

***Neumärker***®



Lohstr. 13 - 58675 Hemer / Postfach 4063 - 58663 Hemer  
Telefon: +49 2372 9274-0 Fax: +49 2372 3304  
DEUTSCHLAND

**Bedienungsanleitung**  
**Eismaschine Retro Gelato 1700**

**Operating Manual**  
**Ice Cream Maker Retro Gelato 1700**

**Art.-Nr. 05-90381**

[www.neumaerker.de](http://www.neumaerker.de)



Fig.1

- A) Eismaschine mit festem Behälter.
- B) Rührschaufel für festen Behälter.
- C) Befestigungsknauf für Schaufel.
- D) Transparenter Deckel.
- E) Schaber zum Entnehmen des Eises.
- F) Rührschaufel für entnehmbaren Behälter.
- G) Entnehmbarer Behälter.
- H) Messbecher.
- I) Netzkabel.

- L) Taste für das Kühlsystem.
- M) Taste für das Rührwerk.
- N) Taste für den Automatikbetrieb.
- O) LED Rührschaufel.
- P) LED Kompressor.
- Q) LED Automatikbetrieb.
- R) „Air flow“-Scheibe.
- S) Hauptschalter EIN/AUS.
- T) Schutzring für den festen Behälter.

Herzlichen Glückwunsch!

Auch die Umwelt dankt Ihnen, dass Sie sich für diese umweltschonende Eismaschine der neuen Generation entschieden haben.

Wir sind sehr stolz auf diese neue Entwicklung, die die besten Lösungen zugunsten des Umweltschutzes anwendet, den Stromverbrauch erheblich senkt und gleichzeitig die Funktionseffizienz verbessert.

Diese Maschine verwendet Kältemittel wie Propan (R290), die im Vergleich zu herkömmlichen Kältemitteln die Auswirkungen der Klimagas-Emissionen um bis zu 99,95 % reduzieren!

Die Bauteile werden überwiegend mit Technologien mit niedrigem Energieverbrauch und mit am Ende des Lebenszyklus wiederverwertbaren Materialien hergestellt.

**WICHTIG:**

Bitte bewahren Sie die Verpackung des Geräts auf. Falls das Gerät aus irgendeinem Grund zurückgesendet werden muss, verpacken Sie es bitte möglichst in der Originalverpackung.

Falls das Gerät in einer für den Transport ungeeigneten Verpackung versendet wird, werden alle Reparaturkosten dem Versender in Rechnung gestellt, auch wenn das Gerät noch Anspruch auf Garantie hat.

Wenn das eingeschickte Gerät keinerlei Funktionsfehler aufweist, wird es mit Inspektions- und Versandkosten zu Lasten der Person, die das Gerät beanstandet hat, zurückgeschickt.

Wir behalten uns das Recht vor, die Annahme eines nicht ordnungsgemäß verpackten Geräts zu verweigern.



## **ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE**

Bei der Verwendung elektrischer Geräte sollten immer grundlegende Sicherheitsmaßnahmen beachtet werden, einschließlich der folgenden:

- Alle Anweisungen aufmerksam lesen.
- Zum Schutz vor der Gefahr eines elektrischen Schlags darf das Hauptteil des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung bzw. Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder wurden von ihr bezüglich der Verwendung des Geräts eingewiesen.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

### **NUR FÜR EUROPÄISCHE MÄRKTE**

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit verringerter Mobilität, eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, dessen Kundendienst oder ähnliches qualifiziertes Personal ersetzt werden, um Risiken zu vermeiden.
- Den Netzstecker abziehen, wenn das Gerät nicht verwendet wird, bevor Teile eingesetzt oder entfernt werden und vor der Reinigung.
- Den Kontakt mit beweglichen Teilen vermeiden.
- Keine Geräte in Betrieb nehmen, deren Kabel oder Stecker beschädigt sind, die nicht einwandfrei funktionieren, die heruntergefallen sind oder auf andere Weise beschädigt wurden. Das Gerät zur Überprüfung, Reparatur oder zur elektrischen bzw. mechanischen Instandsetzung einer autorisierten Kundendienststelle zuführen.
- Die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Hersteller des Geräts empfohlen oder verkauft wurde, kann zu Bränden, Stromschlägen oder Verletzungen führen.
- Das Gerät nicht im Freien verwenden.
- Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushaltsbereich und ähnlichen Anwendungen ausgelegt, wie z. B.:
  - Küchenbereiche für Mitarbeiter in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumfeldern;
  - Bauernhof-Ferien;
  - Verwendung durch Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen wie z.B. Bed and Breakfast;
  - Catering und ähnliche Anwendungen, jedoch nicht im Einzelhandel.
- Das Netzkabel darf nicht über die Kante des Tisches oder der Arbeitsfläche

herunterhängen oder heiße Oberflächen berühren.

- Alle Tätigkeiten, die über die Reinigung und die durch den Verwender auszuführende Wartung hinausgehen, dürfen nur durch Mitarbeiter der autorisierten Kundendienststellen durchgeführt werden. Nur Personal der autorisierten Kundendienststellen darf Reparaturen durchführen.
- Nach dem Auspacken des Geräts ist sicherzustellen, dass es nicht beschädigt ist. Im Falle von Zweifeln das Gerät nicht verwenden, sondern eine autorisierte Kundendienststelle kontaktieren.
- Kunststoffbeutel, Styropor, Nägel usw. sollten nicht in der Reichweite von Kindern gelassen werden, da sie potenziell gefährlich sind.
- Der Hersteller und der Verkäufer des Geräts übernehmen keine Haftung bei Nichtbeachtung der in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Anweisungen.
- Sicherstellen, dass die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Netzspannung übereinstimmt.
- Keine scharfkantigen Utensilien im Inneren des Eisbehälters verwenden! Scharfkantige Gegenstände zerkratzen und beschädigen den Behälter. Wenn das Gerät in Stellung „OFF“ oder „0“ ausgeschaltet ist, kann ein Gummischaber oder ein Metalllöffel verwendet werden.
- Niemals mit scheuernden Pulvern oder harten Werkzeugen reinigen.
- Das Gerät darf nicht auf heißen Oberflächen, wie z. B. Öfen, Kochflächen oder in der Nähe von offenen Gasflammen aufgestellt oder verwendet werden.
- Das Gerät darf nicht in die Spülmaschine eingelegt werden. Rührschaufeln, transparenter Deckel, Befestigungsknauf, Eisschaber, Schutzring und entnehmbarer Eisbehälter können bei niedriger Temperatur in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Das Gerät nicht durch Ziehen am Kabel von der Steckdose trennen.
- Das Gerät muss an eine elektrische Anlage und an eine Steckdose mit einer Mindestbelastbarkeit von 10 A angeschlossen werden, die mit einer funktionierenden Schutzerdung ausgestattet ist. Der Hersteller haftet nicht für Sach- oder Personenschäden, wenn die vorgeschriebenen Sicherheitsvorschriften nicht eingehalten werden.
- Vor der Durchführung von beliebigen Wartungs- oder Reinigungstätigkeiten ist sicherzustellen, dass das Gerät vom Netz getrennt ist, indem der Stecker von der Steckdose abgezogen wird.
- Dieses Gerät wurde für den elektrisch sicheren Betrieb bei einer Umgebungstemperatur von 43°C (Klimaklasse „T“) geprüft. Für beste Ergebnisse sollte das Gerät nicht bei Umgebungstemperaturen über 30 °C verwendet werden. Höhere Temperaturen haben zwar keinen Einfluss auf die Mechanik der Maschine, können aber ein gutes Gelingen der Eiscreme beeinträchtigen.
- Das Gerät keinesfalls unter einem Wasserstrahl waschen oder in Wasser tauchen!
- Die Höchstmenge an Zutaten beträgt 800 g pro Zubereitungsablauf.

**DIESE ANLEITUNG AUFBEWAHREN**

## **BESONDERE WARNHINWEISE FÜR GERÄTE, DIE DAS KÄLTEMITTEL R290 ENTHALTEN.**

**WARNUNG:** Die Lüftungsöffnungen des Geräts bzw. der Einbaukonstruktion sind frei von Hindernissen zu halten.

**ACHTUNG:** Zur Beschleunigung des Abtauvorgangs dürfen keine mechanischen Vorrichtungen oder andere als die vom Hersteller empfohlenen Mittel verwendet werden.

**ACHTUNG:** Verwenden Sie keine elektrischen Geräte im Inneren der Fächer des Geräts, die zur Aufbewahrung von Lebensmitteln dienen, es sei denn, diese Art von Gerät wurde vom Hersteller empfohlen.

- In diesem Gerät dürfen keine explosionsfähigen Stoffe wie z. B. Spraydosen mit brennbarem Treibmittel gelagert werden.
- Dieses Gerät enthält eine geringe, auf dem Typenschild angegebene Menge des Kältemittelgases R290, das brennbar ist.
- Achten Sie darauf, dass keine scharfen Gegenstände mit dem Kältemittelkreislauf in Berührung kommen.
- Stellen Sie bei Transport und Installation sicher, dass die Rohrleitungen des Kältemittelkreislaufs nicht beschädigt werden: austretendes Kältemittel kann sich entzünden und zu Augenverletzungen führen. Im Falle einer Beschädigung des Kältemittelkreislaufs dürfen keine elektrischen Geräte oder Feuerlöschgeräte in der Nähe verwendet werden. Die Fenster öffnen, um den Raum zu lüften. Nehmen Sie Kontakt mit der autorisierten Kundendienststelle auf.
- Im Falle einer Beschädigung muss der Kontakt mit offenen Flammen und allen Geräten, die Funken erzeugen, vermieden und das Gerät vom Netz getrennt werden.
- Den Raum, in dem sich das Gerät befindet, einige Minuten lang gut lüften.

## **ACHTUNG: BRANDGEFAHR**



## **WICHTIGE INFORMATIONEN FÜR DIE KORREKTE ENTSORGUNG DES PRODUKTS GEMÄSS DER RICHTLINIE 2012/19/EU.**

Dieses Produkt kann Stoffe enthalten, die bei unsachgemäßer Entsorgung die Umwelt oder die menschliche Gesundheit gefährden können. Aus diesem Grund stellen wir Ihnen die folgenden Informationen zur Verfügung, um der Freisetzung dieser Stoffe vorzubeugen und die natürlichen Ressourcen zu schonen.

Elektro- und Elektronikgeräte dürfen keinesfalls mit dem normalen Siedlungsabfall entsorgt werden, sondern müssen zur sachgerechten Behandlung separat gesammelt werden. Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne, das sich auf dem Produkt und auf dieser Seite befindet, weist darauf hin, dass das Produkt am Ende seiner Lebensdauer ordnungsgemäß entsorgt werden muss. Auf diese Weise kann vermieden werden, dass eine unspezifische Behandlung der in diesen Produkten enthaltenen Stoffe oder eine unsachgemäße Verwendung ihrer Teile gefährlich für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit sein kann. Dies trägt auch dazu bei, dass viele der in diesen Produkten verwendeten Materialien zurückgewonnen, recycelt und wiederverwendet werden können. Aus diesem Grund stellen die Hersteller und Vertriebsunternehmen von Elektro- und Elektronikgeräten geeignete Sammel- und Behandlungssysteme für diese Produkte zur Verfügung. Wenden Sie sich am Ende der Lebensdauer Ihres Produkts an Ihren Händler, um Informationen zur Produktrückgabe zu erhalten. Ihr Händler wird Sie beim Kauf dieses neuen Produkts auch über die Möglichkeit informieren, ein anderes Gerät kostenlos zurückzugeben, sofern es die gleichen Funktionen wie das gelieferte Gerät aufweist und von gleichwertiger Art ist. Eine andere als die oben beschriebene Entsorgung des Produkts kann gemäß den nationalen Vorschriften des Landes, in dem das Produkt entsorgt wird, mit Strafen geahndet werden. Wir bitten Sie außerdem, zusätzliche Maßnahmen zum Schutz der Umwelt zu ergreifen: Recycling der inneren und äußeren Verpackung des Produkts und ordnungsgemäße Entsorgung verbrauchter Batterien (sofern im Produkt enthalten). Mit Ihrer Hilfe können die Menge an natürlichen Ressourcen, die für die Herstellung elektrischer und elektronischer Geräte verwendet werden, verringert und die Verwendung von Mülldeponien für die Produktentsorgung minimiert werden. Außerdem wird die Lebensqualität verbessert, indem verhindert wird, dass potenziell gefährliche Substanzen in die Umwelt gelangen.



### **WICHTIG:**

Diese Maschine enthält ein Kältemittel, das sich nach dem Transport setzen muss. Lassen Sie die Maschine nach dem Kauf oder nach jeder Bewegung, bei der die Maschine umgedreht wurde, mindestens 12 Stunden lang auf einer horizontalen Fläche stehen. Um das Gerät herum ist ein Freiraum von mindestens 20 cm für die ungehinderte Luftzirkulation zu lassen. Sicherstellen, dass die Lüftungsgitter nicht behindert werden. Ein Strom warmer Luft aus den Lüftungsöffnungen ist die normale Auswirkung eines effizienten Kühlvorgangs.

### **WICHTIGE HINWEISE, DIE VOR DER VERWENDUNG DER MASCHINE ZU BEACHTEN SIND**

- Bei der Eisherstellung ist gute Hygiene absolut vorrangig. Stellen Sie sicher, dass alle Teile sorgfältig gereinigt wurden, vor allem die Teile, die mit den Zutaten in Berührung kommen.
- Wenn die Maschine in Betrieb ist, dürfen weder das Kühlsystem (Taste L) noch der Hauptschalter (S) ausgeschaltet werden. Bei Fehlbedienung oder unbeabsichtigter Unterbrechung der Spannungsversorgung muss ca. 3 Minuten gewartet werden, bevor das Gerät wieder eingeschaltet werden darf. Der Kompressor ist mit einer Schutzeinrichtung ausgestattet, die dessen Beschädigung verhindert. Falls die Maschine sofort wieder gestartet wird, funktioniert das Kühlsystem für etwa 3 Minuten nicht.
- Nach dem Anhalten der Maschine muss ca. 10 Minuten gewartet werden, bevor eine neue Zubereitung ausgeführt werden kann.
- Änderungen der Geschwindigkeit oder der Geräusentwicklung während der Eisherstellung sind normal und beeinträchtigen nicht die einwandfreie Funktion der Maschine.
- Verwenden Sie vorgekühlte Zutaten. Es wird empfohlen, die Zutaten bei einer Temperatur zwischen + 5°C und + 20°C in die Eismaschine zu geben, da sonst ein nicht vollständig zufriedenstellendes Ergebnis erzielt werden könnte.
- Die Maschine hat ein empfohlenes Fassungsvermögen von 800 g. Falls eine größere Menge an Zutaten eingefüllt wird, kann die Zubereitung aufgrund des zunehmenden Volumens während des Herstellungsprozesses aus dem Behälter austreten. Außerdem könnte die Konsistenz weniger fest sein.
- Die Zutaten in einen separaten Behälter gießen und dort mischen.
- Den Behälter nicht mehr als zur Hälfte füllen. Während des Rührvorgangs nimmt das Volumen zu und kann das gesamte Fassungsvermögen des Behälters füllen.

### **OPTIONEN DER VERWENDUNG**

#### **A) Verwendung mit festem Behälter**

Die Rührschaufel (B) für den festen Behälter einsetzen.

Den Befestigungsknauf (C) anschrauben.

Den Schutzring (T) einsetzen und behutsam über den Rand des festen Behälters legen (Abb. 1).

#### **Die Maschine ist bereit für die Verwendung**

#### **B) Verwendung mit entnehmbarem Behälter**

Diese Maschine wird komplett mit allem Zubehör für die Verwendung sowohl mit dem festen als auch mit dem entnehmbaren Behälter geliefert. In der Originalverpackung ist der entnehmbare Behälter in den festen Behälter eingesetzt.

1 oder 2 Messbecher (H) einer Salz-Wasser-Lösung (20 g Salz und 80 g Wasser) oder einer mindestens 40%igen Spirituose oder Lebensmittelalkohol in den festen Behälter gießen.

Den entnehmbaren Behälter (G) in den festen Behälter einsetzen und gut bis nach unten drücken.

Erneut entnehmen und **SICHERSTELLEN, DASS DIE AUSSENSEITE DES ENTNEHMBAREN BEHÄLTERS**

**VOLLSTÄNDIG NASS IST**, andernfalls kühlt die Maschine nicht korrekt.

Die Rührschaufel (F) für den entnehmbaren Behälter einsetzen.

Den Befestigungsknauf (C) anschrauben.

#### **Die Maschine ist bereit für die Verwendung**

#### **ACHTUNG!**

Bei Verwendung der Salzlösung: Nach dem Gebrauch der Maschine sowohl den festen Behälter als auch den entnehmbaren Behälter **sorgfältig reinigen und trocknen, um Korrosion zu vermeiden. Die Salzlösung nicht in dem Behälter lassen!**

#### **AIR-FLOW-SCHEIBE**

Der transparente Deckel (D) ist mit dem „Air-flow“-System (R) ausgestattet, wodurch es möglich ist, die Menge der während der Eiszubereitung in die Mischung eingearbeitete Luft zu regulieren, indem eine der drei Öffnungen mit unterschiedlichem Durchmesser ausgewählt wird.



## **BETRIEBSMODUS**

**Das Gerät verfügt über zwei Betriebsmodi:**

### **Manueller Modus**

- Die Tasten für Kompressor (L) und Rührwerk (M) funktionieren unabhängig voneinander.
- Wenn das Eis so fest ist, dass die Drehung der Schaufel blockiert wird, schaltet das elektronische Steuerungs- und Schutzsystem das Rührwerk und den Kompressor aus.
- Im manuellen Modus kann die Rührschaufel ausgeschaltet werden und der Kompressor für die gewünschte Zeit eingeschaltet bleiben.
- Für den Zubereitungsvorgang ist eine Höchstzeit von 90 Minuten vorgesehen, danach schaltet die Software Kompressor und Rührwerk aus.
- Wenn der manuelle Modus aktiv ist, kann jederzeit durch Drücken der Taste (N) in den Automatikmodus gewechselt werden.

### **Automatikmodus**

- Die Taste (N) drücken, um den Automatikmodus zu starten. Alle Funktionen der Maschine werden durch das elektronische Steuersystem verwaltet und die Tasten für Rührwerk (M) und Kompressor (L) sind deaktiviert.
- Einmal gestartet, verarbeitet das Gerät die Zutaten und schaltet automatisch in den Aufbewahrungsmodus, sobald das Eis die richtige Konsistenz erreicht hat bzw. wenn die vom Hersteller eingestellte Höchstzeit (45 Minuten) abgelaufen ist.
- Um den Automatikmodus zu beenden, ist die Taste (N) erneut zu drücken, das Gerät schaltet sich aus.
- Wenn aus dem Automatikmodus in den manuellen Modus gewechselt werden soll, muss die Taste (N) 3 Sekunden lang gedrückt werden.

## **AUFBEWAHRUNGSMODUS**

Die Software kontrolliert die Festigkeit des Speiseeises. Wenn die Festigkeit den voreingestellten Grenzwert erreicht, stoppt die Software die Rührschaufel und den Kompressor. Die LED (Q) blinkt. Sobald die Konsistenz zu weich wird, schaltet die Software den Kompressor und das Rührwerk erneut ein.

Auf diese Weise wird das Eis für die gewünschte Zeitspanne auf der richtigen Konsistenz und Serviertemperatur gehalten.

Die maximale Aufbewahrungszeit, die durch die Software vorgesehen ist, beträgt 8 Stunden.

## **EIS ZUBEREITEN**

### **Vorgehensweise:**

- Sicherstellen, dass die auf dem Typenschild angegebene Spannung der Netzspannung entspricht. Den Netzstecker in die Steckdose stecken. Den Schalter (S) einschalten.
- Die elektronische Steuerung führt die Initialisierungsprüfung durch und schaltet alle LEDs des Bedienfelds ein.
- Die LEDs blinken in zeitlichen Abständen weiter, bis eine der Funktionen aktiviert wird.

**Die Maschine ist bereit für die Verwendung.**

## **VERWENDUNG IM MANUELLEN MODUS**

### **Gehen Sie wie folgt vor:**

- Bevor Sie die Mischung in den Behälter geben, ist es empfehlenswert, eine Vorkühlung durchzuführen, indem Sie nur die Taste (L) drücken. Dies sollte 5 Minuten vor Beginn des eigentlichen Herstellungsvorgangs gemacht werden.
- Dann die vorbereitete Mischung einfüllen.
- Den Behälter mit dem Deckel (D) schließen. Die Air-flow-Scheibe (R) auf die gewünschte Position einstellen.
- Die Taste (M) drücken, um die Rührschaufel in Betrieb zu setzen.
- Die Zubereitungszeit variiert je nach Menge und Ausgangstemperatur der Mischung und der Art der Zubereitung (Eiscreme oder Sorbet) sowie der Umgebungstemperatur. Wenn das Eis die gewünschte Konsistenz erreicht hat, die Maschine durch Drücken der Tasten (M) und (L) anhalten.
- Den Knauf (C) über der Rührschaufel durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn entfernen und die Schaufel nach oben herausziehen.
- Das fertige Speiseeis mit dem mitgelieferten Eisschaber (E) entnehmen. Keine Metallgegenstände verwenden.
- Nach einer kurzen Wartezeit (ca. 10 Minuten) ist es möglich, weiteres Eis herzustellen, indem die beschriebenen Schritte wiederholt werden.
- Nach der Verwendung den Schalter (S) ausschalten und das Gerät vom Netz trennen.

### **VERWENDUNG IM AUTOMATIKMODUS**

#### **Gehen Sie wie folgt vor:**

- Bevor Sie die Mischung in den Behälter geben, ist es empfehlenswert, eine Vorkühlung durchzuführen, indem Sie Taste (L) drücken und 5 Minuten warten, bevor sie den eigentlichen Herstellungsvorgang starten.
- Dann die vorbereitete Mischung einfüllen.
- Den Behälter mit dem Deckel (D) schließen. Die Air-flow-Scheibe (R) auf die gewünschte Position einstellen.
- Die Taste (N) drücken, um den Zubereitungsvorgang zu starten. Das Leuchten der LED (Q) zeigt an, dass sich die Maschine im Automatikmodus befindet.
- Wenn das Eis die richtige Konsistenz erreicht hat, aktiviert die elektronische Steuerung die Aufbewahrungsfunktion.
- Um das Eis zu servieren, die Maschine durch Drücken der Taste (N) ausschalten.
- Den Knauf (C) über der Rührschaufel durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn entfernen und die Schaufel nach oben herausziehen.
- Das fertige Speiseeis mit dem mitgelieferten Eisschaber (E) entnehmen. Keine Metallgegenstände verwenden.
- Nach einer kurzen Wartezeit (ca. 10 Minuten) ist es möglich, weiteres Eis herzustellen, indem die beschriebenen Schritte wiederholt werden.
- Nach der Verwendung den Schalter (S) ausschalten und das Gerät vom Netz trennen.

#### **WICHTIG**

Wenn der feste Behälter verwendet wurde und das Eis entnommen werden soll, so viel wie möglich mit dem Eisschaber (E) oder einem Hilfsmittel aus Kunststoff oder Holz herausnehmen. Den Ring (T) und anschließend die Rührschaufel (B) herausnehmen. Vor dem Entnehmen des noch im Behälter vorhandenen Eises den Ring (T) wieder einsetzen. Dadurch wird verhindert, dass das Eis oder die Zutaten unter die Dichtung und damit ins Innere der Maschine gelangen können.

#### **ACHTUNG!**

Wenn der Kompressor aus einem beliebigen Grund ausgeschaltet wird, lässt die Software einen Neustart frühestens nach Ablauf von 3 Minuten zu.

#### **WAS BENÖTIGT MAN, UM EIN GUTES EIS ODER SORBET ZU MACHEN?**

Die Herstellung eines guten, gesunden und natürlichen Eises oder Sorbets mit der richtigen Konsistenz hängt von verschiedenen Faktoren ab, daher hier ein paar Tipps:

- Ein Gerät in gutem Funktionszustand: Lassen Sie an den Seiten des Gehäuses genügend Platz, damit die Luft frei zirkulieren kann. Die Luft wird benötigt, um den Kompressor zu kühlen.
- Die Verwendung von guten, frischen und gut aufeinander abgestimmten Zutaten.
- Ein Erfolgsrezept ist eine Mischung aus hochwertigen Zutaten und einer guten Maschinenleistung.
- Die fertige Eiszubereitung in vorgekühlten Behältern servieren.

#### **REINIGUNG DER MASCHINE**

- Sicherstellen, dass die Maschine ausgeschaltet ist und der Netzstecker gezogen ist, bevor Reinigungstätigkeiten durchgeführt werden.
- Die Schaufeln (B) und (F), den transparenten Deckel (D), den Befestigungsknauf (C), den Eisschaber (E), den Schutzring (T) und den entnehmbaren Behälter (G) mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen. Diese Teile können auch in der Spülmaschine mit einem Programm mit niedriger Temperatur gereinigt werden.
- Das Gehäuse der Maschine mit einem feuchten Tuch reinigen. **DAS MASCHINENGEHÄUSE NIEMALS IN WASSER TAUCHEN!**

#### **TAUCHEN!**

Den benutzten Eisbehälter mit ca. 45 °C warmem Wasser ausspülen, um das Fett zu lösen und die Reinigung zu erleichtern.

Den Schmutz grob mit einem Schwamm entfernen. Das Wasser entfernen.

Warmes Wasser und Spülmittel hineingeben.

Vertiefte und verdeckte Bereiche gründlich reinigen. Den Behälter entleeren und mit warmem Wasser nachspülen.

**ACHTUNG:** Die Maschine darf niemals kopfüber gedreht werden, um den festen Behälter zu entleeren. Zu diesem Zweck einen Schwamm oder ein anderes geeignetes Hilfsmittel verwenden.

**ACHTUNG:** Zur Reinigung der Edelstahlteile des Geräts dürfen keine Produkte auf Chloridbasis (z. B. Salzsäure), Produkte mit Bleichmitteln/Hypochloriger Säure, Produkte mit starken Säuren und keine speziellen Silberreinigungsprodukte verwendet werden. Die Verwendung von metallischen oder scheuernden Werkzeugen ist zu vermeiden.

Bei Verwendung des entnehmbaren Behälters müssen unbedingt alle Rückstände der Salz-/Wasserlösung von den

## Deutsch

damit in Berührung kommenden Teilen entfernt werden, um Korrosion zu vermeiden.

Alle bei der Reinigung verwendeten Hilfsmittel gründlich abspülen.

**ACHTUNG: Wenn der feste Behälter verwendet wurde und Sie das Eis herausnehmen möchten, beachten Sie genau die folgenden Anweisungen.**

Möglichst viel von dem Eis mit dem mitgelieferten Eisschaber (E) oder einem anderen Hilfsmittel aus Kunststoff oder Holz entnehmen. Den Ring (T) entfernen, um die Rührschaufel (B) herausnehmen zu können. Vor dem Entnehmen des noch vorhandenen Eises den Ring (T) wieder einsetzen. Anschließend den Behälter reinigen und dann auch den Ring (T) herausnehmen und sorgfältig reinigen.

### **AUFBEWAHREN DER EISCREME**

**In der Maschine.** Diese Maschine verfügt über ein spezielles Programm für die **Aufbewahrung, mit dem Sie die Eiszubereitung bis zu 8 Stunden bei idealer Serviertemperatur und Konsistenz in der Maschine lassen** können. Wenn sich die Maschine im manuellen Modus befindet, kann das Eis bei geschlossenem Deckel und ausgeschaltetem Motor ca. 10-20 Minuten in der Eismaschine gelassen werden. Vor dem Servieren erneut für einige Minuten einschalten, damit wieder die optimale Konsistenz erzeugt wird..

**Im Gefrierschrank.** Das Eis kann in einem luftdichten Behälter im Gefrierschrank aufbewahrt werden. Ein langfristiges Einfrieren ist nicht empfehlenswert.

Nach 1-2 Wochen lässt der Geschmack der Eiscreme nach. Frisches Eis hat einen besseren Geschmack und eine bessere Qualität. Wenn Sie das Eis trotzdem im Gefrierschrank aufbewahren möchten, gehen Sie wie folgt vor:

Das Eis in einen sauberen, fest verschlossenen, luftdichten Behälter füllen.

Die Temperatur sollte mindestens -18°C betragen.

Das Datum der Zubereitung des Eises auf dem Behälter vermerken.

### **ACHTUNG!**

Speiseeis ist anfällig für Bakterien. Daher ist es sehr wichtig, dass die Eismaschine und die verwendeten Utensilien gut gereinigt und trocken sind.

**WICHTIG: WENN DAS EIS AUS DEM GEFRIERSCHRANK GENOMMEN WURDE UND GESCHMOLZEN IST, NIEMALS WIEDER EINFRIEREN.**

Die Eiscreme eine halbe Stunde vor dem Servieren aus dem Gefrierschrank nehmen. Gegebenenfalls 10/15 Minuten bei Raumtemperatur stehen lassen, um die richtige Temperatur zum Servieren zu erreichen.

### **AUFBEWAHRUNGSDAUER**

Eiscreme auf Basis roher Zutaten: ca. 1 Woche

Sorbets: 1-2 Wochen

Eiscreme auf Basis gekochter Zutaten: ca. 2 Wochen

### **NÜTZLICHE HINWEISE**

- Für einige Rezepte ist das Kochen vorgesehen. Bereiten Sie derartige Zubereitungen mindestens am Vortag zu, um sicherzustellen, dass sie sich vollständig abkühlen und ausdehnen können. Geben Sie niemals Zutaten in die Maschine, die eine Temperatur von über 25 °C haben.
- Den Eisbehälter nie mehr als bis zur Hälfte seines Fassungsvermögens füllen. Während der Zubereitung vergrößert sich das Volumen des Gemisches.
- Alkoholhaltige Zutaten verlangsamen den Gefriervorgang. Spirituosen sollten daher erst in den letzten Minuten der Zubereitung zugegeben werden.
- Der Geschmack von Sorbets hängt maßgeblich vom Reifegrad und der Süße der verwendeten Früchte und Säfte ab. Bitte beachten, dass Kälte die Wahrnehmung von Süße reduziert.
- Das für die Rezepte verwendete Obst muss vor der Verwendung immer gewaschen und abgetrocknet werden. Auch wenn nicht explizit angegeben, müssen Früchte immer geschält, entkernt, von der Schale befreit werden usw.
- Um die Gesamtmenge eines Rezepts zu reduzieren, muss die Menge jeder Zutat anteilmäßig reduziert werden.
- Die Zubereitungszeit variiert je nach Menge und Temperatur der Zutaten und der Umgebungstemperatur sowie der Art der Zubereitung - Eiscreme oder Sorbet.

### **MÖGLICHE FEHLERQUELLEN**

Unter normalen Bedingungen dauert die Zubereitung von Speiseeis nicht länger als 30-40 Minuten.

- Falls sich nach 40-50 Minuten immer noch kein Eis gebildet hat, überprüfen Sie bitte alle folgenden Punkte, bevor Sie eine autorisierte Kundendienststelle kontaktieren.
- Die Zutaten sollten beim Einfüllen in die Eismaschine Raumtemperatur oder besser Kühlschranktemperatur haben.

## Deutsch

Wenn die Zutaten heiß sind, ist die Herstellung von Speiseeis nicht möglich.

- Der Eisbehälter darf nie mehr als bis zur Hälfte seines Fassungsvermögens gefüllt werden. Wenn die Menge der Zutaten zu groß ist, erhöht sich der Zeitbedarf für die Eisbildung erheblich und das Ergebnis ist möglicherweise nicht zufriedenstellend.
- Aufgrund einer Sicherheitsvorrichtung am Kompressor wird bei einem Stromausfall oder wenn die Maschine aus irgendwelchen Gründen ausgeschaltet und sofort wieder eingeschaltet wird, der Betrieb der Kältemaschine unterbrochen.
- In diesem Fall muss das Gerät für ca. 10 Minuten ruhen, bevor es wieder eingeschaltet wird. Wenn die 10-minütige Pause nicht eingehalten wird, kann der Betrieb nicht fortgesetzt werden, obwohl sich der Schalter für Kühlen in der Position ON befindet.

### **PROBLEME UND LÖSUNGEN**

**PROBLEM:** Die Maschine kühlt nicht:

#### **MÖGLICHE URSACHEN:**

- Sicherstellen, dass der Netzstecker korrekt eingesteckt ist, der Schalter (S) eingeschaltet ist und das Gerät mit Strom versorgt wird. Versichern Sie sich, dass die Taste (N) oder die Taste (L) leuchtet.
- Falls die Stromversorgung unterbrochen wurde oder der Stecker versehentlich gezogen wurde, wird der Betrieb unterbrochen.
- Warten Sie 3 Minuten, bevor Sie die Maschine wieder einschalten. Wenn diese Pause nicht eingehalten wird, kann das Kühlsystem beschädigt werden oder sehr lange brauchen, um wieder zu starten.
- Sicherstellen, dass die Maschine korrekt aufgestellt ist und die Lüftungsgitter frei von Hindernissen sind.
- Überprüfen, ob die Software den Aufbewahrungsmodus aktiviert hat, in diesem Fall blinkt die LED (Q).
- Das Funktionieren der Luftzirkulation überprüfen, indem kontrolliert wird, ob Luft aus dem vorderen Gitter austritt.

**PROBLEM:** Die Schaufel dreht sich nicht.

#### **MÖGLICHE URSACHEN:**

- Sicherstellen, dass die Schaufel richtig an der Welle befestigt und mit dem entsprechenden Befestigungsknauf (C) fixiert ist.
- Sicherstellen, dass keine Hindernisse die Drehung der Schaufel behindern (auch keine Verformung des Behälters).
- Kontrollieren, ob die LED (Q) blinkt: In diesem Fall hat die Software den Aufbewahrungsmodus aktiviert und die Schaufel wird nach einer kurzen Pause erneut bewegt.
- Die Kombination aus Zutaten, die mit Temperatur unter +5° C eingefüllt werden und Vorkühlzyklus kann das Anlaufen der Schaufel beeinträchtigen. Die Maschine für 10 Minuten ausschalten. Dann wieder einschalten und keine Vorkühlung durchführen.

**PROBLEM:** Die Maschine erzeugt ungewöhnliche Geräusche.

#### **MÖGLICHE URSACHEN:**

- Eine gewisse Geräuschentwicklung gehört zum normalen Betrieb; sollte sie jedoch übermäßig stark werden, bitte eine autorisierte Kundendienststelle kontaktieren.



- A) Ice cream maker body with fixed bowl.
- B) Mixing blade for fixed bowl.
- C) Fixing knob for blades.
- D) Transparent cover.
- E) Ice cream spatula.
- F) Mixing blade for removable bowl.
- G) Removable bowl.
- H) Measuring cup.
- I) Power cord.

- L) Refrigeration control button.
- M) Mixing blade control button.
- N) Automatic cycle control button.
- O) Blade LED.
- P) Compressor LED.
- Q) Automatic cycle LED.
- R) "Air flow" disc.
- S) ON/OFF main switch
- T) Fixed bowl protection ring

Congratulations!

The environment is also grateful for you having chosen this new generation ecological ice cream machine. We are very proud of this new invention that adopts the best solutions in favour of the environment, significantly reducing electricity consumption while improving operating efficiency.

This machine uses refrigerants, such as propane (R290), which reduce the impact on greenhouse gas emissions by up to 99.95%, compared to traditional gases!

The components are mainly made with low energy consumption technology and recyclable materials at the end of their life.

Thank you for your confidence in our company and our personnel. We will do everything possible for you to be fully satisfied with your choice.

**IMPORTANT:**

Please keep the machine packaging. If you need to return the machine for any reason, pack it preferably in its original packaging.

If the machine is shipped in unsuitable shipping packaging, all repair costs will be charged to the sender, even if the machine is under warranty.

If the returned machine does not have any operating defects, it will be sent back and the inspection and shipping costs will be paid by the person who returned the machine.

We reserve the right to not accept an inadequately packed appliance.



## IMPORTANT SAFEGUARDS

Basic safety precautions should always be observed when using electrical appliances, including the following:

- Read all the instructions carefully.
- Protect yourself from the risk of electric shock by not immersing the main body of the appliance in water or other liquids.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

### **ONLY FOR THE EUROPEAN MARKETS**

- This appliance can be used by children aged 8 years and over and by persons with reduced mobility and physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning safe use of the appliance and they understand the risks involved.
- Children must not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance should not be performed by children without supervision.
- If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer's service centre or similar qualified personnel to avoid risks.
- Unplug from the socket when not in use, before inserting or removing parts, and before cleaning.
- Avoid contact with moving parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cable or plug, or when the appliance malfunctions, or has been dropped or is damaged in any way. Return the appliance to an authorised service centre for electrical or mechanical inspection or repairs.
- Using accessories that are not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
- Do not use outdoors.
- This appliance is designed to be used in domestic and similar applications, such as:
  - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - Farm houses and by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - Bed and breakfast type environments;
  - Catering and similar non-retail applications,
- Do not let the cable hang over the edge of the table or counter or touch hot surfaces.
- An authorised service centre representative must perform any service other than cleaning and maintenance performed by the user. Only authorised service personnel must perform repairs.
- After unpacking the appliance, check that it is not damaged. If in doubt, do not

use the appliance and contact an authorised service centre agent.

- Plastic bags, polystyrene, nails, etc. must not be left within the reach of children as they are a potential hazard.
- The manufacturer and the seller of the appliance decline all liability for failure to comply with the instructions provided in this user manual.
- Check that the voltage indicated on the data plate corresponds to the mains voltage.
- Do not use sharp tools inside the bowl! Sharp objects will scratch and damage the bowl. You can use a rubber spatula or a metal spoon when the appliance is in the OFF or 0 position.
- Never clean with abrasive powders or hard tools.
- Do not place or use the appliance on hot surfaces, such as stoves, burners or near open gas flames.
- Do not put the machine in the dishwasher. The blades, transparent lid, fixing knob, spatula, protection ring and the removable bowl can be washed in the dishwasher on a low temperature cycle.
- Do not disconnect the appliance by pulling the cable.
- The appliance must be connected to an electrical system and to a power socket with a minimum capacity of 10A, fitted with an effective earth contact. The manufacturer is not liable for damage caused to property or people if the prescribed safety regulations have not been complied with.
- Make sure that the appliance has been disconnected from the mains before performing any maintenance or cleaning, by removing the plug from the socket.
- This appliance has been tested for electrically safe operation at a room temperature of 43°C (climate class T). For better machine performance, avoid using it at room temperatures that exceed 30°C. Although a higher temperature does not affect the machine mechanics, it can compromise the success of the ice cream.
- Never wash the appliance under water jets or immerse it in water!
- The maximum amount of ingredients is 800g per production cycle.

## **STORE THESE INSTRUCTIONS**



## SPECIAL WARNING FOR APPLIANCES CONTAINING R290 GAS.

**WARNING:** keep the vents of the appliance casing or the built-in structure clear from obstructions.

**ATTENTION:** do not speed up the defrosting process by using mechanical devices or means other than those recommended by the manufacturer.

**ATTENTION:** Do not use electrical appliances inside the food storage compartments of the appliance unless they are recommended by the manufacturer.

- Do not store explosive substances, such as aerosol cans with a flammable propellant, in this appliance.
- This appliance contains a small amount of R290 refrigerant gas, which is flammable, and this is indicated on the appliance data plate.
- Prevent sharp objects from coming into contact with the refrigeration circuit.
- Make sure that the refrigerant circuit pipes are not damaged during transport and installation: leaking refrigerant can ignite and be harmful to the eyes. Do not use electrical appliances or fire fighting equipment near a damaged refrigerant circuit and open the windows to ventilate the room. Contact the authorised service centre.
- In case of damage, avoid exposure to open flames and any device that creates a spark and disconnect the appliance from the mains.
- Ventilate the room where the appliance is located well for a few minutes.

**ATTENTION:  
RISK OF FIRE**



**IMPORTANT INFORMATION FOR THE CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN COMPLIANCE WITH DIRECTIVE 2012/19/EC.**

This product may contain substances that can be hazardous to the environment or to human health if not disposed of properly. We therefore provide you with the following information to prevent these substances from being released and to improve the use of natural resources.

Electric and electronic appliances must never be disposed of with urban waste but must be collected separately to be treated correctly. The crossed out wheeled bin symbol, found on the product and on this page, reminds you to properly dispose of the product at the end of its life cycle. This way, it is possible to prevent a non-specific treatment of the substances found in these products, or their improper use, or improper use of their parts, from being hazardous for the environment or for human health. Furthermore, this helps to recover, recycle and reuse many of the materials used in these products. To this end, manufacturers and distributors of electrical and electronic equipment set up adequate collection and treatment systems for these products. At the end of the life cycle of your product, contact your retailer for information on how to collect it. When purchasing this new product, your dealer will also inform you of the possibility of returning an old appliance, free of charge, as long as it is of equivalent type and has the same functions as the equipment being supplied. Disposing of the product other than that described above will be subject to the penalties set forth in the national regulations of the country where the product is disposed of. We also recommend that you adopt additional measures to protect the environment: recycling the internal and external packaging of the product and disposing of used batteries correctly (if applicable to the product). With your help it is possible to reduce the amount of natural resources used to produce electrical and electronic appliances, to minimise the use of landfills for the disposal of the products and to improve the quality of life by preventing potentially hazardous substances from being released in the environment.



### IMPORTANT:

This machine contains a refrigerant that must be allowed to settle after being transported. Leave the machine on a flat surface for at least 12 hours after purchasing it or after any movement, during which the machine has been turned over. Leave at least 20 cm on each side of the machine to allow free air circulation. Make sure the ventilation slots are free and unobstructed. A flow of hot air that escapes from the vents is the normal result of efficient refrigeration.

### PRELIMINARY WARNINGS TO FOLLOW BEFORE USING THE MACHINE

- Hygiene is the most important factor when preparing the ice cream. Make sure that all parts, in particular those coming in direct contact with the ice cream, are thoroughly cleaned.
- Do not turn off the refrigeration system (L button) or the main switch (S) when the machine is working. Wait about 3 minutes before restarting it in case of incorrect operation or an accidental power disconnection. The compressor is fitted with a safety device that prevents damage. The refrigeration system will not work for 3 minutes if the machine is restarted immediately.
- After having stopped the machine, wait about 10 minutes before proceeding with a new processing cycle.
- Variations in speed and noise when preparing ice cream are normal and do not affect proper machine operation.
- Use pre-cooled ingredients. It is advisable to introduce the ingredients into the ice cream maker at a temperature between +5°C and +20°C, otherwise the result could be compromised.
- The machine has a recommended 800 g capacity. If more ingredients are added, the volume will increase during the production process and the preparation may leak. Furthermore, the consistency may be less compact
- Pour the ingredients into a separate container and mix.
- Do not fill more than half the bowl. The volume increases during the freezing process and may reach the maximum volume capacity of the bowl.

### OPTIONS OF USE

#### A) Use with a fixed bowl

Tighten the fixing knob (C).

Insert the protection ring (T) by gently fitting it on the edge of the fixed bowl (Fig. 1).

**The machine is ready for use**

#### B) Use with a removable bowl

This machine is supplied complete with all accessories to be used with a fixed bowl and a removable bowl. The removable bowl is inserted inside the fixed bowl in the original packaging.

Pour 1 or 2 measuring cups (H) of a salt and water solution (20 g salt and 80 g water) into the fixed bowl or of a spirit with an ABV higher than 40° or of food-grade alcohol.

Fully insert the removable bowl (G) into the fixed bowl and press firmly.

Lift it up and **CHECK THAT THE EXTERNAL WALL OF THE REMOVABLE BOWL IS ALL WET**, otherwise the machine will not cool properly.

Insert the mixing blade for a removable bowl (F)

Tighten the fixing knob (C).

**The machine is ready for use**

### ATTENTION!:

when using a saline solution, once you have finished using the machine, **thoroughly wash and dry** both the fixed and removable bowls **to prevent corrosion. Do not leave the saline solution inside the bowl!**

### AIR-FLOW DISC

The transparent cover (D) is fitted with the "air-flow" system (R) that allows you to adjust the incorporation of air into the mixture during the freezing process by choosing one of the three openings of different diameters.

### OPERATING MODE

**The unit has two operating modes:**

**In manual mode**

- The compressor (L) and blade (M) buttons work separately.
- If the ice cream density blocks the rotation of the blade, the electronic control and protection system of the machine switches off the blade and the compressor.

## English

- In manual mode, the blade can be stopped and the compressor left to run for the intended time.
- Operation has a 90-minute time limit, after which the software switches off the compressor and blade.
- When in manual mode, you can switch to automatic mode at any time by pressing the (N) button.

### **Automatic mode**

- Press the button (N) to start the automatic mode. All machine functions are managed by the electronic control system and the blade (M) and compressor (L) buttons are disabled.
- Once started, the unit processes the ingredients and when the ice cream reaches the correct consistency, or when the time limit set by the manufacturer (set at 45 minutes) is reached, it automatically switches to storage mode.
- Exit the automatic mode by pressing the (N) button again and the machine switches off.
- Press the (N) button for 3 seconds if you want to switch from automatic to manual mode.

### **STORAGE SYSTEM**

The software controls the ice cream density. When the density reaches the preset limit, the software stops the blade and the compressor. The LED (Q) flashes.

As soon as the density decreases, the software restarts the compressor and the blade.

This way, the ice cream is always kept at the correct consistency and serving temperature for the intended time. The software sets the maximum storage time at 8 hours.

### **MAKING ICE CREAM**

#### **How to proceed:**

- Ensure that the voltage indicated on the data plate matches the mains voltage. Insert the power plug into the socket. Turn on the switch (S).
- The electronic board will run an initialisation check by turning on all the panel LEDs.
- The LEDs will continue to flash at intervals until one of the functions is activated.

**The machine is ready for use.**

### **MANUAL MODE**

#### **Proceed as follows:**

- Before pouring the mixture into the bowl, it is advisable to run a pre-cool cycle by pressing the button (L) 5 minutes before starting the production cycle.
- Pour the previously prepared mixture.
- Cover the bowl with the cover (D). Adjust the air-flow disc (R) to the intended position.
- Press the button (M) to start the mixing blade.
- The preparation time varies according to the quantity and the initial temperature of the mixture, the type of ice cream (frozen or sorbet) and the room temperature. When the ice cream reaches the intended consistency, stop the machine by pressing the (M) and (L) buttons.
- Unscrew the knob (C) on the blade by turning it anti-clockwise and extract the blade upwards.
- Remove the prepared ice cream with the specific spatula supplied (E). Do not use metal utensils.
- Another ice cream can be prepared after a brief standby time (approx. 10 minutes), by repeating the steps described.
- After use, turn off the switch (S) and disconnect the machine from the mains.

### **AUTOMATIC MODE**

#### **Proceed as follows:**

- Before pouring the mixture into the pot, it is advisable to run a pre-cool cycle by pressing the button (L) and wait 5 minutes before starting the production cycle.
- Pour the previously prepared mixture.
- Cover the bowl with the cover (D). Adjust the air-flow disc (R) to the intended position.
- Press the button (N) to start the freezing cycle. When the LED (Q) goes on, it indicates machine operation in automatic mode.
- When the ice cream reaches the right consistency, the electronic control will activate the storage function.
- Serve ice cream by turning off the machine from the (N) button.
- Unscrew the knob (C) on the blade by turning it anti-clockwise and extract the blade upwards.
- Remove the prepared ice cream with the specific spatula supplied (E). Do not use metal utensils.
- Another ice cream can be prepared after a brief standby time (approx. 10 minutes), by repeating the steps described.
- After use, turn off the switch (S) and disconnect the machine from the mains.

### IMPORTANT

When you have used the fixed bowl and want to extract the ice cream, remove as much as possible with the spatula (E) or a plastic or wooden utensil. Remove the ring (T) and then the blade (B). Reinsert the ring (T) before removing the ice cream left in the bowl. This step prevents the ice cream or other ingredients from infiltrating under the seal and therefore, into the machine.

### ATTENTION!

If the compressor is switched off for any reason, the software will not allow it to be restarted before 3 minutes have elapsed.

### WHAT DO YOU NEED TO MAKE A GOOD ICE CREAM OR SORBET?

Making a good, healthy and natural ice cream or sorbet, with the right consistency, depends on various factors; here are a few suggestions:

- An appliance that is in good working order: leave enough space on the counter to allow air to circulate freely. Air is needed to cool the compressor.
- Good, fresh and well balanced ingredients must be used.
- A successful recipe is a mixture of top quality ingredients and excellent machine efficiency.
- Serve the preparation in pre-cooled containers.

### CLEANING THE MACHINE

- Make sure the machine is turned off and unplugged before carrying out any cleaning.
- Wash the blades (B) and (F), the transparent cover (D), the fixing knob (C), the spatula (E), the ring (T) and the removable bowl (G) with hot water and soap. These parts can also be cleaned in the dishwasher on a low temperature cycle.
- Use a damp cloth to clean the machine body. **NEVER PLACE THE MACHINE BODY IN WATER!**
- Rinse the used bowl with 45°C water to dissolve the fat and facilitate its removal.
- Remove the superficial dirt with a sponge. Empty the water.
- Pour warm water with soap.
- Thoroughly clean the recessed, hidden areas. Empty the bowl and rinse with warm water.

**ATTENTION:** never turn the machine over to empty the fixed bowl. Use a sponge or another suitable item.

**ATTENTION:** do not use chloride-based products (such as hydrochloric acid) or bleach-hypochlorous acid-based products to clean stainless steel parts of the machine, nor products containing strong acids or special silver cleaning products. Do not use metal or abrasive items.

When using the removable bowl, it is essential to eliminate all traces of salt/water solution from the parts that come into contact with it, so as to prevent corrosion.

Thoroughly rinse all the utensils used in the cleaning steps.

**ATTENTION:** if you have used the fixed bowl and want to extract the ice cream, carefully follow the instructions below.

Remove most of the ice cream from the bowl with the spatula provided (E) or another plastic or wooden utensil. Remove the ring (T) to allow the blade (B) to be extracted. Reinsert the ring (T) before removing the remaining ice cream. Clean the bowl, then remove and thoroughly clean the ring (T).

### HOW TO STORE THE ICE CREAM

**In the machine.** This machine has a storage program that allows you to keep the preparation in the machine for up to 8 hours and at the ideal serving temperature and consistency.

If the machine is in manual mode, you can keep the ice cream covered in the ice cream maker itself for approx. 10-20 minutes with the motor off. Before serving, process it again for a few minutes so that it regains the right consistency and frozen state.

**In the freezer.** You can store the ice cream in the freezer, in an airtight container. Long-term freezing is not recommended.

The taste of the ice cream decays after 1-2 weeks. Fresh ice cream has a better taste and quality. If you still want to keep the ice cream in the freezer, proceed as follows:

Place the ice cream in a clean and tightly closed airtight container.

The temperature should be at least -18°C.

Specify the date on the container when the ice cream was prepared.

### **ATTENTION!**

Ice cream is sensitive to bacteria. Consequently, it is very important that the ice cream maker and the utensils used are cleaned and dried properly.

**IMPORTANT: NEVER REFREEZE ICE CREAM THAT HAS BEEN REMOVED FROM THE FREEZER AND MELTED.**

Remove the ice cream from the freezer half an hour before serving it. If need be, it can be left for 10-15 minutes at room temperature to reach the adequate serving temperature.

### **STORAGE TIME**

Ice cream based on uncooked ingredients  $\pm$  1 week

Sorbets 1-2 weeks

Ice cream based on cooked ingredients  $\pm$  2 weeks

### **HELPFUL TIPS**

- Some recipes involve cooking. Prepare them at least the day before to make sure they cool completely and expand. Never pour ingredients that exceed 25°C into the machine.
- Pour in the ingredients up to half the volume of the bowl. The mixture increases in volume during preparation.
- Alcoholic ingredients slow down the cooling process. The alcohol should therefore be added during the last few minutes of preparation.
- The flavour of sorbets primarily depends on the ripeness and sweetness of the fruit and juice used. Remember that cold reduces the perception of sweetness.
- Fruit used in recipes must always be washed and dried before use. Even when not specified, the fruit must always be peeled, pitted, etc.
- For the total amount of a recipe to be reduced, the amount of every ingredient must be reduced proportionally.
- The preparation time varies according to the quantity and temperature of the ingredients and the environment and the type of preparation, if ice cream or sorbet.

### **WHAT MAY NOT WORK**

Under normal conditions, ice cream preparation takes no more than 30-40 minutes.

- If the ice cream has still not formed after 40-50 minutes, check all the following points before requesting assistance from an authorised service centre:
- The ingredients must be poured into the ice cream maker at room temperature or better, at refrigerator temperature. It is impossible to make ice cream if the ingredients are hot.
- The bowl must not be filled to more than half its capacity. If there are too many ingredients, the time required for the ice cream to form increases significantly and the result may not be satisfactory.
- Due to the presence of a safety device on the compressor, the cooling device stops running if a power cut should occur or if the machine is switched off and on again for any reason.
- In these cases, let the appliance rest for 10 minutes before turning it back on. If the 10 minute pause is not respected, operation will not resume even though the cooling button is in the ON position.

### **TROUBLESHOOTING**

**PROBLEM:** The machine does not cool down:

**POSSIBLE CAUSES:**

- Check that the power plug is plugged in properly, the switch (S) is ON and that the electricity reaches the equipment. Check that the (L) or (N) button is ON.
- If a power failure has occurred or the plug has been accidentally disconnected. Operation stops.
- Wait 3 minutes before restarting the machine. If this pause is not respected, the refrigeration system may be damaged or it may need a very long time before restarting.
- Check that the machine is positioned correctly with the vents free from any obstruction.
- Check if the software is running a storage cycle, in which case, the LED (Q) flashes.
- Check that the ventilation works, making sure that the air comes out of the front grid.

**PROBLEM:** The blade does not turn

**POSSIBLE CAUSES:**

- Check that the blade is securely attached to the shaft and locked with the specific fixing knob (C).
- Check that there are no obstructions that prevent blade rotation (including any bowl deformation).
- Check if the LED (Q) flashes, in which case, the software is running a storage cycle and the blade will start after a short pause.
- The combination of ingredients poured in at a temperature below +5°C and the pre-cooling phase may prevent the blade from starting. Turn off the machine for 10 minutes. Then restart it, skipping the pre-cooling phase.

**PROBLEM:** The machine is noisy

**POSSIBLE CAUSES:**

- A certain level of noise falls within the normal operating specifications. However, if it becomes excessive, contact an authorised Service Centre.