de la portilla d'extrusión.
- 14). Tuerca fijación por salida del helado.

## **D: GEBRAUCHSANWEISUNGEN**

**Seite 20**

- 1). Schalter des Kühlsystems.
- 2). Schalter Anlaufen und Wervendung des Rührspatels.
- 3). Transparent Deckel.
- 3a). Loch Zugabe Zutaten mit Deckel.
- 4). Feststëllring.
- 5). Rührwerk.
- 6). Lüftungsgitter.
- 7). Knopf Regelung der Geschwindigkeit und Umlauf des Rührspatels.
- 8). Kragstein.
- 9). Falltür Fliesspressen.
- 10). General Schalter/Knopf.
- 11). Rutsche.
- 12). Flügelmutter Befestigung Kragstein.
- 13). Flügelmutter Befestigung Falltür.
- 14). Flügelmutter Befestigung Rutsche.

## **РУС: РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

**Стр. 8**

- 1). Ручка включения системы охлаждения
- 2). Ручка включения лопастей и их ротационного переключения
- 3). Прозрачная крышка
- 3a). Отверстие для добавление ингредиентов
- 4). Шайба для фиксирования лопастей
- 5). Лопасты с насадками
- 6). Вентиляционный слот
- 7). Ручка изменения скорости вращения лопастей
- 8). Подставка под емкости
- 9). Задвижка
- 10). Кнопка включения
- 11). Желоб для выгрузки мороженого
- 12). Болты для фиксации подставки
- 13). Потайные болты для фиксации задвижки
- 14). Болт для фиксации жолоба

## **I: ISTRUZIONI D'USO**

**Pag. 16**

- 1). Interruttore di raffreddamento.
- 2). Interruttore avviamento pala e inversione di marcia.
- 3). Coperchio trasparente.
- 3a). Foro aggiunta ingredienti con tappo.
- 4). Ghiera di fissaggio pala.
- 5). Pala miscelatrice.
- 6). Griglia di ventilazione.
- 7). Manopola regolazione velocità pala.
- 8). Mensola appoggio.
- 9). Maniglia saracinesca estrusione.
- 10). Interruttore generale.
- 11). Scivolo.
- 12). Gallette di fissaggio mensola.
- 13). Gallette fissaggio saracinesca estrusione.
- 14). Galletta fissaggio scivolo.

**Made in Italy by**

**NEMOX®**  
PROFESSIONAL CLASS



Edited with the demo version of  
Infix Pro PDF Editor

To remove this notice, visit: [www.iceni.com/unlock.htm](http://www.iceni.com/unlock.htm)

## **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.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- 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 authorized Service Center 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. Authorized 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 centre.
- 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 or near 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 16A, equiped 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 operations, make sure that the appliance has been disconnected from the electrical mains by removing the plug from the power supply socket.
- 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

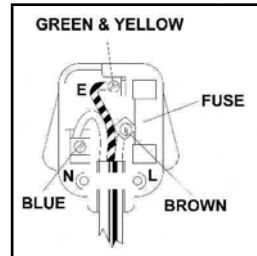
##### HOW TO CONNECT THE CORD TO A U.K. PLUG: IMPORTANT

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.

#### USING THE MACHINE FOR THE FIRST TIME

Place your **GELATO PRO 12K** on a flat surface so that the ventilation slots (6) on either side are unobstructed.

Leave the appliance horizontal for at least **12 hours before using it for the first time**. If it has been tilted in transit, the refrigerant must be allowed to settle back into the correct position. Hygiene is extremely important when making ice cream. Before starting to use your ice cream machine, wash thoroughly all parts coming in contact with ice cream (bowl, paddle, lid, chute and flat gate).

Mount the chute and fix it in position by the appropriate screws (14).

Mount the metal frame and fix it in position by the appropriate screws (12). Place in position the tray and the cover grid.

Insert the flat gate in the appropriate seat and verify that there is no leaking when in closed position.

#### PREPARATION OF THE MIXTURE.

Select your recipe and follow it to prepare the mixture. Pay attention to the following:

- Use pitted, peeled fruit and ingredients free of any waste matter.
- Always chill the ingredients in the refrigerator before pouring into the machine. This will reduce the time required to prepare the ice cream.
- Do not make up more than 2,5 Kg mixture. This will allow the mixture to increase during churning to maximum bowl capacity.

#### METHOD OF OPERATION

- Check that voltage on the rating plate corresponds to the voltage of the mains. Connect the plug to an electrical socket.
- Power on the machine by rotating the general power switch (10).
- Insert the mixing paddle (5) in the container, turning it clockwise until it is correctly positioned on the bottom.

- Fit the retainer (4) to ensure that the mixing paddle is locked in position.
- Verify that the flat gate (9) is in closed position.
- Pour the ice-cream mixture previously prepared into the bowl.
- Turn on the knob (1) to start cooling.

**IMPORTANT:** If the appliance switches off, due to a temporary power blackout, or because the refrigeration switch was accidentally turned off, wait five minutes before restarting. The refrigeration circuit has a special safety device preventing the compressor to restart until cool, as to avoid damages to the unit.

- Close the transparent lid (3) over the bowl.
- To start the paddle movement, rotate the knob (2) clockwise. Set the rotating speed near the half of maximum by rotating the knob (7). Preparation time varies according to quantity, temperature of the mix, type of ice cream (cream-style or sherbet), and room temperature.

**IMPORTANT:** Movement of the mixing paddle is completely independent from the freezing system. A safety device stops automatically the paddle when the lid is not in closed position.

- Depending on the quantity of ingredients and recipe used you will have a delicious fresh ice cream in 10/15 minutes.
- By the opening (3a) on the cover, you can add some ingredients during the preparation of the ice cream.
- When the ice cream has reached the desired consistency, is now possible to proceed with the extrusion operation.

### **EXTRUSION OF THE ICE CREAM**

Proceed as described:

- Prepare the ice cream tray on the bracket (8).
- Turn off the freezing plant by rotating the knob (1).
- Open the extrusion system by pull out the flat gate (9).
- Rotate counterclockwise the knob (2). The paddle will turn clockwise starting the extrusion process.
- When the quantity of the ice cream in the bowl

decrease, you can increase the rotating speed of the paddle by turning the knob (7).

- In order to extrude the last portion of ice cream, stop the paddle by operating the knob (2), lift the cover (3) and patch the residual ice cream on the bottom of the bowl. Proceed again with the extrusion procedure.
- Once the extrusion process is terminated, close the extrusion gate with the handle (9).

**ATTENTION!** The extrusion time strictly depends from the ice cream hardness. An hard ice cream will take longer time to extrude. Under certain circumstances, the power required to start the extrusion process may cause the motor thermal protection trip. In this case, power off the motor, wait a few minutes in order to allow the ice cream becoming softer and power on the motor again: the extrusion process will restart.

### **HELPFUL HINTS**

- Ingredients should preferably be pre-chilled to refrigerator temperature; this will shorten ice-cream making times.
- For better results, start refrigeration by turning the knob (1) 5 minutes before pouring in the ingredients.
- To allow volume to increase of the mixture, **do not fill the container to more than half its capacity (use max. 2,5 Kg of ingredients).**
- The **GELATO PRO 10K** ice-cream maker has a powerful refrigeration system. Do not leave the ice cream in the container for too long with the refrigeration on, you might find it frozen!

### **CLEANING THE BOWL**

**Cleaning the bowl of GELATO PRO 12K** is very easy. Proceed as follows:

- Once the paddle is removed, turn off the freezing plant and simply put inside the bowl 2 litres of warm water.
- Wash out the bowl with a sponge. **Do not use sharp utensils inside the bowl!**
- Put an empty container of at least 3 litres capacity under the chute (11).
- Open the extrusion system by pulling the flat

gate (9); the water will flow on the container below.

- If necessary, repeat the cleaning cycle until the bowl will be clean. Clean the bottom of the bowl with a sponge.
- Dry the carefully the ice cream maker bowl with a cloth in order to avoid any dirty deposit.

### **APPLIANCE CLEANING AND MAINTENANCE**

- Before starting to clean make sure that the machine is switched off (power switch (10) in OFF position) and unplugged.
- Wash the paddle (5), the transparent lid (3) and the locking nut (4), in a soapy warm water.
- To better clean the paddle, remove the plastic inserts by pulling it from his site.
- If the inserts are worn out, they must be replaced to prevent the mixing action from becoming less effective. These parts are available from all authorised service centres.
- In order to clean the transparent lid (3), is possible to leave it out from the machine by removing the hinge.
- Clean the chute (11) and the frame (8). Leave it out from his site by unscrewing the appropriate screws (12) and (14). Clean carefully the surrounding area.

**ATTENTION:** when mounting the pieces, the screws must be tightened by hands.

- Clean carefully the extrusion system by leaving out the flat gate support (9). Unscrew the appropriate screws (13). Clean carefully the gasket and the surrounding zone. Check the integrity of the gasket: an excessive wear can cause a mixture leakage during ice cream making operations.

**ATTENTION:** when mounting the pieces, the screws must be tightened by hands.

- Clean the body of the appliance and non-removable parts with a specific product.

**IMPORTANT: never wash the appliance with jets of water! - it contains electrical parts.**

- Before storing the appliance, clean it with an absorbent cloth.
- One time every year at least clean the ventilation slot.

### **TROUBLESHOOTING**

#### **The refrigeration system fails to work:**

- Check that the plug is correctly inserted in the mains and that the appliance is receiving electricity. Restart the ice-cream maker.
- The compressor safety device has been tripped. Wait 5-10 minutes before restarting the appliance. Continuous, premature attempts to restart the appliance simply prolong the time before it can be put back into use.
- Check that the appliance is correctly positioned on a horizontal surface with the ventilation slots free from all obstacles.

#### **The mixing paddle does not turn:**

- Check that it is correctly connected to the sleeve, and fixed in place with the fixing nut (4).
- Check that there are no obstacles preventing it from turning.
- Make sure that the cover is in correct closed position: the safety device stops the paddle if the cover is lifted.

#### **The appliance is excessively noisy:**

- A certain level of noise during operation is normal. If it becomes excessive, contact an authorized service centre.

#### **Extrusion procedure is very slow:**

- The ice cream is too hard. Turn off the freezing plant, wait a few minutes and try again.

**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 2006/95/CE**, and the **Electromagnetic Compatibility Directive 2004/108/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.
- 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 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 пользуйтесь прибором вне помещений.
- Не допускайте, чтобы электрический провод свисал с края стола или стойки, или чтобы он касался горячих поверхностей.

## СОХРАНИТЕ ДАННЫЕ ИНСТРУКЦИИ ВНИМАНИЕ

- 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 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:** Эта мороженица имеет собственный хладагент, который должен отстояться после транспортировки. Поставьте мороженицу на ровную поверхность на, как минимум, 12 часов после покупки, 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.



## ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Установите фризер GELATO PRO 12K на плоскую поверхность так чтобы вентиляционные слоты (6) с обеих сторон не были. Оставьте прибор в горизонтальном положении не менее чем на 12 часов перед первым использованием. Если прибор переворачивали при транспортировке, необходимо время для оседания хладагента. Следуйте этому указанию также в случае любых перемещений прибора в негоризонтальном положении. При приготовлении мороженого крайне важно соблюдать правила гигиены. Перед первым использованием фризера тщательно промойте все части, контактирующие с мороженым (чашу, лопасти, крышку, желоб). Закрепите желоб для выгрузки с помощью соответствующих винтов (14). Закрепите металлическую рамку с помощью соответствующих винтов (12). Вставьте плоскую задвижку в соответствующее место и убедитесь, что нет утечки когда она в закрытом положении.

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ СМЕСИ

Выберите рецепт и, следуя указаниям, приготовьте смесь. Обратите внимание на следующее:

- Используйте очищенные фрукты без косточек и ингредиенты, не содержащие каких-либо отходов.
- Всегда используйте предварительно охлажденные ингредиенты. Это сократит время приготовления мороженого.
- Вес смеси не должен превышать 2,5 кг. Это позволит смеси увеличиться в объеме в процессе перемешивания и заполнить весь контейнер.

### ПОРЯДОК ЭКСПЛУАТАЦИИ ПРИБОРА

- Убедитесь, что напряжение, указанное на табличке с техническими данными, соответствует напряжению электросети.
- Включите фризер повернув основной выключатель прибора (10).
- Вставьте лопасть (5) в емкость и поверните их по часовой стрелке пока они не зафиксируются на дне чаши.
- Зафиксируйте лопасть при помощи фиксатора (4).
- Убедитесь что задвижка в закрытом положении (9).
- Залейте предварительно подготовленную смесь ингредиентов в контейнер.
- Поверните ручку (1) в положение включения охлаждения.

**ВАЖНО:** при отключении прибора по причине сбоев энергоснабжения или случайного приведения кнопки заморозки в положение «выключено», следует подождать пять минут перед повторным включением прибора. Система заморозки оснащена специальным защитным устройством, препятствующим включению неохлажденного компрессора для предотвращения поломки прибора.

- Закройте контейнер прозрачной крышкой (3).
- Нажмите кнопку включения движения лопастей, повернув переключатель (2) по часовой стрелке. Установите вращение лопастей на половине от максимального уровня вращения (7). Время приготовления варьируется в зависимости от количества, температуры смеси, типа мороженого (пломбирные вкусы или сорбет) и температуры окружающей среды.

**ВАЖНО:** Движение лопастной насадки абсолютно не зависит от блока замораживания. Защитное устройство отключает двигатель лопастной насадки при открывании стеклянной крышки.

- В зависимости от количества ингредиентов и использованного рецепта, приготовление вкусного свежего мороженого займет 10/15 минут.
- Открыв крышку (3а) вы сможете добавить в процессе приготовления дополнительные ингредиенты.
- Когда мороженое достигнет нужной консистенции, лопастная насадка замедлит движение из-за усилия, необходимого для прокручивания полученной массы в контейнере.

### ВЫГРУЗКА МОРОЖЕНОГО

Следуйте инструкции

- Подготовьте подставку для выгрузки мороженого (8).
- Отключите систему охлаждения повернув выключатель (1).
- Откройте систему выгрузки, выдвинув задвижку (9).
- Поверните против часовой стрелки выключатель (2). Лопасть начнет вращение по часовой стрелке и начнется процесс выгрузки.
- Когда количество мороженого в чаше уменьшится, вы можете увеличить скорость вращения лопастей повернув выключатель (7).
- Для выгрузки последней порции мороженого, остановите лопасти повернув выключатель (2), откройте крышку (3) и соберите осттки продукта со дна чаши. Запустите процесс выгрузки снова.
- Как только процесс выгрузки будет завершен, закройте задвижку (9).

**ВНИМАНИЕ!** Время выгрузки зависит от плотности мороженого. Более плотное “твердое” мороженое потребует больше времени для выгрузки. При определенных обстоятельствах, мощность, необходимую для начала процесса выгрузки может вызвать включение тепловой защиты двигателя. В этом случае выключите мотор, подождите несколько минут пока мороженое не станет мягче, включите снова мотор и запустите процесс выгрузки.

### ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

- Рекомендуется предварительно охладить ингредиенты это сократит время приготовления мороженого.
  - Для получения оптимального результата, включите заморозку, нажав кнопку (1), за 5 минут до заливки ингредиентов.
  - Чтобы смесь могла увеличиться в объеме до нужного уровня, не заполняйте контейнер более чем наполовину (используйте не более 2.5 кг ингредиентов).
- Фризер GELATO PRO 12K оснащена мощной системой заморозки. Не оставляйте мороженое на длительное время в контейнере с включенной заморозкой, может образоваться лед!

### ОЧИСТКА ЧАШИ

Процесс чистки чаши фризера GELATO PRO 12 очень прост.

- Как только лопасти будут вынуты, необходимо отключить систему заморозки и залить в чашу около 2 литров теплой воды.
- Вымойте чашу губкой. **Не используйте для очистки чаши острые металлические предметы.**
- Необходимо для промывки чаши использовать порядка 3-х литров воды, **сливая ее через желоб (11).**

- Откройте систему выгрузки, выдвинув задвижку (9). Вода должна сливаться по желобу в заранее подготовленный контейнер.
- В случае необходимости повторите процесс очистки еще раз, до тех пор пока чаша не будет чистой. Протрите дно чаши губкой.
- Протрите чашу насухо.

#### ЧИСТКА КОРПУСА И УХОД ЗА ПРИБОРОМ

- Прежде чем приступать к чистке, убедитесь в том, что прибор выключен (выключатель (10) должен быть в положении OFF), вилка шнура питания вынута из розетки.
- Вымойте лопасть (5), прозрачную крышку (3) и фиксатор (4) в теплой воде с мылом.
- 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.
- Для того чтобы очистить крышку (3) ее можно отсоединить, сняв с петель.
- Очистите желоб (11) и подставку для выгрузки (8). Чтобы их снять необходимо отвинтить поддерживающие винты (12) и (14)

**ВНИМАНИЕ:** При монтаже деталей, винты должны быть затянуты в ручную.

- Тщательно очистите систему выгрузки, вынув предварительно задвижку (9). Отвинтите поддерживающие винты (13). Тщательно очистите прокладки и прилегающую зону. Проверьте целостность прокладки: чрезмерный износ может привести к протечке в процессе приготовления.

- 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.

- Раз в год необходимо также прочищать вентиляционные слоты.

#### УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

**Система заморозки не работает:**

- Убедитесь в том, что вилка правильно вставлена в розетку и питание подается на прибор. Перезапустите мороженицу.
- Сработало защитное устройство компрессора. Подождите 5-10 минут перед повторным запуском прибора. Непрерывные попытки преждевременного запуска прибора будут просто продлевать время ожидания запуска прибора.
- Убедитесь, что прибор правильно установлен на горизонтальной поверхности, и вентиляционные отверстия не засорены.

**Лопастная насадка для смешивания не вращается:**

- Убедитесь, что насадка правильно установлена на цилиндр (4) и закреплена при помощи фиксатора.
- Убедитесь, что вращению насадки не препятствуют какие-либо посторонние предметы.
- Убедитесь, что крышка хорошо закрыта: защитное устройство останавливает движение лопастной насадки, если крышка приоткрыта.

**Фризер работает слишком шумно:**

- Определенный уровень шумов при работе фризера является нормой. В случае возрастания уровня шумов обратитесь в авторизованный сервисный центр.

**Процедура выгрузки происходит очень медленно**

- Мороженое имеет очень плотную (твердую) структуру. Отключите систему охлаждения, подождите несколько минут, затем попробуйте снова.

#### 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 отправителю.

Материалы и изделия, предназначенные для использования в контакте с пищевыми продуктами, соответствуют нормам ЕС 1935/2004. Данное изделие соответствует требованиям директивы по низковольтному оборудованию 2006/95/СЕ и Директиве по Электромагнитной Совместимости 2004/108/СЕ. Данное оборудование соответствует стандартам ГОСТ РФ и имеет соответствующие сертификаты и санитарно-эпидемиологические заключения



Edited with the demo version of  
Infix Pro PDF Editor

To remove this notice, visit:  
[www.iceni.com/unlock.htm](http://www.iceni.com/unlock.htm)

## **ADVERTENCIAS GENERALES DE SEGURIDAD**

Durante la utilización de aparatos eléctricos es necesario hacer 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.
- Si el aparato es utilizado por niños o cerca de ellos, es necesaria la supervisión de un adulto.
- 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 manutención 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 flamas.
- 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 16A. 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 manutención, asegurarse de que el aparato esté desconectado de la red eléctrica.
- 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.**

## **INSTALACIÓN DEL APARATO**

Coloque su **GELATO PRO 12K** sobre una superficie plana de manera que las salidas de aire no estén obstruidas. (6)

Deje la máquina en posición horizontal durante **al menos 12 horas antes de utilizarla por primera vez**, ya que si se hubiera inclinado durante el transporte, los agentes refrigerantes necesitarán volver a asentarse en la posición correcta.

Proceda de la misma manera en caso de que la máquina haya sido por cualquier razón puesta en posición no horizontal.

Para la preparación del helado, la limpieza y la higiene son de extrema importancia. Antes de la utilización lave con cuidado todas las partes que estarán a contacto con el helado, (la cesta, la pala, la tapa transparente y todas las partes que serán en contacto con el helado). Monte la rampa por el lugar por donde sale el helado y asegúrela con las tuercas (14).

Monte el soporte de la bandeja, y asegúrelo con las tuercas (12) y ponga la cesta con su red encima.

Inserte la portilla hasta el final y verifique que esté bien cerrado y que no se salga el helado.

## **PREPARACIÓN DE LA MEZCLA**

Elija una de las recetas que se encuentra en el librito adjunto a la máquina de helado, y prepare los ingredientes siguiendo las instrucciones. Preste también atención a:

- Utilice fruta e ingredientes frescos y limpios.
- Enfríe con anterioridad en el frigorífico los ingredientes mezclados, a fin de bajar el tiempo de preparación del helado.
- **No supere la cantidad total de 2,5 Kg de mezcla** a fin de consentir un correcto aumento de volumen.

## **FUNCIONAMIENTO**

- Controle que el voltaje indicado en la placa sea igual al de la red.
- Conecte el enchufe a la corriente y aprete el interruptor general (10).
- Inserte la pala mezcladora (5) en el recipiente y gírela en el sentido horario hasta encajarla

correctamente en el fondo.

- Enrosque el tope correspondiente (4) para impedir que la pala mezcladora salga de su alojamiento.
- Compruebe que la portilla (9) de donde sale el helado esté cerrada antes de poner la mezcla.
- Eche la mezcla preparada anteriormente en el recipiente para helado.
- Encienda el sistema de refrigeración a través del interruptor (1).

**IMPORTANTE:** En caso de que se apague el aparato debido a cortes del suministro eléctrico temporales, imprevistos o una maniobra errónea con los botones de encendido de la parte refrigerante, esperar 5 minutos antes de volver a ponerlo en marcha. En efecto, el circuito de suministro del frío está provisto de un dispositivo de seguridad especial que para evitar daños en el compresor impide un nuevo encendido antes de que haya transcurrido el tiempo necesario para el enfriamiento del componente.

- Cierre la tapa transparente (3).
- Gire el selector (2) a la derecha para iniciar el funcionamiento de la pala y empezar a preparar helado. Usted puede ajustar la velocidad de rotación de la pala moviendo el selector (7). El tiempo de preparación varía según la cantidad y la temperatura inicial de la mezcla (del tipo del helado o sorbete) y de la temperatura ambiente.

**IMPORTANTE:** El movimiento de la pala es completamente independiente de la producción de frío dentro del recipiente. Un dispositivo de seguridad para automáticamente el motor de la pala cuando la tapa se levanta.

- Pasado un tiempo de 10 a 15 minutos según la receta y la cantidad de producto, podrá saborear su helado!
- A través de la apertura (3a) en la tapa, se puede agregar ingredientes adicionales (por ejemplo, un helado variegado durante la última fase de preparación).
- Cuando el helado alcance la consistencia deseada, es posible sacar el helado.

### **EXTRACCIÓN DEL HELADO**

Cuando crea que el helado está listo para ser extraído, siga estos pasos:

- Coloque la cesta arriba del estante (8).
- Apague el compresor girando la manivela (1).
- Tire de la manivela (9).
- Gire a la izquierda la manivela (2). La pala girará en el sentido horario y empezará el proceso de sacar el helado.
- Cuando la cantidad de helado de la cesta empieza a disminuir es posible aumentar la velocidad de la pala operando en la manivela (7).
- Para la última porción de helado, pare la pala con el botón (2), levante la tapa transparente (3) y distribuya el helado que ha quedado sobre el fondo del contenedor. Proceda otra vez a sacar el helado.
- Cuando haya terminado de sacar el helado, cierre la tapa (9).

**ATENCIÓN!** El tiempo que tarda en sacar el helado depende de la consistencia del helado. Un helado duro se tardará más tiempo en sacar. En algunas circunstancias, el esfuerzo pedido a la pala para sacar el helado puede provocar la intervención de la protección térmica para salvaguardar el motor. Si esto sucede, espere algunos minutos para que el helado se ponga más suave. Apague y reencienda el motor de mantecación a través del interruptor (2). El proceso de sacar el helado se realizará de nuevo.

### **CONSEJOS PARA CONSEGUIR UN HELADO MEJOR**

- Utilice preferiblemente ingredientes enfriados previamente en la nevera; este proceso bajará el tiempo necesario para la preparación del helado.
- Para un mejor resultado, apretar el botón (1) para poner en marcha el proceso de enfriamiento 5 minutos antes de echar los ingredientes.
- Al fin de conseguir un incremento de volumen correcto durante la mezcla, **no llenar el recipiente con los ingredientes por encima**

**de la mitad de su capacidad (utilizar al máximo 2,5 kg de ingredientes).**

- La heladera **GELATO PRO 12K** está provista de un potente equipo frigorífico. No deje el helado demasiado tiempo dentro del recipiente con la heladera encendida: podría encontrárselo helado!

### **LIMPIEZA DEL RECIPIENTE**

La limpieza de la cesta con **GELATO PRO 12K** es un procedimiento simple. Proceda de la siguiente manera:

- Apague el aparato enfriador, quite la pala mezclara y eche por lo menos 2 litros de agua caliente en el recipiente.
- Lave el recipiente con una esponja. **No utilice instrumentos cortantes dentro del recipiente.**
- Ponga un recipiente vacío de al menos 3 litros bajo la salida del helado (11).
- Tire de la manivela (9) el agua sucia va a fluir en la bandeja de salida.
- Si es necesario, repetir el ciclo hasta la limpieza completa de la cesta. Limpie la parte inferior de la cesta con una esponja.
- Seque bien la cesta con un paño para evitar la formación de depósitos de cualquier tipo.

### **MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA DEL APARATO**

- Antes de ponerse a limpiar el aparato, compruebe que está apagado y desenchufado de la corriente. Y que el interruptor (10) sea en OFF
- Lave la pala (5), la tapadera transparente (3) y tope de fijación (4) con jabón en agua tibia.
- Para limpiar la pala mejor quite los suplementos de plástico extrayéndolos de cada lugar
- Si los elementos están desgastados o rotos, reemplácelos para evitar que la pala deje de funcionar correctamente. Los repuestos o recambios están disponibles en todos los centros de asistencia autorizados.
- Es posible limpiar la tapadera transparente (3) quitándola del aparato. Quite el pasador de acero desfilándolo de su propio asiento.

- Limpie la corredera (11) y el estante (8) quitándolos de su lugar. El desmontaje se realiza simplemente mediante la eliminación de las tuercas especiales (12) y (14). Limpiar a fondo alrededor también. **ADVERTENCIA:** para remontar las piezas no tire demasiados las tuercas.
- Limpie la boca de donde sale el helado quitando la tapa (9).
- Por lo menos una vez por semana se recomienda limpiar la boca de extrusión también desmontando también la parte en plástico de soporte de la tapa (9) mediante el desmontaje de las tuercas especiales (13). Limpie bien los sellos y sus alrededores. Revise los sellos que sean intactos, el uso excesivo puede provocar la pérdida de la mezcla durante la preparación de helados. **ADVERTENCIA:** para remontar las piezas no tire demasiados las tuercas.
- Limpie el cuerpo del aparato y las partes que no se pueden desmontar con un producto específico.

**IMPORTANTE: no lavar nunca la máquina con chorros de agua! Contiene partes eléctricas.**

- Antes de guardar la máquina, secarla con un trapo absorbente para evitar que se formen depósitos de cualquier tipo.
- Por lo menos una vez al año, limpie la rejilla de ventilación en la parte inferior de la máquina

### **POSIBLES PROBLEMAS Y SOLUCIONES**

#### **El aparato no produce frío:**

- Comprobar que el aparato está enchufado y recibe suministro eléctrico. Vuelva a poner en marcha la heladera.
- El dispositivo de seguridad del compresor se ha activado: espere 5 - 10 minutos antes de volver a poner el aparato en marcha. Intentos bruscos y demasiado frecuentes de puesta en marcha del aparato solo hacen que se prolongue el periodo de inactividad del mismo aparato.
- Comprobar que el aparato está colocado correctamente -es decir, encima de un plano

horizontal- con las rejillas de ventilación libres de todo obstáculo.

#### **La pala no gira:**

- Comprobar que la pala está enganchada correctamente al manguito y sujeta mediante la tuerca de sujeción (4) correspondiente.
- Comprobar que está libre de obstáculos que le puedan impedir su rotación correcta.
- Asegúrese de que la tapa transparente esté cerrada en la posición correcta. Un sistema automático de parada se activará cuando la tapa esté abierta.

#### **El aparato hace ruido:**

- Es normal que el aparato produzca cierto ruido durante su funcionamiento; no obstante, si dicho ruido fuera excesivo contacte con un centro de asistencia para evitar problemas futuros más graves.

#### **La extrusión es muy lenta:**

- La mezcla es demasiado dura para ser sacada con éxito. Espere unos minutos y vuelva a intentarlo.

**CUIDADO: guardar los embalajes en el caso el aparato sea devuelto para reparación o devolución. En el caso los aparatos serán entregados en cajas no bien protegidas los gastos de la reparación serán cargados al cliente a pesar de la garantía, mientras las devoluciones no serán 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 2006/95/CE** y por la **Directiva de la Compatibilidad Electromagnética 2004/108/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.
- Se l'apparecchio è utilizzato da o vicino a bambini è necessaria la supervisione di un adulto.
- 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.
- Dovo 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 16A. 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.
- 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.

## **PREPARAZIONE DELLA MACCHINA**

Posizionate **GELATO PRO 12K** su una superficie orizzontale in modo che le griglie di ventilazione (6) non siano ostruite.

Lasciate la macchina in posizione orizzontale **per almeno 12 ore prima del primo utilizzo**, in quanto, se inclinata durante il trasporto, gli agenti refrigeranti dovranno riassetarsi nella corretta posizione.

L'igiene è estremamente importante quando si produce il gelato. Prima di iniziare ad utilizzare la gelatiera, pulite attentamente tutte le parti che vengono in contatto con il gelato (cestello, pala di miscelazione, coperchio trasparente, scivolo e saracinesca).

Montare lo scivolo fissandolo con l'apposita galletta (14).

Montare la cornice della mensola fissandola con le apposite gallette (12) e sistemarvi il vassoio e la griglia di copertura.

Inserire la saracinesca fino in fondo nell'apposita sede, verificando che eserciti una chiusura ermetica.

## **PREPARAZIONE DELLA MISCELA**

Per preparare la miscela scegliete la ricetta e seguitemela, facendo attenzione a quanto segue:

- Utilizzate frutta già lavata e sbucciata e ingredienti freschi.
- Raffreddate la miscela nel frigorifero prima di introdurla nella macchina. Questo ridurrà il tempo di preparazione del gelato.
- **Non introdurre più di 2,5 Kg di miscela**, al fine di permettere un corretto aumento di volume durante la miscelazione.

## **MODO D' USO**

- Verificate che il voltaggio indicato sulla targhetta dati corrisponda a quello di rete. Inserite la spina di alimentazione nella presa di corrente.
- Dare tensione alla macchina agendo sulla manopola (10).
- Inserite la pala di miscelazione (5) nel cestello, ruotandola in senso orario fino a quando sarà posizionata in modo corretto sul fondo del cestello.

- Avvitare la ghiera di fissaggio (4) in modo da assicurare che la pala miscelatrice sia ben fissata nella sua posizione corretta.
- Assicurarsi che la saracinesca (9) sia in posizione chiusa.
- Versate la miscela precedentemente preparata.
- Avviate l'impianto frigorifero tramite l'interruttore (1).

**IMPORTANTE:** in caso di spegnimento della macchina, dovuto a temporanee e improvvise sospensioni nell'erogazione dell'energia elettrica o ad un'errata manovra con i tasti di accensione della parte refrigerante, attendere cinque minuti prima di riavviare. Il circuito refrigerante infatti dispone di uno speciale dispositivo di sicurezza che, per evitare danni al compressore, non ne permette l'avviamento prima che sia trascorso il tempo necessario al raffreddamento del componente.

- Chiudete il coperchio trasparente (3) sul cestello.
- Ruotare il selettore (2) in senso orario per avviare la pala ed iniziare la preparazione del gelato. Regolare la velocità a circa la metà di quella massima tramite la manopola (7). 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.

**IMPORTANTE:** Il movimento della pala è del tutto indipendente dalla produzione di freddo all'interno del contenitore. Un dispositivo di sicurezza arresta il movimento della pala quando il coperchio viene alzato.

- In base alla ricetta e alla quantità di ingredienti utilizzati, otterrete in 10/15 minuti un gelato fresco e delizioso.
- Tramite l'apertura (3a) sul coperchio è possibile aggiungere ulteriori ingredienti (es. per variegare il gelato durante l'ultima fase della preparazione).
- Quando il gelato avrà raggiunto la consistenza desiderata, è possibile procedere con l'estrusione.



## **ESTRUSIONE DEL GELATO**

Quando il gelato è ritenuto sufficientemente mantecato è possibile procedere con l'operazione di estrusione. Procedere come segue:

- Preparare la vaschetta di raccolta in posizione sulla mensola (8).
- Spegnerne il compressore agendo sulla manopola (1).
- Aprire la saracinesca della bocca di estrusione tirando la saracinesca (9).
- Ruotare in senso antiorario l'interruttore (2). La pala girerà in senso orario iniziando il processo di estrusione.
- Quando la quantità di gelato nella pentola comincia a diminuire è possibile aumentare la velocità della pala agendo sulla manopola (7).
- Per l'ultima porzione di gelato, arrestare la pala con la manopola (2), sollevare il coperchio (3) e distribuire il gelato rimasto sul fondo della pentola. Procedere nuovamente con l'estrusione.
- Ad estrusione ultimata, chiudere la saracinesca della bocca di estrusione (9).

**ATTENZIONE!** I tempi di estrusione sono strettamente legati alla consistenza del gelato. Un gelato duro sarà più lungo ad estrudersi. In alcune circostanze, lo sforzo richiesto per avviare l'estrusione potrebbe causare l'intervento delle protezioni termiche a salvaguardia del motore. Se ciò dovesse avvenire, attendere qualche minuto che il gelato diventi più morbido, spegnere e riaccendere il motore di mantecazione tramite l'interruttore (2). Il processo di estrusione verrà ripreso.

## **SUGGERIMENTI UTILI**

- Gli ingredienti devono essere preferibilmente pre-raffreddati nel frigorifero. Questo accorcerà i tempi di preparazione del gelato.
- Per ottenere risultati ancora migliori, iniziate il processo di raffreddamento azionando l'interruttore (1) del sistema di raffreddamento 5 minuti prima di versare gli ingredienti.

- Al fine di permettere un corretto aumento di volume durante la miscelazione **non riempite il contenitore con gli ingredienti oltre la metà della capacità (utilizzare massimo 2,5Kg. di ingredienti)**.
- La macchina per gelato **GELATO PRO 12K** dispone di un potente impianto frigorifero. Evitate di lasciare il gelato pronto troppo tempo nel contenitore con la gelatiera in funzione: potreste trovarlo ghiacciato!

## **PULIZIA DEL CESTELLO**

La pulizia del cestello con **GELATO PRO 12K** è un'operazione semplicissima. Procedere come segue:

- Spegnerne l'impianto freddo, rimuovere la pala e versare almeno 2 litri di acqua calda nel cestello.
- Lavare il cestello con una spugna. **Non usare utensili taglienti all'interno del cestello.**
- Porre un contenitore vuoto di almeno 3 litri sotto lo scivolo (11).
- Aprire la saracinesca della bocca di estrusione (9): l'acqua sporca fluirà nel cestello di raccolta.
- Se necessario ripetere il ciclo fino alla completa pulizia del cestello. Pulire il fondo del cestello con una spugna.
- Asciugare accuratamente il cestello con un panno per evitare che si formino depositi di qualsiasi tipo.

## **MANTENIMENTO E PULIZIA DELLA MACCHINA**

- Prima di iniziare la pulizia della macchina assicuratevi che la stessa sia spenta (interruttore generale (10) su OFF) e la spina disinserita dalla presa di corrente.
- Lavate la pala (5), il coperchio trasparente (3) e la ghiera di fissaggio (4) con sapone in acqua tiepida.
- Per pulire meglio la pala, rimuovete gli inserti plastici svitando le viti di fissaggio.
- Se gli inserti sono rovinati o consumati, devono essere sostituiti in modo da evitare che la miscelazione degli ingredienti e la

funzione di estrusione divengano meno efficaci. Questi componenti sono disponibili presso tutti i centri di assistenza autorizzati.

- E' possibile pulire il coperchio trasparente (3) togliendolo dalla macchina. Rimuovere il perno in acciaio sfilandolo dalla propria sede.
  - Pulire lo scivolo (11) e la mensola (8) estraendoli dalla propria sede. L'estrazione si esegue semplicemente svitando le apposite gallette (12) e (14). Pulire accuratamente anche le zone circostanti. **ATTENZIONE:** nell'operazione di rimontaggio è sufficiente che il prigioniero di fissaggio sia tirato a mano.
  - Pulire accuratamente la bocca di estrusione togliendo la saracinesca (9).
  - Almeno una volta a settimana è opportuno pulire la bocca di estrusione smontando anche il supporto della saracinesca (9) svitando gli appositi prigionieri (13). Pulire accuratamente le guarnizioni e la zona circostante. Controllare che le guarnizioni siano integre; un'usura eccessiva provocherà perdite di miscela durante la fase di preparazione del gelato.
- ATTENZIONE:** nell'operazione di rimontaggio evitare di tirare i prigionieri di fissaggio in modo eccessivo.
- Pulite il corpo della macchina e le parti non asportabili con un prodotto specifico.
- IMPORTANTE: non lavare la macchina con getti d'acqua! Contiene parti elettriche.**
- Prima di riporre la macchina asciugatela con un panno assorbente per evitare che si formino depositi di qualsiasi tipo.
- Almeno una volta l'anno, pulire le grate di aerazione nella parte bassa della macchina.

### **EVENTUALI PROBLEMI E SOLUZIONI**

#### **La macchina non produce freddo:**

- Controllate che la spina di alimentazione sia correttamente inserita e l'energia elettrica arrivi all'apparecchio. Controllare che l'interruttore generale (10) sia in posizione "ON". Riavviate la gelatiera.
- Il dispositivo di sicurezza del compressore è entrato in azione: attendete 5-10 minuti prima

di riavviare la macchina. Tentativi repentini e continuati di avviamento non fanno che prolungare il periodo di inattività della macchina.

- Controllate che la macchina sia posizionata correttamente cioè su un piano orizzontale con le griglie di ventilazione libere da qualsiasi ostruzione.

#### **La pala non gira:**

- Controllate che la pala sia correttamente agganciata al canotto e bloccata con l'apposita ghiera di fissaggio (4).
- Controllate che sia libera da ostacoli che ne impediscano la rotazione.
- Assicuratevi che il coperchio sia chiuso nella corretta posizione: il dispositivo di sicurezza arresta la pala se il coperchio viene aperto.

#### **La macchina è rumorosa:**

- Una certa rumorosità rientra nelle normali specifiche di funzionamento; tuttavia se diventasse eccessiva contattate il centro di assistenza per evitare futuri e più gravi problemi.

#### **L'estrusione è molto lenta**

- La miscela è troppo dura per essere correttamente estrusa. Attendere qualche minuto e riprovare.

**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 2006/95/CE** e della **Direttiva per la Compatibilità Elettromagnetica 2004/108/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!
- Lassen Sie äußerste Vorsicht walten, wenn das Gerät von Kindern oder in deren Nähe verwendet wird.
- 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 Zubehörteilen, 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 Polisterholsäcke, 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 Holzlöffel 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 16 A angeschlossen werden. Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Schäden an dem Gerät die durch unsachgemäße Stromzufuhr oder fehlende Erdung der Steckdose entstanden sind.
- Vergewissen Sie sich vor jeder Reinigung, daß der Netzstecker herausgezogen ist.
- 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 ist Transports das Gerät möglicherweise umgekippt oder gar auf den Kopf gestellt worden, deswegen muss man das Gerät auf einer waagrechten 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).**

## **ERSTBENUTZUNG**

Stellen Sie **GELATO PRO 12K** auf eine waagrechte Oberfläche. Stellen Sie das Gerät so auf, dass die Lüftungsg grillöffnungen (6) nicht abgedeckt sind.

Lassen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch mindestens **12 Stunden** lang in einer waagrecht en Position stehen, damit die Kühlmittel wieder in die richtige Lage zurückkehren können, falls die Maschine beim Transport geneigt wurde. Verfahren Sie ebenso, falls sich das Gerät aus irgendeinem Grund in einer nicht waagrecht en Position befunden hat.

Hygiene ist äußerst wichtig beim Herstellen von Speiseeis. Reinigen Sie vor Gebrauch der Eismaschine sorgfältig sämtliche Teile, die mit dem Eis in Berührung kommen (Behälter, Rührspatel, Deckel, Rutsche und Falltür).

Befestigen Sie die Rutsche mit den Flügelmutter. Befestigen Sie den Kragstein mit seinen Flügelmutter und bringen Sie das Schutzgitter und das Tablett an.

Stellen Sie die Falltür an seine Platz, dichtverschlossen.

## **ZUBEREITUNG DER MISCHUNG**

Wählen Sie zur Zubereitung der Eismischung ein Rezept aus und folgen Sie den Anweisungen. Beachten Sie dabei Folgendes:

- Verwenden Sie gewaschenes und geschältes Obst und frische Zutaten.
- Stellen Sie die Mischung im Kühlschrank kühl, bevor Sie sie in die Maschine geben. Dadurch verringert sich die Zubereitungszeit für das Eis.
- **Füllen Sie nicht mehr als 2,5 kg Mischung ein**, damit während des Mischens die richtige Volumenzunahme stattfinden kann.

## **ANWENDUNG**

- Überprüfen Sie, dass die auf dem Leistungsschild angegebene Spannung mit der Netzspannung übereinstimmt. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose und drücken Sie den Schalter des Kühlsystems (10).

- Geben Nettpannung zu der Eismaschinen bei Knopf (10).
- Setzen Sie den Rührspatel (5) in den Behälter ein und drehen Sie ihn dabei im Uhrzeigersinn, bis er korrekt auf dem Boden des Behälters positioniert ist.
- Schrauben Sie den Feststellring (4) an, um sicherzustellen, dass der Rührspatel fest in seiner korrekten Position sitzt.
- Die Falltür (9) soll geschlossen sein worden.
- Geben Sie die vorher zubereitete Mischung in den Behälter.
- Anlaufen Sie die Kühlanlage durch den Schalter (1).

**WICHTIG:** Im Falle des Ausschaltens der Maschine durch vorübergehenden und unvorhergesehenen Stromausfall oder durch fehlerhafte Betätigung der Einschalttasten des Kühlteils vor dem Wiederanlauf fünf Minuten warten. Der Kühlkreislauf verfügt über eine spezielle Sicherheitsvorrichtung, die, um Beschädigungen des Kompressors zu vermeiden, verhindert, dass die Maschine gestartet wird, bevor die nötige Zeit zum Abkühlen der Komponente verstrichen ist.

- Setzen Sie den durchsichtigen Deckel (3) auf den Behälter.
- Kreisen den Schalter (2) im Uhrzeigersinn, um den Rührspatel einzuschalten und Eis zu machen. Regulieren Sie die Geschwindigkeit des Rührspatel durch den Knopf (7). Stellen Sie den Geschwindigkeitszeiger zur Hälfte. Die Herstellungszeit ist abhängig von der Menge und der anfänglichen Temperatur der Zutaten, der Eisart (Speiseeis, Sorbett) und der Umgebungstemperatur.

**WICHTIG:** Die Bewegung des Rührspatels ist völlig unabhängig von der Kälteerzeugung im Innern des Behälters. Eine Sicherheitsvorrichtung blockiert den Rührarm, wenn der Deckel gehoben wird.

- Je nach Rezept und Menge der verwendeten Zutaten erhalten Sie in 10/15 Minuten frisches, köstliches Speiseeis.
- Sie können weitere Zutaten durch den Loch

(3a) beifügen (z.B. Streifen das Eis).

- Wenn das Eis die gewünschten Festigkeit erreicht hat, Fließpressen möglich ist.

### **FLIESSPRESSEN DES EIS**

Wenn das Eis die gewünschte Festigkeit erreicht hat, können Sie zu dem Fließpressen beginnen. Verfahren wie folgt:

- Setzen Sie die Schüssel für Eis auf der Krage (8).
- Ausschalten Sie des Kompressor mit dem Schalter (1).
- Öffnen Sie die Falltür (9) um die Fließpressen zu beginnen.
- Kreisen Sie des Schalter (2) gegen den Uhrzeigersinn. Die Rührspatel wird in entgegengesetzter Richtung kreisen um die Fließpressen zu beginnen.
- Wenn die Quantität des Eis vermindern, können Sie die Geschwindigkeit der Rührspatel erhöhen bei dem Kopf (7).
- Um die letzte Portion des Eis zu fließpressen, ausschalten Sie der Rührspatel (2), heben Sie den Deckel (3) und verteilen Sie das Eis unter den Behälter.
- Wenn die Fließpressen beendet ist, schliessen Sie den Falltür (9).

**ACHTUNG BITTE:** Der Zeit des Fließpressen hängt vor den Konsistenz des Eis. Ein hart Eis braucht mehr Zeit um sich zu fließpressen. Wenn, wegen der Mühe während das Fließpressen, die Sicherheitsvorrichtung den Kompressor sperrt, warten Sie eigene Minuten und dann ausschalten und anstellen Sie den Motor mit dem Schalter (2). Das fließpressen wiederbeginnet.

### **NÜTZLICHE RATSCHLÄGE**

- Die Zutaten sollten möglichst im Kühlschrank vorgekühlt werden. Dadurch verringert sich die Zubereitungszeit für das Eis.
- Um noch bessere Ergebnisse zu erzielen, starten Sie durch Betätigen des Kühlsystem-Schalters (1) den Kühlungsprozess 5 Minuten vor dem Einfüllen der Zutaten.
- **Füllen Sie den Eisbehälter bis maximal zur**

**Hälfte seines Fassungsvermögens mit den Zutaten (verwenden Sie maximal 2,5 kg Zutaten pro Behälter)**, damit die korrekte Volumenzunahme nicht behindert wird.

- Die Eismaschine **GELATO PRO 12K** verfügt über ein leistungsstarkes Kühlaggregat. Lassen Sie das fertig zubereitete Eis nicht zu lange im Behälter, während die Eismaschine in Betrieb ist, da es sonst einfrieren könnte.

### **REINIGUNG DES BEHÄLTHER**

Sie können den Behälter der Maschine **Gelato PRO 12K** sehr einfach reinigen, wie hier beschreibt:

- Kompressor ausschalten, Rührspatel ausnehmen, mind. 2 Liter warmes Wasser ins Behälter reingeben.
- Trocken Sie ihm mit einem saugfähigen Tuch ab. **Keine scharfe Gegenstände verwenden.**
- Stellen Sie unten Rutsche (11) ein leer Behälter (Fassungsvermögen mind. 3 Liter).
- Öffnen Sie die Falltür (9). Das schmutzige Wasser geht in den Behälter.
- Falls nötig wiederholen Sie diese Reinigung. Reinigen Sie den Behälter mit einem Schwamm und trocken Sie ihm mit einem Tuch, um die Bildung von Satz zu vermeiden

### **REINIGUNG DER EISMASCHINE**

- Vor jeder Reinigung der Eismaschine vergewissern Sie sich, dass die Maschine ausgeschaltet (Schalter 10 OFF) ist und der Stecker herausgezogen ist.
- Reinigen Sie den Rührspatel (5), den Feststellring (4) den durchsichtigen Deckel (3) in warmem Seifenwasser.
- Entfernen Sie zum besseren Reinigung des Rührspatel die Plastikeinsätze, indem Sie die Befestigungsschrauben abschrauben.
- Falls die Einsätze kaputt oder abgenutzt sind, müssen sie ausgetauscht werden, um zu verhindern, dass die Zutaten nicht mehr richtig durchgemischt werden. Diese Zubehörteile sind bei allen autorisierten Kundendienststellen erhältlich.
- Um den Transparent-Deckel (3) zu reinigen,

ziehen Sie den Edelstahl-Stift heraus.

- Reinigen Sie die Rutsche (11) und die Krage (8) mit Seifenwasser. Um die Rutsche und die Krage (8) abzunehmen, lösen Sie die Flügelmutter (12) und (14). Reinigen Sie die anliegende Streifen. **ACHTUNG:** Um diese wieder anzuschrauben, brauchen Sie nicht von Werkzeugen.
- Reinigen Sie die Falltür (9).
- Einmal per Woche, reinigen Sie auch den Träger der Falltür: lösen Sie die Schraube (13) und zerlegen die Falltür. Reinigen Sie gründlich die Dichtungen und die anliegende Streifen. Es ist sehr Wichtig dass, die Dichtungen unversehrt sind. Übermäßige Verschleiss von den Dichtungen könnte während die Eisbereitung zum Eisverlust reizen. **ACHTUNG:** Um diese wieder anzuschrauben, brauchen Sie nicht von Werkzeugen.
- Reinigen Sie die Maschinengehäuse und die nicht abnehmbaren Teile mit einem speziellen Reinigungsmittel. **WICHTIG: die Maschine nicht mit ins Wasser tauchen! Enthält elektrische Teile.** Bevor Sie die Maschine wieder an Ihren Platz stellen, trocken Sie sie mit einem saugfähigen Tuch ab, um zu verhindern, dass sich Ablagerungen irgendeiner Art bilden.
- Einmal per Jahr reinigen Sie die Lüftungsg grillöffnungen.

### **EVENTUELLE PROBLEME UND LÖSUNGEN**

#### **Die Maschine erzeugt keine Kälte:**

- Überprüfen Sie, ob der Netzstecker korrekt eingesteckt ist und der Strom das Gerät erreicht. Lassen Sie die Eismaschine erneut anlaufen. Den general Schalter (10) muss "ON" sein. Sie koennen die Eismaschine wieder anzünden.
- Die Sicherheitsvorrichtung des Kompressors hat sich eingeschaltet: warten Sie 5-10 Minuten, bevor Sie die Maschine erneut starten. Plötzliche und wiederholte Versuche, die Maschine neu anlaufen zu lassen, verlängern lediglich den Stillstand der

Maschine.

- Überprüfen Sie, dass die Maschine korrekt positioniert ist, das heißt auf einer waagrechten Fläche und ohne, dass die Lüftungsg grillöffnungen abgedeckt oder versperrt sind.

#### **Der Rührspatel dreht sich nicht:**

- Überprüfen Sie, dass der Rührspatel korrekt an dem Rührspatel-Halter angekoppelt und mit dem hierfür vorgesehenen Feststellring (4) befestigt ist.
- Überprüfen Sie, dass keine Hindernisse vorhanden sind, die die Drehung des Rührspatels behindern.
- Beachten Sie, dass der Deckel richtig positioniert ist: eine Sicherheitsvorrichtung blockiert den Rührarm, wenn der Deckel gehoben wird.

#### **Die Maschine ist laut:**

- Eine gewisse Geräuscentwicklung gehört zu den normalen Betriebseigenschaften; sollte die Maschine jedoch übermäßig laut werden, setzen Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung, um künftige und schwerwiegendere Probleme zu vermeiden.

#### **Das Fleisspresse ist langsam:**

- Das Mischung sehr hart ist, warten Sie fünf Minuten und wieder versuchen.

**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 2006/95/CE** sowie der Richtlinie der **Elektromagnetischen Kompatibilität 2004/108/CE**.



#### **U.K.**

#### **IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH EC DIRECTIVE 2002/96/EC.**

At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service. Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources. As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheeled dustbin.

#### **FRANÇAIS**

#### **AVERTISSEMENTS POUR L'ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT AUX TERMES DE LA DIRECTIVE EUROPÉENNE 2002/96/CE.**

Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains. Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service. Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources. Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.

#### **ESPAÑOL**

#### **ADVERTENCIAS PARA LA ELIMINACIÓN CORRECTA DEL PRODUCTO SEGÚN ESTABLECE LA DIRECTIVA EUROPEA 2002/96/CE.**

Al final de su vida útil, el producto no debe eliminarse junto a los desechos urbanos. Puede entregarse a centros específicos de recogida diferenciada dispuestos por las administraciones municipales, o a distribuidores que facilitan este servicio. Eliminar por separado un electrodoméstico significa evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud derivadas de una eliminación inadecuada y permite reciclar los materiales que lo componen, obteniendo así un ahorro importante de energía y recursos. Para subrayar la obligación de eliminar por separado los electrodomésticos, en el producto aparece un contenedor de basura móvil tachado.

#### **ITALIANO**

#### **AVVERTENZE PER IL CORRETTO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO AI SENSI DELLA DIRETTIVA EUROPEA 2002/96/EC.**

Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti urbani. Può essere consegnato presso gli appositi centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che forniscono questo servizio. Smaltire separatamente un elettrodomestico consente di evitare possibili conseguenze negative per l'ambiente e per la salute derivanti da un suo smaltimento inadeguato e permette di recuperare i materiali di cui è composto al fine di ottenere un importante risparmio di energia e di risorse. Per rimarcare l'obbligo di smaltire separatamente gli elettrodomestici, sul prodotto è riportato il marchio del contenitore di spazzatura mobile barrato.

#### **DEUTSCH**

#### **WICHTIGER HINWEIS FÜR DIE KORREKTE ENTSORGUNG DES PRODUKTS IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DER EGRICHTLINIE 2002/96/EG.**

Am Ende seiner Nutzzeit darf das Produkt NICHT zusammen mit dem Siedlungsabfall beseitigt werden. Es kann zu den eigens von den städtischen Behörden eingerichteten Sammelstellen oder zu den Fachhändlern, die einen Rücknahmeservice anbieten, gebracht werden. Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgerätes vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht wird die Wiederverwertung der Materialien, aus denen sich das Gerät zusammensetzt, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt. Zur Erinnerung an die Verpflichtung, die Elektrohaushaltsgeräte getrennt zu beseitigen, ist das Produkt mit einer Mülltonne, die durchgestrichen ist, gekennzeichnet.

**NEMOX**<sup>®</sup>  
PROFESSIONAL CLASS

NEMOX International s.r.l.

Via E. Mattei, N° 14

25026 Ponteviso

Brescia - ITALY

[www.nemox.com](http://www.nemox.com)



**CERTIFIED**  
**ISO 9001:2000**



Cod. 519716