

SINCE 1908

Solis

GELATERIA PRO TOUCH

Typ/Type/Tipo 8502

Bedienungsanleitung

Mode d'emploi

Istruzioni per l'uso

User Manual

Gebruiksaanwijzing



▲ DEUTSCH	04
▲ FRANÇAIS	36
▲ ITALIANO	68
▲ ENGLISH	100
▲ NEDERLANDS	132

D ▲ WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bitte lesen Sie vor Gebrauch Ihrer Solis Glacémaschine „Gelateria Pro Touch“ diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch, damit Sie Ihr Gerät kennenlernen und sicher bedienen können. Wir empfehlen, diese Anleitung sorgfältig aufzubewahren und gegebenenfalls bei Weitergabe des Gerätes auch dem neuen Besitzer auszuhändigen.

Bei der Verwendung von elektrischen Geräten sind zu Ihrer eigenen Sicherheit folgende Vorsichts-Massnahmen zu beachten:

1. Um einen Stromschlag zu vermeiden, dürfen weder das Gerät noch das Stromkabel und der Netzstecker mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Kontakt kommen. In das Gehäuse könnte Wasser eindringen und das Gerät beschädigen. **Gefahr von Stromschlag!** Sollten das Gerät bzw. das Netzkabel oder der Netzstecker mit Flüssigkeit in Kontakt kommen, ziehen Sie mit trockenen Gummihandschuhen sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Nehmen Sie das Gerät nicht wieder in Betrieb, bevor Sie es bei Solis oder einer von Solis autorisierten Servicestelle auf seine Funktionsfähigkeit und Sicherheit überprüfen lassen.
2. Gerät nie mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen bedienen bzw. den Netzstecker ziehen oder einstecken.
3. Prüfen Sie vor der Inbetriebnahme, ob die auf dem Typenschild des Gerätes angegebene Spannung mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt. Wir empfehlen, das Gerät nicht mit einer Mehrfachsteckdose zu betreiben.
4. Benutzen Sie das Gerät nur wie in dieser Anleitung beschrieben zur Zubereitung von Speiseeis oder Joghurt. Gerät nicht im Freien benutzen und vor Feuchtigkeit und Nässe schützen.
5. Lassen Sie das Netzkabel nicht über Tischkanten hängen, damit es nicht heruntergezogen werden kann. Achten Sie darauf, dass

es nicht mit heißen Oberflächen wie z.B. einer Herdplatte oder einem Heizkörper bzw. mit dem Gerät selbst in Kontakt kommt.

6. Netzkabel so verlegen, dass niemand darüber stolpern kann. Netzkabel von spitzen Gegenständen fernhalten.
7. Gerät von heissem Gas, heißen Öfen oder anderen wärmeabgebenden Geräten oder Wärmequellen fernhalten. Gerät nie auf einer nassen oder heißen Oberfläche benutzen. Gerät nicht in der Nähe von Feuchtigkeit, Hitze und offenen Flammen platzieren. Glacémaschine von beweglichen Teilen oder Geräten fernhalten.
8. Halten Sie immer einen Sicherheitsabstand zu Wänden oder hitzeempfindlichen Materialien wie Stoffe, Gardinen oder Vorhängen ein. Der Raum über und rund um das Gerät muss immer frei sein und die Glacémaschine darf nie zugedeckt werden. Während des Betriebs darf die Glacémaschine niemals unbeaufsichtigt sein.
9. Gerät nie am Netzkabel tragen oder ziehen und nichts auf das Netzkabel stellen. Nie am Netzkabel ziehen, um das Gerät vom Netz zu trennen, sondern nur am Netzstecker ziehen.
10. Wir empfehlen, mit diesem Gerät kein Verlängerungskabel zu benutzen. Gerät nicht direkt unter eine Steckdose stellen.
11. Bevor Sie den Netzstecker des Gerätes aus der Steckdose ziehen, bitte immer prüfen, dass das Gerät nicht in Betrieb ist.
12. Das Gerät muss während des Gebrauchs auf einem ebenen, sauberen, stabilen, feuchtigkeits- und hitzeunempfindlichen sowie trockenen Untergrund stehen, wie ein Tisch oder eine Arbeitsfläche. Während des Gebrauchs kann Ihr Gerät vibrieren und verrutschen. Deshalb die Glacémaschine nie in der Nähe einer Tischkante aufstellen. Halten Sie einen Sicherheitsabstand von mindestens 10 cm zur nächsten Wand ein, damit sich Ihr Gerät nicht überhitzt und die Luft rund um das Gerät gut zirkulieren kann. Die Lüftungsschlitze des Gerätes müssen frei bleiben und dürfen keinesfalls abgedeckt werden.

13. Das Gerät ist nicht zum Gebrauch im Freien konzipiert und darf nicht auf Booten oder in Wohnmobilen benutzt werden.
14. Ihre Solis Glacémaschine ist mit einem Kompressor ausgestattet, der immer aufrecht stehen muss. Das Gerät darf deshalb maximal 45° geneigt werden. Trennen Sie das Gerät nie von seinen Standfüßen und platzieren Sie es immer auf den Füßen stehend mit der Einfüllöffnung nach oben. Benutzen und lagern Sie das Gerät immer auf den Füßen stehend. Sollte das Gerät aus Versehen oder beim Transport gekippt oder umgedreht worden sein, lassen Sie es vor dem erneuten Einschalten mindestens drei Stunden auf den Füßen stehen.
15. Um den Kompressor zu schonen, sollten Sie die POWER-Taste nicht in kurzen Abständen betätigen. Halten Sie immer mindestens eine Pause von 5 Minuten ein, bevor Sie das Gerät erneut einschalten.
16. Ziehen Sie immer den Netzstecker, wenn das Gerät ausser Betrieb oder unbeaufsichtigt ist, oder wenn es gereinigt werden soll. Dies gilt auch, wenn Sie das Gerät verstellen, zusammenbauen, auseinanderbauen oder lagern. Wir empfehlen den Einsatz eines Fehlerstromschutzschalters (FI-Sicherheitsschalter), um einen zusätzlichen Schutz bei der Verwendung von elektrischen Geräten zu gewährleisten. Es ist ratsam, einen Sicherheitsschalter mit einem Nennfehlerbetriebsstrom von maximal 30 mA zu verwenden. Fachmännischen Rat erhalten Sie bei Ihrem Elektriker.
17. Nehmen Sie keine Änderungen am Gerät, Kabel, Stecker oder am Zubehör vor.
18. Bei unsachgemäßem Gebrauch besteht Verletzungsgefahr! Für evtl. auftretende Schäden oder Verletzungen kann keine Haftung übernommen werden.
19. Greifen Sie niemals nach einem Gerät, das ins Wasser oder in eine andere Flüssigkeit gefallen ist. Ziehen Sie immer erst mit trockenen Gummihandschuhen den Netzstecker, bevor Sie es

herausnehmen. Nehmen Sie es nicht wieder in Betrieb, bevor Sie es bei Solis oder einer von Solis autorisierten Servicestelle auf seine Funktionsfähigkeit und Sicherheit überprüfen haben lassen.

20. Gerät niemals so platzieren, dass es ins Wasser fallen oder mit Wasser oder einer anderen Flüssigkeit in Berührung kommen könnte (z. B. in oder neben einem Spülbecken).
21. Gerät oder Teile des Geräts wie Netzkabel oder Netzstecker niemals ins Wasser tauchen oder mit Wasser bzw. anderen Flüssigkeiten in Kontakt bringen.
22. Gerät so platzieren, dass es keiner direkten Sonneneinstrahlung ausgesetzt ist.
23. Niemals scharfe oder spitze Gegenstände und Werkzeug in die Geräteöffnungen stecken. Das Gerät könnte beschädigt werden bzw. Gefahr von Stromschlag und Verletzungen!
24. Während das Gerät in Betrieb ist, die Glacémaschine niemals schütteln, umplatzieren oder hochheben.
25. Gerät nur wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben verwenden. Nur mitgeliefertes oder von Solis empfohlenes Zubehör benutzen, falsches Zubehör oder Missbrauch kann zur Beschädigung des Geräts, zu Brand, Stromschlag oder Personenschäden führen.
26. Das Gerät nie mit einer externen Zeitschaltuhr oder Fernbedienung in Betrieb nehmen.
27. Das Gerät ist nur für den **häuslichen** Gebrauch und nicht für den gewerblichen Einsatz geeignet.
28. Entfernen und entsorgen Sie alle Verpackungsmaterialien und eventuelle Aufkleber resp. Etiketten (exkl. Typenschild), bevor Sie das Gerät das erste Mal in Betrieb nehmen.
29. Prüfen Sie Ihre Glacémaschine vor jedem Gebrauch, ob das Gerät, das Netzkabel und der Netzstecker unbeschädigt sind und dass sich keine Teile gelöst haben.

30. Um einen Stromschlag zu vermeiden, verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Kabel oder Netzstecker beschädigt sind oder das Gerät anderweitige Störungen aufweist, heruntergefallen oder sonstwie beschädigt ist oder wenn sich Teile gelöst haben. **Um Gefahren zu vermeiden**, führen Sie Reparaturen niemals selbst durch sondern geben Sie das Gerät bei Solis oder bei einer von Solis autorisierten Servicestelle ab, um es überprüfen, reparieren oder mechanisch und elektrisch instand setzen zu lassen.
31. Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder unwissende und unerfahrene Personen sowie Kinder dürfen die Glacémaschine nicht benutzen, ausser sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt und von dieser genau instruiert, wie das Gerät zu benutzen ist. Ausserdem müssen sie genau verstanden haben, welche Gefahren vom Gerät ausgehen können und wie es in einer sicheren Art und Weise verwendet werden kann. Reinigung und Unterhalt des Gerätes dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung vorgenommen werden. Das Gerät darf auf keinen Fall von Kindern unter 8 Jahren benutzt oder gereinigt werden.
32. Das Gerät und Netzkabel immer ausser Reichweite von Kindern aufbewahren.
33. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit der Glacémaschine spielen. Verpackungsmaterial inkl. Plastiktüten von Kindern fernhalten. Erstickungsgefahr!
34. Niemals die Glacémaschine bzw. die Luftöffnungen abdecken, während der Netzstecker in der Steckdose steckt oder das Gerät in Betrieb ist.
35. Stellen Sie sicher, dass die Solis Glacémaschine korrekt zusammengebaut ist, bevor Sie sie in Betrieb nehmen. Wie Sie dies genau machen müssen, entnehmen Sie bitte dieser Anleitung.

36. Verwenden Sie mit diesem Gerät ausschliesslich das mitgelieferte Rührwerkzeug und das Eisgefäss.
37. Stellen Sie immer sicher, dass das Gerät ausgeschaltet und der Netzstecker gezogen ist, bevor Sie das Rührwerkzeug anbringen.
38. Stellen Sie immer sicher, dass das Eisgefäss im Gerät montiert ist und das Rührwerkzeug bei der Zubereitung von Speiseeis fest auf der Welle steckt, bevor Sie die Glacémaschine einstecken und starten.
39. Nehmen Sie die Glacémaschine niemals ohne Lebensmittel oder Flüssigkeiten im Eisgefäss in Betrieb.
40. Die Zutaten niemals direkt in die Eisgefäss-Kammer geben. Die Zutaten dürfen nur in das Eisgefäss gegeben werden.
41. Prüfen Sie immer, ob die Eisgefäss-Kammer und die Aussen-seite des Eisgefässes absolut sauber und trocken sind, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
42. Verarbeiten Sie keine heissen oder kochenden Flüssigkeiten. Wenn Sie Speiseeis zubereiten, müssen die Zutaten vor dem Eingiessen in das Eisgefäss immer auf ca. 25°C (+/- 5°C) abgekühlt sein. Auch kältere Zutaten sollten bei der Zubereitung von Speiseeis nicht in das Eisgefäss gegeben werden, denn dann könnte das Rührwerkzeug blockieren, bevor das Speiseeis fertig gerührt ist. Wenn Sie Joghurt zubereiten, sollte die Milch eine Temperatur von 38–40°C haben.
43. Halten Sie während des Betriebs keine Gegenstände in das Gerät. Halten Sie langes Haar, Schmuck, Küchenwerkzeug sowie Kleider von den beweglichen Teilen fern.
44. Wenn Sie das Speiseeis aus dem Eisgefäss nehmen, achten Sie darauf, dass das Eisgefäss vorsichtig behandelt wird und keinen Schlag abbekommt, damit es nicht beschädigt wird.

45. Arbeiten Sie nur mit Küchenutensilien aus Kunststoff bzw. mit dem mitgelieferten Kunststoff-Spatel, um Speiseeis oder Joghurt aus dem Eisgefäß zu nehmen. Niemals Küchenutensilien mit scharfen oder spitzen Kanten oder aus Metall verwenden oder in die Nähe des Geräts bringen!
46. Das Gerät und das Zubehör immer sauber halten. Beachten Sie dazu die Angaben in dieser Anleitung. Die zu reinigenden Teile sollten grundsätzlich von Hand mit Wasser und Spülmittel gereinigt werden und sind grundsätzlich nicht spülmaschinengeeignet.
47. Reinigen Sie die Glacémaschine niemals mit Metall-Schwämmen. Die Metallteilchen im Schwamm könnten sich lösen und die elektrischen Komponenten im Gerät berühren und einen Stromschlag verursachen. Aus dem gleichen Grund dürfen auch keine anderen elektrischen Geräte mit der Glacémaschine in Kontakt kommen.
48. Legen oder stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
49. Netzkabel immer komplett abrollen, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.
50. Bevor Sie das Gerät verstellen, auseinander nehmen oder reinigen, schalten Sie das Gerät immer erst mit der POWER-Taste aus. Dann ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis der Motor, der Kompressor und das Rührwerkzeug komplett zum Stillstand gekommen sind. Dies gilt auch, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist.
51. Glacémaschine und Rührwerkzeug mit Vorsicht benutzen. Niemals in das Eisgefäß fassen oder das Rührwerkzeug berühren, wenn das Gerät eingeschaltet oder eingesteckt ist. Während des Betriebs darf kein Körperteil, Haare, Kleidung oder Küchenwerkzeug in die Nähe des rotierenden Rührwerkzeugs kommen.

52. Sollte ein Gegenstand (wie z.B. Spatel oder Küchenwerkzeug) während des Betriebs versehentlich in das Eisgefäß fallen, betätigen Sie die POWER-Taste, ziehen den Netzstecker und entfernen den Gegenstand, sobald Motor und Rührwerkzeug komplett zum Stillstand gekommen sind.
53. Um die Eismasse oder den Joghurt aus dem Eisgefäß zu nehmen, immer erst Gerät mit der POWER-Taste ausschalten, den Netzstecker ziehen und warten, bis Motor, Kompressor und Rührwerkzeug komplett zum Stillstand gekommen sind.
54. Auch vor der Reinigung immer erst Rührwerkzeug abnehmen.
55. Nach jeder Benutzung immer den Netzstecker ziehen, nur dann ist das Gerät endgültig ausgeschaltet.
56. Der Gerätedeckel sollte auch bei Nicht-Gebrauch immer nur für kurze Zeit entfernt werden.
57. Niemals explosive bzw. entflammbare Substanzen wie Aerosol-Behälter (Deodorant-Sprays, Haarsprays etc.) in der Glacémaschine lagern.

Wichtiger Hinweis zum Kältemittel

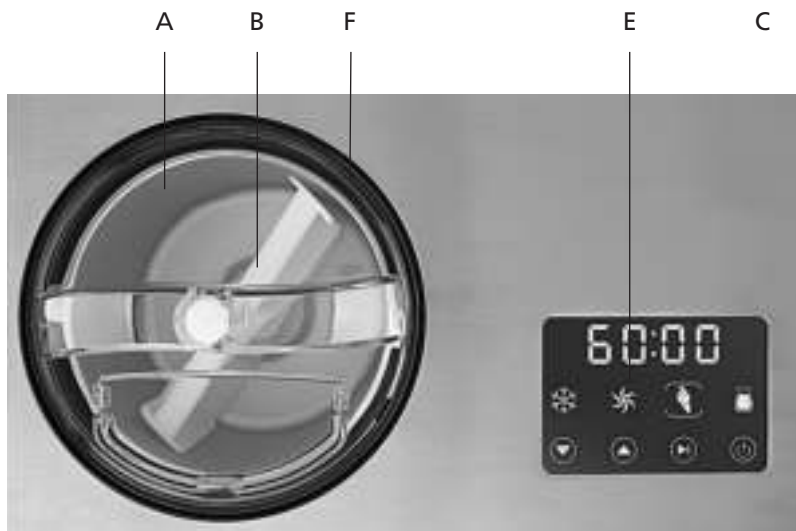
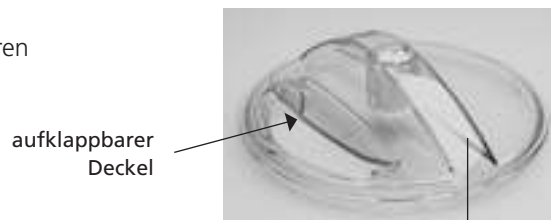
Das Kältemittel Ihrer Glacémaschine besteht aus Isobutan R600a, ein natürliches Gas mit hoher Umweltverträglichkeit, das allerdings brennbar ist. Achten Sie besonders darauf, dass während des Transports und Betriebs des Gerätes keine Komponenten des Kältemittel-Kreislaufes beschädigt werden. Brandgefahr!

Sollte der Kältemittel-Kreislauf beschädigt werden:

- vermeiden Sie offene Flammen oder Zündquellen,
- lüften Sie den Raum ausreichend, in welchem das Gerät steht,
- nehmen Sie das Gerät nicht wieder in Betrieb und lassen Sie es von Solis oder einer von Solis autorisierten Servicestelle überprüfen.

D ▲ GERÄTEBESCHREIBUNG

- A Eloxiertes Eisgefäß, herausnehmbar, mit einem Henkel zur einfachen Handhabung. **Achtung:** Dieses Gefäß ist nicht spülmaschineneeignet und darf nicht in den Gefrierschrank gestellt werden.
- B Rührwerkzeug für die Zubereitung von Speiseeis. Erfasst auch die Eismasse direkt an den Innenwänden. **Achtung:** Kann nicht im Gefrierschrank aufbewahrt werden. Für die Zubereitung von Joghurt wird das Rührwerkzeug nicht in das Eisgefäß gesetzt.
- C Deckel, kann im Ganzen abgehoben und mit dem Griff partiell aufgeklappt werden, um Zutaten in die Einfüllöffnung zu geben.
- D Edelstahl-Gehäuse mit Ventilationsöffnungen
- E Bedienfeld mit LCD Display und berührungsempfindlichen Funktionstasten
- F Eisgefäß-Kammer
- G Griffmulden zum einfachen Transportieren



▲ DIE FUNKTIONSTASTEN UND DAS LCD-DISPLAY



a POWER-Taste zum Ein- und Ausschalten der Maschine

Nachdem Sie den Netzstecker in die Steckdose gesteckt haben, befindet sich das Gerät im Standby-Modus, die **POWER-Taste** blinkt schwach. Wenn Sie die **POWER-Taste** für ca. 1 Sekunde berühren, kommen Sie in den Einstellungsmodus, im Display leuchten „60:00“ für die Zeiteinstellung sowie alle Tastensymbole auf und Sie können nun das Programm auswählen.

Hinweis: Wenn Sie innerhalb von 15 Sekunden keine weiteren Tasten berühren, werden die Anzeigen im Display gedimmt. Durch erneutes Drücken irgendeiner Taste (ausser der **POWER-Taste**) leuchten sie wieder voll auf.

Wenn Sie die **POWER-Taste** während des Betriebs erneut für ca. 1 Sekunde berühren, schalten Sie das Gerät wieder in den Standby-Modus.

b START/PAUSE-Taste zum Starten und Stoppen des Zubereitungsprozesses



Nachdem Sie das Programm und die Betriebsdauer eingegeben haben, müssen Sie die **START/PAUSE-Taste** berühren, um den Betrieb bzw. das Programm zu starten. Wenn Sie während des Betriebs diese Taste erneut drücken, werden



das Programm und die Zeit gestoppt, der Timer zählt nicht weiter herunter. Berühren Sie die **START/PAUSE-Taste** erneut, wird das Programm fortgesetzt, der Timer zählt die Zeit weiter herunter.

Achtung:

- Nachdem Sie die **START/PAUSE-Taste** berührt haben und die Zubereitung gestartet ist, kann das Bedienpanel nicht mehr weiter bedient werden, die Tasten sind gesperrt (ausser der **POWER-** und der **START/PAUSE-Taste**). Erst wenn Sie die **START/PAUSE-Taste** erneut berühren, sind die Tasten auf dem Bedienfeld wieder entsperrt und die Einstellungen können verändert werden.
- Wenn Sie 10 Minuten nach dem Pausieren die **START/PAUSE-Taste** nicht wieder berührt haben, ertönt ein Signalton und die getätigten Einstellungen werden gelöscht, das Gerät schaltet sich in den Standby-Modus.



c TIMER Einstellungstasten

Mit Hilfe der Tasten  oder  kann die Standardzeit im Display manuell verändert werden.


Mit der -Taste kann die Betriebsdauer in der Speiseeis-Funktion durch jede Berührung um 1 Minute verringert werden, mit der -Taste kann die Betriebsdauer um 1 Minute erhöht werden. Wenn Sie die Tasten über 2 Sekunden berühren, zählen die Minuten schnell nach unten oder oben. In der Joghurt-Funktion erhöht bzw. verringert sich die Betriebsdauer durch jedes Berühren um 1 Stunde.

d Kühlprogramm-Taste

Mit dem Kühlprogramm kann der Inhalt des Eisgefäßes (oder Wasser) ohne Rühren abgekühlt bzw. gefroren werden. Sie können auch das Speiseeis nach der Zubereitung mit dem Kühlprogramm noch weiter gefroren halten, wenn Sie wollen, dass die Konsistenz härter wird.

Wenn Sie die Kühlprogramm-Taste berühren, ist die Standardeinstellung 30 Minuten, im Display leuchtet „30:00“ auf. Sie können die Kühldauer aber auch manuell mit den  und  Tasten verändern, es ist eine Einstellung zwischen 5 Minuten und 60 Minuten möglich.

Das Kühlprogramm arbeitet ähnlich wie das Speiseeisprogramm, allerdings wird die Masse dabei nicht gemixt oder gerührt. Für das Kühlprogramm muss das Rührwerkzeug nicht eingesetzt sein.

e Mixprogramm-Taste 

Mit dem Mixprogramm kann der Inhalt des Eisgefäßes verrührt werden, ohne dass er gefriert. So können die Speiseeis-Zutaten z.B. vor dem Speiseeisprogramm gemischt und verrührt werden.

Wenn Sie die Mixprogramm-Taste berühren, ist die Standardeinstellung 10 Minuten, im Display leuchtet „10:00“ auf. Sie können die Mixdauer aber auch manuell mit den Tasten ▲ und ▼ verändern, es ist eine Einstellung zwischen 5 Minuten und 60 Minuten möglich.

Das Mixprogramm arbeitet ähnlich wie das Speiseeisprogramm, allerdings wird die Masse nur gemixt, nicht gefroren. Für das Mixprogramm muss das Rührwerkzeug eingesetzt sein.

f Speiseeisprogramm-Taste 

Wenn Sie die Speiseeisprogramm-Taste berühren, ist die Standardeinstellung 60 Minuten, die Zutaten werden gemixt und gleichzeitig gefroren. Sie können aber auch eine Zubereitungszeit manuell in 1-Minuten-Intervallen von 5 Minuten bis 60 Minuten einstellen.

Für das Speiseeisprogramm muss das Rührwerkzeug eingesetzt sein.

g Joghurtprogramm-Taste 

Wenn Sie die Joghurtprogramm-Taste berühren, ist die Standardeinstellung 8 Stunden, die Zutaten werden zu Joghurt verarbeitet. Sie können aber auch eine Zubereitungszeit manuell in 1-Stunden-Intervallen von 4 Stunden bis 24 Stunden einstellen.

Für das Joghurtprogramm muss das Rührwerkzeug nicht eingesetzt sein.

Hinweis: Das Ende eines Programmes wird durch einen 3-maligen Signalton akustisch angezeigt.

▲ DAS ZUBEHÖR ZUR GLACÉMASCHINE



Eloxiertes Eisgefäß



Kunststoffschaber



Rührwerkzeug

Um Speiseeis zuzubereiten und für das Mixprogramm.



Messbecher

Mit dem praktischen Messbecher können Sie die Zutaten auch in Cup-Einheiten ausmessen, welche in den Rezepten angegeben sind.

▲ DIE EXTRAS IHRER GELATERIA PRO TOUCH

■ AUTOMATISCHE KÜHLHALTE-FUNKTION

Damit das Speiseeis bzw. der Joghurt nach der Zubereitung noch eine Weile kühlgehalten wird, schaltet sich nach Ablauf des jeweiligen Programms (bei der Speiseeis-Funktion nur für ca. 20 Minuten) die automatische Kühlhaltefunktion ein.

In der Speiseeis-Funktion: Wenn die Speiseeis-Zubereitung beendet ist und keine andere Funktion betätigt wurde, schaltet sich das Gerät in die automatische Kühlhalte-Funktion. Nach 10 Minuten schalten sich das Kühlaggregat und der Ventilator ein, im Display leuchtet „COOL“ auf. Nach weiteren 10 Minuten schaltet sich das Gerät in den Standby-Modus, die Kühlhalte-Funktion stoppt, das Gerät gibt 3 Signaltöne aus.

In der Joghurt-Funktion: Wenn die Joghurt-Zubereitung beendet ist und keine andere Funktion betätigt wurde, schaltet sich das Gerät in die automatische Kühlhalte-Funktion, im Display leuchtet „COOL“ auf. Das Kühlaggregat und der Ventilator schalten sich für 15 Minuten ein und kühlen die Joghurt-Masse auf ca. 9°C. Danach schalten sich Kühlaggregat und Ventilator aus. Dank eines Temperatur-Sensors wird die Temperatur des Joghurts erfasst, sobald diese über 9°C ansteigt, schalten sich das Kühlaggregat und der Ventilator wieder für 4 Minuten ein. Die Maschine kühlt in diesem 4-Minuten-Rhythmus weiter, bis das Gerät ausgeschaltet wird.

■ MOTOR-ÜBERLASTUNGSSCHUTZ

Sobald die Eismasse hart wird und fertig zubereitet ist, stoppt der Mix-Motor, d.h. das Rührwerkzeug dreht sich nicht mehr. Dies ist eine Sicherheitsvorrichtung, um den Motor vor Überlastung zu schützen. Allerdings wird die Zeit im Display weiter heruntergezählt und das Speiseeis solange gekühlt, bis Sie das Gerät mit der **POWER**-Taste ausschalten bzw. bis die Zeit bei „00:00“ angelangt ist. Sie können das Gerät mit der **POWER**-Taste ausschalten und das Speiseeis entnehmen, sobald das Rührwerkzeug stoppt.

▲ VOR DER INBETRIEBNAHME

- **Achtung:** Ihre Solis Gelateria Pro Touch ist mit einem Kompressor ausgestattet, der immer aufrecht stehen muss. Trennen Sie das Gerät nie von seinen Standfüßen und platzieren Sie es immer auf den Füßen stehend mit der Einfüllöffnung nach oben. Benutzen und lagern Sie das Gerät immer auf den Füßen stehend.
- Neigen Sie das Gerät höchstens um 45°. Sollte das Gerät aus Versehen oder beim Transport gekippt oder umgedreht worden sein, lassen Sie es vor dem erneuten Einschalten mindestens drei Stunden auf den Füßen stehen.
- Bevor Sie Ihre Glacémaschine das erste Mal benutzen, entfernen Sie alle Etiketten und Aufkleber (exkl. dem Typenschild). Prüfen Sie, ob Sie alle Accessoires und Maschinenteile aus der Verpackung genommen haben, bevor Sie diese entsorgen.
- Entfernen Sie den Deckel, das Eisgefäß und das Rührwerkzeug, den Kunststoffschaber und den Messbecher aus der Maschine. Reinigen Sie diese Teile mit etwas sanftem Geschirrspülmittel und warmem Wasser und spülen Sie alles sorgfältig. Trocknen Sie alle Teile.
- **Achtung:** Achten Sie immer darauf, dass alle Teile sauber und trocken sind, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.



D ▲ INBETRIEBNAHME: ZUBEREITUNG VON SPEISEEIS

1. Prüfen Sie, dass der Netzstecker gezogen ist. Stellen Sie das Gerät aufrecht auf eine saubere, stabile, trockene, ebene sowie feuchtigkeits- und hitzeresistente Arbeitsfläche. Wickeln Sie das Netzkabel komplett ab.
2. Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn. Heben Sie ihn dann vom Eisgefäß ab und nehmen Sie das Eisgefäß aus dem Gerät. Stecken Sie das Rührwerkzeug auf die Welle im Eisgefäß.

Achtung: Es ist sehr wichtig, dass das Rührwerkzeug fest und exakt auf der Welle sitzt, sonst können die Zutaten nicht verrührt werden! Stecken Sie das Rührwerkzeug immer in das Eisgefäß, bevor Sie die Zutaten in das Gefäß geben.



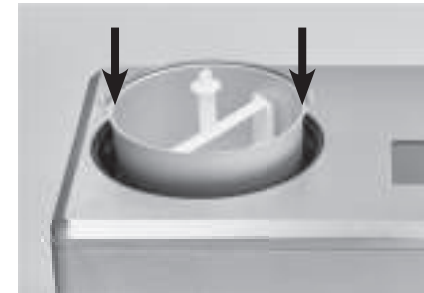
3. Geben Sie die vorbereitete Eismasse (in Zimmertemperatur, ca. 25°C, +/- 5°C) in das Eisgefäß. Wischen Sie eventuelle Reste vom Rand des Eisgefäßes.

Achtung: Überfüllen Sie das Eisgefäß nicht! Da das Volumen der Masse zunimmt, wenn es zu Speiseeis verarbeitet wird, darf das Eisgefäß maximal zu 60% gefüllt sein, sonst könnte die Masse während der Zubereitung über den Rand des Eisgefäßes quillen!

Hinweis: Das Eisgefäß sollte sich beim Befüllen immer ausserhalb der Eisgefäß-Kammer befinden. Damit stellen Sie sicher, dass die Zutaten nicht in die Eisgefäß-Kammer spritzen.



4. Prüfen Sie, ob die Eisgefäß-Kammer und die Aussenseite des Eisgefäßes absolut trocken sind, bevor Sie das Eisgefäß in die Kammer senken.
5. Setzen Sie das Eisgefäß in die Eisgefäß-Kammer.
6. In der Eisgefäß-Kammer sind 2 Aussparungen. Wenn Sie das Eisgefäß in die Kammer setzen, richten Sie das Eisgefäß so aus, dass die Gelenke der beiden Henkel-Griffe in diese Aussparungen gleiten.

Achtung: Ihre Solis-Glacémaschine verfügt über ein eingebautes Kühlaggregat (Kompressor) und deshalb muss das Eisgefäß nicht in den Gefrierschrank gestellt werden, bevor es befüllt wird.



7. Legen Sie den Deckel auf das Eisgefäß und drehen Sie ihn im Gegenuhrzeigersinn zu, damit er fest verschlossen ist.

Achtung: Bitte öffnen Sie den Deckel während der Zubereitung nicht, ausser es ist extra im Rezept erwähnt. Sollten Sie während des Rührens Zutaten zufügen müssen, öffnen Sie den aufklappbaren, kleineren Deckel mit Hilfe des Griffes.

8. Stecken Sie den Netzstecker in eine passende Steckdose, im Display blinkt die **POWER**-Taste schwach und das Gerät ist im Standby-Modus.
9. Berühren Sie die **POWER**-Taste für ca. 1 Sekunde, um das Gerät in den Einstellungs-Modus zu schalten. Im Display leuchten „60:00“ für die Zeiteinstellung und alle Tasten-Symbole auf.
10. Berühren Sie die Speiseeisprogramm-Taste , um das Gerät in die Eiszubereitung zu schalten.
11. Verändern Sie bei Bedarf die Standard-Betriebsdauer, indem Sie die Tasten ▲ oder ▼ betätigen. Im Speiseeisprogramm verändern sich die Zeiten im 1-Minuten-Intervall, wenn Sie die Tasten länger als 2 Sekunden berühren, schneller. Es ist eine Einstellung von 5 Minuten bis 60 Minuten möglich.
12. Berühren Sie die **START/PAUSE**-Taste, um die Speiseeiszubereitung zu starten. Die Zeit wird im Display nach unten gezählt. Alle Programme, die nun aktiv sind, blinken, zusätzlich ist das Symbol  eingerahmt um anzuzeigen, dass dieses Programm eingestellt ist.

Tipps:

- Sie können Zutaten über den kleinen Klappdeckel im Deckel zugeben, danach den Klappdeckel wieder schliessen.
- Wenn Sie die Speiseeiszubereitung kurz unterbrechen wollen, berühren Sie die **START/PAUSE**-Taste, die Zeit im Display wird angehalten. Wenn Sie die Speiseeiszubereitung wieder weiterführen wollen, berühren Sie die **START/PAUSE**-Taste erneut, der Timer zählt die Zeit weiter abwärts.

■ SPEISEEISZUBEREITUNG BEENDEN

- Wenn die Zeit im Display bei „00:00“ angekommen ist, schalten Sie das Gerät aus, indem Sie die **POWER**-Taste für ca. 1 Sekunde berühren (das Display erlischt bis auf die **POWER**-Taste, welche schwach blinkt), dann ziehen Sie den Netzstecker. Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn auf, nehmen Sie ihn ab und ziehen Sie mit Hilfe des Henkels das Eisgefäß aus dem Gerät. Sollte das Eisgefäß leicht angefroren sein und sich nicht leicht aus dem Gerät nehmen lassen, warten Sie einige Minuten, dann lässt es sich leicht hochheben.



Hinweis: Bei der Zubereitung von Speiseeis kann es vorkommen, dass die Masse bereits vor Ablauf der eingestellten Zeit fest ist. In diesem Fall stoppt der Motor-Überlastungsschutz das Rührwerkzeug und es dreht sich nicht mehr. Allerdings wird die Zeit im Display weiter heruntergezählt und das Speiseeis solange gekühlt, bis Sie das Gerät mit der **POWER**-Taste ausschalten bzw. bis die Zeit bei „00:00“ angelangt ist. Sie können das Gerät mit der **POWER**-Taste ausschalten und das Speiseeis entnehmen, sobald das Rührwerkzeug stoppt.

- Wenn Sie das Gerät nicht sofort ausschalten, sobald im Display „00:00“ angezeigt wird, schaltet das Gerät in die automatische Kühlhalte-Funktion. Nach 10 Minuten schalten sich das Kühlaggregat und der Ventilator ein, im Display wird „COOL“ angezeigt und das Gerät kühlt die Eismasse bis zu 10 Minuten weiter. Danach schaltet sich das Gerät mit 3 Signaltönen in den Standby-Modus, die Kühlhalte-Funktion stoppt, das Display erlischt und es leuchtet nur noch die **POWER**-Taste.
- Wollen Sie die Eismasse noch länger kühlhalten, können Sie die Kühl-Funktion mit der ❄️-Taste wählen und mit der **START/PAUSE**-Taste starten. Allerdings wird dann das Speiseeis nur noch gekühlt, nicht mehr gemixt. Dabei kann es jedoch vorkommen, dass die Eismasse gefriert und das Eisgefäß in der Maschine festfriert. Schalten Sie das Gerät in diesem Fall ab und warten Sie ein paar Minuten, bevor Sie das Eisgefäß entnehmen.

Wichtig: Wenn Sie das Eis nicht sofort verzehren wollen, empfehlen wir, es nach der Zubereitung in ein anderes, luftdichtes Gefäß umzufüllen und dieses dann in den Gefrierschrank zu stellen.

- Benutzen Sie zum Entnehmen des Speiseeises unbedingt den mitgelieferten Kunststoffschaber oder einen anderen Spatel aus Kunststoff. Niemals mit einem Küchenwerkzeug aus Metall im Eisgefäß hantieren!
- Stellen Sie niemals das Eisgefäß selbst in den Gefrierschrank!

▲ INBETRIEBNAHME: JOGHURT-ZUBEREITUNG


1. Prüfen Sie, dass der Netzstecker gezogen ist. Stellen Sie das Gerät aufrecht auf eine saubere, stabile, trockene, ebene sowie feuchtigkeits- und hitzeresistente Arbeitsfläche. Wickeln Sie das Netzkabel komplett ab.
2. Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn und heben Sie ihn vom Eisgefäß ab. Nehmen Sie das Eisgefäß aus dem Gerät. **Achtung: Bei der Joghurt-Zubereitung wird das Rührwerkzeug nicht eingesetzt!**
3. Geben Sie die gut verrührten Joghurtzutaten (Temperatur ca. 38–40°C) in das Eisgefäß (siehe „Joghurt-Rezept“). Wischen Sie eventuelle Reste vom Rand des Eisgefäßes.

Achtung: Überfüllen Sie das Eisgefäß nicht! Geben Sie maximal 1 Liter Milch und 50 ml Joghurt zum Ansetzen in das Eisgefäß!

4. Prüfen Sie, ob die Eisgefäß-Kammer und die Aussenseite des Eisgefäßes absolut trocken sind, bevor Sie das Eisgefäß in die Kammer senken.
5. Setzen Sie das Eisgefäß in die Eisgefäß-Kammer.
6. In der Eisgefäß-Kammer sind 2 Aussparungen. Wenn Sie das Eisgefäß in die Kammer setzen, richten Sie das Eisgefäß so aus, dass die Gelenke der beiden Henkel-Griffe in diese Aussparungen gleiten.
7. Legen Sie den Deckel auf das Eisgefäß und drehen Sie ihn im Gegenuhrzeigersinn zu, damit er fest verschlossen ist.

Achtung: Bitte öffnen Sie den Deckel während der Zubereitung nicht, ausser es ist extra im Rezept erwähnt. Sollten Sie während des Rührens Zutaten zufügen müssen, öffnen Sie den aufklappbaren, kleineren Deckel mit Hilfe des Griffes.

8. Stecken Sie den Netzstecker in eine passende Steckdose, im Display blinkt die **POWER**-Taste schwach und das Gerät ist im Standby-Modus.
9. Berühren Sie die **POWER**-Taste für ca. 1 Sekunde, um das Gerät in den Einstellungs-Modus zu schalten, im Display leuchten „60:00“ für die Zeiteinstellung und alle Tasten-Symbole auf.
10. Berühren Sie die Joghurtprogramm-Taste 🍶, um das Gerät in die Joghurt-Zubereitung zu schalten. Im Display leuchtet „08H“ als Standard-Einstellung auf.
11. Verändern Sie bei Bedarf die Standard-Betriebsdauer, indem Sie die Tasten ▲ oder ▼ betätigen. In der Joghurt-Funktion verändern sich die Zeiten in 1-Stunden-Intervallen, wenn Sie die Tasten länger als 2 Sekunden berühren, schneller. Es ist eine Einstellung von 4 Stunden bis maximal 24 Stunden möglich.

12. Berühren Sie die **START/PAUSE**-Taste, um die Joghurt-Zubereitung zu starten. Die Zeitanzeige beginnt zu blinken, ebenso die Joghurt-Taste und zusätzlich ist das Symbol  eingerahmt um anzuzeigen, dass dieses Programm eingestellt ist. Die Zeit wird im Stundentakt nach unten gezählt.

Tipps:

- Sie können Zutaten über den kleinen Klappdeckel im Deckel zugeben, danach den Klappdeckel wieder schliessen.
- Wenn Sie die Joghurt-Zubereitung kurz unterbrechen wollen, berühren Sie die **START/PAUSE**-Taste, die Zeit im Display wird angehalten. Wenn Sie die Joghurt-Zubereitung wieder weiterführen wollen, berühren Sie die **START/PAUSE**-Taste erneut, der Timer zählt die Zeit weiter abwärts.

■ JOGHURT-ZUBEREITUNG BEENDEN

- Wenn die Zeit im Display bei „00:00“ angekommen ist, schalten Sie das Gerät aus, indem Sie die **POWER**-Taste für ca. 1 Sekunde berühren (das Display erlischt bis auf die **POWER**-Taste, welche schwach blinkt), dann ziehen Sie den Netzstecker. Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn auf, nehmen Sie ihn ab und ziehen Sie mit Hilfe des Henkels das Eisgefäss aus dem Gerät.
- Wenn Sie das Gerät nicht sofort ausschalten, startet die automatische Kühlhalte-Funktion. Im Display wird „COOL“ angezeigt. Das Kühlaggregat und der Ventilator schalten sich für 15 Minuten ein und kühlen die Joghurt-Masse auf ca. 9°C. Danach schalten sich Kühlaggregat und Ventilator aus. Dank eines Temperatur-Sensors wird die Temperatur des Joghurts erfasst, sobald diese über 9°C ansteigt, schalten sich der Kompressor und der Ventilator wieder für 4 Minuten ein. Die Maschine kühlt in diesem 4-Minuten-Rhythmus weiter, bis das Gerät ausgeschaltet wird. Dabei kann es aber vorkommen, dass die Joghurt-Masse gefriert.
- **Wichtig:** Wenn Sie den Joghurt nicht sofort verzehren wollen, empfehlen wir, den Joghurt nach der Zubereitung in mehrere Gefässe umzufüllen, diese mit einem Deckel zu verschliessen und dann in den Kühlschrank zu stellen.
- Benutzen Sie dazu zum Entnehmen des Joghurts unbedingt den mitgelieferten Kunststoffschaber oder einen anderen Spatel aus Kunststoff. Niemals mit einem Küchenwerkzeug aus Metall im Eisgefäss hantieren!
- Stellen Sie niemals das Eisgefäss selbst in den Kühlschrank!

■ JOGHURT-REZEPT

- Verwenden Sie 1 Liter H-Milch, entweder Kuhmilch, Sojamilch oder Ziegenmilch (auch Hafermilch und lactosefreie Milch sind möglich) und dazu entweder 50 ml Natur-Joghurt mit lebenden Joghurtkulturen oder Joghurt-Pulver (z.B. aus dem Reformhaus).
- Verwenden Sie ausschliesslich Produkte, deren Haltbarkeitsdatum nicht überschritten ist.
- Wenn Sie H-Milch verwenden, so muss diese nicht extra aufgeköcht werden, da sie bereits ultrahoch erhitzt wurde.
- Wenn Sie frische Milch oder Rohmilch verwenden, muss diese erst auf mindestens 90°C erwärmt werden, um die Bakterien und Keime in der Milch zu vernichten.
- Erwärmen Sie die H-Milch auf 38–40°C bzw. lassen Sie die aufgeköchte Frischmilch oder Rohmilch auf diese Temperatur abkühlen. Dann den Natur-Joghurt oder das Joghurt-Pulver dazugeben.
- Wenn Sie Joghurt-Pulver verwenden, halten Sie sich bitte an die Angaben auf der Pulver-Packung, um die Joghurtkultur entsprechend den Hersteller-Angaben zuzubereiten.
- Wenn Sie fertig-gekauften Natur-Joghurt zugeben, so achten Sie darauf, dass lebende Joghurtkulturen enthalten sind.
- Rühren Sie die Milch mit dem angesetzten Joghurt-Pulver oder dem Joghurt mit lebenden Joghurtkulturen mit einem Schneebesen gut durch, damit die Kulturen gleichmässig verteilt werden.
- Geben Sie die Milch mit den Kulturen in das Eisgefäss und bereiten Sie den Joghurt wie bei „Joghurt-Zubereitung“ beschrieben zu.
- Wenn Sie noch Obst, Fruchtpüree, Honig, Schokolade oder andere Zutaten dazugeben wollen, dann sollten Sie das erst machen, wenn der Joghurt fertig zubereitet ist.
- Rühren Sie nach Beendigung der Zubereitung den Joghurt im Eisgefäss nochmals gut mit einem Kunststoff-Spatel durch, bevor Sie ihn in kleinere Gläser füllen.
- Schrauben Sie die Gläser mit einem Verschluss zu und stellen Sie die Joghurt-Gläser in den Kühlschrank.
- Sie können den Joghurt sofort verzehren oder bis zu 10 Tage im Kühlschrank lagern. Beachten Sie aber, dass der Joghurt mit jedem Tag etwas saurer wird, dies kommt von der natürlichen Nachsäuerung.

- Je höher der Fettgehalt der Milch ist, die Sie verwenden, desto cremiger wird der Joghurt.
- Sie können einen Teil des selbsthergestellten Joghurts auch für die Zubereitung des nächsten Joghurts verwenden.
- Wenn der Joghurt Klumpen hat, so wurden die Joghurt-Kulturen nicht gut genug in der Milch verrührt, bevor das Gerät eingeschaltet wurde.

▲ REINIGUNG UND PFLEGE IHRER SOLIS GELATERIA PRO TOUCH

- Bevor Sie mit der Reinigung beginnen, prüfen Sie bitte, ob die Glacémaschine ausgeschaltet und der Netzstecker gezogen ist. Warten Sie, bis der Kompressor komplett abgekühlt ist, bevor Sie das Gerät reinigen.

■ REINIGUNG DES EDELSTAHL-GEHÄUSES

1. Wischen Sie das Gehäuse und das Display mit einem weichen, nur ganz leicht feuchten Tuch sauber. Benutzen Sie kein trockenes Küchenpapier oder trockenes Tuch für das Display und ebenso wenig aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme, um das Gehäuse oder ein Zubehör der Maschine zu reinigen, da diese die Oberflächen verkratzen können.

Hinweis: Tauchen Sie das Gehäuse niemals in Wasser oder stellen Sie es niemals in die Geschirrspülmaschine. Achten Sie darauf, dass Flüssigkeiten oder Reinigungsmittel nicht mit dem Display in Berührung kommen.

2. Um die Eisgefäß-Kammer zu reinigen, muss das Gerät Zimmertemperatur haben. Wischen Sie die Eisgefäß-Kammer mit einem feuchten Tuch, das eventuell mit etwas Spülmittel versehen ist, sauber. Eventuelle Reste von Sahne, Milch, Schokolade etc. mit einem weichen Tuch sorgfältig entfernen.
3. Bevor Sie den Netzstecker wieder in die Steckdose stecken, müssen alle Oberflächen komplett trocken sein.

■ REINIGUNG DES EISGEFÄSSES

- Füllen Sie das Eisgefäß ausserhalb der Kammer zur Hälfte mit warmem Wasser und geben Sie etwas mildes Spülmittel hinzu. Lassen Sie das Wasser ca. 10–20 Minuten im Eisgefäß stehen, bevor Sie das Gefäß mit einem milden Schwamm reinigen und mit klarem Wasser spülen. Das Eisgefäß nur komplett trocken in die Maschine zurücklegen.

Achtung: Das Eisgefäß darf nicht in der Spülmaschine gereinigt werden!

■ REINIGUNG DES DECKELS

- Der Deckel kann in warmem Wasser mit etwas mildem Spülmittel und einem weichen Schwamm gereinigt werden. Benutzen Sie keine aggressiven, scheuernden Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme, da diese die Oberfläche des Deckels verkratzen können. Den Deckel nur komplett trocken wieder auf das Eisgefäß setzen.

■ REINIGUNG DES RÜHRWERKZEUGS

- Spülen Sie das Rührwerkzeug mit warmem Wasser und etwas mildem Spülmittel. Mit einer Flaschenbürste können Sie auch den Mittelteil des Rührwerkzeugs gründlich reinigen und alle Eisreste entfernen. Lassen Sie das Rührwerkzeug komplett trocknen, bevor Sie es in das Eisgefäß legen.

▲ AUFBEWAHRUNG

1. Prüfen Sie, ob das Gerät ausgeschaltet und der Netzstecker gezogen ist.
2. Prüfen Sie, ob das Gehäuse und alle Maschinenteile absolut sauber und komplett trocken sind.
3. Legen Sie das Rührwerkzeug in das Eisgefäß und dieses wiederum in die Eisgefäß-Kammer.
4. Setzen Sie den Deckel auf das Eisgefäß.
5. Bewahren Sie das Gerät aufrecht stehend (das Gerät darf nicht geneigt sein) an einem trockenen, dunklen Ort, am besten in der Originalverpackung, auf. Stellen Sie nichts auf das Gerät.

▲ TIPPS FÜR EIN PERFEKTES EIS

- Die Eismasse sollte Zimmertemperatur haben, wenn Sie in das Eisgefäß gefüllt wird (25°C / +/- 5°C). Eine Eiszubereitung dauert in der Regel ca. 40–60 Minuten.
- Wenn Sie ein Rezept mit warmen Zutaten zubereiten, sollten Sie die Eismasse mindestens 4 Stunden abkühlen lassen, bevor Sie sie in die Glacémaschine geben.
- Nehmen Sie das Eisgefäß immer aus der Maschine, wenn Sie die Eismasse in das Eisgefäß geben. Prüfen Sie dann, ob die Aussenseiten des Eisgefäßes sauber sind, bevor Sie es in die Maschine zurück setzen. Kleine Zutaten, die kurz vor Ende der Zubereitungszeit zugegeben werden, können über den Klappdeckel zugefügt werden.
- Die in den Rezepten angegebenen Zutaten könnten durch ähnliche Lebensmittel ersetzt werden, wenn dies die Gesundheit, eine Allergie oder eine Diät erfordern. Aber bedenken Sie bitte, dass sich damit auch der Geschmack und die Konsistenz des Eises verändern.

- Die meisten Eiszubereitungen gewinnen während des Rührens und Kühlens an Volumen. Alle in dem Rezeptbuch aufgeführten Eisrezepte ergeben am Ende ca. 1 Liter gefrorenes Speiseeis. Sollten Sie andere Eisrezepte zubereiten wollen, verwenden Sie maximal 1000ml Lebensmittel, damit die Masse auch in gefrorenem Zustand genug Raum hat.
- Alkohol verhindert, dass die Mischung gefriert. Deshalb wird Alkohol am besten erst am Ende des Zubereitungsprozesses der Masse zugefügt.
- Die Konsistenz des Eises ist am Ende der Zubereitung meistens so weich, dass man leicht mit einem Löffel hineinstecken kann. Wenn Sie das Eis als Kugeln oder auf Waffeln bzw. Hörnchen servieren wollen, ist es deshalb empfehlenswert, es noch zusätzlich 2 Stunden vor dem Servieren in den Gefrierschrank zu stellen.
- Wenn Sie das Eis direkt aus dem Gefrierschrank servieren wollen, sollten Sie es vorher 5 bis 10 Minuten bei Raumtemperatur stehen lassen.
- Wenn Sie das Eis im Gefrierschrank aufbewahren wollen, sollte dies nur in einem luftdicht verschlossenen Behälter geschehen. So verhindern Sie, dass sich Eiskristalle bilden können. Auch ein Backpapier direkt auf das Eis gelegt kann den Eiskristallen entgegenwirken.

Hinweis: Das Eisgefäß niemals in den Gefrierschrank stellen!

- Selbstgemachtes Eis schmeckt am besten, wenn es frisch, d.h. innerhalb einer Woche verzehrt wird. Es kann aber bis zu zwei Wochen im Gefrierschrank aufbewahrt werden.

▲ TIPPS FÜR DIE ZUBEREITUNG VON SPEISEEIS MIT MILCH / SAHNE / EIERN

Viele unserer Rezepte werden aus einer warmen Milch/Sahne/Eismasse hergestellt, um ein cremig-sahniges Speiseeis zuzubereiten.

Mit diesen Tipps gelingt diese Variation besonders gut:

- Alle Zutaten müssen absolut frisch sein.
- Verarbeiten Sie Eier, welche Raumtemperatur haben. Die Rezeptangaben beziehen sich auf mittelgrosse Eier von ca. 59g.
- Messen Sie alle Zutaten bereits vor der Zubereitung ab und stellen Sie sie bereit.
- Benutzen Sie entweder einen Schneebesen oder ein Handrührgerät. Schlagen Sie Eigelb und Zucker, bis eine hellschaumige und dicke Creme daraus entstanden ist.

- Schon während die Sahne bzw. Milch erhitzt wird, sollten Sie die Ei-Zucker-Masse schaumig schlagen. Wenn Sie erst mit dem Mixen beginnen, wenn die Sahne bzw. Milch bereits erhitzt ist, könnte dies dazu führen, dass die Sahne bzw. Milch zu heiss wird oder sich später trennt.
- Benutzen Sie für das Erhitzen einen Kochtopf mit schwerem Boden. Wenn Sie die Sahne bzw. Milch erhitzen, bringen Sie sie nicht zum Kochen. Nehmen Sie die Sahne bzw. Milch vom Herd sobald kleine Blasen von der Milch / der Sahne am Rand des Topfes aufsteigen.
- Achten Sie darauf, dass die Masse permanent mit einem Holzlöffel (am besten mit gerader Kante) gerührt wird, bis sie eindickt. Um zu testen, ob die Masse die richtige Konsistenz hat, tauchen Sie den Holzlöffel hinein. Wenn Sie den Holzlöffel wieder aus der Masse nehmen und mit dem Finger über den Löffelrücken fahren, müsste eine Spur auf dem Löffel zu sehen sein. In diesem Fall ist die Masse dick genug. Dann den Topf vom Herd ziehen.
- Sollte sich die Masse trennen oder gerinnen, war die Hitze zu gross. In diesem Fall müssen Sie mit der Zubereitung neu beginnen.
- Die Eimasse braucht ca. 5 bis 15 Minuten um einzudicken, je nach Menge.
- Bleiben Sie während der Zubereitung immer anwesend und überwachen Sie den Kochvorgang.
- Lassen Sie die Eimasse bei Zimmertemperatur abkühlen und rühren Sie sie von Zeit zu Zeit, damit die Hitze entweichen kann, solange, bis kein Dampf mehr zu sehen ist. Sobald die Eimasse auf Zimmertemperatur abgekühlt ist, kann Sie verwendet werden.
- Legen Sie eine Plastikfolie direkt auf die Oberfläche der Eimasse, damit keine Haut entsteht.
- Damit die Eimasse schneller abkühlt, können Sie sie auch in eine Metallschüssel umfüllen, diese in ein kaltes Wasserbad stellen und permanent rühren bis sie auf Zimmertemperatur abgekühlt ist.

▲ DIE WICHTIGSTEN ZUTATEN FÜR EIN LECKERES SPEISEEIS

Mit der Solis Gelateria Pro Touch Glacémaschine ist es jetzt ganz leicht, mit frischen, leckeren Zutaten unkompliziert ein köstliches Eis selbst zuzubereiten, das Sie jederzeit ganz frisch geniessen können. Dies sind die Basis-Zutaten:

■ EIER

- Die Rezepte aus diesem Rezeptteil wurden mit mittelgrossen Eiern zubereitet, die ca. 59g wiegen. Die Eier geben der Masse Volumen, sie stabilisieren und emulgieren sie.
- **Achtung:** Verwenden Sie keine älteren Eier, vor allem, wenn Sie die Eimasse nicht kochen.

Schwangeren Frauen wird generell nahegelegt, kein Eis, das mit rohen Eiern zubereitet wurde, zu verzehren.

■ ZUCKER

- In den Rezepten wird raffinierter Zucker verwendet, da sich dieser leicht auflöst und die Bildung von Eiskristallen verhindert.
- Generell gilt: je mehr Zucker Sie zufügen, desto tiefer sinkt der Gefrierpunkt des Wassers in der Eismasse. Dies verhindert, dass die Zubereitung zu einem harten, grossen Klumpen gefriert, der schwer zu trennen ist.

■ MILCH

- In den Rezepten wird Vollmilch verwendet. Sie können zwar auch Magermilch verwenden, aber das Speiseeis wird weniger cremig und Sie werden nicht das gleiche Ergebnis erhalten. Magermilch sollte allerdings nur bei Rezepten verwendet werden, bei denen die Masse nicht gekocht werden muss. Bitte bedenken Sie auch, dass Magermilch das Risiko erhöht, dass sich die Masse während des Erhitzens trennt.

■ SAHNE

- In den Rezepten wird flüssige Sahne verwendet. Sahne lässt die Masse weicher und cremiger werden.
- Sahne mit wenig Fettanteil (Kochsahne) kann nur bei Rezepten verwendet werden, bei denen die Masse nicht erhitzt werden muss, da auch hier das Risiko hoch ist, dass sich die Masse während des Erhitzens trennt.

FRAGE	ANTWORT
Das Eis gefriert nicht.	<ul style="list-style-type: none"> • Sie haben die START/PAUSE Taste nicht berührt. • Ist Alkohol in der Creme? Dann wurde zuviel davon dazugegeben oder zu früh. • Achten Sie darauf, dass die Luftzirkulation rund um das Gerät gewährleistet ist. Wir empfehlen einen Mindestabstand von 10 cm zwischen Gerät und dem nächsten Gegenstand/ der Wand.
Das Rührwerkzeug bewegt sich nicht.	<ul style="list-style-type: none"> • Prüfen Sie, ob das Rührwerkzeug wirklich auf der Welle steckt. Sollte sich auch die Welle nicht bewegen, kontaktieren Sie bitte eine Servicestelle von Solis.
Der Deckel lässt sich nicht verriegeln.	<ul style="list-style-type: none"> • Das Rührwerkzeug und das Eisgefäss sind nicht richtig positioniert – stellen Sie sicher, dass die Griffe des Eisgefässes in den Aussparungen der Eisgefäss-Kammer platziert sind und das Rührwerkzeug fest auf der Welle steckt.
Das Eisdessert ist nicht in der angegebenen Zeit fertig.	<ul style="list-style-type: none"> • Die Eismischung war zu warm, als sie in das Eisgefäss gegeben wurde und ist deshalb in der eingestellten Zeit nicht gefroren. • Unterschiedliche Zutaten und Mengen beeinflussen die Gefrierzeit. Zutaten wie z.B. Eier oder Alkohol benötigen etwas mehr Zeit.
Das Eisgefäss lässt sich nach der Zubereitung nicht entfernen.	<ul style="list-style-type: none"> • Eventuell sind Zutaten über den Rand des Eisgefässes gelaufen und in die Eisgefäss-Kammer gelangt. Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie für 10 bis 20 Minuten das Speiseeis auftauen. Dann entfernen Sie das Eisgefäss und wischen Sie das Innere der Eisgefäss-Kammer sauber.
Das Eis sollte härter werden.	<ul style="list-style-type: none"> • Entnehmen Sie das fertige Eis aus dem Eisgefäss, füllen Sie es in einen luftdichten Behälter um und stellen Sie es für 1 bis 2 Stunden in den Gefrierschrank, bzw. so lange, bis das Eis die gewünschte Härte erreicht hat.

FRAGE	ANTWORT
Kann ich meine festen Zutaten nicht sofort in die Eismasse geben?	<ul style="list-style-type: none"> • Wir empfehlen, die festen Zutaten erst am Ende zuzugeben. Hinweis: Oft lassen sich feste Zutaten wie Früchte beim Zubereitungsprozess nicht richtig mit der Masse vermengen, wenn sie zu früh zugefügt werden.
Meine Glacémaschine scheint kurz zu vibrieren.	<ul style="list-style-type: none"> • Der eingebaute Kompressor ist auf speziellen Gummifüssen befestigt, um den Lärm und die Vibration während des Betriebs möglichst gering zu halten. Wenn keine Kühlung erforderlich ist, schaltet sich der Kompressor automatisch aus und für 1–2 Sekunden könnte eine kleine Vibration entstehen, dies ist völlig normal.
Das Bedienfeld lässt sich nicht betätigen.	<ul style="list-style-type: none"> • Die Kindersicherung ist aktiviert, sobald Sie die START/PAUSE-Taste berühren. Berühren Sie die START/PAUSE-Taste erneut, deaktivieren Sie die Kindersicherung.
Das Eis wird nicht gekühlt obwohl der Kompressor an ist.	<ul style="list-style-type: none"> • Um die Lebensdauer des Kompressors zu verlängern, ist ein selbsttätiger Timer eingebaut. Bitte warten Sie 5 Minuten, dann wird der Kompressor wieder aktiviert.
Mein Eis hat viele Eiskristalle. Warum?	<ul style="list-style-type: none"> • Einige Zubereitungen haben einen grösseren Wasseranteil, dies macht die Mischung eisiger.
Wenn ich mein Eis aus dem Gefrierschrank hole ist es sehr hart. Warum?	<ul style="list-style-type: none"> • Selbstgemachtes Eis ist immer härter als gekauftes Eis, da es weniger Luft enthält. Wir empfehlen, das Speiseeis schon 5 bis 10 Minuten vor dem Servieren aus dem Gefrierschrank zu nehmen.
Kann ich das Eisgefäss in den Gefrierschrank stellen?	<ul style="list-style-type: none"> • Wir empfehlen Ihnen nicht, das Eisgefäss in den Gefrierschrank zu stellen. Das Speiseeis gefriert sehr fest im Eisgefäss und ist extrem schwer herauszunehmen. Bitte verwenden Sie niemals scharfes oder metallenes Werkzeug, um das Speiseeis aus dem Eisgefäss zu holen, dies könnte die Beschichtung zerkratzen.

▲ TECHNISCHE ANGABEN

Modell-Nr.	ICE-2038, Typ 8502
Produktbezeichnung	Glacémaschine
Spannung/Frequenz	220–240V~ / 50Hz
Leistung	170–200 Watt
Abmessung	ca. 43 x 25 x 29 cm (Breite x Höhe x Tiefe)
Gewicht	ca. 12,0 kg

Technische Änderungen vorbehalten.

▲ ENTSORGUNG



EU 2012/19/EU

Hinweise zur ordnungsgemässen Entsorgung des Produkts gemäss EU-Richtlinie EU 2012/19/EU.

Das Gerät darf nach Gebrauch nicht als normaler Haushaltsabfall entsorgt werden. Es muss zu einer örtlichen Abfallsammelstelle oder einem Händler gebracht werden, der es fachgerecht entsorgt. Die getrennte Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten vermeidet im Gegensatz zur nicht fachgerechten Entsorgung mögliche negative Folgen für Umwelt und Gesundheit und ermöglicht die erneute Nutzung und Rezyklierung der Komponenten mit bedeutenden Energie- und Rohstoffeinsparungen. Um die Verpflichtung zur ordnungsgemässen Entsorgung des Geräts deutlich hervorzuheben, ist es mit dem Symbol eines durchgestrichenen Abfallcontainers gekennzeichnet.

Solis of Switzerland AG behält sich das Recht vor, jederzeit technische und optische Veränderungen sowie der Produktverbesserung dienliche Modifikationen vorzunehmen.

SOLIS HELPLINE

Dieser Artikel zeichnet sich durch Langlebigkeit und Zuverlässigkeit aus. Sollte aber trotzdem einmal eine Funktionsstörung auftreten, rufen Sie uns einfach an. Oftmals lässt sich nämlich eine Panne mit dem richtigen Tipp oder Kniff unkompliziert und einfach wieder beheben, ohne dass Sie das Gerät gleich zur Reparatur einschicken müssen. Wir stehen Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite. Die Kontaktadressen finden Sie am Ende dieser Bedienungsanleitung.

Bewahren Sie die Originalverpackung dieses Artikels gut auf damit Sie sie für einen eventuell nötigen Transport oder Versand des Produktes verwenden können.

▲ CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES

F

Merci de lire ce mode d'emploi attentivement avant la première utilisation afin de vous familiariser avec votre Solis sorbetière « Gelateria Pro Touch » et de l'utiliser en toute sécurité. Nous vous conseillons de conserver ce mode d'emploi. En cas de vente de l'appareil, merci de transmettre le mode d'emploi au nouveau propriétaire.

Comme pour chaque utilisation d'un appareil électrique les consignes suivantes sont à respecter pour votre propre sécurité :

1. Afin d'éviter toute électrocution, la sorbetière (y compris le cordon et la prise) ne doit pas entrer en contact avec de l'eau ou autre liquide. De l'eau pourrait s'infiltrer dans le châssis et endommager l'appareil. **Risque d'électrocution !** Si l'appareil ou le cordon électrique ou la prise entre en contact avec du liquide, enfilez immédiatement des gants en caoutchouc secs et débranchez l'appareil de la prise murale. Avant de le réutiliser, remettez votre appareil à Solis ou à un service après-vente agréé par Solis afin que celui-ci vérifie son bon fonctionnement et sa sécurité.
2. Ne manipulez jamais et ne branchez ou débranchez jamais l'appareil avec des mains ou pieds mouillés ou humides.
3. Vérifiez avant la mise en service que la tension indiquée sur le tableau signalétique de l'appareil est compatible avec celle du réseau. Nous vous recommandons de ne pas utiliser de multiprise.
4. Utilisez l'appareil exclusivement comme indiqué dans ce mode d'emploi pour préparer de la glace ou des yaourts. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur et protégez-le contre l'humidité.
5. Ne laissez pas pendre le cordon électrique au bord d'une table, l'appareil risquerait de tomber. Veillez à ce que le cordon n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes telles que des plaques de cuisson, des radiateurs ou avec l'appareil lui-même.

6. Placez le cordon de telle manière que personne ne risque de culbuter dessus. Tenez-le à l'écart d'objets pointus.
7. Tenez l'appareil à l'écart de sources de chaleur telles qu'une gazinière, un four ou autre appareil dégageant de la chaleur. N'utilisez jamais l'appareil sur une surface mouillée ou chaude. Ne placez jamais l'appareil à proximité d'une source d'humidité, de chaleur ou d'une flamme nue. Tenez à l'écart d'objets ou appareils mobiles.
8. Tenez toujours un écart de sécurité avec les murs ou les matériaux sensibles à la chaleur tels que les tissus, les rideaux ou les voilages. L'espace situé au-dessus et autour de l'appareil doit être toujours dégagé et la sorbetière ne doit jamais être recouverte. Ne laissez pas la sorbetière sans surveillance lorsqu'elle est en marche.
9. Ne tenez jamais l'appareil par le cordon. Ne tirez pas sur le cordon. Ne posez pas d'objets sur le cordon. Ne tirez jamais sur le cordon, mais seulement sur la prise, pour débrancher l'appareil.
10. Nous vous conseillons de ne pas utiliser de rallonge électrique. Ne placez jamais l'appareil directement en-dessous d'une prise électrique.
11. Avant de débrancher l'appareil, veuillez toujours vérifier que l'appareil n'est pas en marche.
12. Pendant son utilisation l'appareil doit être placé sur un support plat, propre, stable, sec et insensible à l'humidité et à la chaleur, comme une table ou un plan de travail. Pendant son utilisation votre appareil risque de vibrer et de bouger. C'est pourquoi vous ne devez jamais placer la sorbetière à proximité du rebord d'une table. Respectez un espace de sécurité d'au moins 10 cm avec le mur le plus proche afin que votre appareil ne surchauffe pas et que l'air puisse bien circuler autour de l'appareil. Les fentes d'aération de l'appareil doivent toujours être dégagées et ne doivent en aucun cas être recouvertes.

F

13. L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé à l'extérieur. N'utilisez pas l'appareil sur un bateau ou dans un camping-car.
14. Votre sorbetière Solis est équipée d'un compresseur qui doit toujours être placé à la verticale. C'est pourquoi l'appareil ne doit pas être incliné à plus de 45°. Ne détachez jamais les pieds de l'appareil et placez-le toujours sur ses pieds, l'orifice de remplissage doit être sur le dessus. Utilisez et rangez l'appareil toujours à la verticale. Si l'appareil devait par inadvertance ou lors du transport se renverser ou être retourné, laissez-le reposer sur ces pieds pendant au moins trois heures avant de le remettre en marche.
15. Pour ménager le compresseur, nous vous recommandons de ne pas activer la touche POWER par brefs intervalles. Respectez toujours une pause d'au moins 5 minutes avant de remettre l'appareil en marche.
16. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé ou n'est pas sous surveillance ou lorsque vous voulez le nettoyer. Il en va de même lorsque vous voulez déplacer l'appareil, l'assembler, le démonter ou l'entreposer. Afin de garantir une protection supplémentaire lors de l'utilisation d'appareils électriques, nous vous recommandons un disjoncteur différentiel (DDR). Nous conseillons d'utiliser un interrupteur de sécurité avec une sensibilité différentielle de maximum 30 mA. Demandez conseil à votre électricien.
17. N'apportez aucune modification à l'appareil, au cordon, à la prise ou aux accessoires.
18. Risque de blessures en cas d'utilisation inappropriée ! Nous déclinons toute responsabilité pour tous les dommages ou blessures en résultant.
19. Ne cherchez jamais à attraper un appareil tombé dans de l'eau ou tout autre liquide. Enfilez toujours des gants en caoutchouc secs puis débranchez l'appareil avant de le retirer. Avant de le réutiliser, remettez votre appareil à Solis ou à un service

après-vente agréé par Solis afin que celui-ci vérifie son bon fonctionnement et sa sécurité.

20. Ne placez jamais l'appareil où il risque de tomber dans de l'eau ou puisse entrer en contact avec de l'eau ou autre liquide (p.ex. dans ou à côté d'un évier).
21. Ne plongez jamais l'appareil (y compris le cordon ou la prise) dans de l'eau. Evitez tout contact avec l'eau ou autre liquide.
22. N'exposez pas l'appareil directement au soleil.
23. N'introduisez jamais d'objets ou d'outils pointus ou tranchants ou vos mains dans les ouvertures de l'appareil. Risque d'endommagement de l'appareil, de court-circuit ou de blessures !
24. Ne secouez, soulevez ou déplacez jamais la sorbetière lorsqu'elle est en marche.
25. N'utilisez l'appareil que comme indiqué dans ce mode d'emploi. Utilisez exclusivement les accessoires fournis ou recommandés par Solis, un accessoire inapproprié ou une mauvaise utilisation peut entraîner un endommagement de l'appareil, un incendie, un court-circuit ou des dommages corporels.
26. Ne mettez jamais l'appareil en marche au moyen d'une minuterie externe ou d'une télécommande.
27. L'appareil est destiné à un usage **privé** et non pas commercial.
28. Retirez tous les matériaux d'emballage et autocollants ou étiquettes (à l'exception de la plaque signalétique) avant d'utiliser votre appareil pour la première fois.
29. Vérifiez le bon état de votre sorbetière avant chaque utilisation pour être sûr que l'appareil lui-même, le cordon et la prise ne sont pas endommagés et qu'aucun élément ne s'est détaché.
30. Afin d'éviter tout risque d'électrocution n'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la prise est endommagé, si l'appareil présente une quelconque panne, s'il est tombé ou est endommagé ou si des éléments se sont détachés. **Afin d'éviter tout risque,**

n'essayez jamais d'effectuer vous-même des travaux de réparation. Remettez un appareil défectueux à Solis ou à un service après-vente agréé par Solis afin que celui-ci le vérifie, le répare ou y apporte une amélioration mécanique ou électrique.

31. Les personnes ayant un handicap physique, sensoriel ou mental ainsi que les personnes inexpérimentées et les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou sans avoir été instruits par cette dernière sur son fonctionnement. De plus ils doivent avoir bien compris quels sont les dangers que l'appareil présente et comment il peut être utilisé en toute sécurité. Les enfants ne sont pas autorisés à nettoyer et entretenir l'appareil sans surveillance. L'appareil ne doit en aucun cas être utilisé ou nettoyé par des enfants de moins de 8 ans.
32. Rangez toujours l'appareil avec son cordon hors portée des enfants.
33. Ne laissez pas les enfants jouer avec la sorbetière. Tenez les matériaux d'emballage ainsi que les sacs en plastique hors portée des enfants. Risque d'étouffement!
34. Ne recouvrez jamais la sorbetière ou les fentes d'aération lorsque l'appareil est en marche ou seulement branché.
35. Prenez soin que la sorbetière soit correctement assemblée avant de la mettre en marche. Référez-vous pour cela à ce mode d'emploi.
36. Utilisez exclusivement la pale et la cuve amovible fournies avec cet appareil.
37. Prenez toujours soin que l'appareil est éteint et débranché avant de mettre la pale en place dans l'appareil.
38. Prenez toujours soin que la cuve amovible est installée dans l'appareil et que la pale, en cas de préparation de glaces, est correctement fixée sur l'arbre avant de brancher la sorbetière et de la mettre en marche.

39. Ne mettez jamais la sorbetière en marche sans ingrédients ou liquides dans la cuve amovible.
40. Ne mettez jamais les ingrédients directement dans la cuve réfrigérante fixe. Les ingrédients ne peuvent être placés que dans la cuve amovible.
41. Vérifiez toujours que la cuve réfrigérante fixe et la paroi extérieure de la cuve amovible sont parfaitement propres et sèches avant de mettre l'appareil en marche.
42. Ne mettez pas de liquides chauds dans la sorbetière. Pour préparer de la glace les ingrédients doivent d'abord être refroidis à env. 25°C (+/- 5°C) avant de les verser dans la cuve amovible. Ne mettez également pas d'ingrédients trop froids dans la cuve amovible pour la préparation de glaces car ils risqueraient de bloquer la pale avant que la glace ne soit correctement mélangée. Si vous préparez des yaourts, le lait doit avoir une température d'environ 38–40°C.
43. Ne mettez pas d'objets dans l'appareil lorsqu'il est en marche. Tenez les cheveux longs, les bijoux, les ustensiles de cuisine ainsi que les vêtements à l'écart des parties mobiles.
44. Lorsque vous retirez la glace de la sorbetière, prenez soin de manier la cuve amovible avec précaution pour qu'elle ne reçoive pas de coups afin de ne pas l'endommager.
45. Utilisez exclusivement des ustensiles de cuisine en plastique ou la spatule en plastique fournie pour retirer la glace ou le yaourt de la sorbetière. N'utilisez jamais des ustensiles de cuisine avec des rebords pointus ou tranchants ou en métal dans ou à proximité de l'appareil !
46. Maintenez l'appareil et ses accessoires toujours propres. Référez-vous pour cela aux consignes indiquées dans le mode d'emploi. Les parties qui doivent être nettoyées doivent d'une manière générale être lavées à la main avec de l'eau et du produit vaisselle et ne peuvent pas être lavées en machine.

47. Ne nettoyez jamais la sorbetière avec une éponge métallique. Les parties en métal de l'éponge risqueraient de se détacher, de toucher les composants électriques dans l'appareil et de provoquer un court-circuit. Pour la même raison vous ne devez pas mettre d'appareils électriques en contact avec la sorbetière.
48. Ne placez jamais d'objets sur l'appareil.
49. Déroulez complètement le cordon électrique avant de le brancher dans la prise secteur.
50. Avant de déplacer l'appareil, d'y apporter ou enlever des éléments ou de le nettoyer, éteignez-le toujours en appuyant d'abord sur la touche POWER, débranchez ensuite le cordon de la prise secteur et attendez l'arrêt complet du moteur, du compresseur et de la pale. Suivez ces instructions même si l'appareil n'était pas en service.
51. Utilisez la cuve amovible et la pale avec précaution ! N'introduisez jamais vos mains dans la cuve et ne touchez pas la pale, si l'appareil est en marche ou même seulement branché. Lorsque la sorbetière est en marche, tenez vos mains, doigts, cheveux, vêtements ou ustensiles de cuisine à l'écart de la pale en rotation.
52. Si par maladresse un objet (tel qu'une spatule ou autre ustensile de cuisine) est tombé dans la cuve, éteignez aussitôt l'appareil en appuyant sur la touche POWER, débranchez le cordon de la prise secteur, attendez l'arrêt complet du moteur et de la pale, puis retirez l'objet de la cuve.
53. Avant d'enlever la glace ou le yaourt de la cuve, éteignez toujours l'appareil en appuyant sur la touche POWER, débranchez ensuite le cordon de la prise secteur et attendez l'arrêt complet du moteur, du compresseur et de la pale.
54. Retirez toujours la pale de la cuve avant de nettoyer la cuve amovible.

55. Débranchez toujours l'appareil après chaque utilisation. Seul débranché l'appareil est entièrement éteint.
56. Laissez toujours le couvercle sur l'appareil, même lorsque celui-ci n'est pas utilisé. Le couvercle ne peut être retiré que temporairement.
57. Ne mettez jamais de substances explosives ou inflammables telles qu'un récipient aérosol (spray déodorant, laque à cheveux, etc.) dans la sorbetière.

Remarque importante concernant le liquide de refroidissement

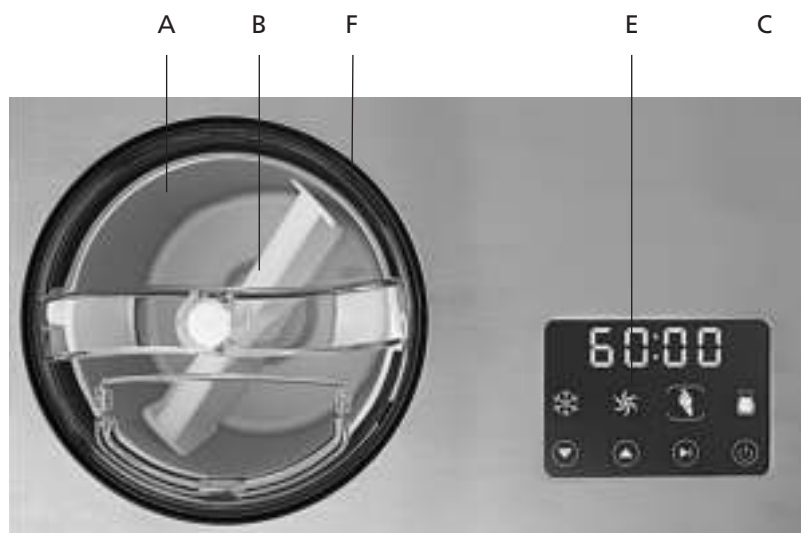
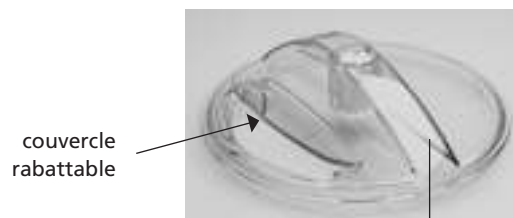
Le liquide de refroidissement de votre sorbetière est constitué de Isobutan R600a, un gaz naturel éco-compatible mais qui est toutefois inflammable. Soyez particulièrement prudent pour ne pas endommager les composants du circuit du liquide de refroidissement lors du transport ou de l'utilisation de l'appareil. Risque d'incendie !

En cas d'endommagement du circuit du liquide de refroidissement :

- Evitez les flammes nues ou sources d'inflammation,
- aérez suffisamment la pièce dans laquelle l'appareil se trouve,
- ne remettez pas l'appareil en marche et faites-le contrôler par Solis ou un service après-vente autorisé par Solis.

▲ DESCRIPTION DE L'APPAREIL

- F** A Cuve anodisée amovible, avec une anse pour en faciliter la manipulation. **Attention** : Cette cuve ne peut pas être lavée en machine et ne doit pas être placée dans le congélateur.
- B Pale pour la préparation de glaces. Saisit également la glace directement sur les parois. **Attention** : Ne peut pas être mise dans le congélateur. Pour la préparation de yaourts la pale n'est pas placée dans la cuve.
- C Couvercle, peut être entièrement soulevé ou partiellement rabattu grâce à la poignée pour verser les ingrédients à travers l'orifice de remplissage.
- D Châssis en acier inoxydable avec orifices de ventilation
- E Tableau de commande avec écran LCD et touches tactiles de fonction
- F Cuve réfrigérante fixe
- G Poignée encastrée pour un transport facile



▲ LES TOUCHES DE FONCTION ET L'ECRAN LCD

F



a Touche POWER pour mettre en marche et éteindre la machine

Après avoir branché l'appareil dans une prise secteur, celui-ci se trouve sur le mode de veille, la touche **POWER** clignote faiblement. Si vous effleurez la touche **POWER** pendant env. 1 seconde, vous passez sur le mode de programmation, « 60:00 » s'affiche sur l'écran pour la minuterie ainsi que les symboles de toutes les touches et vous pouvez sélectionner un programme.

Remarque : Si vous n'effleurez aucune touches dans les 15 prochaines secondes, l'intensité lumineuse de l'écran s'affaiblit. En appuyant une nouvelle fois sur une touche (à l'exception sur la touche **POWER**) la luminosité est à nouveau intensifiée.

Si vous effleurez la touche **POWER** pendant env. 1 seconde pendant le programme, l'appareil repasse sur le mode de veille.

b Touche START/PAUSE pour mettre en marche et arrêter la préparation de glaces ou yaourts

Après avoir sélectionné le programme et la minuterie vous devez effleurer la touche **START/PAUSE** pour activer le programme. Si vous effleurez à nou-

veau cette touche pendant la préparation de glaces /yaourts, le programme et la minuterie s'arrêtent, la minuterie ne compte plus à rebours. Effleurez à nouveau la touche **START/PAUSE** pour remettre en marche le programme, la minuterie se remet à compter à rebours.

Attention :

- Après avoir effleuré la touche **START/PAUSE** et mis en place la préparation de glaces/yaourts, le tableau de commande ne peut plus être utilisé, les touches sont bloquées (à l'exception des touches **POWER** et **START/PAUSE**). Les touches ne sont à nouveau débloquées et les programmations peuvent être modifiées que lorsque vous effleurez à nouveau la touche **START/PAUSE**.
- Si vous n'effleurez pas à nouveau la touche **START/PAUSE** dans les 10 minutes après avoir fait une pause, un signal sonore retentit et les programmations sélectionnées s'effacent, l'appareil repasse sur le mode de veille.

c Touches de programmation de la minuterie TIMER

La minuterie standard sur l'écran peut être modifiée manuellement avec les touches ▼ et ▲.

La durée de fonctionnement du programme de préparation de glaces peut être diminuée à chaque fois d'1 minute en effleurant la touche ▼ ou augmentée d'1 minute avec la touche ▲. Si vous effleurez les touches pendant plus de 2 secondes, les minutes défilent plus rapidement vers le bas ou le haut. Sur le programme de préparation de yaourts la programmation de la minuterie augmente ou diminue d'1 heure à chaque fois que vous effleurez la touche correspondante.

d Touche du programme de refroidissement

Avec le programme de refroidissement le contenu de la cuve amovible (ou l'eau) peut être refroidi ou gelé sans être mélangé. Vous pouvez également maintenir la glace au froid avec le programme de refroidissement après la préparation si vous voulez que la consistance soit plus ferme.

Si vous effleurez la touche du programme de refroidissement, la programmation standard est de 30 minutes, « 30:00 » s'affiche sur l'écran. Vous pouvez toutefois modifier la durée de refroidissement avec les touches ▲ et ▼, une programmation entre 5 et 60 minutes est possible.

Le programme de refroidissement fonctionne de manière similaire au programme de préparation de glaces, toutefois le contenu n'est pas mélangé ou mixé. Il n'est pas nécessaire d'installer la pale dans l'appareil pour le programme de refroidissement.

F

e Touche du programme de mélange

Avec le programme de mélange le contenu de la cuve amovible peut être mélangé sans être congelé. Vous pouvez ainsi mixer les ingrédients pour la glace, p.ex. avant de mettre en marche le programme de préparation de glaces.

Lorsque vous effleurez la touche du programme de mélange, la programmation standard est de 10 minutes, « 10:00 » s'affiche sur l'écran. Vous pouvez toutefois également modifier la minuterie avec les touches ▲ et ▼, vous pouvez sélectionner une minuterie entre 5 et 60 minutes.

Le programme de mélange fonctionne de manière similaire au programme de préparation de glaces, toutefois les ingrédients sont simplement mélangés, sans être congelés. La pale doit être installée dans la cuve amovible lorsque vous sélectionnez le programme de mélange.

f Touche de préparation de glaces

Lorsque vous effleurez la touche du programme de préparation de glaces, la programmation standard est de 60 minutes, les ingrédients sont mixés tout en étant congelés. Vous pouvez toutefois également modifier la minuterie avec les touches ▲ et ▼, vous pouvez sélectionner une minuterie entre 5 et 60 minutes par intervalles d'1 minute.

La pale doit être installée dans la cuve amovible lorsque vous sélectionnez le programme de préparation de glaces.

g Touche du programme de préparation de yaourts

Lorsque vous effleurez la touche du programme de préparation de yaourts, la programmation standard est de 8 heures, les ingrédients sont transformés en yaourt. Vous pouvez toutefois également modifier la minuterie avec les touches ▲ et ▼, vous pouvez sélectionner une minuterie entre 4 et 24 heures par intervalles d'1 heure.

La pale n'a pas besoin d'être placée dans la cuve amovible lorsque vous sélectionnez le programme de préparation de yaourts.

Remarque : La fin d'un programme est accompagnée d'un signal sonore qui retentit 3 fois.

▲ LES ACCESSOIRES DE VOTRE SORBETIERE



Cuve amovible anodisé



Spatule pour retirer la glace de la cuve



Pale

Pour préparer des glaces et pour le programme de mélange



Verre gradué

Le verre gradué pratique vous permet de mesurer les ingrédients en cup, unité de mesure indiquée dans les recettes.

▲ VOTRE GELATERIA PRO TOUCH EST EQUIPÉE DES FONCTIONS SUIVANTES

F

■ PROGRAMME AUTOMATIQUE DE MAINTIEN AU FROID

Afin que la glace ou le yaourt puisse être maintenu au froid pendant un certain temps après leur préparation, le programme automatique de maintien au froid se met en place en fin du programme de préparation de glaces ou de yaourts (sur le programme de préparation de glaces seulement pour env. 20 minutes).

Sur le programme de préparation de glaces : Si aucun autre programme n'est activé après avoir achevé la préparation de la glace, l'appareil passe sur le programme automatique de maintien au froid. Le groupe frigorifique et le ventilateur se mettent en marche après env. 10 minutes et « COOL » s'affiche sur l'écran. Après 10 minutes supplémentaires, l'appareil passe sur le mode de veille, le programme de maintien au froid s'arrête, un signal sonore retentit 3 fois.

Sur le programme de préparation de yaourts : Si aucun autre programme n'est activé après avoir achevé la préparation de yaourts, l'appareil passe sur le programme automatique de maintien au froid. « COOL » s'affiche sur l'écran. Le groupe frigorifique et le ventilateur se mettent en marche pendant 15 minutes et refroidissent le yaourt jusqu'à 9°C. Ensuite le groupe frigorifique et le ventilateur s'éteignent. La température du yaourt est saisie grâce à un capteur, dès qu'elle passe au-dessus de 9°C, le groupe frigorifique et le ventilateur se remettent en marche pendant 4 minutes supplémentaires. L'appareil refroidit le yaourt sur ce rythme de 4 minutes jusqu'à ce que vous éteigniez l'appareil.

■ PROTECTION CONTRE LA SURCHAUFFE DU MOTEUR

Dès que la glace est ferme et sa préparation est achevée, le moteur pour mélanger s'arrête, c'est-à-dire que la pale ne tourne plus. Il s'agit d'un dispositif de sécurité pour protéger le moteur contre la surchauffe. Toutefois la minuterie continue de compter à rebours sur l'écran et la glace est encore refroidie jusqu'à ce que vous éteignez l'appareil avec la touche **POWER** ou que la minuterie arrive sur « 00:00 ». Vous pouvez éteindre l'appareil avec la touche **POWER** et retirer la glace dès que la pale ne tourne plus.

▲ AVANT LA MISE EN MARCHÉ

F

- **Attention :** Votre Solis Gelateria Pro Touch est équipée d'un compresseur qui doit être toujours placé à la verticale. Ne séparez jamais l'appareil de ses pieds. Ne le penchez jamais sur le côté et ne le renversez pas. L'orifice de remplissage doit toujours se trouver au-dessus de l'appareil. Utilisez et rangez toujours l'appareil en position debout sur ses pieds.
- N'inclinez pas l'appareil au-delà de 45°. Si l'appareil a été renversé ou retourné par inadvertance ou pendant le transport, laissez-le reposer sur ses pieds pendant au moins trois heures avant de le remettre en marche.
- Avant d'utiliser votre sorbetière pour la première fois, retirez toutes les étiquettes et autocollants (à l'exception du tableau signalétique). Vérifiez que vous avez retiré tous les accessoires et éléments de la machine de l'emballage, avant de le jeter.
- Retirez le couvercle, la cuve amovible et la pale, la spatule en plastique ainsi que le verre gradué de la machine. Nettoyez tous les éléments dans de l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle doux puis rincez-les soigneusement. Séchez bien le tout.
- **Attention :** Prenez toujours soin que tous les éléments sont bien propres et secs avant de mettre l'appareil en marche.



▲ MISE EN SERVICE : PRÉPARATION DE GLACES

1. Vérifiez que l'appareil est débranché. Prenez soin que l'appareil est bien placé à la verticale sur un plan de travail propre, stable, sec, plat et résistant à la chaleur et à l'humidité. Déroulez entièrement le cordon.
2. Tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre. Soulevez-le puis retirez la cuve amovible de l'appareil. Fixez la pale sur l'arbre situé dans la cuve amovible.

Attention : Il est très important que la pale soit correctement fixée sur l'arbre, sinon les ingrédients ne pourront pas être mélangés ! Fixez toujours la pale dans la cuve amovible avant d'ajouter les ingrédients.



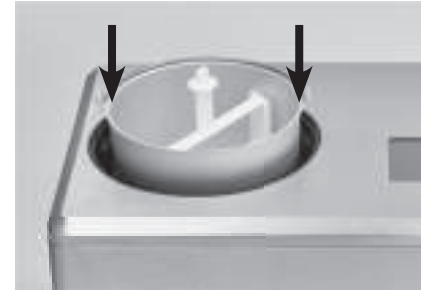
3. Mettez les ingrédients préparés (à température ambiante, env. 25°C, +/- 5°C) dans la cuve amovible. Nettoyez éventuellement le rebord de la cuve amovible.

Attention : Ne remplissez pas de trop la cuve amovible ! Etant donné que la glace prend du volume lors de sa préparation, la cuve amovible doit être remplie au maximum à 60%, sinon la glace risquerait de déborder !

Remarque : Retirez toujours la cuve amovible de l'appareil pour la remplir. Vous vous assurez ainsi que les ingrédients ne giclent pas dans la cuve réfrigérante fixe.



4. Vérifiez que la cuve réfrigérante fixe et la paroi extérieure de la cuve amovible sont parfaitement sèches avant de placer la cuve amovible dans la cuve réfrigérante fixe.
5. Placez la cuve amovible dans la cuve réfrigérante fixe.
6. Il y a 2 évidements dans la cuve réfrigérante fixe. Lorsque vous placez la cuve amovible dedans, orientez-la de manière que les charnières des deux poignées de l'anse glissent dans les évidements.

Attention : Votre sorbetière Solis est équipée d'un groupe frigorifique intégré (compresseur), c'est pourquoi la cuve amovible ne doit pas être placée dans le congélateur avant de la remplir.



7. Replacez le couvercle sur la cuve amovible et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.

Attention : Veuillez ne pas ouvrir le couvercle lorsque l'appareil est en marche, sauf si cela est indiqué dans la recette. Si vous voulez ajouter des ingrédients pendant que l'appareil mixe, ouvrez le petit couvercle rabattable à l'aide de la poignée.

8. Branchez l'appareil dans une prise secteur appropriée. La touche **POWER** clignote faiblement sur l'écran et l'appareil est sur le mode de veille.
9. Effleurez la touche **POWER** pendant env. 1 seconde pour passer sur le mode de sélection. « 60:00 » s'affiche sur l'écran pour la programmation de la minuterie ainsi que tous les symboles des touches.
10. Effleurez la touche de la préparation de glaces , pour passer sur ce programme.
11. Modifiez si vous le souhaitez la minuterie standard en appuyant sur les touches ▲ ou ▼. Sur le programme de préparation de glaces la minuterie se modifie par intervalle d'une minute et plus rapidement si vous effleurez les touches pendant plus de 2 secondes. Vous pouvez sélectionner une minuterie entre 5 et 60 minutes.
12. Effleurez la touche **START/PAUSE** pour commencer la préparation de la glace. La minuterie compte à rebours sur l'écran. Tous les programmes qui sont alors activés clignent, de plus le symbole  est encadré pour indiquer que le programme a été sélectionné.

Conseils :


- Vous pouvez ajouter des ingrédients à travers le petit couvercle rabattable puis refermer le couvercle.
- Si vous voulez interrompre brièvement la préparation de la glace, effleurez la touche **START/PAUSE**, la minuterie s'arrête de compter à rebours sur l'écran. Si vous voulez remettre l'appareil en marche, effleurez à nouveau la touche **START/PAUSE**, la minuterie se remet à compter à rebours.

■ FINIR LA PRÉPARATION DE LA GLACE

- Lorsque la minuterie est arrivée à « 00:00 » sur l'écran, éteignez l'appareil en effleurant la touche **POWER** pendant env. 1 seconde (l'écran s'éteint à l'exception de la touche **POWER** qui clignote faiblement), puis débranchez l'appareil. Tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre, soulevez-le puis retirez la cuve amovible de l'appareil à l'aide de l'anse. Si la cuve amovible est légèrement gelée et ne se laisse pas facilement retirée de l'appareil, patientez quelques minutes, il sera alors plus facile de la soulever.



Remarque : Lors de la préparation de glaces il se peut que la glace soit déjà ferme même avant la fin du temps programmé. Dans ce cas, la protection contre la surchauffe du moteur arrête la pale qui ne tourne alors plus. Toutefois la minuterie continue de compter à rebours sur l'écran et la glace est refroidie jusqu'à ce que vous éteignez l'appareil avec la touche **POWER** ou que la minuterie arrive sur « 00:00 ». Vous pouvez éteindre l'appareil avec la touche **POWER** et retirer la glace dès que la pale s'arrête.

- Si vous n'éteignez pas immédiatement l'appareil lorsque l'écran affiche « 00:00 », l'appareil passe sur le programme automatique de maintien au froid. Au bout de 10 minutes le group frigorifique et le ventilateur se mettent en marche, « COOL » s'affiche sur l'écran et l'appareil continue de refroidir la glace pendant 10 minutes supplémentaires. Ensuite un signal sonore retentit 3 fois et l'appareil passe sur le mode de veille, le programme de maintien au froid s'arrête. L'écran s'éteint et seule la touche **POWER** continue d'être éclairée.
- Si vous voulez maintenir la glace au froid pendant encore plus longtemps, vous pouvez sélectionner le programme de maintien au froid avec la touche  et le mettre en marche avec la touche **START/PAUSE**. Toutefois la glace n'est alors plus que refroidie, sans être mélangée. Il se peut alors que la glace gèle ainsi que la cuve amovible dans la machine. Dans ce cas, éteignez l'appareil et patientez pendant quelques minutes avant de retirer la cuve amovible.

Important : Si vous ne voulez pas consommer la glace immédiatement, nous vous recommandons de la verser dans un autre récipient hermétique après l'avoir préparée et de la placer dans le congélateur.

- Pour retirer la glace de la cuve amovible utilisez exclusivement la spatule fournie ou une autre spatule en plastique. N'utilisez jamais d'ustensiles de cuisine en métal dans la cuve amovible.
- Ne mettez jamais la cuve amovible elle-même dans le congélateur !


▲ MISE EN SERVICE : PRÉPARATION DE YAOURTS

1. Vérifiez que l'appareil est débranché. Placez l'appareil à la verticale sur un plan de travail propre, stable, sec, plat et résistant à l'humidité et à la chaleur. Déroulez entièrement le cordon.
2. Tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre et soulevez-le pour le retirer de la cuve amovible. Retirez la cuve amovible de l'appareil. **Attention :** La pale n'est pas placée dans la cuve amovible pour la préparation de yaourts !
3. Mettez les ingrédients pour le yaourt préalablement bien mélangés (température env. 30–40°C) dans la cuve amovible (voir « recette de yaourt »). Nettoyez éventuellement le rebord de la cuve amovible.


Attention : Ne remplissez pas trop la cuve amovible ! Mettez au maximum 1 litre de lait et 50 ml de yaourt pour qu'ils fermentent dans la cuve amovible !

4. Vérifiez que la cuve réfrigérante fixe et la paroi extérieure de la cuve amovible sont parfaitement sèches avant de remettre la cuve amovible dans l'appareil.
5. Placez la cuve amovible dans la cuve réfrigérante fixe.
6. Il y a 2 évidements dans la cuve réfrigérante fixe. Lorsque vous placez la cuve amovible dedans, orientez-la de manière que les charnières des deux poignées de l'anse glissent dans les évidements.
7. Replacez le couvercle sur la cuve amovible et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.

Attention : Veuillez ne pas ouvrir le couvercle lorsque l'appareil est en marche, sauf si cela est indiqué dans la recette. Si vous voulez ajouter des ingrédients pendant que l'appareil mixe, ouvrez le petit couvercle rabattable à l'aide de la poignée.

8. Branchez l'appareil dans une prise secteur appropriée. La touche **POWER** clignote faiblement sur l'écran et l'appareil est sur le mode de veille.
9. Effleurez la touche **POWER** pendant env. 1 seconde pour passer sur le mode de sélection. « 60:00 » s'affiche sur l'écran pour la programmation de la minuterie ainsi que tous les symboles des touches.
10. Effleurez la touche de préparation de yaourts  pour passer sur ce programme. « 08H » s'affiche sur l'écran pour la programmation standard.
11. Modifiez si vous le souhaitez la minuterie standard en appuyant sur les touches ▲ ou ▼. Sur le programme de préparation de yaourts la minuterie se modifie par intervalle d'une heure et plus rapidement si vous effleurez les touches

pendant plus de 2 secondes. Vous pouvez sélectionner une minuterie entre 4 et maximum 24 heures.

12. Effleurez la touche **START/PAUSE** pour commencer la préparation du yaourt. La minuterie se met à clignoter ainsi que la touche de préparation de yaourts, de plus le symbole  est encadré pour indiquer que le programme a été sélectionné. La minuterie compte à rebours heure par heure.

Conseils :

- Vous pouvez ajouter des ingrédients à travers le petit couvercle rabattable puis refermer le couvercle.
- Si vous voulez interrompre brièvement la préparation du yaourt, effleurez la touche **START/PAUSE**, la minuterie s'arrête de compter à rebours sur l'écran. Si vous voulez remettre l'appareil en marche, effleurez à nouveau la touche **START/PAUSE**, la minuterie se remet à compter à rebours.

■ FINIR LA PREPARATION DU YAOURT

- Lorsque la minuterie est arrivée à « 00:00 » sur l'écran, éteignez l'appareil en effleurant la touche **POWER** pendant env. 1 seconde (l'écran s'éteint à l'exception de la touche **POWER** qui clignote faiblement), puis débranchez l'appareil. Tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre, soulevez-le puis retirez la cuve amovible de l'appareil à l'aide de l'anse.
- Si vous n'éteignez pas immédiatement l'appareil, le programme automatique de maintien au froid se met en place. « COOL » s'affiche sur l'écran. Le groupe frigorifique et le ventilateur se mettent en marche pendant 15 minutes et refroidissent le yaourt jusqu'à 9°C. Ensuite le groupe frigorifique et le ventilateur s'éteignent. La température du yaourt est saisie grâce à un capteur, dès qu'elle passe au-dessus de 9°C, le groupe frigorifique et le ventilateur se remettent en marche pendant 4 minutes supplémentaires. L'appareil refroidit le yaourt sur ce rythme de 4 minutes jusqu'à ce que vous éteigniez l'appareil. Il se peut que le yaourt se mette à geler.
- **Important** : Si vous ne voulez pas consommer le yaourt immédiatement, nous vous recommandons de le verser dans plusieurs pots. Fermez-les avec un couvercle puis placez-les dans le réfrigérateur.
- Pour retirer le yaourt de la cuve amovible utilisez exclusivement la spatule fournie ou une autre spatule en plastique. N'utilisez jamais d'ustensiles de cuisine en métal dans la cuve amovible.
- Ne mettez jamais la cuve amovible elle-même dans le réfrigérateur !

■ RECETTE DE YAOURT

- Utilisez 1 litre de lait UHT. Vous pouvez utiliser du lait de vache, de soja ou de chèvre (il est également possible d'utiliser du lait d'avoine ou sans lactose). Ajoutez soit 50 ml de yaourt nature entier ou du ferment lacté en poudre (disponible dans les magasins de produits diététiques).
- Utilisez exclusivement des produits dont la date limite de consommation n'est pas dépassée.
- Si vous utilisez du lait UHT il n'est pas nécessaire de le bouillir avant car il a déjà été traité à haute température.
- Si vous utilisez du lait frais ou cru, il doit être tout d'abord chauffé à au moins 90°C pour détruire les bactéries et germes présents dans le lait.
- Réchauffez le lait UHT jusqu'à 38–40°C ou laissez le lait frais ou cru refroidir jusqu'à cette température après l'avoir fait bouillir. Ajoutez alors le yaourt nature ou le ferment lacté en poudre.
- Si vous utilisez du ferment lacté en poudre, référez-vous au mode d'emploi indiqué sur l'emballage pour préparer un ferment lacté conformément aux consignes du fabricant.
- Si vous utilisez un yaourt nature acheté, prenez soin qu'il soit entier.
- Mélangez bien le lait et le ferment lacté en poudre / le yaourt entier avec un fouet afin de bien répartir homogènement les bactéries.
- Mettez le lait avec le ferment dans la cuve amovible et préparez le yaourt comme indiqué dans le chapitre « Préparation de yaourts ».
- Si vous voulez ajouter des fruits, de la compote, du miel, du chocolat ou d'autres ingrédients, vous devez attendre la fin de la préparation du yaourt pour cela.
- En fin de préparation, mélangez encore une fois bien le yaourt dans la cuve amovible avec une spatule en plastique avant de le verser dans plusieurs petits pots.
- Fermez les pots avec un couvercle et mettez-les dans le réfrigérateur.
- Vous pouvez consommer le yaourt immédiatement ou le conserver pendant 10 jours dans le réfrigérateur. Veuillez noter que plus le temps passe, plus le yaourt devient acide. Ceci est dû à l'acidification naturelle qui se met peu à peu en place.

Conseils

- Plus la teneur en matières grasses du lait est élevée, plus le yaourt sera crémeux.
- Vous pouvez utiliser une partie du yaourt que vous avez préparé vous-même comme ferment pour les prochains yaourts.
- Si le yaourt a des grumeaux, cela signifie que le ferment n'a pas bien été mélangé dans le lait avant de mettre l'appareil en marche.

F

▲ NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE VOTRE SOLIS GELATERIA PRO TOUCH

- Avant de commencer à nettoyer votre appareil, vérifiez que la sorbetière est éteinte et débranchée. Attendez que le compresseur soit complètement refroidi avant de nettoyer l'appareil.

■ NETTOYAGE DU REVETEMENT EN ACIER INOXYDABLE

1. Nettoyez le châssis et l'écran avec un chiffon doux et seulement légèrement humide. N'utilisez pas de papier absorbant sec ou un chiffon sec pour nettoyer l'écran et n'utilisez pas non plus de détergents agressifs ou d'éponges-grattoir pour nettoyer le châssis ou les accessoires de la machine car cela pourrait abîmer le revêtement.

Remarque : Ne plongez jamais le châssis dans de l'eau et ne le mettez jamais dans le lave-vaisselle. Prenez soin que du liquide ou des détergents n'entrent pas en contact avec l'écran.

2. Attendez que la cuve soit à température ambiante avant de la nettoyer. Essuyez la cuve avec un chiffon humide, éventuellement avec un peu de produit vaisselle. Éliminez les éventuelles traces de crème, lait, chocolat, etc. avec un chiffon humide.
3. Séchez bien tous les éléments avant de rebrancher l'appareil.

■ NETTOYAGE DE LA CUVE AMOVIBLE

- Remplissez la cuve amovible hors de l'appareil à moitié d'eau chaude et ajoutez un peu de liquide vaisselle doux. Laissez agir pendant 10 à 20 minutes avant de nettoyer la cuve avec une éponge douce et de la rincer avec de l'eau claire. Séchez bien la cuve amovible avant de la replacer dans la machine.

Attention : La cuve amovible ne peut pas être lavée en machine !

■ NETTOYAGE DU COUVERCLE

- Le couvercle peut être lavé dans de l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle et une éponge douce. N'utilisez pas de détergents agressifs ou d'éponges-grattoir qui pourraient abîmer le revêtement du couvercle. Séchez ensuite bien le couvercle avant de le replacer sur la cuve amovible.

F

■ NETTOYAGE DE LA PALE

- Lavez la pale avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle doux. Vous pouvez nettoyer en profondeur les parties intérieures de la pale avec un goupillon et ainsi éliminer tous les restes de glace. Laissez la pale sécher complètement avant de la remettre dans la cuve amovible.

▲ RANGEMENT

1. Vérifiez que l'appareil est éteint et débranché.
2. Vérifiez que le châssis et tous les éléments de la machine sont absolument propres et secs.
3. Placez la pale dans la cuve amovible et cette dernière dans la sorbetière.
4. Placez le couvercle sur la cuve amovible.
5. Rangez l'appareil en position debout (l'appareil ne doit pas être incliné) dans un endroit sec et obscur, de préférence dans l'emballage d'origine. Ne disposez rien sur l'appareil.

▲ CONSEILS POUR OBTENIR UN RESULTAT PARFAIT

- La glace doit être à température ambiante (25°C / +/- 5°C) lorsque vous la versez dans la cuve amovible. La préparation d'une glace dure en général env. 40–60 minutes.
- Si vous préparez une recette avec des ingrédients chauds, nous vous recommandons de laisser la préparation refroidir pendant au moins 4 heures avant de la mettre dans la sorbetière.
- Retirez toujours la cuve amovible de l'appareil pour y verser les ingrédients. Vérifiez alors que la paroi extérieure de la cuve amovible est propre avant de la remettre en place dans l'appareil. De petits ingrédients qui doivent être ajoutés en fin de préparation, peuvent l'être à travers le couvercle rabattable.
- Les ingrédients indiqués dans les recettes peuvent être remplacés par d'autres ingrédients similaires si ceci est nécessaire en raison de votre santé, d'allergie ou d'un régime. Prenez toutefois en considération que le goût et la consistance de la glace en seront modifiés.

- La plupart des glaces prennent du volume lorsqu'elles sont mélangées et refroidies. Toutes les quantités indiquées dans le livre de recettes correspondent finalement à 1 litre de glace. Si vous voulez préparer d'autres glaces, utilisez au maximum 1000 ml d'ingrédients afin que la glace dans son état congelé ait suffisamment de place dans la cuve amovible.
- L'alcool empêche la préparation de geler. C'est pourquoi nous vous recommandons d'ajouter l'alcool au dernier moment.
- La consistance de la glace en fin de préparation est la plupart du temps si molle que vous pouvez facilement y enfoncer une cuiller. Si vous voulez servir la glace en boules ou sur des gaufres ou des croissants, nous vous recommandons de la placer tout d'abord pendant 2 heures dans le congélateur avant de la servir.
- Si vous voulez servir la glace à la sortie du congélateur, nous vous recommandons de la laisser à température ambiante pendant 5 à 10 minutes avant de la servir.
- Si vous voulez conserver la glace dans le congélateur, placez-la dans un récipient hermétiquement fermé. Une couche de papier sulfurisé placée directement sur la glace permet également d'éviter la formation de cristaux.

Remarque : Ne mettez jamais la cuve amovible dans le congélateur !

- La glace fait maison est meilleure lorsqu'elle est consommée fraîche, c'est-à-dire dans un laps de temps d'une semaine. Elle peut toutefois être conservée pendant deux semaines au congélateur.

▲ CONSEILS POUR LA PREPARATION DE GLACES A BASE DE LAIT / CREME / ŒUFS

Un certain nombre de nos recettes sont élaborées pour la préparation de glace à base de lait/crème/œufs ce qui permet d'obtenir une glace onctueuse.

Ces conseils vous assureront un résultat parfait :

- Tous les ingrédients doivent être très frais.
- Les œufs utilisés doivent être à température ambiante. Les œufs utilisés dans les recettes sont des œufs de classe moyenne d'environ 59 g.
- Pesez tous les ingrédients avant de commencer la préparation et mettez-les de côté.
- Utilisez un fouet électrique ou à main et fouettez les jaunes d'œuf et le sucre jusqu'à obtention d'une crème épaisse et blanchie.

- Chauffez la crème ou le lait et battez parallèlement le mélange œuf-sucre en mousse. Si vous commencez à battre les œufs et le sucre alors que la crème ou le lait a déjà été chauffé, vous risquez que la crème / le lait soit trop chaud ou se décompose ensuite.
- Utilisez une casserole avec un fond épais pour réchauffer les ingrédients. Ne faites pas bouillir le lait et le crème liquide. Retirez le lait et la crème du feu dès que les premières bulles se forment à la surface.
- Prenez soin de mélanger sans interruption le mélange avec une cuiller en bois (de préférence avec un rebord droit) jusqu'à ce qu'il épaississe. Pour vérifier la consistance du mélange, plongez-y la cuiller en bois. Si vous passez votre doigt sur le dos de la cuiller après l'avoir retirée du mélange, une trace doit apparaître sur la cuiller. Dans ce cas le mélange est suffisamment épais. Retirez alors la casserole du feu.
- Si le mélange tourne ou coagule, la chaleur était trop forte. Dans ce cas vous devez recommencer à zéro.
- Le mélange à base d'œufs a besoin de 5 à 15 minutes pour épaissir, selon la quantité préparée.
- Ne vous éloignez pas pendant la préparation et surveillez la cuisson.
- Laissez le mélange à base d'œufs refroidir à température ambiante jusqu'à ce qu'aucune vapeur ne se dégage. Mélangez de temps en temps afin de permettre à la chaleur de s'échapper. Dès que la préparation aux œufs est à température ambiante, elle peut être utilisée.
- Recouvrez le mélange à base d'œufs d'un film plastique pour éviter qu'une peau ne se forme à la surface.
- Pour que la préparation aux œufs refroidisse plus rapidement, vous pouvez la verser dans un bol en métal que vous placez dans un bain-marie froid. Mélangez alors la préparation aux œufs en continu jusqu'à ce qu'elle soit refroidie à température ambiante.

▲ LES INGREDIENTS LES PLUS IMPORTANTS POUR UNE EXCELLENTE GLACE

Avec votre Solis Gelateria Pro Touch vous pourrez maintenant préparer sans aucune difficulté avec de bons ingrédients frais d'excellentes glaces que vous pourrez déguster fraîches. Voici les ingrédients de base :

■ ŒUFS

- Les œufs utilisés dans les recettes sont des œufs de classe moyenne d'environ 59 g. Les œufs donnent du volume au mélange, ils le stabilisent et l'émulsionnent.
- **Attention :** Utilisez des œufs frais, surtout si le mélange ne doit pas cuire.

Nous recommandons aux femmes enceintes de ne pas consommer de dessert glacé à base d'œufs crus.

■ SUCRE

- Le sucre utilisé dans les recettes est du sucre raffiné parce qu'il se dissout plus facilement et empêche la formation de cristaux de glace.
- De manière générale, plus vous ajoutez de sucre dans la recette, plus le point de congélation de l'eau dans le mélange à base d'œufs est bas. Cela permet à la glace de ne pas congeler en un gros morceau qui serait difficile à séparer.

■ LAIT

- Du lait entier est utilisé dans les recettes. Vous pouvez également utiliser du lait écrémé, toutefois la glace sera moins onctueuse et vous n'obtiendrez pas le même résultat. Le lait écrémé ne peut être utilisé que dans les recettes dans lesquelles les ingrédients ne sont pas portés à ébullition. Prenez également en considération que le risque que le lait écrémé se décompose lorsque la préparation est chauffée est plus grand.

■ CREME LIQUIDE

- La crème utilisée dans les recettes est de la crème liquide entière (crème fleurette). La crème fleurette rend le mélange onctueux et crémeux.
- La crème liquide légère ne peut être utilisée que dans les recettes qui ne nécessitent pas de chauffer le mélange, car là aussi il y a un risque que le mélange tourne pendant qu'il chauffe.

▲ QUESTIONS / REPONSES

F

QUESTIONS	REPONSES
La glace ne gèle pas.	<ul style="list-style-type: none"> • Vous n'avez pas effleuré la touche START/PAUSE. • Y-a-t'il de l'alcool dans la crème ? Si oui, il y en a trop ou l'alcool a été versé trop top dans la crème. • Prenez soin que la circulation de l'air autour de la machine soit garantie. Nous vous recommandons de respecter une distance minimale de 15 cm entre la cuve amovible et d'autres objets ou le mur.
La pale ne bouge pas.	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez que la pale est bien positionnée sur l'arbre. Si l'arbre ne bouge pas non plus, contactez le service après-vente de Solis.
Le couvercle ne peut pas être verrouillé.	<ul style="list-style-type: none"> • La pale et la cuve amovible ne sont pas positionnés correctement. Vérifiez que les poignées de la cuve amovible soient placées dans les échancrures de la cuve réfrigérante fixe et que la pale soit bien fixée sur l'arbre.
Le dessert glacé n'est pas fini dans les délais donnés.	<ul style="list-style-type: none"> • Le mélange à glace était trop chaud lorsque vous l'avez versé dans la cuve amovible. C'est pourquoi la glace n'est pas finie en temps voulu. • Un changement dans les ingrédients et une quantité différente de celle indiquée dans la recette ont une influence sur le temps de congélation. Les ingrédients tels que les œufs ou l'alcool ont besoin de plus de temps.
Il n'est pas possible de retirer la cuve de la machine en fin de la préparation.	<ul style="list-style-type: none"> • Les ingrédients ont éventuellement débordés de la cuve amovible et se sont introduits dans la cuve réfrigérante fixe. Eteignez l'appareil et laissez la glace fondre pendant 10 à 20 minutes. Retirez ensuite la cuve amovible et nettoyez les parois de la cuve.
La consistance de la glace devrait être plus ferme.	<ul style="list-style-type: none"> • Retirez la glace turbiné de la cuve amovible et versez-la dans un récipient fermant hermétiquement. Placez-la au congélateur pendant 1 à 2 heures ou aussi longtemps que nécessaire pour obtenir la consistance souhaitée.

F

QUESTIONS	REPONSES
Est-ce que je peux ajouter mes ingrédients solides tout de suite ?	<ul style="list-style-type: none"> • Nous vous recommandons d'ajouter les ingrédients solides à la fin. Remarque : Souvent les ingrédients solides tels que les fruits ne se mélangent pas bien à la glace si vous les ajoutez trop vite.
Ma sorbetière semble vibrer de temps en temps.	<ul style="list-style-type: none"> • Le compresseur incorporé est fixé sur des pieds en caoutchouc spéciaux afin de réduire le plus possible les vibrations et le bruit pendant l'utilisation de la machine. Si un refroidissement n'est pas nécessaire, le compresseur s'éteint automatiquement ce qui provoque pendant 1–2 secondes une petite vibration. Ceci est tout à fait normal.
Le tableau de commande ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> • La sécurité enfants est activée dès que vous effleurez la touche START/PAUSE. Effleurez une nouvelle fois la touche START/PAUSE pour désactiver la sécurité enfants.
La glace n'est pas refroidie bien que le compresseur soit en marche.	<ul style="list-style-type: none"> • Une minuterie à réglage automatique est incorporée dans la sorbetière afin de prolonger la durée de vie du compresseur. Patientez 5 minutes, le compresseur sera alors à nouveau activé.
Ma glace a beaucoup de cristaux.	<ul style="list-style-type: none"> • Certaines recettes ont une teneur en eau plus importante, ce qui rend le mélange plus glacial.
Lorsque je sors ma glace du congélateur, elle est très ferme.	<ul style="list-style-type: none"> • La glace faite maison est toujours plus dure que la glace industrielle parce qu'elle contient moins d'air. Nous vous recommandons de sortir la glace du congélateur 5 à 10 minutes avant de la servir.
Est-ce que je peux mettre la cuve amovible dans le congélateur ?	<ul style="list-style-type: none"> • Nous vous recommandons de ne pas mettre la cuve amovible dans le congélateur. La glace congèle très vite dans la cuve amovible et elle est très difficile de l'extraire de la cuve. N'utilisez jamais d'ustensiles coupant ou métalliques pour extraire la glace de la cuve amovible car cela risquerait d'abîmer le revêtement.

▲ CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

No. de modèle	ICE-2038, Type 8502
Description du produit	Sorbetière
Tension/fréquence	220–240V~ / 50Hz
Puissance	170–200 Watt
Dimensions	env. 43 x 25 x 29 cm (largeur x hauteur x profondeur)
Poids	env. 12,0 kg

Sous réserve de modifications techniques.

▲ ELIMINATION



EU 2012/19/EU

Indications sur l'élimination réglementaire du produit conformément à la directive EU 2012/19/EU.

Après usage, l'appareil ne doit pas être éliminé avec les ordures ménagères normales. Vous devez l'apporter dans un centre local de collecte des déchets ou chez un revendeur qui l'éliminera de façon appropriée. Contrairement à une élimination inappropriée, l'élimination séparée des appareils électriques et électroniques permet d'éviter les éventuelles conséquences négatives sur l'environnement et la santé et autorise la réutilisation et le recyclage des composants, ainsi que des économies d'énergie et de matières premières significatives. Afin d'attirer clairement l'attention sur l'obligation d'élimination réglementaire de l'appareil, celui-ci porte un symbole représentant un conteneur à ordures barré.

Solis of Switzerland SA se réserve le droit d'apporter à tout moment des modifications techniques et de présentation, ainsi que de procéder à des modifications visant à l'amélioration du produit.

SOLIS HELPLINE

Cet article se distingue par sa longévité et sa fiabilité. Si un dysfonctionnement devait tout de même survenir, appelez-nous tout simplement. Il arrive souvent qu'une panne soit facile à réparer sans difficulté grâce au bon conseil et à la bonne astuce, sans que l'appareil doive être envoyé chez un réparateur. Nous vous conseillons et vous aidons volontiers. Les coordonnées se trouvent à la fin de ce mode d'emploi.

Gardez l'emballage d'origine pour un transport ou une expédition éventuellement nécessaire du produit.

▲ NORME DI SICUREZZA IMPORTANTI

Prima dell'uso della gelatiera "Gelateria Pro Touch" di Solis, si prega di leggere attentamente queste istruzioni per l'uso, in modo da conoscere e saper utilizzare bene l'apparecchio. Conservare accuratamente queste istruzioni e, in caso di passaggio dell'apparecchio, consegnarle al nuovo proprietario.

Utilizzando apparecchi elettrici, sono da osservare, per la Sua sicurezza, le seguenti misure di precauzione:

1. Per evitare scosse elettriche, il dispositivo, il cavo di alimentazione o la spina di alimentazione non devono entrare in contatto con acqua o altri liquidi. Acqua potrebbe entrare nell'alloggiamento e danneggiare il dispositivo. **Rischio di scosse elettriche!** Se il dispositivo o il cavo di alimentazione o la spina dell'apparecchio dovessero venire a contatto con liquidi, rimuovere con guanti di gomma asciutti immediatamente la spina dalla presa di corrente. Non mettere di nuovo in funzione, prima che Lei abbia fatto esaminare la funzionalità e sicurezza da Solis o da un centro servizio autorizzato da Solis.
2. Non utilizzare mai l'apparecchio o scollegare risp. collegare il cavo di alimentazione con mani o piedi bagnati.
3. Prima della messa in funzione, verificare che la tensione indicata sulla targhetta di identificazione dell'apparecchio corrisponde alla vostra tensione di rete. Si consiglia di non utilizzare il dispositivo con una presa multipla.
4. Utilizzare l'apparecchio solo come descritto in questo manuale per la preparazione di gelato o yogurt. Non utilizzare il dispositivo all'aperto e proteggerlo da umidità.
5. Non lasciare che il cavo di alimentazione penda dal bordo del tavolo, affinché l'unità non possa essere tirata giù. Assicurarsi che né il cavo né la spina vengano a contatto con superfici calde, come una stufa o un radiatore e con l'apparecchio stesso.
6. Posizionare il cavo di alimentazione in modo che nessuno possa inciamparvi. Tenere il cavo di alimentazione lontano da oggetti appuntiti.
7. Tenere l'apparecchio lontano da gas bollente, forni bollenti o altri apparecchi che emanano calore o altri fonti di calore. Non utilizzare mai l'apparecchio su superfici umide o bollenti. Non posizionare l'apparecchio nelle vicinanze di umidità, calore e fiamme aperte. Tenere l'apparecchio lontano da parti o apparecchi mobili.
8. Mantenere sempre una distanza di sicurezza dalle pareti o da materiali sensibili al calore come tessuti o tende. Lo spazio sopra e intorno al dispositivo deve essere sempre libero e la gelatiera non deve mai essere coperta. Durante il funzionamento, la gelatiera non deve mai essere lasciata incustodita.
9. Non tirare o trasportare l'apparecchio per il cavo di alimentazione e non appoggiare nulla sul cavo di alimentazione. Non tirare mai il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica, ma staccare tirando la spina di alimentazione.
10. Si consiglia di non utilizzare una prolunga con questo apparecchio. Non posizionare l'apparecchio direttamente sotto una presa di corrente.
11. Prima di scollegare la spina di alimentazione dalla presa di corrente, controllare sempre che l'apparecchio non sia in funzione.
12. Durante l'uso, l'apparecchio deve essere posizionato su una superficie piana, pulita, stabile, resistente all'umidità e al calore, come un tavolo o un piano di lavoro. Durante l'uso, il dispositivo potrebbe vibrare e scivolare. Pertanto, non posizionare mai la gelatiera vicino al bordo del tavolo. Mantenere una distanza di sicurezza di almeno 10 cm dalla parete più vicina in modo che l'aria intorno al dispositivo possa circolare bene e il dispositivo non si surriscaldi. Le fessure di ventilazione del

dispositivo devono rimanere libere e in nessun caso devono essere coperte.

13. Il dispositivo non è progettato per uso esterno. Non utilizzare in veicoli o su imbarcazioni.
14. La gelatiera Solis è dotata di un compressore, che deve essere sempre mantenuto in posizione verticale. Il dispositivo può quindi essere inclinato al massimo di 45°. Non separare mai l'apparecchio dai suoi piedini e posizionarlo sempre sui piedini con l'apertura di riempimento rivolta verso l'alto. Usare e riporre sempre il dispositivo in posizione verticale. Se l'unità è stata inclinata o capovolta per errore o durante il trasporto, lasciarla in posizione verticale per almeno tre ore prima di accenderla di nuovo.
15. Per proteggere il compressore, non premere il tasto POWER a intervalli frequenti. Fare sempre una pausa di almeno 5 minuti prima di accendere il dispositivo di nuovo.
16. Staccare la spina sempre quando l'apparecchio è fuori uso o incustodito, o quando deve essere pulito. Ciò vale anche quando si sposta, si monta, si smonta o si deposita il dispositivo. Si raccomanda l'uso di un interruttore differenziale (FI-Interruttore di sicurezza) per fornire una protezione aggiuntiva quando si usano apparecchiature elettriche. Si consiglia di utilizzare un interruttore di sicurezza con una corrente di funzionamento nominale massima di 30 mA. Per la consulenza di un esperto, rivolgersi ad un elettricista.
17. Non apportare modifiche all'apparecchio, al cavo, alla spina e agli accessori.
18. Per un uso non appropriato esiste pericolo di ferimento! Per qualsiasi danno o infortunio, non può essere assunta alcuna responsabilità.
19. Non afferrare mai l'apparecchio caduto in acqua o altri liquidi. Staccare sempre con guanti di gomma asciutti la spina prima

di estrarlo dall'acqua. Non riprendere in funzione l'apparecchio se non è stato prima portato a Solis o a un centro di assistenza autorizzato Solis per controllare la sua funzionalità e sicurezza.

20. Non posizionare mai il dispositivo in modo che possa cadere in acqua o entrare in contatto con l'acqua o altri liquidi (ad esempio vicino o accanto a un lavandino).
21. Non immergere mai il dispositivo o le parti del dispositivo come cavo di alimentazione o spina di alimentazione in acqua o portarli a contatto con acqua o altri liquidi.
22. Posizionare l'apparecchio in modo che non sia soggetto ai raggi diretti del sole.
23. Non infilare mai oggetti o attrezzi appuntiti o affilati nelle aperture dell'apparecchio o inserire le mani. L'apparecchio potrebbe essere danneggiato e vige pericolo di scossa elettrica!
24. Mentre il dispositivo è in funzione, non agitare, riposizionare o sollevare mai la gelatiera.
25. Utilizzare l'apparecchio soltanto come descritto in queste istruzioni per l'uso. Utilizzare solo gli accessori inclusi o raccomandati da Solis, un accessorio sbagliato o un uso improprio potrebbe danneggiare l'apparecchio, portare a incendio, scossa elettrica o danni a persone.
26. Non mettere mai in funzione il dispositivo con un timer esterno o un telecomando.
27. L'apparecchio è concepito soltanto per l'utilizzo **domestico** e non per un impiego commerciale.
28. Rimuovere e eliminare tutti i materiali di imballaggio e tutti gli adesivi o etichette (ad eccezione della targhetta di identificazione) prima di utilizzare il dispositivo per la prima volta.
29. Prima di ogni utilizzo, controllare che il dispositivo stesso, il cavo di alimentazione e la spina di alimentazione dell'apparecchio non siano danneggiati e che nessuna parte si sia staccata.

30. Per evitare una scossa elettrica, non utilizzare l'apparecchio quando il cavo elettrico o la spina sono danneggiati o l'apparecchio presenta ulteriori disturbi, sia caduto o altrimenti danneggiato o se delle parti si sono staccate. **Per evitare pericoli**, non effettuare mai riparazioni da soli, ma consegnarlo a Solis o a un centro di assistenza autorizzato Solis per l'ispezione, la riparazione e la manutenzione meccanica ed elettrica.
31. Persone le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano ridotte o persone inesperte così come bambini non devono utilizzare l'apparecchio, a meno che esse abbiano potuto beneficiare, attraverso l'intermediazione di una persona responsabile della loro sicurezza, di istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio. Inoltre, devono aver capito esattamente i possibili pericoli e come il dispositivo possa essere utilizzato in modo sicuro. Pulizia e manutenzione dell'apparecchio non devono essere eseguiti da bambini senza sorveglianza. Il dispositivo non deve essere in alcun caso utilizzato o pulito da bambini sotto gli 8 anni.
32. Tenere sempre l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata di bambini.
33. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio. Tenere il materiale d'imballaggio, in particolare i sacchetti in plastica, lontani dalla portata di bambini. Pericolo di soffocamento!
34. Non coprire mai la gelatiera o le prese d'aria mentre la spina di alimentazione è inserita o l'apparecchio è in funzione.
35. Assicurarsi che la gelatiera Solis sia correttamente assemblata prima di metterla in funzione. Per le istruzioni sul corretto assemblaggio, si prega di fare riferimento a questo manuale.
36. Con questo dispositivo utilizzare solo l'agitatore e il contenitore refrigerante in dotazione.
37. Assicurarsi sempre che l'unità sia spenta e scollegata prima di montare l'agitatore.
38. Accertarsi sempre che il contenitore refrigerante sia montato nell'unità e che, durante la preparazione del gelato, l'agitatore sia saldamente fissato all'albero, prima di collegare la gelatiera alla rete e avviarla.
39. Non utilizzare mai la gelatiera senza alimenti o liquidi nel contenitore refrigerante.
40. Non mettere mai gli ingredienti direttamente nella camera del contenitore refrigerante. Gli ingredienti devono essere collocati solo nel contenitore refrigerante.
41. Controllare sempre che la camera del contenitore refrigerante e l'esterno del contenitore refrigerante siano assolutamente puliti e asciutti prima di mettere in funzione il dispositivo.
42. Non lavorare liquidi caldi o bollenti. Durante la preparazione del gelato, gli ingredienti devono sempre essere lasciati raffreddare a circa 25°C (+/- 5°C) prima di versarli nel contenitore refrigerante. Anche ingredienti freddi non dovrebbero essere aggiunti nel contenitore durante la preparazione del gelato, perché l'agitatore potrebbe bloccarsi prima che il gelato sia completamente pronto. Quando si prepara lo yogurt, il latte dovrebbe avere una temperatura di 38–40°C.
43. Non inserire oggetti nel dispositivo durante il funzionamento. Tenere capelli lunghi, gioielli, utensili da cucina e vestiti lontani dalle parti in movimento.
44. Quando si estrae il gelato dal contenitore refrigerante, fare attenzione che il contenitore refrigerante sia maneggiato con cura e non venga danneggiato.
45. Utilizzare solo utensili da cucina in plastica o la spatola di plastica in dotazione per rimuovere il gelato o lo yogurt dal contenitore refrigerante. Non utilizzare mai o posizionare vicino all'apparecchio utensili da cucina con bordi affilati o appuntiti o in metallo!

46. Tenere sempre puliti l'apparecchio e gli accessori. Si prega di fare riferimento alle informazioni in questo manuale. Le parti da pulire devono sempre essere lavate a mano con acqua e detersivo e generalmente non sono lavabili in lavastoviglie.
47. Non pulire mai la gelatiera con spugne metalliche. Le particelle metalliche nella spugna potrebbero allentarsi e venire a contatto con i componenti elettrici del dispositivo causando scosse elettriche. Per lo stesso motivo, nessun altro dispositivo elettrico dovrebbe entrare in contatto con la gelatiera.
48. Non posizionare oggetti sul dispositivo.
49. Srotolare sempre completamente il cavo di alimentazione prima di inserire la spina di alimentazione nella presa.
50. Prima di spostare, smontare o pulire il dispositivo, spegnere sempre il dispositivo con il tasto POWER. Quindi estrarre la spina dalla presa di corrente e attendere fino a quando il motore, il compressore e l'agitatore si siano completamente fermati. Questo vale anche quando il dispositivo non è in uso.
51. Utilizzare la gelatiera e l'agitatore con cautela. Non inserire mai le mani nel contenitore refrigerante o toccare l'agitatore quando il dispositivo è acceso o collegato. Durante il funzionamento, nessuna parte del corpo, capelli, indumenti o utensili da cucina dovrebbe avvicinarsi all'agitatore rotante.
52. Se un oggetto (come una spatola o un utensile da cucina) dovesse cadere accidentalmente nel contenitore refrigerante durante il funzionamento, premere il tasto POWER, scollegare la spina di alimentazione e rimuovere l'oggetto non appena il motore e l'agitatore si sono fermati completamente.
53. Per rimuovere il gelato o lo yogurt dal contenitore refrigerante, spegnere sempre l'apparecchio con il tasto POWER, scollegare l'apparecchio e attendere che il motore, il compressore e l'agitatore si siano completamente arrestati.

54. Anche per la pulizia, rimuovere sempre prima l'agitatore.
55. Scollegare sempre l'apparecchio dopo ogni utilizzo, solo così l'apparecchio è completamente spento.
56. Il coperchio dell'apparecchio deve essere rimosso solo per un breve periodo anche quando il dispositivo non è in uso.
57. Non conservare mai sostanze esplosive o infiammabili come contenitori di aerosol (spray deodoranti, spray per capelli, ecc.) nella gelatiera.

Nota importante sul liquido refrigerante

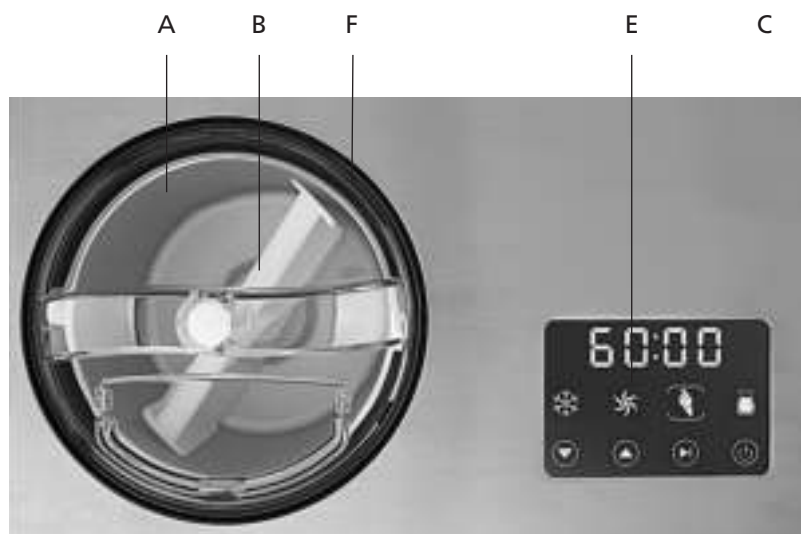
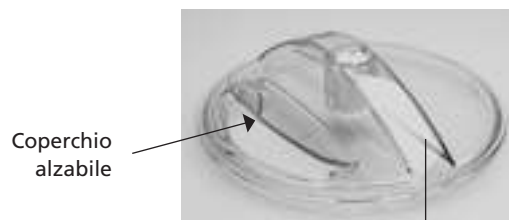
Il liquido refrigerante della gelatiera consiste in isobutano R600a, un gas naturale ad alto impatto ambientale, che è infiammabile. Prestare particolare attenzione che nessun componente del circuito refrigerante sia danneggiato durante il trasporto e il funzionamento del dispositivo. Pericolo d'incendio!

Se il circuito refrigerante dovesse essere danneggiato:

- evitare fiamme libere o fonti di ignizione,
- aerare adeguatamente il locale in cui si trova l'apparecchio,
- non riavviare l'unità e farla controllare da Solis o da un centro di assistenza autorizzato Solis.

▲ DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO

- A Contenitore refrigerante anodizzato rimovibile, con una maniglia per una facile movimentazione. **Attenzione:** questo contenitore non è lavabile in lavastoviglie e non deve essere collocato nel congelatore.
- B Agitatore per la preparazione del gelato. Cattura anche la massa di gelato direttamente sulle pareti interne. **Attenzione:** non può essere conservato nel congelatore. Per la preparazione dello yogurt, l'agitatore non viene collocato nel contenitore refrigerante.
- C Coperchio, può essere sollevato nel suo complesso e parzialmente aperto con la maniglia per inserire gli ingredienti per l'apertura di riempimento.
- D Alloggiamento in acciaio inox con aperture di ventilazione
- E Pannello di controllo con display LCD e tasti funzione sensibili al tocco
- F Camera del contenitore refrigerante
- G Impugnatura incassata per un facile trasporto



▲ I TASTI FUNZIONE E IL DISPLAY LCD



a Tasto POWER per accendere e spegnere la macchina

Dopo aver collegato la spina di alimentazione, il dispositivo è in modalità standby, il tasto **POWER** lampeggia leggermente. Se si preme il tasto **POWER** per circa 1 secondo, si entra nella modalità di impostazione, il display visualizzerà "60:00" per l'impostazione del tempo come anche tutti i simboli dei tasti ed è possibile ora selezionare il programma.

Nota: se non si tocca alcun tasto per 15 secondi, gli indicatori sul display si oscurano. Premendo di nuovo qualsiasi tasto (eccetto il tasto **POWER**) si illuminano di nuovo.

Se, durante il funzionamento, si tocca di nuovo il tasto **POWER** per circa 1 secondo, il dispositivo ritorna in modalità standby.

b Tasto AVVIO/PAUSA per avviare e interrompere il processo di preparazione

Dopo aver inserito il programma e il tempo di funzionamento, è necessario premere il tasto **AVVIO/PAUSA** per avviare il programma. Se durante il funzionamento si preme di nuovo questo tasto, il programma e il tempo verranno

interrotti, il timer blocca il conto alla rovescia. Se si preme di nuovo il tasto **AVVIO/PAUSA**, il programma continuerà, il timer riavvia il conto alla rovescia.

Attenzione:

- Dopo aver toccato il tasto **AVVIO/PAUSA** e avviato la preparazione, non è più possibile utilizzare il pannello di controllo, i tasti sono bloccati (eccetto i tasti **POWER** e **AVVIO/PAUSA**). Solo quando si tocca di nuovo il tasto **AVVIO/PAUSA**, i tasti sul pannello di controllo sono sbloccati e le impostazioni possono essere modificate.
- Se non si tocca il tasto **AVVIO/PAUSA** 10 minuti dopo la pausa, verrà emesso un segnale acustico, le impostazioni effettuate verranno cancellate e l'unità entrerà in modalità standby.

c Tasti di impostazione del TIMER

Con l'aiuto di tasti ▼ o ▲ il tempo standard può essere modificato manualmente sul display.


Con il tasto ▼, il tempo di funzionamento nella funzione gelato può essere ridotto di 1 minuto ad ogni tocco, con il tasto ▲ il tempo di funzionamento può essere aumentato di 1 minuto. Se si toccano i tasti per più di 2 secondi, i minuti contano rapidamente verso l'alto o verso il basso. Nella funzione Yogurt, il tempo di funzionamento aumenta o diminuisce di 1 ora ad ogni tocco.

d Tasto programma di raffreddamento

Con il programma di raffreddamento, il contenuto del contenitore refrigerante (o acqua) può essere raffreddato o congelato senza agitazione. Con il programma di raffreddamento è anche possibile congelare ulteriormente il gelato dopo la preparazione, se si desidera una consistenza più dura.

Quando si tocca il tasto programma di raffreddamento, l'impostazione predefinita è 30 minuti, sul display si illumina "30:00". È anche possibile modificare manualmente il tempo di raffreddamento con i tasti ▲ e ▼, è possibile un'impostazione tra 5 e 60 minuti.


Il programma di raffreddamento funziona in modo simile al programma del gelato, ma la massa non viene mescolata. Per il programma di raffreddamento, non è necessario inserire l'agitatore.

e Tasto programma di miscelazione 

Con il programma di miscelazione, il contenuto del contenitore refrigerante può essere mescolato senza venir congelato. È quindi possibile, ad es., mescolare gli ingredienti per il gelato prima di avviare il programma del gelato.

Quando si tocca il tasto del programma di miscelazione, l'impostazione predefinita è 10 minuti, sul display si illumina "10:00". È anche possibile modificare manualmente la durata di miscelazione con i tasti ▲ e ▼, è possibile un'impostazione tra 5 e 60 minuti.

Il programma di miscelazione funziona in modo simile al programma del gelato, ma la massa viene solo mescolata e non congelata. Per il programma di miscelazione, è necessario inserire l'agitatore.

f Tasto programma del gelato 

Quando si tocca il tasto del programma del gelato, l'impostazione predefinita è 60 minuti, gli ingredienti vengono mescolati e contemporaneamente congelati. È anche possibile impostare manualmente un tempo di preparazione da 5 minuti a 60 minuti in intervalli di 1 minuto.

Per il programma del gelato, è necessario inserire l'agitatore.

g Tasto programma yogurt 

Quando tocchi il tasto del programma yogurt, l'impostazione predefinita è 8 ore, gli ingredienti vengono trasformati in yogurt. È inoltre possibile impostare manualmente un tempo di preparazione da 4 ore a 24 ore in intervalli di 1 ora.

Per il programma yogurt, non è necessario inserire l'agitatore.

Nota: la fine di un programma viene indicata da un segnale acustico ripetuto 3 volte.

▲ GLI ACCESSORI DELLA GELATIERA



Contenitore refrigerante
anodizzato



Spatola in plastica



Agitatore

Per preparare il gelato e per il programma di miscelazione.



Misurino

Con il pratico misurino è possibile calcolare gli ingredienti anche in unità di cup, le quali sono indicate nelle ricette.

▲ GLI EXTRA DELLA GELATERIA PRO TOUCH

■ FUNZIONE AUTOMATICA DI MANTENIMENTO DEL FREDDO

Affinché il gelato o lo yogurt vengano mantenuti freddi per un po' di tempo dopo la preparazione, la funzione automatica di mantenimento del freddo si accenderà dopo la fine di ogni programma (nella funzione gelato solo per circa 20 minuti).

Nella funzione gelato: quando la preparazione del gelato è terminata e non è stata attivata alcuna altra funzione, l'apparecchio passa alla funzione automatica di mantenimento del freddo. Dopo 10 minuti, il refrigeratore e il ventilatore si accendono e "COOL" si illumina sul display. Dopo altri 10 minuti, il dispositivo passa in modalità standby, la funzione di mantenimento del freddo si arresta e il dispositivo emette 3 segnali acustici.

Nella funzione yogurt: quando la preparazione dello yogurt è terminata e non è stata attivata alcuna altra funzione, l'apparecchio passa alla funzione automatica di mantenimento del freddo, "COOL" si illumina sul display. Il refrigeratore e il ventilatore si accenderanno per 15 minuti e raffreddano la massa dello yogurt a circa 9°C. Successivamente, refrigeratore e ventilatore si spengono. Grazie a un sensore di temperatura, viene rilevata la temperatura dello yogurt e non appena sale sopra i 9°C, il refrigeratore e il ventilatore si accendono per altri 4 minuti. L'apparecchio continua a raffreddare in questo ritmo di 4 minuti fino allo spegnimento del dispositivo.

■ PROTEZIONE DI SOVRACCARICO DEL MOTORE

Una volta che la massa del gelato si indurisce ed è pronta, il motore di miscelazione si ferma e l'agitatore non gira più. Questo è un dispositivo di sicurezza per proteggere il motore da sovraccarico. Tuttavia, il tempo sul display continua il conto alla rovescia e il gelato si raffredda fino a quando non si spegne il dispositivo con il tasto **POWER** o fino a quando il tempo arriva a "00:00". È possibile spegnere il dispositivo con il tasto **POWER** e rimuovere il gelato quando l'agitatore si ferma.

▲ PRIMA DELLA MESSA IN FUNZIONE

- **Attenzione:** la Solis Gelateria Pro Touch è dotata di un compressore che deve essere sempre mantenuto in posizione verticale. Non separare mai l'apparecchio dai suoi piedini e posizionarlo sempre sui piedini con l'apertura di riempimento rivolta verso l'alto. Usare e riporre sempre il dispositivo in posizione verticale.
- Inclinare il dispositivo al massimo di 45°. Se l'unità è stata inclinata o capovolta per errore o durante il trasporto, lasciarla in posizione verticale per almeno tre ore prima di accenderla di nuovo.
- Prima di utilizzare la gelateria per la prima volta, rimuovere tutte le etichette e gli adesivi (esclusa la targhetta di identificazione). Assicurarsi di aver rimosso tutti gli accessori e le parti della macchina dalla confezione, prima di buttarla.
- Rimuovere dalla macchina il coperchio, il contenitore refrigerante, l'agitatore, la spatola di plastica e il misurino. Pulire queste parti con un detergente per piatti delicato e acqua calda e risciacquare accuratamente. Asciugare tutte le parti.
- **Attenzione:** assicurarsi sempre che tutte le parti siano pulite e asciutte prima di utilizzare l'unità.



▲ MESSA IN FUNZIONE: PREPARAZIONE DEL GELATO

1. Controllare che la spina di alimentazione sia staccata. Posizionare l'unità in verticale su una superficie di lavoro pulita, stabile, asciutta, piana, e resistente all'umidità e al calore. Srotolare completamente il cavo di alimentazione.
2. Ruotare il coperchio in senso orario. Quindi sollevarlo dal contenitore refrigerante e rimuovere il contenitore refrigerante dal dispositivo. Inserire l'agitatore sull'albero nel contenitore refrigerante.

Attenzione: è molto importante che l'agitatore sia posizionato saldamente ed esattamente sull'albero, altrimenti gli ingredienti non possono essere mescolati! Inserire sempre l'agitatore nel contenitore refrigerante prima di aggiungere gli ingredienti.



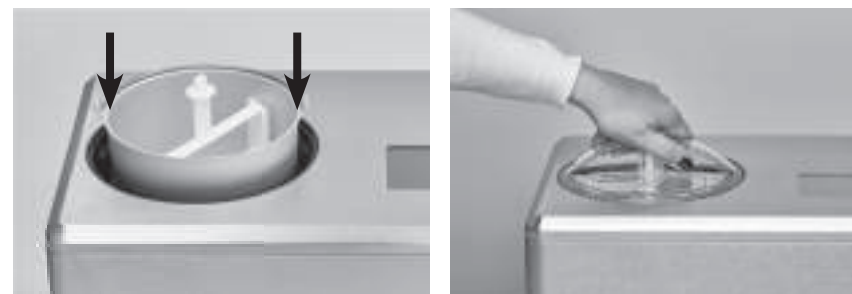
3. Inserire la massa del gelato preparata (a temperatura ambiente, circa 25°C, +/- 5°C) nel contenitore refrigerante. Pulire eventuali avanzi dal bordo del contenitore refrigerante.

Attenzione: non riempire eccessivamente il contenitore refrigerante! Poiché il volume della massa aumenta quando viene trasformata in gelato, il contenitore refrigerante può essere riempito fino ad un massimo del 60%, altrimenti durante la preparazione la massa potrebbe traboccare oltre il bordo del contenitore refrigerante!

Nota: il contenitore refrigerante deve sempre essere posizionato all'esterno della camera del contenitore refrigerante durante il riempimento. Ciò garantirà che gli ingredienti non schizzino nella camera del contenitore refrigerante.





4. Controllare che la camera del contenitore refrigerante e l'esterno del contenitore refrigerante siano completamente asciutti prima di abbassare il contenitore refrigerante nella camera.
5. Inserire il contenitore refrigerante nella camera del contenitore refrigerante.
6. Nella camera del contenitore refrigerante ci sono 2 cavità. Quando si posiziona il contenitore refrigerante nella camera, allinearli in modo che i giunti delle due impugnature si inseriscano in queste cavità.

Attenzione: la gelatiera Solis dispone di un refrigeratore incorporato (compressore) e quindi il contenitore refrigerante non deve essere riposto nel congelatore prima di essere riempito.



7. Posizionare il coperchio sul contenitore refrigerante e ruotarlo in senso antiorario in modo che sia ben chiuso.

Attenzione: si prega di non aprire il coperchio durante la preparazione, a meno che non sia menzionato separatamente nella ricetta. Se è necessario aggiungere degli ingredienti durante la miscelazione, aprire il piccolo coperchio alzabile con l'aiuto della maniglia.

8. Inserire la spina di alimentazione in una presa adatta, il tasto **POWER** lampeggia debolmente sul display e il dispositivo si trova in modalità standby.
9. Toccare il tasto **POWER** per circa 1 secondo per passare alla modalità di impostazione. Il display visualizza "60:00" per l'impostazione del tempo e tutti i simboli dei tasti.
10. Toccare il tasto del programma gelato  per passare l'apparecchio alla preparazione del gelato.
11. Se necessario, modificare il tempo di funzionamento predefinito premendo i tasti  o . Nel programma gelato, il tempo di funzionamento viene modificato in intervalli di 1 minuto, se si toccano i tasti per più di 2 secondi, il cambio avviene più velocemente. È possibile una impostazione da 5 a 60 minuti.
12. Toccare il tasto **AVVIO/PAUSA** per avviare la preparazione del gelato. Sul display viene visualizzato il conto alla rovescia del tempo di funzionamento. Tutti i programmi che sono ora attivi lampeggiano, inoltre il simbolo  è incorniciato per indicare che questo programma è impostato.

Suggerimenti:

- È possibile aggiungere ingredienti tramite il piccolo coperchio alzabile nel coperchio, in seguito chiudere di nuovo il coperchio alzabile.
- Se si desidera interrompere brevemente la preparazione del gelato, toccare il tasto **AVVIO/PAUSA**, il tempo di funzionamento sul display si ferma. Se si desidera continuare la preparazione del gelato, toccare di nuovo il tasto **AVVIO/PAUSA**, il conto alla rovescia si riavvierà.

■ TERMINARE LA PREPARAZIONE DEL GELATO

- Quando il tempo di funzionamento sul display raggiunge "00:00", spegnere il dispositivo toccando il tasto **POWER** per circa 1 secondo (il display si spegne ad eccezione del tasto **POWER** che lampeggia debolmente), quindi staccare la spina di alimentazione. Ruotare il coperchio in senso orario, rimuoverlo e con l'aiuto della maniglia estrarre il contenitore refrigerante dal dispositivo. Se il contenitore refrigerante è leggermente congelato e non può essere rimosso facilmente, attendere alcuni minuti prima di sollevarlo.



Nota: quando si prepara il gelato, può accadere che la massa sia già pronta prima che sia trascorso il tempo impostato. In questo caso, la protezione da sovraccarico ferma l'agitatore e questo non gira più. Tuttavia, il tempo di funzionamento sul display continua il conto alla rovescia e il gelato si raffredda fino a quando non si spegne il dispositivo con il tasto **POWER** o fino a quando il conto alla rovescia arriva a "00:00". È possibile spegnere il dispositivo con il tasto **POWER** e rimuovere il gelato quando l'agitatore si ferma.

- Se non si spegne il dispositivo quando "00:00" appare sul display, l'apparecchio passa alla funzione automatica di mantenimento del freddo. Dopo 10 minuti, il refrigeratore e il ventilatore si accendono, "COOL" apparirà sul display e l'unità continuerà a raffreddare il gelato per un massimo di 10 minuti. Quindi il dispositivo passa con 3 segnali acustici in modalità standby, la funzione di mantenimento del freddo si arresta, il display si spegne e si illumina solo il tasto **POWER**.
- Se si desidera mantenere il gelato freddo più a lungo, è possibile selezionare la funzione di raffreddamento con il tasto ❄️ e avviarla con il tasto **AVVIO/PAUSA**. Tuttavia, il gelato viene solo raffreddato, non più miscelato. Può quindi accadere che la massa di gelato congeli e il contenitore refrigerante rimanga bloccato nella macchina. In questo caso, spegnere il dispositivo e attendere alcuni minuti prima di rimuovere il contenitore refrigerante.

Importante: se non si desidera consumare immediatamente il gelato, si consiglia di trasferirlo, dopo la preparazione, in un altro contenitore ermetico e quindi collocarlo nel congelatore.

- Assicurarsi di utilizzare la spatola di plastica in dotazione o un'altra spatola di plastica per rimuovere il gelato. Non maneggiare mai con uno strumento da cucina in metallo nel contenitore refrigerante!
- Non collocare mai il contenitore refrigerante nel congelatore!


▲ MESSA IN FUNZIONE: PREPARAZIONE DELLO YOGURT


1. Controllare che la spina di alimentazione sia staccata. Posizionare l'unità in verticale su una superficie di lavoro pulita, stabile, asciutta, piana, e resistente all'umidità e al calore. Srotolare completamente il cavo di alimentazione.
2. Ruotare il coperchio in senso orario. Quindi sollevarlo dal contenitore refrigerante e rimuovere il contenitore refrigerante dal dispositivo. **Attenzione: per la preparazione dello yogurt l'agitatore non viene inserito!**
3. Inserire gli ingredienti per lo yogurt ben mescolati (temperatura circa 38 – 40°C) nel contenitore refrigerante (vedere "Ricetta dello yogurt"). Pulire eventuali avanzati dal bordo del contenitore refrigerante.

Attenzione: non riempire eccessivamente il contenitore refrigerante! Inserire nel contenitore refrigerante al massimo 1 litro di latte e 50 ml di yogurt!

4. Controllare che la camera del contenitore refrigerante e l'esterno del contenitore refrigerante siano completamente asciutti prima di abbassare il contenitore refrigerante nella camera.
5. Inserire il contenitore refrigerante nella camera del contenitore refrigerante.
6. Nella camera del contenitore refrigerante ci sono 2 cavità. Quando si posiziona il contenitore refrigerante nella camera, allinearli in modo che i giunti delle due impugnature si inseriscano in queste cavità.
7. Posizionare il coperchio sul contenitore refrigerante e ruotarlo in senso antiorario in modo che sia ben chiuso.

Attenzione: si prega di non aprire il coperchio durante la preparazione, a meno che non sia menzionato separatamente nella ricetta. Se è necessario aggiungere degli ingredienti durante la miscelazione, aprire il piccolo coperchio alzabile con l'aiuto della maniglia.

8. Inserire la spina di alimentazione in una presa adatta, il tasto **POWER** lampeggia debolmente sul display e il dispositivo si trova in modalità standby.
9. Toccare il tasto **POWER** per circa 1 secondo per passare alla modalità di impostazione. Il display visualizza "60:00" per l'impostazione del tempo e tutti i simboli dei tasti.
10. Toccare il tasto del programma yogurt , per passare l'apparecchio alla preparazione dello yogurt. Il display visualizza "08H" come impostazione predefinita.
11. Se necessario, modificare il tempo di funzionamento predefinito premendo i tasti ▲ o ▼. Nel programma yogurt, il tempo di funzionamento viene modificato in intervalli di 1 ora, se si toccano i tasti per più di 2 secondi, il cambio avviene più velocemente. È possibile una impostazione da 4 a massimo 24 ore.

12. Toccare il tasto **AVVIO/PAUSA** per avviare la preparazione dello yogurt. Il tempo di funzionamento inizia a lampeggiare, così come il tasto yogurt la cui icona  è incorniciata per indicare che questo programma è impostato. Il conto alla rovescia è in ore.

Suggerimenti:

- È possibile aggiungere ingredienti tramite il piccolo coperchio alzabile nel coperchio, in seguito chiudere di nuovo il coperchio alzabile.
- Se si desidera interrompere brevemente la preparazione dello yogurt, toccare il tasto **AVVIO/PAUSA**, il tempo di funzionamento sul display si ferma. Se si desidera continuare la preparazione dello yogurt, toccare di nuovo il tasto **AVVIO/PAUSA**, il conto alla rovescia si riavvierà.

■ TERMINARE LA PREPARAZIONE DELLO YOGURT

- Quando il tempo di funzionamento sul display raggiunge "00:00", spegnere il dispositivo toccando il tasto **POWER** per circa 1 secondo (il display si spegne ad eccezione del tasto **POWER** che lampeggia debolmente), quindi staccare la spina di alimentazione. Ruotare il coperchio in senso orario, rimuoverlo e con l'aiuto della maniglia estrarre il contenitore refrigerante dal dispositivo.
- Se non si spegne il dispositivo quando "00:00" appare sul display, la funzione automatica di mantenimento del freddo si avvierà. Il display visualizza "COOL". Il refrigeratore e il ventilatore si accenderanno per 15 minuti e raffreddano la massa dello yogurt a circa 9°C. Successivamente, refrigeratore e ventilatore si spengono. Grazie a un sensore di temperatura, viene rilevata la temperatura dello yogurt e non appena sale sopra i 9°C, il refrigeratore e il ventilatore si accendono per altri 4 minuti. L'apparecchio continua a raffreddare in questo ritmo di 4 minuti fino allo spegnimento del dispositivo. Tuttavia, può succedere che la massa dello yogurt si congeli.
- **Importante:** se non si desidera consumare immediatamente lo yogurt, si consiglia di trasferirlo dopo la preparazione in diversi contenitori, sigillarli con un coperchio e quindi riporli in frigorifero.
- Assicurarsi di utilizzare la spatola di plastica in dotazione o un'altra spatola di plastica per rimuovere lo yogurt. Non maneggiare mai con uno strumento da cucina in metallo nel contenitore refrigerante!
- Non collocare mai il contenitore refrigerante nel frigorifero!

■ RICETTA DELLO YOGURT

- Utilizzare 1 litro di latte pastorizzato a scelta tra latte di mucca, latte di soia o latte di capra (sono possibili anche latte d'avena e latte senza lattosio) e 50 ml di yogurt naturale con fermenti lattici vivi o yogurt in polvere (ad esempio dal negozio di prodotti naturali).
- Utilizzare solo prodotti la cui data di scadenza non sia stata superata.
- Se si utilizza il latte pastorizzato, non è necessario bollirlo perché è stato riscaldato a una temperatura ultra-alta.
- Se si usa latte fresco o latte crudo, deve prima essere riscaldato ad almeno 90°C per distruggere i batteri e i germi nel latte.
- Riscaldare il latte pastorizzato a 38–40°C o lasciare raffreddare a questa temperatura il latte fresco o il latte crudo precedentemente riscaldato. Quindi aggiungere lo yogurt naturale o la polvere di yogurt.
- Se si utilizza lo yogurt in polvere, si prega di fare riferimento alle informazioni sulla confezione per preparare la cultura yogurt secondo le istruzioni del produttore.
- Se si aggiunge yogurt naturale comprato pronto, assicurarsi che lo yogurt contenga fermenti lattici vivi.
- Con una frusta mescolare bene il latte con lo yogurt in polvere o lo yogurt naturale con fermenti lattici vivi in modo che i fermenti siano distribuiti uniformemente.
- Versare il latte con i fermenti lattici nel contenitore refrigerante e preparare lo yogurt come descritto nella sezione "Preparazione dello yogurt".
- Se si desidera aggiungere frutta, purea di frutta, miele, cioccolato o altri ingredienti, allora bisogna farlo solo quando lo yogurt è pronto.
- Dopo aver completato la preparazione, mescolare bene lo yogurt nel contenitore refrigerante con una spatola di plastica prima di riempirlo in vasetti più piccoli.
- Avvitare i vasetti con un tappo e inserirli in frigo.
- È possibile consumare lo yogurt immediatamente o conservarlo in frigorifero per un massimo di 10 giorni. Si noti, tuttavia, che lo yogurt diventa un po' più acido ogni giorno che passa, questo deriva dalla naturale post-acidificazione.

Suggerimenti

- Maggiore è il contenuto di grassi del latte utilizzato, più cremoso sarà lo yogurt.
- È anche possibile usare una parte dello yogurt fatto in casa per preparare lo yogurt successivo.
- Se lo yogurt presenta grumi, i fermenti latici non sono stati mescolati abbastanza bene nel latte prima che il dispositivo fosse acceso.

▲ PULIZIA E MANUTENZIONE DELLA SOLIS GELATERIA PRO TOUCH

- Prima di iniziare la pulizia, verificare che la gelatiera sia spenta e che la spina di alimentazione sia scollegata. Attendere che il compressore si raffreddi completamente prima di pulire l'unità.

■ PULIZIA DELL'ALLOGGIAMENTO IN ACCIAIO INOX

1. Pulire l'alloggiamento e il display con un panno morbido e leggermente umido. Non utilizzare carta da cucina asciutta o stoffa asciutta per il display, inoltre non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi o spugne abrasive per pulire l'alloggiamento della macchina o gli accessori in quanto possono graffiare le superfici.

Nota: non immergere mai l'alloggiamento in acqua o collocarlo nella lavastoviglie. Assicurarsi che liquidi o detergenti non entrino in contatto con il display.

2. Per pulire la camera del contenitore refrigerante, l'unità deve essere a temperatura ambiente. Pulire la camera del contenitore refrigerante con un panno umido ed eventualmente con un po' di detergente. Rimuovere con cura eventuali tracce di panna, latte, cioccolato ecc. con un panno morbido.
3. Prima di reinserire la spina nella presa, tutte le superfici devono essere completamente asciutte.

■ PULIZIA DEL CONTENITORE REFRIGERANTE

- Fuori dalla camera, riempire a metà il contenitore refrigerante con acqua tiepida e aggiungere un po' di detergente delicato. Lasciare riposare l'acqua nel contenitore per circa 10–20 minuti prima di pulirlo con una spugna delicata e sciacquarlo in acqua pulita. Inserire il contenitore refrigerante nel dispositivo solo quando è completamente asciutto.

Attenzione: il contenitore refrigerante non deve essere pulito in lavastoviglie!

■ PULIZIA DEL COPERCHIO

- Il coperchio può essere pulito con acqua tiepida, un po' di detergente delicato e una spugna morbida. Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi per non graffiare la superficie del coperchio. Collocare il coperchio sul contenitore refrigerante solo quando è completamente asciutto.

■ PULIZIA DELL'AGITATORE

- Pulire l'agitatore con acqua calda e un po' di detergente delicato. Con uno scovolino per bottiglie, è anche possibile pulire a fondo la parte centrale dell'agitatore e rimuovere eventuali residui di gelato. Lasciare asciugare completamente l'agitatore prima di collocarlo nel contenitore refrigerante.

▲ DEPOSITO

1. Controllare che il dispositivo è spento e la spina di alimentazione è scollegata.
2. Controllare che l'alloggiamento e tutte le parti della macchina siano assolutamente puliti e completamente asciutti.
3. Posizionare l'agitatore nel contenitore refrigerante e inserire questo a sua volta nella camera del contenitore refrigerante.
4. Collocare il coperchio sul contenitore refrigerante.
5. Conservare il dispositivo in posizione verticale (il dispositivo non deve essere inclinato) in un luogo asciutto e buio, preferibilmente nella confezione originale. Non collocare nulla sul dispositivo.

▲ SUGGERIMENTI PER UN GELATO PERFETTO

- La massa del gelato deve essere a temperatura ambiente quando viene versata nel contenitore refrigerante (25°C / +/- 5°C). La preparazione di gelato richiede in genere circa 40 – 60 minuti.
- Se si prepara una ricetta con ingredienti caldi, lasciare raffreddare la miscela per almeno 4 ore prima di versarla nella gelatiera.
- Rimuovere sempre il contenitore refrigerante dall'apparecchio quando si versa la miscela del gelato nel contenitore refrigerante. Quindi verificare che l'esterno del contenitore refrigerante sia pulito prima di rimetterlo nell'apparecchio. Piccoli ingredienti che vengono aggiunti poco prima della fine della preparazione possono essere inseriti tramite il coperchio alzabile.
- Per motivi di salute, allergie o dieta, gli ingredienti citati nelle ricette potrebbero essere sostituiti da alimenti simili. Tenere comunque presente che questo cambia anche il gusto e la consistenza del gelato.
- La maggior parte delle preparazioni di gelato acquistano volume durante la miscelazione e il raffreddamento. Tutte le ricette di gelato elencate in questo ricettario produrranno circa 1 litro di gelato. Se si volessero preparare altre ricette di gelato, usare un massimo di 1000 ml di alimenti, in modo che la massa abbia abbastanza spazio anche quando è congelata.
- Alcol impedisce il congelamento della miscela. Pertanto, l'alcol deve essere aggiunto alla massa solo alla fine del processo di preparazione.

- La consistenza del gelato alla fine della preparazione è solitamente così morbida che è facile inserire un cucchiaino. Se si desidera servire il gelato in palline o in coni, si consiglia di inserirlo aggiuntivamente nel congelatore 2 ore prima di servirlo.
- Se si vuole servire il gelato direttamente dal congelatore, si dovrebbe lasciarlo riposare a temperatura ambiente per 5 a 10 minuti.
- Se si desidera conservare il gelato nel congelatore, è necessario farlo solo in un contenitore ermeticamente chiuso. In questo modo si evita la formazione di cristalli di ghiaccio. Anche una carta da forno posizionata direttamente sul gelato può contrastare la formazione di cristalli di ghiaccio.

Nota: non inserire mai il contenitore refrigerante nel congelatore!

- Il gelato artigianale ha un sapore migliore quando è fresco, cioè se viene consumato entro una settimana. Può comunque essere conservato nel congelatore fino a due settimane.

▲ CONSIGLI PER LA PREPARAZIONE DI GELATO CON LATTE / PANNA / UOVA

Molte delle ricette sono fatte con una miscela di latte / panna / uovo calda, per preparare un gelato cremoso.

Con questi suggerimenti, queste variazioni riescono particolarmente bene:

- Tutti gli ingredienti devono essere assolutamente freschi.
- Utilizzare uova che hanno temperatura ambiente. Le informazioni sulla ricetta si riferiscono a uova di medie dimensioni di circa 59 g.
- Pesare tutti gli ingredienti prima della preparazione e tenerli pronti.
- Utilizzare una frusta o uno sbattitore elettrico. Sbattere i tuorli e lo zucchero fino a ottenere una crema spumosa chiara e densa.
- Mentre la panna o il latte vengono riscaldati, bisognerebbe preparare la massa di zucchero e uova. Se si inizia a miscelare, quando la panna o il latte sono già riscaldati, la panna o il latte potrebbero diventare troppo caldi o potrebbero separarsi in seguito.
- Per il riscaldamento utilizzare una pentola con una base pesante. Se si riscalda panna o latte, non portarli a ebollizione. Togliere la panna o il latte dal fornello non appena le bollicine del latte/della panna si alzano sul bordo della pentola.

- Assicurarsi di mescolare la massa costantemente con un cucchiaino di legno (preferibilmente con un bordo dritto) finché non si addensa. Per verificare se la massa ha la giusta consistenza, immergere il cucchiaino di legno. Se si rimuove il cucchiaino di legno dalla massa e si fa scorrere il dito sul retro, si dovrebbe vedere una traccia sul cucchiaino. In questo caso, la massa è abbastanza densa e si può rimuovere la pentola dal fuoco.
- Se la massa si separa o coagula, il calore era troppo alto. In questo caso, è necessario rifare la preparazione.
- A seconda della quantità, la miscela delle uova impiega da 5 a 15 minuti per addensare.
- Rimanere sempre presenti durante la preparazione e monitorare il processo di cottura.
- Lasciare che la miscela delle uova si raffreddi a temperatura ambiente e mescolare di tanto in tanto per consentire al calore di fuoriuscire fino a quando non è più visibile vapore. Non appena la miscela dell'uovo si è raffreddata a temperatura ambiente, può essere utilizzata.
- Posizionare una pellicola di plastica direttamente sulla superficie della miscela delle uova per evitare che si formi una pellicina.
- Affinché la miscela dell'uovo si raffreddi più rapidamente, è possibile versarla in una ciotola di metallo, metterla in un bagno di acqua fredda e mescolare continuamente fino a quando non viene raffreddata a temperatura ambiente.

▲ GLI INGREDIENTI PIÙ IMPORTANTI PER UN GELATO DELIZIOSO

Con la Solis Gelateria Pro Touch, è facile preparare con ingredienti freschi e deliziosi un delizioso gelato che si può gustare fresco in qualsiasi momento. Questi sono gli ingredienti base:

■ UOVA

- Le ricette nel ricettario sono state preparate con uova di medie dimensioni del peso di circa 59 g. Le uova danno il volume alla massa, la stabilizzano e la emulsionano.
- **Attenzione:** non utilizzare uova vecchie, soprattutto se non si riscalda la miscela delle uova.

Le donne incinte sono generalmente sconsigliate a consumare gelato a base di uova crude.

■ ZUCCHERO

- Nelle ricette viene usato zucchero raffinato poiché si scioglie facilmente e previene la formazione di cristalli di ghiaccio.
- Generalmente vale: più zucchero si aggiunge, più basso sarà il punto di congelamento dell'acqua nella massa di gelato. Ciò impedisce alla miscela di congelarsi fino a formare un grumo grande e duro che è difficile da separare.

■ LATTE

- Nelle ricette viene utilizzato il latte intero. È possibile usare anche latte scremato, ma il gelato sarà meno cremoso e non si otterrà lo stesso risultato. Tuttavia, il latte scremato deve essere usato solo in ricette in cui la miscela non ha bisogno di essere cotta. Si prega di tenere presente che il latte scremato aumenta il rischio che la miscela si separi durante il riscaldamento.

■ PANNA

- Nelle ricette viene usata panna liquida. La panna rende la massa più morbida e cremosa.
- Panna a basso contenuto di grassi (panna da cucinare) può essere utilizzata solo per ricette in cui la massa non ha bisogno di essere riscaldata poiché vige anche qui il rischio che la massa si separi durante il riscaldamento.

▲ DOMANDE E RISPOSTE

DOMANDA	RISPOSTA
Il gelato non congela.	<ul style="list-style-type: none"> • Non è stato toccato il tasto AVVIO/PAUSA. • C'è alcol nella crema? Probabilmente ne è stato aggiunto troppo o troppo presto. • Assicurarsi che la circolazione dell'aria intorno all'unità sia garantita. Raccomandiamo una distanza minima di 10 cm tra il dispositivo e il prossimo oggetto/muro.
L'agitatore non si muove.	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare che l'agitatore sia realmente innestato sull'albero. Se l'albero non si muove, contattare un centro di assistenza Solis.
Il coperchio non si lascia serrare.	<ul style="list-style-type: none"> • L'agitatore e il contenitore refrigerante non sono posizionati correttamente – assicurarsi che le maniglie del contenitore refrigerante siano posizionate nelle rientranze della camera del contenitore refrigerante e l'agitatore sia innestato saldamente sull'albero.
Il gelato non è pronto nel tempo indicato.	<ul style="list-style-type: none"> • La miscela del gelato era troppo calda quando è stata versata nel contenitore refrigerante e quindi non viene congelata entro il tempo impostato. • Diversi ingredienti e quantità influenzano il tempo di congelamento. Ingredienti come uova o alcol necessitano di un po' più di tempo.
Il contenitore refrigerante non può essere rimosso dopo la preparazione.	<ul style="list-style-type: none"> • Eventualmente degli ingredienti sono finiti sul bordo del contenitore refrigerante e sono entrati nella camera del contenitore refrigerante. Spegnerne l'apparecchio e lasciare scongelare il gelato per 10–20 minuti. Quindi, rimuovere il contenitore refrigerante e pulire l'interno della camera del contenitore refrigerante.
Il gelato dovrebbe diventare più duro.	<ul style="list-style-type: none"> • Rimuovere il gelato finito dal contenitore refrigerante, trasferirlo in un contenitore ermetico e riporlo nel congelatore per 1 o 2 ore o finché il gelato non ha raggiunto la durezza desiderata.

DOMANDA	RISPOSTA
Non posso aggiungere immediatamente i miei ingredienti solidi alla miscela del gelato?	<ul style="list-style-type: none"> • Si consiglia di aggiungere gli ingredienti solidi alla fine. Nota: spesso gli ingredienti solidi come i frutti non possono essere amalgamati adeguatamente con la massa durante il processo di preparazione se vengono aggiunti troppo presto.
La gelatiera sembra vibrare brevemente.	<ul style="list-style-type: none"> • Il compressore integrato è montato su piedini in gomma speciali per ridurre al minimo rumore e vibrazioni durante il funzionamento. Se non è necessario il raffreddamento, il compressore si spegne automaticamente e per 1–2 secondi potrebbe verificarsi una piccola vibrazione, questo è completamente normale.
Il pannello di controllo non può essere azionato.	<ul style="list-style-type: none"> • La sicurezza bambini si attiva non appena si tocca il tasto AVVIO/PAUSA. Se si tocca nuovamente il tasto AVVIO/PAUSA la sicurezza bambini viene disattivata.
Il gelato non viene raffreddato anche se il compressore è acceso.	<ul style="list-style-type: none"> • Per prolungare la durata del compressore, è installato un timer automatico. Attendere 5 minuti, quindi il compressore verrà riattivato.
Il gelato ha molti cristalli di ghiaccio. Perché?	<ul style="list-style-type: none"> • Alcune preparazioni hanno un maggiore contenuto di acqua, il che rende la miscela più ghiacciata.
Quando si preleva il gelato dal congelatore è molto duro. Perché?	<ul style="list-style-type: none"> • Il gelato artigianale è sempre più duro del gelato acquistato perché contiene meno aria. Si consiglia di rimuovere il gelato dal congelatore 5–10 minuti prima di servirlo.
È possibile inserire il contenitore refrigerante nel congelatore?	<ul style="list-style-type: none"> • Non è consigliabile posizionare il contenitore refrigerante nel congelatore. Il gelato si congela nel contenitore refrigerante ed è estremamente difficile da rimuovere. Non utilizzare mai strumenti appuntiti o metallici per estrarre il gelato dal contenitore refrigerante poiché potrebbe graffiare il rivestimento.

▲ DATI TECNICI

Modello no.	ICE-2038, Tipo 8502
Descrizione del prodotto	Gelatiera
Tensione/frequenza	220–240V~ / 50Hz
Potenza	170–200 Watt
Dimensioni	ca. 43 x 25 x 29 cm (L x A x P)
Peso	ca. 12,0 kg

Con riserva di modifiche tecniche.

▲ SMALTIMENTO



EU 2012/19/EU

Istruzioni per lo smaltimento del prodotto conforme alle prescrizioni secondo la direttiva EU 2012/19/EU.

Alla fine del ciclo di vita, l'apparecchio non deve essere smaltito insieme ai rifiuti domestici. Lo stesso dovrà essere portato a un centro di raccolta rifiuti locale o a un rivenditore che provvederà al regolare smaltimento. Rispetto a uno smaltimento non conforme, lo smaltimento separato di apparecchi elettrici ed elettronici evita conseguenze negative per l'ambiente e per la salute e consente inoltre il recupero e il riutilizzo di componenti con un risparmio energetico e di materia prima notevole. Per richiamare l'attenzione sull'obbligo di smaltimento regolare dell'apparecchio, lo stesso è contrassegnato con un simbolo di un contenitore di rifiuti barrato.

Solis of Switzerland SA si riserva il diritto di apportare, in qualsiasi momento, modifiche tecniche ed estetiche nonché modifiche atte a migliorare il prodotto.

SOLIS HELPLINE

Questo articolo se contraddistingue per la sua lunga durata e affidabilità. Se dovessero presentarsi dei problemi di funzionamento, non esiti a telefonarci. Spesso, un guasto si risolve senza complicazioni e in modo semplice con il consiglio giusto senza dovere spedire l'apparecchio per ripararlo. Siamo a Sua disposizione per consigli e aiuto. Gli indirizzi di contatto possono essere trovati alla fine di questo manuale.

Conservare la confezione originale di questo articolo, in modo che Lei può utilizzarla per un eventuale e necessario trasporto o spedizione.

▲ IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS

Please read through this user manual thoroughly before using your Solis ice cream machine "Gelateria Pro Touch", so that you become familiar with your appliance and can use it safely. We thoroughly recommend that you keep these instructions and, if you pass the appliance on, that you also hand these instructions to the new owner.

For your own safety, please observe the following safety measures when using electrical appliances:

1. To prevent electric shock, neither the appliance nor the power cord and the power plug must come into contact with water or other liquids. Water might get into the casing and damage the appliance. **Danger of electric shock!** Should the appliance resp. the power cord or the power plug come into contact with liquid, use dry rubber gloves to immediately pull the power plug out of the socket. Do not use the appliance again until you have had it's ability to function safely checked by Solis or a Solis approved service centre.
2. Do not operate the appliance resp. pull or connect the plug with wet or moist hands or feet.
3. Before using the appliance, check that the voltage stated on the type plate of the appliance matches your mains voltage. Do not connect the power plug to a plug board to which other appliances are connected.
4. Only use the appliance as described in this manual for making ice cream or yogurt. Do not use the appliance outdoors and protect it from moisture and wetness.
5. Do not leave the power cable hanging over table edges so that it can be pulled. Make sure that it does not come into contact with hot surfaces, such as hotplates or a radiator, or that it comes into contact with the appliance.

6. Place the power cord so that it does not pose a tripping hazard. Keep the power cord away from sharp objects.
7. Keep the appliance away from hot gas, hot ovens and other heat-emitting appliances or heat sources. Never use the appliance on a hot or wet surface. Never place the appliance near moisture, heat and naked flames. Keep the appliance away from moving parts or appliances.
8. Always keep a minimum safety distance to walls or heat sensitive materials like fabrics, blinds or curtains. The area above and around the appliance must always be free and the ice cream machine must not be covered. The ice cream machine must never be unattended during use.
9. Never carry the appliance by the power cord and do not place anything on the power cord. Never pull on the power cord to disconnect the appliance from the power mains. Only pull on the plug.
10. We recommend that you do not use an extension cable with this appliance. Do not place the appliance directly underneath a power socket.
11. Before disconnecting the power plug of the appliance from the power socket, please make sure that the appliance is not in use.
12. During use, the appliance has to be placed on an even, clean, stable, moisture and heat resistant as well as dry surface like a table or a worktop. The appliance might vibrate and shift during use. Therefore, never place the appliance near the edge of a table. Keep a safety distance of at least 10 cm to the next wall to prevent your appliance from overheating and to allow free air circulation around the appliance. The ventilation slots of the appliance must remain unobstructed and not be covered under any circumstances.

13. Do not use the appliance outdoors or in moving vehicles or boats.
14. Your Solis ice cream machine is equipped with a compressor that always has to be in an upright position. Therefore, the appliance must not be tilted to a degree exceeding 45°. Never separate the appliance from its feet and always place it on the feet with the filler opening facing up. If the appliance is tilted by accident or during use or if it has been turned upside down, leave it standing on its feet for at least 3 hours before switching it on again.
15. You should not operate the POWER button at short intervals to save the compressor. Always keep a break of 5 minutes before switching the appliance back on.
16. Always unplug the appliance if it is not in use or left unattended, and before cleaning. This also applies if you move, assemble, disassemble or store the appliance. We recommend the use of a residual current device (RCD safety switch) to provide additional protection during the use of electrical appliances. It is advisable to use a safety switch with a rated residual operating current of 30 mA maximum. For professional advice consult an electrician.
17. Do not make any adjustments to the appliance, cable, plug or accessories.
18. Improper use creates the risk of injury! No liability is assumed in the case of potential damages or injuries.
19. Never take hold of an appliance that has fallen into water or another liquid. Always use dry rubber gloves to pull the power plug before taking it out. Do not use the appliance again until you have had it's ability to function safely checked by Solis or a Solis approved service centre.

20. Never place the appliance in such a way that it might fall into water or come into contact with water or another liquid (e.g. in or next to a sink).
21. Never submerge the appliance, power cable or plug in water, or bring it into contact with water or other liquids.
22. Place the appliance so that it is never exposed to direct sunlight.
23. Never insert sharp or pointed objects or tools into the appliance openings or reach into them with your hand. The appliance might be damaged resp. risk of electric shock and injury!
24. Never shake, move or lift the ice cream machine while it is in use.
25. Only use the appliance as described in this manual. Only use with the provided accessories or accessories recommended by Solis, incorrect accessories or misuse can lead to damage of the appliance, to fire, electric shock or personal damage.
26. Never start the appliance using a remote control or external timer.
27. This appliance is only for **household** use and is not suitable for commercial use.
28. Remove and discard all packaging materials and potential stickers or labels (except for the type plate) before using the appliance for the first time.
29. Check the appliance before each use and ensure that the appliance, power cord and plug are not damaged and no parts have come loose.
30. In order to avoid electric shock, do not use the appliance if the power cord or plug are damaged or the appliance is otherwise faulty, dropped or damaged or if parts have come loose. Never attempt repairs yourself, but take your appliance to Solis or

a Solis approved service centre in order to get it inspected or mechanically and electrically repaired, **in order to avoid a hazard.**

- 31. People with limited physical, sensorial or mental capabilities as well as unknowing or inexperienced people and children must not use the appliance except when supervised or thoroughly instructed on how to use the appliance by a person responsible for their safety. Additionally, they must be aware of the dangers arising from the appliance and know how to operate it safely. Cleaning and maintenance of the appliance must not be done by unsupervised children. Under no circumstances must the appliance be used or cleaned by children under the age of 8.
- 32. Always keep the appliance and power cord out of the reach of children.
- 33. Children must be supervised, so that they do not play with the appliance. Keep the packaging material incl. plastic bags out of the reach of children. Suffocation hazard!
- 34. Never cover the ice cream machine resp. the ventilation openings while the power plug is connected to the power outlet or if the appliance is in use.
- 35. Make sure that the Solis ice cream machine is properly assembled before starting to use it. You can learn how exactly this is done in this manual.
- 36. Only use the included stirring tool and the ice cream container with this appliance.
- 37. Always make sure that the appliance is switched off and the power plug is disconnected before attaching the stirring tool.
- 38. Before plugging the ice cream machine in and starting it, always make sure that the ice cream container is attached to the appliance and the stirring tool is firmly connected to the shaft when making ice cream.

- 39. Never use the ice cream machine without any foods or liquid in the ice cream container.
- 40. Never put the ingredients directly into the ice cream container chamber. The ingredients must only be placed in the ice cream container.
- 41. Always check if the ice cream container chamber and the out-sides of the ice cream container are absolutely clean and dry before starting to use the appliance.
- 42. Do not process any hot or boiling ingredients. When making ice cream, the ingredients have to be cooled down to approx. 25°C (+/- 5°C) before being poured into the ice cream container. Colder ingredients, too, should not be placed in the ice cream container when making ice cream, as they might block up the stirring tool before the ice cream has been stirred to completion. When making yogurt, the milk should have a temperature of 38–40°C.
- 43. Do not insert any items into the appliance while it is in use. Keep long hair, jewellery, kitchen tools as well as dresses away from the moving parts.
- 44. When taking ice cream out of the ice cream container, make sure that the ice cream container is handled carefully and does not sustain any blows to prevent it from being damaged.
- 45. Only work with kitchen tools made from plastic resp. with the included plastic spatula when taking ice cream or yogurt out of the ice cream container. Never use kitchen utensils with sharp or pointed edges or ones made of metal. Do not even bring them near the appliance!
- 46. Always keep the appliance and the accessories clean. Please refer to the notes given in the manual. The parts that are to be cleaned should only be cleaned by hand with water and dishwashing soap, they are generally not dishwasher-safe.

- GB
47. Never clean the ice cream machine with metal sponges. The metal particles in the sponge could come loose and touch the electrical components in the appliance, causing electric shock. For the same reason, no other electric devices must come into contact with the ice cream machine.
 48. Do not place any objects on the appliance.
 49. Always unwind the power cord fully before plugging the plug into the socket.
 50. Always turn off the machine by pressing the POWER button before resetting, disassembling or cleaning the machine. Then, disconnect the power plug from the outlet and wait until the motor, the compressor and the stirring tool have come to a stop. This also applies when the machine is not in use.
 51. Use the ice cream machine and stirring tool with caution. Never reach into the ice cream container or touch the stirring tool while the machine is in use. While machine is in use, no body part, hair, clothing or kitchen tool must come in proximity of the rotating stirring tool.
 52. Should any objects (e.g. scraper or kitchen tools) fall into the ice cream container during use, press the POWER button, unplug the machine and remove the object only after motor and stirring tool have come to a stop.
 53. When removing the ice cream and the yogurt from the ice cream container, turn off the machine with the POWER button, unplug it and wait until motor, compressor and stirring tool have come to a stop.
 54. Always remove stirring tool before cleaning.
 55. Pull the plug after every use. Only then, the appliance is fully switched off.

56. Even when the machine is not in use, the lid should only be removed for short periods of time.
57. Never store explosive or flammable substances like aerosol containers (deodorant sprays, hair sprays etc.) in the ice cream machine.

GB

Important notice concerning the freezing agent

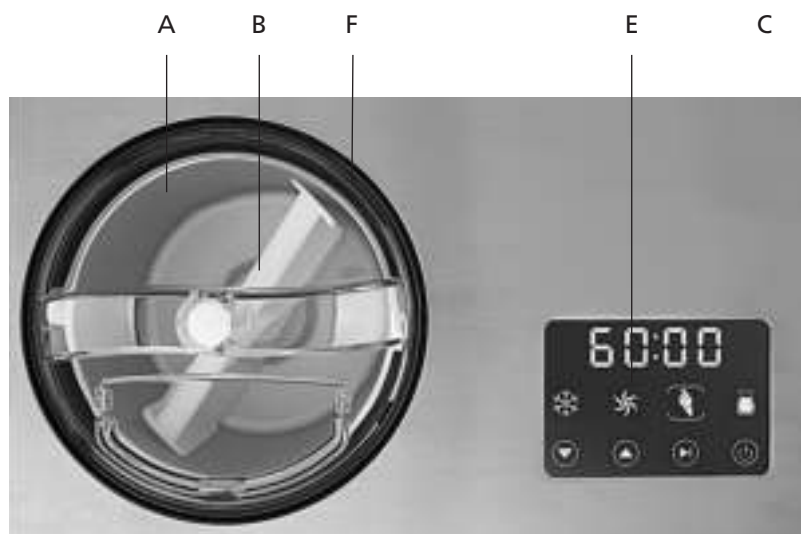
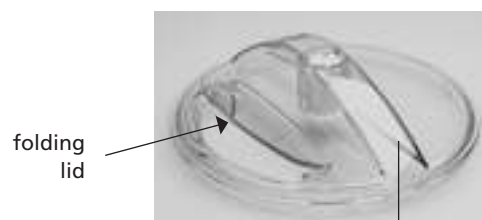
The freezing agent of your ice cream machine consists of Isobutane R600a, a natural gas that is environmentally safe even though it is flammable. Make especially sure that no components of the freezing agent circuit are damaged during the transport and use of the appliance. Fire hazard!

Should the freezing agent circuit be damaged:

- avoid open flames and sources of ignition,
- ventilate the room sufficiently in which the appliance is placed,
- do not start using the appliance again before having it checked by Solis or a service centre authorised by Solis.

▲ APPLIANCE DESCRIPTION

- A Anodized ice cream container, removable, with a handle for easy handling. **Caution:** This container is not dishwasher-safe and must not be placed in the freezer.
- B Stirring tool for making ice cream. Reaches the ice cream stuck to the inside walls. **Caution:** Must not be placed in the freezer. When making yogurt, the stirring tool is not placed in the ice cream container.
- C Lid, can be fully removed and partially folded away with the handle so that ingredients can be filled into the filler opening.
- D Stainless steel casing with ventilation openings
- E Control panel with LCD screen and touch-sensitive function buttons
- F Ice cream container chamber
- G Moulded grips for easy transport



▲ THE FUNCTION BUTTONS AND THE LCD SCREEN



a POWER button for switching the machine on and off

After you have connected the power plug to the power outlet, the appliance switches to standby mode, the **POWER** button flashes faintly. If you touch the **POWER** button for approx. 1 second, you enter into settings mode, "60:00" lights up in the display, representing the time setting. All button symbols light up as well, you can now select a program.

Note: If you do not touch any other buttons within 15 seconds, all displays in the screen are dimmed down. Pressing any button (except the **POWER** button) makes them light up again at full brightness.

If you touch the **POWER** button again during use for approx. 1 second, you switch the appliance back to standby mode.

b START/PAUSE button for starting and stopping the preparation process

After having set the program and the operation time, you have to touch the **START/PAUSE** button to start the operation resp. the program. If you press the button again during use, the program and the time are stopped, the timer

stops counting down. Touch the **START/PAUSE** button again to resume the program, the timer continues counting down.

Caution:

- After you have touched the **START/PAUSE** button and started the preparation, the control panel can not be operated any longer, the buttons are locked (except the **POWER** and the **START/PAUSE** button). Only if you touch the **START/PAUSE** button again do the buttons on the control panel unlock, allowing you to change the settings.
- If you have not touched the **START/PAUSE** for 10 minutes after pausing, a signal sounds and the settings you made are deleted. The appliance switches to standby mode.

c TIMER adjustment buttons

Using the ▼ and ▲ buttons, you can manually adjust the standard time setting displayed in the screen.

Each touch of the ▼ button reduces the operation time of the ice cream function by 1 minute, the ▲ button increases operation time by 1 minute. If you touch and hold the buttons for more than 2 seconds, the minutes are quickly counted down or up. In the yogurt function, each touch of the button increases resp. decreases operation time by 1 hour.

d Refrigeration program button

With the refrigeration program, you can cool resp. freeze the contents of the ice cream container (or water) without stirring it. You can keep the ice cream frozen after preparation has finished with the refrigeration program if you want its consistency to harden.

If you touch the refrigeration program button, the standard time setting is 30 minutes, "30:00" is displayed in the screen. You can manually adjust the refrigeration time with the ▲ and ▼ buttons. Settings between 5 minutes and 60 minutes are possible.

The refrigeration program works similarly to the ice cream program, however, it does not blend or stir the mixture. The stirring tool does not have to be inserted for the refrigeration program.

e **Mixing program button** 

With the mixing program, you can mix the contents of the ice cream container without freezing it. Like that, you can mix and stir ice cream ingredients e.g. before starting the ice cream program.

When you touch the mixing program button, the standard setting is 10 minutes. "10:00" is displayed in the screen. However, you can manually adjust mixing time with the ▲ and ▼ buttons. Settings between 5 minutes and 60 minutes are possible.

The mixing program works similarly to the ice cream program, however, the mixture is only mixed, not frozen. The mixing program requires the stirring tool to be inserted.

f **Ice cream program button** 

When you touch the ice cream program button, the standard setting is 60 minutes, the ingredients are mixed and frozen simultaneously. However, you can manually set an operation time at 1 minute intervals between 5 minutes and 60 minutes.

The ice cream program requires the stirring tool to be inserted.

g **Yogurt program button** 

When you touch the yogurt program button, the standard setting is 8 hours, the ingredients are being processed to yogurt. However, you can manually set an operation time at 1 hour intervals between 4 hours and 24 hours.

The yogurt program does not require the stirring tool to be inserted.

Note: The end of the program is indicated by a triple acoustic signal sound.

▲ ACCESSORIES FOR THE ICE CREAM MACHINE



Anodized ice cream container



Scraper



Stirring tool

For the mixing program and for making ice cream.



Measuring cup

With the practical measuring cup, you can measure all ingredients quoted in the recipes in cups.

▲ YOUR GELATERIA PRO TOUCH IS FITTED WITH THESE EXTRAS

■ AUTOMATIC REFRIGERATION FUNCTION

To keep the ice cream resp. yogurt cold for a while after preparation, the automatic refrigeration function switches on after the respective program has elapsed (in the ice cream function only for approx. 20 minutes).

In the ice cream function: After the ice cream preparation has ended and if no other function has been activated, the appliance switches to automatic refrigeration function. After 10 minutes, the cooling unit and the fan switch on, "COOL" lights up in the screen. After another 10 minutes, the appliance switches to standby mode, the refrigeration function stops, the appliance emits 3 sound signals.

In the yogurt function: After the yogurt preparation has ended and if no other function has been activated, the appliance switches to automatic refrigeration function, "COOL" lights up in the screen. The cooling unit and the fan switch on for 15 minutes and cool the yogurt mixture down to approx. 9°C. After that, both the cooling unit and the fan switch off. Thanks to a temperature sensor, the temperature of the yogurt is being monitored. If it rises above 9°C, the cooling unit and the fan switch back on for another 4 minutes. The machine continues cooling in this 4-minute rhythm until the appliance is switched off.

■ MOTOR OVERLOAD PROTECTION

Once the ice cream mixture starts to solidify and the preparation is finished, the mixing motor stops, meaning that the stirring tool stops rotating. This is a safety precaution to prevent the motor from overloading. However, the time keeps counting down in the display, the ice cream is kept cool until you switch the appliance off with the **POWER** button resp. until the time setting reaches "00:00". You can switch the appliance off with the **POWER** button and take the ice cream out once the stirring tool stops.

▲ BEFORE STARTING OPERATION

- **Attention:** Your Solis Gelateria Pro Touch is fitted with a compressor that always requires an upright position. Never separate appliance from feet and always place on feet with the opening facing upwards. Always use and store appliance standing on feet.
- Only tilt the appliance to a maximum degree of 45°C. Should the appliance be tilted by accident during transport or be turned upside down, leave it standing on its feet for at least 3 hours before switching it on again.
- Before using your ice cream machine for the first time, remove all labels and stickers (excl. the type plate). Make sure to take all accessories and appliance parts out of the packaging before disposing it.
- Take the lid, the ice cream container and the stirring tool, the plastic spatula and the measuring cup out of the machine. Clean these parts with some mild detergent and warm water and rinse all parts carefully. Dry all parts.
- **Caution:** Always make sure that all parts are clean and dry before starting to use the appliance.



▲ STARTING UP: MAKING ICE CREAM

1. Make sure that the power plug is disconnected. Place the appliance in an upright position on a clean, stable, dry, level as well as moisture and heat resistant work top. Fully unwind the power cord.
2. Turn the lid in a clockwise direction. Lift it off the ice cream container and take the ice cream container out of the appliance. Attach the stirring tool to the shaft in the ice cream container.

Caution: It is very important that the stirring tool is firmly and exactly placed on the shaft, otherwise, the ingredients can not be stirred! Always insert the stirring tool into the ice cream container before putting the ingredients into the container.



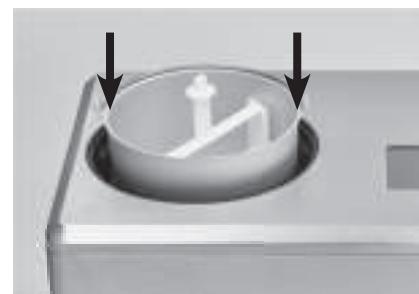
3. Put the prepared ice cream mixture (at room temperature, approx. 25°C, +/- 5°C) into the ice cream container. Wipe potential residues off the sides of the ice cream container.



Caution: Do not overfill the ice cream container! The mixture gains in volume when it is processed to ice cream, therefore the ice cream container must only be filled to a maximum of 60%. Otherwise, the mixture could spill over the side of the ice cream container during preparation!

Note: The ice cream container should always be outside of the ice cream container chamber while being filled. Like this, you can prevent ingredients from splashing into the ice cream container chamber.

4. Make sure that the ice cream container chamber and the outside of the ice cream container are absolutely dry before lowering the ice cream container into the chamber.
5. Place the ice cream container in the ice cream container chamber.
6. There are two recesses in the ice cream container chamber. When lowering it in, position the ice cream container so that the joints of the two handle-grips glide into these recesses.

Caution: Your Solis ice cream machine is equipped with a built-in cooling unit (compressor), therefore the ice cream container does not have to be placed in the freezer before it is filled.



7. Place the lid on the ice cream container and turn it in a counter clockwise direction to firmly shut it.
Caution: Please do not open the lid during the preparation unless it is explicitly mentioned in the recipe. Should you need to add ingredients during use, open the smaller folding lid, using the handle.
8. Plug the power plug into a suitable power outlet, the **POWER** button flashes faintly in the display and the appliance is in standby mode.
9. Touch the **POWER** button for approx. 1 second to switch the appliance to settings mode. "60:00", representing the time setting, and all button symbols light up in the screen.
10. Touch the ice cream program button  to switch the appliance to ice cream preparation mode.
11. If required, change the standard operation time by pressing the ▲ or ▼ buttons. In ice cream mode, the time changes at 1 minute intervals, if you press and hold the buttons for more than 2 seconds, the operation time is changed at a higher rate. Settings between 5 minutes and 60 minutes are possible.
12. Touch the **START/PAUSE** button to start ice cream preparation. The time is counted down in the display. All programs that are active at this time start flashing. Additionally, the  symbol is shown in a frame to indicate that this program has been set.

Tips:

- You can add ingredients through the small folding lid in the lid, but don't forget to close it after.
- If you wish to interrupt the ice cream preparation for a short period of time, touch the **START/PAUSE** button, the time in the screen stops counting down. If you want to resume ice cream preparation, touch the **START/PAUSE** button again, the timer continues to count down the time.

■ TERMINATING ICE CREAM PREPARATION

- If the time in the display has reached "00:00", switch the appliance off by touching the **POWER** button for approx. 1 second (the screen goes dark, excluding the **POWER** button, which continues to flash faintly), then pull the plug. Open the lid by turning it in a clockwise direction, take it off and use the handle to pull the ice cream container out of the appliance. If the ice cream container is frozen in place, wait for a few minutes, then you should be able to lift it up easily.



Note: When making ice cream, it can happen that the mixture solidifies before the set time has fully elapsed. In such a case, the motor overload protection stops the stirring tool and it stops rotating. However, the time in the display keeps counting down and the ice cream is cooled until you switch the appliance off with the **POWER** button resp. until the time has reached "00:00". You can switch the appliance off with the **POWER** button and take the ice cream out once the stirring tool stops.

- If you do not switch the appliance off right after the screen has reached "00:00", the appliance switches to automatic refrigeration function. After 10 minutes, the cooling unit and the fan switch on, "COOL" is displayed in the screen and the appliance keeps the ice cream mixture cool for up to 10 minutes. After that, the appliance switches to standby mode with 3 signal sounds, the refrigeration function stops, the screen goes dark and only the **POWER** button is lit up.
- If you want to keep the ice cream cool even longer, you can use the ❄️ button to select the refrigeration function and the **START/PAUSE** button to start the program. However, this only cools the ice cream mixture and does not mix it. Therefore, it is possible for the ice cream mixture to freeze up with the ice cream container getting stuck in the machine. In such a case, switch the appliance off and wait for a few minutes before removing the ice cream container.

Important: If you do not want to eat the ice cream right away, we recommend transferring it to another, air tight container and placing it in the freezer.

- Under all circumstances, use the included plastic scraper or another plastic spatula to take the ice cream out of the container. Never handle a metal kitchen tool inside the ice cream container!
- Never place the ice cream container itself in the freezer!

▲ STARTING UP: MAKING YOGURT


1. Make sure that the power plug is disconnected. Place the appliance in an upright position on a clean, stable, dry, level as well as moisture and heat resistant work top. Fully unwind the power cord.
2. Turn the lid in a clockwise direction. Lift it off the ice cream container and take the ice cream container out of the appliance. **Caution: The stirring tool is not attached when the appliance is used to make yogurt!**
3. Put the well blended yogurt ingredients (temperature approx. 38–40°C) into the ice cream container (please see the "yogurt recipe"). Wipe potential residues off the sides of the ice cream container.

Caution: Do not overfill the ice cream container! Pour a maximum of 1 litre of milk and 50 ml of yogurt into the ice cream container to put on the yogurt!

4. Make sure that the ice cream container chamber and the outside of the ice cream container are absolutely dry before lowering the ice cream container into the chamber.
5. Place the ice cream container in the ice cream container chamber.
6. There are two recesses in the ice cream container chamber. When lowering it in, position the ice cream container so that the joints of the two handle-grips glide into these recesses.
7. Place the lid on the ice cream container and turn it in a counter clockwise direction to firmly shut it.

Caution: Please do not open the lid during the preparation unless it is explicitly mentioned in the recipe. Should you need to add ingredients during use, open the smaller folding lid, using the handle.

8. Plug the power plug into a suitable power outlet, the **POWER** button flashes faintly in the display and the appliance is in standby mode.
9. Touch the **POWER** button for approx. 1 second to switch the appliance to settings mode. "60:00", representing the time setting, and all button symbols light up in the screen.
10. Touch the yogurt program button 🍶 to switch the appliance to yogurt preparation mode. The standard setting "08H" lights up in the screen.
11. If required, change the standard operation time by pressing the ▲ or ▼ buttons. In yogurt mode, the time changes at 1 hour intervals, if you press and hold the buttons for more than 2 seconds, the operation time is changed at a higher rate. Settings between 4 hours and a maximum of 24 hours are possible.

12. Touch the **START/PAUSE** button to start yogurt preparation. The time display as well as the yogurt button start flashing. Additionally, the  symbol is shown in a frame to indicate that this program has been set. The time is counted down by the hour.

Tips:

- You can add ingredients through the small folding lid in the lid, but don't forget to close it after.
- If you wish to interrupt the yogurt preparation for a short period of time, touch the **START/PAUSE** button, the time in the screen stops counting down. If you want to resume yogurt preparation, touch the **START/PAUSE** button again, the timer continues to count down the time.

■ **TERMINATING YOGURT PREPARATION**

- If the time in the display has reached "00:00", switch the appliance off by touching the **POWER** button for approx. 1 second (the screen goes dark, excluding the **POWER** button, which continues to flash faintly), then pull the plug. Open the lid by turning it in a clockwise direction, take it off and use the handle to pull the ice cream container out of the appliance.
- If you do not switch the appliance off right after the screen has reached "00:00", the appliance starts the automatic refrigeration function. "COOL" is displayed in the screen. The cooling unit and the fan switch on for 15 minutes and cool the yogurt mixture down to approx. 9°C. After that, both the cooling unit and the fan switch off. Thanks to a temperature sensor, the temperature of the yogurt is being monitored. If it rises above 9°C, the cooling unit and the fan switch back on for another 4 minutes. The machine continues cooling in this 4-minute rhythm until the appliance is switched off. The yogurt mixture might freeze during that time.
- **Important:** If you do not want to eat the yogurt right away, we recommend transferring it to a number of other containers, closing them with lids and placing them in the refrigerator.
- Under all circumstances, use the included plastic scraper or another plastic spatula to take the yogurt out of the container. Never handle a metal kitchen tool inside the ice cream container!
- Never place the ice cream container itself in the refrigerator!

■ **YOGURT RECIPE**

- Use 1 litre of UHT milk, either cow's milk, soy milk or goat's milk (oat milk and lactose free milk are possible as well) and either 50 ml of natural yogurt with living yogurt cultures or yogurt powder (e.g. from the health food shop).
- Use only products of which the expiry date is not exceeded.
- When using UHT milk, you do not need to boil it, as it already has been heated up to ultra high temperatures.
- When using fresh milk or raw milk, it has to be heated up to at least 90°C to destroy the bacteria and germs in the milk.
- Heat UHT milk to 38–40°C resp. let the fresh milk or raw milk that you heated up cool down to this temperature. Then, add the natural yogurt or the yogurt powder.
- When using yogurt powder, please stick to the information given on the packaging of the powder to prepare the yogurt culture according the information of the manufacturer.
- When adding ready-made natural yogurt, please make sure that it contains living yogurt cultures.
- Stir the milk with the prepared yogurt powder or the yogurt with living yogurt cultures thoroughly with a whisk to evenly mix in the yogurt cultures.
- Pour the milk with the cultures into the ice cream container and prepare the yogurt as described in the "Making Yogurt" section.
- If you want to add fruit, fruit puree, honey, chocolate or other ingredients, only do so when the yogurt is finished.
- After the yogurt preparation has ended, stir the yogurt in the ice cream container thoroughly with a plastic spatula before filling it into smaller glasses.
- Close the glasses with lids and place the yogurt glasses in the refrigerator.
- You can eat the yogurt right away or store it in the refrigerator for up to 10 days. Please note that the yogurt becomes a bit more sour every day, this is due to the natural acidification.

Tips

- The higher the fat content of the milk that you use, the creamier the yogurt will be.
- You can use some of the yogurt you made for making the next yogurt.
- If the yogurt has lumps in it, the yogurt cultures were not sufficiently mixed into the milk before the appliance was switched on.

▲ **CLEANING AND CARE OF YOUR SOLIS GELATERIA PRO TOUCH**

- Before you start cleaning, please check if the ice cream machine is turned off and unplugged. Please wait for the compressor to completely cool out before cleaning the appliance.

■ **CLEANING THE STAINLESS STEEL HOUSING**

1. Wipe the casing and the screen clean with a soft, only slightly moist towel. Do not use dry paper towels or dry pieces of cloth for the screen and do not use any aggressive or scouring detergents or scouring pads to clean the casing or accessories of the appliance, as they might scratch the surfaces.

Note: Never immerse the machine in water and never place it in dishwasher. Make sure that liquids or detergents do not come into contact with the display.

2. To clean the ice cream container chamber, the machine needs to be at room temperature. Wipe clean the container chamber with a damp cloth, eventually using some washing-up liquid. Carefully remove possible remains of cream, milk, chocolate etc. with a soft cloth.
3. All surfaces must be completely dry before inserting the plug back into the power outlet.

■ **CLEANING THE ICE CREAM CONTAINER**

- Outside of the container chamber, fill half the ice cream container with warm water and add mild washing-up liquid. Leave the water in the ice cream container for approx. 10–20 minutes before cleaning it with a soft sponge and rinsing it with clear water. Only reinsert the ice cream container into the machine when it is completely dry.

Attention: The ice cream container must not be cleaned in the dishwasher!

■ **CLEANING THE LID**

- The lid can be cleaned in warm water with mild washing-up liquid and a soft sponge. Do not use aggressive, abrasive cleaners or scrubbing sponges as they might scratch the surface of the lid. Only put the lid back on the ice cream container when it is completely dry.

■ CLEANING THE STIRRING TOOL

- Rinse the stirring tool with warm water and mild washing-up liquid. You can clean the middle section of the stirring tool and remove any ice cream remains with a bottle brush. Let the stirring tool dry completely before putting it into the ice cream container.

▲ STORAGE

1. Check if the machine is turned off and unplugged.
2. Check if the housing and all appliance parts are absolutely clean and completely dry.
3. Put the stirring tool into the ice cream container which in turn you should place in the container chamber.
4. Place the lid on the ice cream container.
5. Store the appliance in an upright position (the appliance must not be tilted) in a dry, dark place. Optimally, use the original packaging. Do not place anything on top of the appliance.

▲ TIPS FOR PERFECT ICE CREAM

- The ice cream mixture should be at room temperature when it is filled into the ice cream container (25°C / +/-5°C). Making ice cream usually takes approx. 40–60 minutes.
- When preparing a recipe that uses warm ingredients, you should let the ice cream mixture cool down for at least 4 hours before filling it into the ice cream machine.
- Always take the ice cream container out of the machine when putting the ice cream mixture into the ice cream container. Make sure that the outsides of the container are clean before placing the container back in the machine. Small ingredients that are added just before the preparation time is over can be added through the folding lid.
- The ingredients mentioned in the recipes could be replaced by similar foods for the sake of one's health or because of allergies or a nutritional regimen. Please keep in mind, however, that this will change the taste and the consistency of the ice cream.

- Most ice cream preparations gain in volume while being stirred and cooled. All ice cream recipes in the recipe book make approx. 1 litre of frozen ice cream once the preparation is finished. If you wish to prepare other ice cream recipes, use a maximum of 1000 ml of food, so that the mixture has enough space even when it is frozen.
- Alcohol inhibits the mixture from freezing. Thus, it is advisable to add alcohol to the mixture just at the end of the preparation process.
- At the end of preparation, the consistency of the ice cream will usually be so soft that you can easily poke a spoon into it. If you want to serve the ice cream as scoops or on waffles or cones, putting it into the freezer for another two hours before serving is recommended.
- If you want to serve ice cream directly from the freezer, you should let it stand at room temperature for 5 to 10 minutes.
- If you want to store the ice cream in the freezer, an air-tight container should be used. This will prevent ice crystals from forming. Covering the ice cream with baking paper will also counteract ice crystals.
Note: Never place the ice cream container in the freezer!
- Homemade ice cream will taste best when consumed fresh, meaning within one week after preparation. However, it may be stored for up to two weeks in the freezer.

▲ TIPS FOR MAKING ICE CREAM WITH MILK / CREAM / EGGS

Many of our recipes use warm milk/cream/egg mixture in order to produce creamy ice cream.

With these tips, this variation will be particularly successful:

- All ingredients have to be absolutely fresh.
- Process eggs that are at room temperature. The recipes use medium-sized eggs, approx. weighing 59g.
- Measure all ingredients before starting preparation and have them ready.
- Either use an egg whisk or an electric mixer. Whisk the egg yolks and the sugar until you have a lightly coloured, fluffy, thick mixture.
- You should start whisking up the egg-sugar-mixture while the cream resp. milk is being heated up. If you only start blending when the cream resp. milk

is already heated up, this might lead to the cream resp. milk overheating or separating later on.

- For heating, use a saucepan with a heavy bottom. When heating cream/milk, do not let it boil! Take the cream/milk off the stove once little bubbles form at the side of the saucepan.
- Ensure that the mixture is permanently stirred with a wooden spoon (best with an even edge) until it thickens. To check if the mixture has reached the right consistency, dip the spoon into the mixture. When you take the spoon out of the mixture, run your finger down the back of spoon. If you can see a finger mark, the mixture is thick enough. In this case, remove the saucepan from the stove.
- If the mixture separates or congeals, the heat was too high. In this case, you will need to start again.
- The egg mixture will take approx. 5–15 minutes to thicken, depending on the quantity.
- Always stay present during the preparation and supervise the cooking process.
- Let the egg mixture cool out at room temperature and stir it occasionally to release heat until no steam is visible. The egg mixture can be used once it has cooled down to room temperature.
- Cover the surface of the ice cream mixture with a cling film to avoid skin forming on top.
- To make the egg mixture cool down faster, you can transfer it to a metal bowl, place it in cold water and permanently stir until it has cooled down to room temperature.

▲ VITAL INGREDIENTS FOR DELICIOUS ICE CREAM

Making delicious ice cream yourself from fresh, tasty ingredients that you can enjoy whenever you want becomes easy with the Solis Gelateria Pro Touch ice cream machine. These are the basic ingredients:

■ EGGS

- The recipes use medium sized eggs, weighing approx. 59g. The eggs give the mixture volume, stabilize and emulsify it.
- **Attention:** Avoid using older eggs, especially if not cooking the egg mixture.

Pregnant women are advised not to consume ice cream made with raw eggs.

■ SUGAR

- The recipes use raffinated sugar which easily dissolves and prevents forming of ice crystals.
- As a general rule: The more sugar you add, the lower the freezing point of the water in the mixture will be. This prevents the mixture from becoming a hard, large clump that is difficult to portion.

■ MILK

- The recipes use whole milk. You can use skimmed milk as well, but this will result in the ice cream being less creamy; you will not be able to achieve the same results. Also, skimmed milk should only be used in recipes that do not require the mixture to be boiled. Please also note that using skimmed milk increases the risk of the mixture separating when it is heated up.

■ CREAM

- The recipes use liquid cream. Cream will make the mixture softer and more creamy.
- Reduced fat cream can only be used in recipes where heating the mixture is not required, as the risk of the mixture separating is high.

▲ QUESTIONS AND ANSWERS

QUESTION	ANSWER
The ice cream does not freeze.	<ul style="list-style-type: none"> You did not touch the START/PAUSE button Does the mixture contain alcohol? Too much was added, or too early. Be careful to ensure air circulation around the machine. We recommend a minimum distance of 10 cm between appliance and adjacent items/the wall.
The stirring tool does not move.	<ul style="list-style-type: none"> Check if the stirring tool is properly fitted onto the shaft. If the shaft doesn't move either, please contact a Solis service center.
The lid does not lock.	<ul style="list-style-type: none"> The stirring tool and ice cream container are not properly positioned – ensure the handles of the container are inserted into the grooves in the container chamber and the stirring tool is fixed to the shaft.
The ice cream dessert is not frozen in stated time.	<ul style="list-style-type: none"> The mixture was too warm when added into the ice cream container. Different ingredients and quantities affect freezing time. Ingredients such as eggs or alcohol require a little more time.
The ice cream container can not be removed after preparation.	<ul style="list-style-type: none"> Ingredients may have spilt over the container's side into the container chamber. Turn off the machine and let the ice cream melt for 10 to 20 minutes. Remove container and clean the inside of the container chamber.
The ice cream should be harder.	<ul style="list-style-type: none"> Remove finished ice cream from the container, place in an airtight container and put in freezer for 1 to 2 hours or as long as it takes for ice cream to reach desired hardness.

QUESTION	ANSWER
Can I not add hard ingredients directly to the ice cream mixture?	<ul style="list-style-type: none"> We recommend adding hard ingredients at the end of the preparation. Note: Often ingredients like fruits won't be integrated when added too early.
My ice cream machine seems to vibrate briefly.	<ul style="list-style-type: none"> The built-in compressor is mounted on special rubber feet to minimize noise and vibration during use. When no cooling is necessary, the compressor will automatically turn off and small vibrations could occur for 1–2 seconds. This is absolutely normal.
The control panel does not work.	<ul style="list-style-type: none"> The child safety lock is activated as soon as you touch the START/PAUSE button. Touching the START/PAUSE button again deactivates the child safety lock.
Ice cream is not cooled although compressor is on.	<ul style="list-style-type: none"> To increase compressor life, a self timer is built in. Please allow 5 minutes for the compressor to reactivate.
My ice cream has many ice crystals in it. Why?	<ul style="list-style-type: none"> Some desserts have a higher water content which will make the mixture more icy.
When I get my ice cream from the freezer it is very hard. Why?	<ul style="list-style-type: none"> Homemade ice cream always is harder than bought ice cream, as it contains less air. We recommend taking the ice cream out of the freezer 5 to 10 minutes before serving.
Can I put the ice cream container into the freezer?	<ul style="list-style-type: none"> We do not recommend placing the ice cream container in the freezer. The ice cream will freeze solid in the container and be very difficult to remove. Please never use any sharp or metal tools to remove ice cream from the container, as this might scratch the surface.

▲ TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model-no.	ICE-2038, Type 8502
Product description	Ice cream machine
Voltage/frequency	220–240V~ / 50Hz
Output	170–200 Watt
Dimensions	approx. 43 x 25 x 29 cm (W x H x D)
Weight	approx. 12,0 kg

Technical changes reserved.

▲ DISPOSAL



EU 2012/19/EU

Information for correct disposal of the product in accordance with the European Directive EU 2012/19/EU.

At the end of its working life this equipment must not be disposed of as an household waste. It must be taken to special local community waste collection centres or to a dealer providing this service. Disposing of electrical and electronic equipment separately avoids possible negative effects on the environment and human health deriving from an inappropriate disposal and enables its components to be recovered and recycled to obtain significant savings in energy and resources. In order to underline the duty to dispose of this equipment separately, the product is marked with a crossed-out dustbin.

Solis of Switzerland Ltd reserves the right to carry out technical and visual changes and modifications to improve the product at any time.

SOLIS HELPLINE

This item stands out due to its long-life cycle and reliability. Despite this though, if a malfunction ever occurs, simply give us a call. Often a breakdown can be easily and quickly remedied with the right tip or technique without having to straight away send off the device for repair. We will give you all the advice and practical support you require. The contact addresses can be found at the end of this manual.

Keep the original packaging in a safe place so that you may use it in the event that transportation or shipping of the product becomes necessary.

▲ BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees voor gebruik van uw Solis ijsmachine "Gelateria Pro Touch" aandachtig deze gebruiksaanwijzing, zodat u het apparaat leert kennen en veilig kunt bedienen. Wij raden u aan om deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig te bewaren en te overhandigen aan een eventuele nieuwe eigenaar van het apparaat.

NL Bij het gebruik van elektrische apparatuur moeten voor uw eigen veiligheid de volgende veiligheidsmaatregelen in acht worden genomen:

1. Om elektrische schokken te voorkomen, mogen noch het apparaat, noch het netsnoer en de stekker in contact komen met water of andere vloeistoffen. Er kan water in de behuizing komen waardoor het apparaat beschadigd kan raken. **Risico op een elektrische schok!** Als het apparaat, het netsnoer of de stekker in contact komt met vloeistof, trek dan met droge rubberen handschoenen onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Gebruik het apparaat pas weer als u het door Solis of een door Solis erkend servicepunt heeft laten controleren op een goede en veilige werking.
2. Het apparaat nooit met natte of vochtige handen of voeten bedienen of met natte handen de stekker uit het stopcontact trekken of plaatsen.
3. Controleer voor ingebruikname of de op het typeplaatje van het apparaat aangegeven spanning overeenkomt met de netspanning. Wij raden aan het apparaat niet aan te sluiten op een meervoudig stopcontact.
4. Gebruik het apparaat uitsluitend zoals beschreven in deze gebruiksaanwijzing voor het bereiden van ijs of yoghurt. Bescherm het apparaat tegen vochtigheid en water, en gebruik het apparaat nooit buitenshuis.

5. Laat het netsnoer niet over de rand van de tafel hangen, zodat het niet omlaag kan worden getrokken. Zorg ervoor dat het snoer niet in contact komt met hete oppervlakken, zoals een kookplaat of een radiator of met het apparaat zelf.
6. Leg het netsnoer zodanig dat niemand erover kan struikelen. Houd het netsnoer uit de buurt van scherpe voorwerpen.
7. Houd het apparaat uit de buurt van heet gas, hete kachels of andere warmte-afgevendende apparaten of warmtebronnen. Gebruik het apparaat nooit op een nat of heet oppervlak. Plaats het apparaat niet in de buurt van vocht, warmte en open vuur. Houd de ijsmachine uit de buurt van bewegende onderdelen of apparaten.
8. Houd altijd een veiligheidsafstand aan tussen apparaat en muren of andere hittegevoelige materialen, zoals textiel, gordijnen of schermen. De ruimte boven en rondom het apparaat moet altijd vrij zijn en de ijsmachine mag nooit worden afgedekt. Loop nooit weg van een werkende ijsmachine.
9. Trek niet aan het snoer en draag het apparaat niet aan het snoer. U mag ook niets op de stroomkabel plaatsen. Trek nooit aan het snoer om het apparaat uit het stopcontact te halen, maar trek aan de stekker.
10. We adviseren om met dit apparaat geen verlengsnoer te gebruiken. Zet het apparaat niet direct onder een stopcontact.
11. Controleer voordat u de stekker van het apparaat uit het stopcontact trekt, altijd of het apparaat niet in gebruik is.
12. Het apparaat moet tijdens het gebruik op een vlak, stabiel, vocht- en hittebestendig en droog werkoppervlak staan, zoals een tafel of aanrecht. Het apparaat kan tijdens gebruik vibreren en verschuiven. Daarom mag de ijsmachine nooit op de rand van een tafel worden gebruikt. Houd een veiligheidsafstand aan van tenminste 10 cm tot de dichtstbijzijnde wand om de voorkomen dat uw apparaat oververhit raakt en ervoor

te zorgen dat de lucht rond het apparaat kan circuleren. De ventilatieopeningen van het apparaat moeten vrij blijven en mogen niet worden bedekt.

13. Het apparaat is niet ontworpen voor gebruik buitenshuis en mag niet worden gebruikt op boten of in caravans.
14. Uw Solis ijsmachine is uitgerust met een compressor die altijd rechtop moet staan. Het apparaat mag daarom maximaal 45° worden gekanteld. Verwijder het apparaat nooit van zijn poten en plaats het apparaat altijd staande op de poten met de vulopening naar boven. Het apparaat moet altijd op de poten worden gebruikt en opgeborgen. Als het apparaat per ongeluk gedurende het transport werd omgedraaid of gekanteld, moet u het apparaat minstens drie uur op de poten zetten alvorens het opnieuw in te schakelen.
15. Om de levensduur van de compressor te beschermen raden we u aan om de POWER-knop niet in korte intervallen in te drukken. Houd altijd minstens een pauze van 5 minuten aan alvorens het apparaat opnieuw in te schakelen.
16. Trek altijd de stekker uit het stopcontact als het apparaat buiten bedrijf is, als er geen toezicht op is of als het moet worden gereinigd. Dat geldt ook wanneer u het apparaat verplaatst, monteert, demonteert of opbergt. Wij raden aan een aardlekschakelaar (FI-veiligheidsschakelaar) te gebruiken om extra bescherming te bieden bij het gebruik van elektrische apparaten. Het is raadzaam om een veiligheidsschakelaar te gebruiken met een nominale reststroom van maximaal 30 mA. Neem voor deskundig advies contact op met uw elektricien.
17. Voer geen wijzigingen uit aan het apparaat, het snoer, de stekker en de accessoires.
18. Onjuist gebruik kan tot lichamelijk letsel leiden! Wij zijn niet aansprakelijk voor eventueel geleden schade of verwondingen.

19. Probeer nooit een apparaat te pakken dat in water of in een ander vloeistof is gevallen. Trek altijd eerst met droge rubberen handschoenen de kabelstekker uit het stopcontact alvorens het apparaat uit het water of een andere vloeistof te halen. Gebruik het apparaat pas weer als u het door Solis of een door Solis erkend servicepunt heeft laten controleren op een goede en veilige werking.
20. Plaats het apparaat nooit zo dat het in het water kan vallen of in contact kan komen met water of een andere vloeistof (bijv. in de buurt van een gootsteen).
21. Dompel het apparaat of onderdelen van het apparaat zoals het snoer of de stekker nooit onder in water en laat het geen contact maken met water of andere vloeistoffen.
22. Zet het apparaat zo neer dat het niet aan direct zonlicht wordt blootgesteld.
23. Steek nooit scherpe of puntige voorwerpen en gereedschap in de openingen van het apparaat. Het apparaat kan beschadigd raken of er kan gevaar voor een elektrische schok en letsel ontstaan!
24. Schud of verplaats nooit een ijsmachine die in gebruik is.
25. Gebruik het apparaat uitsluitend zoals beschreven in deze handleiding. Gebruik alleen de meegeleverde of door Solis aanbevolen accessoires. Onjuiste accessoires of verkeerd gebruik kunnen het apparaat beschadigen of brand, elektrische schokken of persoonlijk letsel veroorzaken.
26. Gebruik het apparaat nooit met een externe timer of afstandsbediening.
27. Het apparaat is uitsluitend geschikt voor **huishoudelijk** gebruik, niet voor commercieel gebruik.
28. Verwijder verpakkingsmateriaal en eventuele stickers of labels (behalve het typeplaatje) voor ingebruikname van het apparaat en zorg voor een adequate afvalverwerking.

- NL
29. Controleer voor elk gebruik van uw ijsmachine of het apparaat, het netsnoer en de stekker onbeschadigd zijn en er geen losse onderdelen zijn.
 30. Om elektrische schokken te voorkomen mag u het apparaat niet gebruiken als het netsnoer of de stekker beschadigd is, als het apparaat andere storingen vertoont, gevallen is, anderszins beschadigd is of als er onderdelen loszitten. **Om gevaar te voorkomen**, mag u het apparaat nooit zelf repareren. Lever het apparaat in bij Solis of een door Solis erkend servicepunt om het te laten controleren, repareren of mechanisch en elektrisch te laten herstellen.
 31. Personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of onwetende en onervaren mensen en kinderen mogen de ijsmachine niet gebruiken, tenzij onder toezicht van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid en hun exacte instructies geeft over het correcte gebruik van dit apparaat. Bovendien moeten ze precies hebben begrepen welke gevaren het apparaat kan opleveren en hoe het op een veilige manier kan worden gebruikt. Het apparaat mag niet door kinderen zonder toezicht worden gereinigd of onderhouden. Het apparaat mag in geen geval door kinderen jonger dan 8 jaar worden gebruikt of gereinigd.
 32. Houd het apparaat en het snoer altijd buiten bereik van kinderen.
 33. Er moet toezicht worden gehouden op kinderen om te zorgen dat ze niet met de ijsmachine spelen. Houd verpakkingsmateriaal, incl. plastic zakken, buiten bereik van kinderen. Verstikkingsgevaar!
 34. Dek de ijsmachine of luchtopeningen nooit af wanneer de stekker in het stopcontact zit of het apparaat wordt gebruikt.
 35. Controleer of de Solis ijsmachine goed is opgebouwd voor u ze gebruikt. In deze gebruiksaanwijzing vindt u hoe de verschillende onderdelen in het apparaat moeten worden geplaatst.

- NL
36. Gebruik uitsluitend het roerwerk en de ijsemmer die met dit apparaat werden meegeleverd.
 37. Controleer altijd of het apparaat uitgeschakeld is en de stekker niet in het stopcontact zit voor u het roerwerk aanbrengt.
 38. Controleer altijd dat de ijsemmer in het apparaat zit en het roerwerk voor de bereiding van ijs goed op de as vastzit alvorens de ijsmachine aan te sluiten en te starten.
 39. Neem de ijsmachine nooit in gebruik zonder levensmiddelen of vloeistoffen in de ijsemmer.
 40. Doe nooit ingrediënten in de ruimte voor de ijsemmer. De ingrediënten mogen alleen in de ijsemmer zelf worden gedaan.
 41. Controleer altijd of de ruimte voor de ijsemmer en de buitenkant van de ijsemmer echt goed schoon en volledig droog zijn voor u het apparaat in gebruik neemt.
 42. Verwerk geen hete of kokende vloeistoffen. Bij de bereiding van ijs moeten de ingrediënten altijd eerst tot ong. 25 °C (+/- 5°C) worden afgekoeld alvorens ze in de ijsemmer te doen. Ook koudere ingrediënten moeten bij de bereiding van ijs niet aan de ijsemmer worden toegevoegd omdat hierdoor het roerwerk kan blokkeren bij nog niet volledig geroerd ijs. Bij het bereiden van yoghurt moet de melk een temperatuur van 38–40°C hebben.
 43. Houd tijdens de werking geen voorwerpen in het apparaat. Houd lange haren, sieraden, keukengerei en kleding uit de buurt van roterende delen.
 44. Zorg dat u de ijsemmer voorzichtig behandelt en niet beschadigt wanneer u het ijs uit de ijsemmer haalt.
 45. Gebruik uitsluitend plastic keukengerei of de meegeleverde plastic spatel om het ijs of de yoghurt uit de ijsemmer te halen. Gebruik nooit metalen keukengerei of keukengerei met scherpe of puntige randen in of in de buurt van het apparaat!

- NL
46. Houd het apparaat en de accessoires altijd schoon. Raadpleeg de informatie in deze gebruiksaanwijzing. De te reinigen delen moeten met de hand en water en afwasmiddel worden gereinigd en zijn niet geschikt voor reiniging in de vaatwasser.
 47. Maak de ijsmachine niet schoon met een metalen schuurspons. Losgelaten metaaldeeltjes van de spons kunnen in contact komen met componenten in het apparaat en een elektrische schok veroorzaken. Om dezelfde reden mogen ook geen andere elektrische apparaten in contact komen met de ijsmachine.
 48. Leg of plaats geen voorwerpen op het apparaat.
 49. Rol het snoer altijd helemaal uit voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
 50. Schakel het apparaat altijd eerst met de POWER-knop uit, voordat u het apparaat verplaatst, uit elkaar haalt of gaat reinigen. Haal daarna de stekker uit het stopcontact en wacht tot de motor, de compressor en het roerwerk volledig tot stilstand zijn gekomen. Dit geldt ook wanneer het apparaat niet wordt gebruikt.
 51. Let altijd goed op als u de ijsmachine en het roerwerk gebruikt. Kom niet in de ijsemmer en raak het roerwerk niet aan als het apparaat aanstaat of als de stekker in het stopcontact zit. Tijdens het gebruik mogen geen lichaamsdelen, haren, kleding of keukengerei in de buurt van het roterende roerwerk komen.
 52. Mocht een voorwerp (bijv. een spatel of keukengerei) tijdens gebruik in de ijsemmer vallen, druk dan op de POWER-knop, haal de stekker uit het stopcontact en verwijder het voorwerp, zodra de motor en het roerwerk volledig tot stilstand zijn gekomen.
 53. Schakel het apparaat altijd eerst met de POWER-knop uit, haal de stekker uit het stopcontact en wacht tot de motor, de compressor en het roerwerk volledig tot stilstand zijn gekomen voor u het ijs of yoghurt uit de ijsemmer haalt.

54. Ook altijd eerst het roerwerk verwijderen voor u gaat reinigen.
55. Trek na elk gebruik altijd de stekker uit het stopcontact. Pas dan is het apparaat helemaal uitgeschakeld.
56. Het deksel van apparaat moet ook als het niet wordt gebruikt alleen voor een korte tijd worden verwijderd.
57. Bewaar nooit explosieve of ontvlambare substanties zoals spuitbussen (deodorantsprays, haarspray etc.) in de ijsmachine.

Belangrijke aanwijzingen over koelmiddel

Het koelmiddel van uw ijsmachine is Isobutan R600a, een natuurlijk, brandbaar en zeer milieuvriendelijk gas. Zorg ervoor dat tijdens transport en gebruik van het apparaat geen van de componenten van het koelmiddelcircuit worden beschadigd. Brandgevaar!

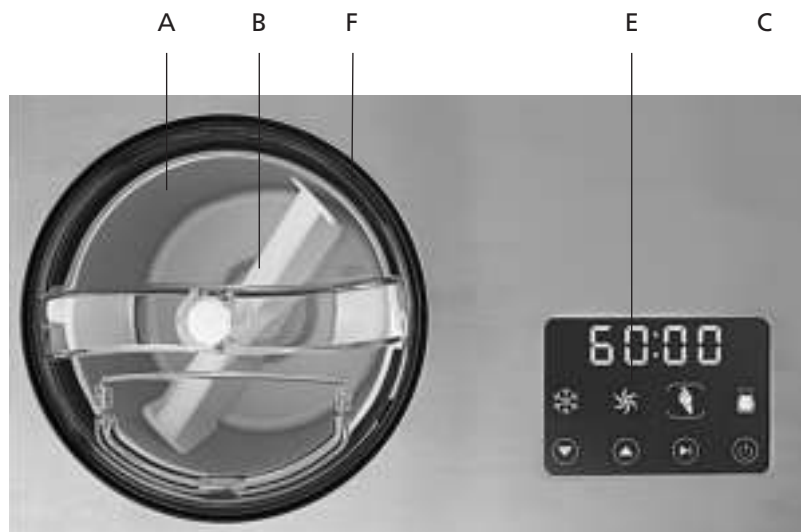
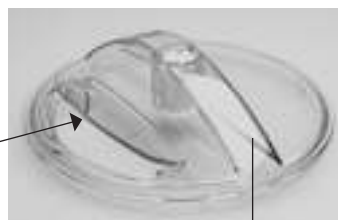
Bij beschadiging van het koelmiddelcircuit:

- voorkom open vuur of ontstekingsbronnen;
- zorg voor adequate ventilatie in de ruimte waar het apparaat staat;
- gebruik het apparaat uitsluitend nadat het door Solis of een door Solis erkend servicepunt is gecontroleerd.

▲ APPARAATBESCHRIJVING

- A** Uitneembare geanodiseerde ijsemmer, met handvat voor eenvoudige bediening. **Let op:** dit apparaat mag niet in de vaatwasser en niet in het vriesvak worden geplaatst.
- B** Roerwerk voor de bereiding van ijs. Roert ook het ijs aan de binnenwanden. **Let op:** niet geschikt voor het vriesvak. Voor de bereiding van yoghurt wordt het roerwerk niet in de ijsemmer gezet.
- C** Deksel, kan in zijn geheel worden opgetild en met de handgreep voor de helft worden geopend om ingrediënten via de vulopening toe te voegen.
- D** Roestvrij stalen behuizing met ventilatieopeningen
- E** Bedieningspaneel met lcd-display en drukgevoelige functieknoppen
- F** Ruimte voor ijsemmer
- G** Handgrepen voor eenvoudig vervoer

Opklapbare deksel



▲ DE FUNCTIEKNOPPEN EN HET LCD-DISPLAY



a POWER-knop om de machine in en uit te schakelen

Zodra u de stekker in het stopcontact steekt, staat het apparaat in de stand-by-modus en knippert de **POWER**-knop zwak. Wanneer u de **POWER**-knop gedurende ong. 1 seconde aanraakt, wordt de instellingsmodus geopend. Op het display brandt "60:00" voor de tijdsinstelling, alle knopsymbolen branden en u kunt het programma selecteren.

Opmerking: Als u gedurende 15 seconden geen andere knop aanraakt, worden de weergaven in het display gedimd. Door opnieuw op een van de knoppen te drukken (behalve de **POWER**-knop) gaat het display opnieuw aan.

Wanneer u de **POWER**-knop gedurende de werking gedurende ong. 1 seconde aanraakt, wordt de stand-by-modus van het apparaat ingeschakeld.

b START/PAUSE-knop om het bereidingsproces te starten of te stoppen

Nadat u het programma en de gebruiksduur heeft ingevoerd, raakt u de **START/PAUSE**-knop aan om het programma te starten. Als u tijdens het gebruik opnieuw op deze knop drukt, worden het programma en de tijd gestopt, en telt de timer niet meer door. Raakt u de **START/PAUSE**-knop opnieuw aan, dan wordt het programma voortgezet en gaat de timer door met de aftelling.

Let op:

- Nadat u de **START/PAUSE**-knop aanraakt en de bereiding is gestart, kan het bedieningspaneel niet meer worden bediend. Alle knoppen zijn geblokkeerd (behalve de **POWER**-knop en de **START/PAUSE**-knop). Alleen nadat u de **START/PAUSE**-knop opnieuw aanraakt, worden de knoppen op het bedieningspaneel geactiveerd en kunnen de instellingen worden gewijzigd.
- Als u binnen 10 minuten na het pauzeren niet opnieuw op de **START/PAUSE**-knop drukt, hoort u een signaaltoon, worden de ingevoerde instellingen verwijderd en wordt de stand-by-modus geactiveerd.

c TIMER-instellingsknoppen

Met behulp van de ▼ of ▲ knop kan de standaardtijd in het display handmatig worden ingesteld.


Met de ▼-knop kan de gebruiksduur in de ijsfunctie met elke druk 1 minuut worden verlaagd en met de ▲-knop kan de gebruiksduur met 1 minuut worden verhoogd. Door de knoppen langer dan 2 seconden aan te raken, wordt de minuten sneller verhoogd of verlaagd. In de yoghurtfunctie wordt de gebruiksduur respectievelijk met elke druk op de knop met 1 uur verhoogd of verlaagd.

d Koelprogrammaknop

Met het koelprogramma kan de inhoud van de ijssemmer (of water) zonder roeren worden afgekoeld of bevroren. U kunt het ijs na bereiding met het koelprogramma ook langer bevroren houden om de consistentie te verharderen.

Als u de koelprogrammaknop aanraakt, wordt de standaardinstelling van 30 minuten weergegeven en brandt "30:00" op het display. U kunt de koelduur ook handmatig met de knoppen ▲ en ▼ wijzigen. Een instelling tussen 5 en 60 minuten is mogelijk.

Het koelprogramma werkt op dezelfde manier als het ijsprogramma. De massa wordt hierbij echter niet gemixt of geroerd. Voor het koelprogramma mag het roerwerk niet worden geplaatst.

e Mixprogrammaknop 

Met het mixprogramma kan de inhoud van de ijsemmer zonder te vriezen worden geroerd. Zo kunt u de ijsingrediënten bijv. voor het ijsprogramma mixen en roeren.

Als u de mixprogrammaknop aanraakt, wordt de standaardinstelling van 10 minuten weergegeven en brandt "10:00" op het display. U kunt de mixduur ook handmatig met de knoppen ▲ en ▼ wijzigen. Een instelling tussen 5 en 60 minuten is mogelijk.

Het mixprogramma werkt op dezelfde manier als het ijsprogramma. De massa wordt hierbij echter alleen gemixt en niet bevroren. Voor het mixprogramma moet het roerwerk worden geplaatst.

f Ijsprogrammaknop 

Als u de ijsprogrammaknop aanraakt, wordt de standaardinstelling van 60 minuten geactiveerd en worden de ingrediënten gemixt en bevroren. U kunt de bereidingstijd echter ook handmatig instellen in intervallen van 1 minuut, van 5 tot 60 minuten.

Voor het ijsprogramma moet het roerwerk worden geplaatst.

g Yoghurtprogrammaknop 

Als u de yoghurtprogrammaknop aanraakt, wordt de standaardinstelling van 8 uur geactiveerd en worden de ingrediënten tot yoghurt verwerkt. U kunt de bereidingstijd echter ook handmatig instellen in intervallen van 1 uur, van 4 tot 24 uur.

Voor het yoghurtprogramma mag het roerwerk niet worden geplaatst.

Opmerking: Het einde van een programma wordt aangegeven door 3 signaaltonen.

▲ DE ACCESSOIRES VAN DE IJSMACHINE



Geanodiseerde ijsemmer



Plastic schraper



Roerwerk

Om ijs voor te bereiden en voor het mixprogramma.



Maatbeker

Met de praktische maatbeker kunt u de ingrediënten ook uitmeten in cup-eenheden, die in de recepten worden aangegeven.

▲ DE EXTRA'S VAN UW GELATERIA PRO TOUCH

■ AUTOMATISCHE KOELHOUDFUNCTIE

Om het ijs of de yoghurt nog enige tijd na bereiding te koelen, wordt na afloop van het desbetreffende programma de automatische koelhoudfunctie ingeschakeld (in de ijsfunctie gedurende ong. 20 minuten).

In de ijsfunctie: Als na bereiding van het ijs geen andere functie wordt ingedrukt, wordt de automatische koelhoudfunctie ingeschakeld. Na 10 minuten worden het koelaggregaat en de ventilator ingeschakeld en verschijnt "COOL" op het display. Na nog eens 10 minuten wordt de stand-bymodus van het apparaat ingeschakeld, stopt de koelhoudfunctie en hoort u 3 signaaltönen.

In de yoghurtfunctie: Als na bereiding van de yoghurt geen andere functie wordt ingedrukt, wordt de automatische koelhoudfunctie ingeschakeld en verschijnt "COOL" op het display. Het koelaggregaat en de ventilator worden gedurende 15 minuten ingeschakeld en koelen het yoghurtmengsel af tot ong. 9 °C. Het koelaggregaat en de ventilator worden daarna uitgeschakeld. Een sensor meet de temperatuur van de yoghurt. Zodra de temperatuur boven de 9 °C stijgt, worden koelaggregaat en ventilator gedurende 4 minuten ingeschakeld. De machine koelt in dit ritme van 4 minuten verder tot het apparaat wordt uitgeschakeld.

■ OVERBELASTINGSBEVEILIGING VAN DE MOTOR

Zodra het ijsmengsel hard wordt en bereid is, stopt de mix-motor en draait het roerwerk dus niet meer. Dit is een veiligheidsinrichting om de motor te beschermen tegen overbelasting. De tijd op het display wordt afgeteld en het ijs wordt zolang gekoeld tot het apparaat met de **POWER**-knop wordt uitgeschakeld of de tijd op "00:00" staat. U kunt het apparaat met de **POWER**-knop uitschakelen en het ijs verwijderen zodra het roerwerk is gestopt.

▲ ALVORENS HET APPARAAT IN GEBRUIK TE NEMEN

- **Let op:** Uw Solis Gelateria Pro Touch is uitgerust met een compressor die altijd rechtop moet staan. Verwijder het apparaat nooit van zijn poten en plaats het apparaat altijd staande op de poten met de vulopening naar boven. Het apparaat moet altijd op de poten worden gebruikt en opgeborgen.
- Kantel het apparaat niet verder dan 45°. Als het apparaat per ongeluk gedurende het transport werd omgedraaid of gekanteld, moet u het apparaat minstens drie uur op de poten zetten alvorens het opnieuw in te schakelen.
- Verwijder alle etiketten en stickers (behalve het typeplaatje) voor u de ijsmachine in gebruik neemt. Controleer vooraleer het verpakkingsmateriaal weg te gooien of alle accessoires en machine onderdelen uit de verpakking zijn gehaald.
- Haal het deksel, de ijsemmer, het roerwerk, de plastic schraper en maatbeker uit de machine. Reinig deze onderdelen met wat zacht afwasmiddel en warm water en spoel alles zorgvuldig af. Droog alle onderdelen.
- **Let op:** Let erop dat alle delen schoon en droog zijn alvorens het apparaat in te gebruiken.



▲ INGEBRUIKNEMING: BEREIDING VAN IJS

1. Controleer of de stekker uit het stopcontact is gehaald. Plaats het apparaat rechtop op een schoon, stabiel, droog en vocht- en hittebestendig werkoppervlak. Wikkel de stroomkabel volledig af.
2. Draai het deksel naar rechts. Haal het deksel van de ijsemmer en neem vervolgens de ijsemmer uit het apparaat. Plaats het roerwerk op de as in de ijsemmer.

Let op: Het is heel belangrijk dat het roerwerk goed vast en precies op de as zit, anders kunnen de ingrediënten niet worden geroerd. Zet het roerwerk altijd in de ijsemmer alvorens ingrediënten in de ijsemmer te doen.



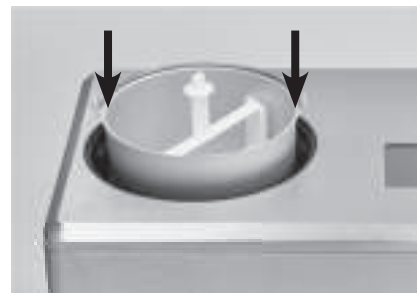
3. Doe het voorbereide ijsmengsel (op kamertemperatuur, ong. 25 °C, +/- 5 °C) in de ijsemmer. Veeg eventuele resten van de rand van de ijsemmer af.

Let op: Doe de ijsemmer niet te vol! Aangezien het volume van het mengsel tijdens de bereiding van het ijs toeneemt, mag de ijsemmer tot maximaal 60 % worden gevuld, anders kan het mengsel tijdens de bereiding over de rand van de ijsemmer lopen!

Opmerking: De ijsemmer moet zich tijdens het vullen buiten de ruimte voor de ijsemmer bevinden. Hierdoor weet u zeker dat er geen ingrediënten in de ruimte voor de ijsemmer kunnen komen.





4. Controleer of de ruimte voor de ijsemmer en de buitenzijde van de ijsemmer volledig droog zijn alvorens de ijsemmer in de ruimte voor de ijsemmer te zetten.
5. Zet de ijsemmer in de ruimte voor de ijsemmer.
6. In de ruimte voor de ijsemmer zitten 2 uitsparingen. Als u de ijsemmer in de ruimte zet, plaats de ijsemmer dan zo dat de scharnieren aan de beide grepen in deze uitsparingen glijden.

Let op: Uw Solis ijsmachine beschikt over een ingebouwd koelaggregaat (compressor) waardoor de ijsemmer niet in de vriezer moet worden geplaatst alvorens hem te vullen.



7. Plaats het deksel op de ijsemmer en draai het naar links tot het vergrendeld is.

Let op: Open het deksel niet tijdens de bereiding, tenzij dit expliciet in het recept wordt aangegeven. Mocht u tijdens het roeren ingrediënten moeten toevoegen, open dan het opklapbare kleine deksel met behulp van de greep.

8. Steek de stekker in een geschikt stopcontact. Op het display knippert zwak de **POWER**-knop en het apparaat staat in de stand-bymodus.
9. Raak de **POWER**-knop gedurende ong. 1 seconde aan om de instellingsmodus van het apparaat in te schakelen. Op het display brandt "60:00" voor de tijdsinstelling en alle knopsymbolen branden.
10. Raak de ijsprogrammaknop  aan om de ijsbereiding van het apparaat in te schakelen.
11. Wijzig desgewenst de standaard bedrijfsduur door de knop  of  in te drukken. In het ijsprogramma wordt de tijd in intervallen van 1 minuut gewijzigd. Als u de knoppen langer dan 2 seconden aanraakt, wordt de tijd sneller gewijzigd. Er is een instelling van 5 tot 60 minuten mogelijk.
12. Raak de **START/PAUSE**-knop aan om het ijsprogramma te starten. De tijd wordt op het display afgeteld. Alle programma's die nu actief zijn knipperen, het symbool  wordt gemarkeerd om aan te geven dat dit programma is ingesteld.

Tips:


- U kunt de ingrediënten via het kleine klapdeksel toevoegen. Sluit daarna het klapdeksel.
- Als u de ijsbereiding kort wil onderbreken, raakt u de **START/PAUSE**-knop aan. De tijd op het display wordt gestopt. Als u de ijsbereiding wilt voortzetten, raakt u opnieuw de **START/PAUSE**-knop aan. De timer gaat verder met aftellen.

■ IJSBEREIDING BEËINDIGEN

- Wanneer de tijd op het display "00:00" bereikt, schakelt u het apparaat uit door de **POWER**-knop gedurende ong. 1 seconde aan te raken (het display gaat uit, de **POWER**-knop blijft zwak knipperen) en haalt u vervolgens de stekker uit het stopcontact. Draai het deksel naar rechts open, verwijder het en trek met behulp van het handvat de ijsemmer uit het apparaat. Als de ijsemmer licht vastgevroren is en niet gemakkelijk uit het apparaat kan worden gehaald, wacht u enkele minuten tot u de ijsemmer kunt verwijderen.



Opmerking: Bij de bereiding van ijs kan het gebeuren dat het ijsmengsel al hard is voordat de ingestelde tijd is verlopen. In dat geval stopt de overbelastingsbeveiliging van de motor het roerwerk en draait het niet meer. De tijd op het display wordt afgeteld en het ijs wordt zolang gekoeld tot het apparaat met de **POWER**-knop wordt uitgeschakeld of de tijd op "00:00" staat. U kunt het apparaat met de **POWER**-knop uitschakelen en het ijs verwijderen zodra het roerwerk is gestopt.

- Als u het apparaat niet onmiddellijk uitschakelt wanneer "00:00" op het display verschijnt, wordt de automatische koelhoudfunctie ingeschakeld. Na 10 minuten worden het koelaggregaat en de ventilator ingeschakeld en verschijnt "COOL" op het display, het apparaat koelt het ijsmengsel nog 10 minuten extra af. Hierna hoort u 3 signaaltonen, het apparaat schakelt naar stand-bymodus en stopt de koelhoudfunctie. Het display gaat uit en alleen de **POWER**-knop brandt.
- Wilt u het ijs nog langer koel houden, dan kunt u de koelfunctie met de -knop selecteren en met de **START/PAUSE**-knop starten. Hierbij wordt het ijs alleen nog gekoeld en niet meer gemixt. Het kan daarbij gebeuren dat het ijsmengsel bevriest en de ijsemmer in de machine vastvriest. Schakel in dat geval het apparaat uit en wacht enkele minuten alvorens de ijsemmer te verwijderen.

Belangrijk: Als u het ijs niet direct wilt nuttigen, raden we u aan om het na bereiding in een ander luchtdicht recipiënt te doen en in de vriezer te zetten.

- Gebruik altijd de meegeleverde plastic schraper of een andere plastic spatel om het ijs te verwijderen. Gebruik nooit metalen keukengerei in de ijsemmer.
- Zet nooit de ijsemmer zelf in de vriezer!

▲ INGEBRUIKNEMING: BEREIDING VAN YOGHURT


1. Controleer of de stekker uit het stopcontact is gehaald. Plaats het apparaat rechtop op een schoon, stabiel, droog en vocht- en hittebestendig werkoppervlak. Wikkel de stroomkabel volledig af.
2. Draai het deksel naar rechts en haal het van de ijsemmer. Haal de ijsemmer uit het apparaat. **Let op: Bij de bereiding van yoghurt wordt het roerwerk niet gebruikt!**
3. Giet de goed geroerde yoghurtingredienten (temperatuur ong. 38–40 °C) in de ijsemmer (zie "Yoghurtrecept"). Veeg eventuele resten van de rand van de ijsemmer af.

Let op: Doe de ijsemmer niet te vol! Doe maximaal 1 liter melk en 50 ml yoghurt in de ijsemmer!

4. Controleer of de ruimte voor de ijsemmer en de buitenzijde van de ijsemmer volledig droog zijn alvorens de ijsemmer in de ruimte voor de ijsemmer te zetten.
5. Zet de ijsemmer in de ruimte voor de ijsemmer.
6. In de ruimte voor de ijsemmer zitten 2 uitsparingen. Als u de ijsemmer in de ruimte zet, plaats de ijsemmer dan zo dat de scharnieren aan de beide grepen in deze uitsparingen glijden.
7. Plaats het deksel op de ijsemmer en draai het naar links tot het vergrendeld is.

Let op: Open het deksel niet tijdens de bereiding, tenzij dit expliciet in het recept wordt aangegeven. Mocht u tijdens het roeren ingrediënten moeten toevoegen, open dan het opklapbare kleine deksel met behulp van de greep.

8. Steek de stekker in een geschikt stopcontact. Op het display knippert zwak de **POWER**-knop en het apparaat staat in de stand-bymodus.
9. Raak de **POWER**-knop gedurende ong. 1 seconde aan om de instellingsmodus van het apparaat in te schakelen. Op het display brandt "60:00" voor de tijdsinstelling en alle knopsymbolen branden.
10. Raak de yoghurtprogrammaknop  aan om de yoghurtbereiding van het apparaat in te schakelen. Op het display brandt "08H" als standaardinstelling.
11. Wijzig desgewenst de standaard bedrijfsduur door de knop  of  aan te raken. In het yoghurtprogramma wordt de tijd in intervallen van 1 uur gewijzigd. Als u de knoppen langer dan 2 seconden aanraakt, wordt de tijd sneller gewijzigd. Er is een instelling van 4 tot maximaal 24 uur mogelijk.

12. Raak de **START/PAUSE**-knop aan om yoghurtbereiding te starten. De tijdweergave en de yoghurtknop beginnen te knipperen en het symbool  wordt gemarkeerd om aan te geven dat dit programma is ingesteld. De tijd wordt op uurbasis afgeteld.

Tips:

- U kunt de ingrediënten via het kleine klapdeksel toevoegen. Sluit daarna het klapdeksel.
- Als u de yoghurtbereiding kort wil onderbreken, raakt u de **START/PAUSE**-knop aan. De tijd op het display wordt gestopt. Als u de yoghurtbereiding wilt voortzetten, raakt u opnieuw de **START/PAUSE**-knop aan. De timer gaat verder met aftellen.

■ YOGHURTBEREIDING BEËINDIGEN

- Wanneer de tijd op het display "00:00" bereikt, schakelt u het apparaat uit door de **POWER**-knop gedurende ong. 1 seconde aan te raken (het display gaat uit, de **POWER**-knop blijft zwak knipperen) en haalt u vervolgens de stekker uit het stopcontact. Draai het deksel naar rechts open, verwijder het en trek met behulp van het handvat de ijsemmer uit het apparaat.
- Als u het apparaat niet onmiddellijk uitschakelt, wordt de automatische koelhoudfunctie ingeschakeld. Op het display verschijnt "COOL". Het koelaggregaat en de ventilator worden gedurende 15 minuten ingeschakeld en koelen het yoghurtmengsel af tot ong. 9 °C. Het koelaggregaat en de ventilator worden daarna uitgeschakeld. Een sensor meet de temperatuur van de yoghurt. Zodra de temperatuur boven de 9 °C stijgt, worden koelaggregaat en ventilator gedurende 4 minuten ingeschakeld. De machine koelt in dit ritme van 4 minuten verder tot het apparaat wordt uitgeschakeld. Daarbij bestaat de kans dat het yoghurtmengsel bevriest.
- **Belangrijk:** Als u de yoghurt niet direct wilt nuttigen, raden we u aan om de yoghurt na bereiding te gieten in meerdere recipiënten, deze met een deksel af te sluiten en vervolgens in de koelkast te zetten.
- Gebruik altijd de meegeleverde plastic schraper of een andere plastic spatel om de yoghurt te verwijderen. Gebruik nooit metalen keukengerei in de ijsemmer.
- Zet nooit de ijsemmer zelf in de koelkast!

■ YOGHURTRECEPT

- Gebruik 1 liter UHT-melk, hetzij koeienmelk, sojamelk of geitenmelk (ook haver-melk en lactosevrije melk zijn mogelijk) en voeg er 50ml natuurlijke yoghurt met levende yoghurtculturen of yoghurtpoeder aan toe (bijv. uit het reformhuis).
- Gebruik uitsluitend producten waarvan de houdbaarheidsdatum niet is overschreden.
- Als u UHT-melk gebruikt, hoeft ze niet extra te worden gekookt aangezien deze melk onder zeer hoge temperaturen werd gekookt.
- Als u verse melk of rauwe melk wilt gebruiken, moet u de melk eerst tot minstens 90 °C verwarmen om bacteriën en kiemen in de melk onschadelijk te maken.
- Verwarm UHT-melk tot 38–40 °C of laat gekookte verse melk of rauwe melk tot deze temperatuur afkoelen. Voeg vervolgens de natuurlijke yoghurt of het yoghurtpoeder toe.
- Als u yoghurtpoeder gebruikt, volgt u de aanwijzingen op de verpakking om de yoghurtcultuur in overeenstemming met de aanwijzingen van de fabrikant voor te bereiden.
- Denk eraan dat u kant-en-klare natuurlijke yoghurt toevoegt deze yoghurt levende yoghurtculturen bevat.
- Gebruik een garde om de melk met het yoghurtpoeder of de yoghurt met levende yoghurtculturen te roeren tot een uniform mengsel.
- Doe de melk met de culturen in de ijsemmer en bereid de yoghurt verder zoals beschreven in "Bereiding van yoghurt".
- Als u groenten, vruchtenpuree, honing, chocolade of andere ingrediënten wilt toevoegen, moet u dit doen zodra de yoghurt bereid is.
- Gebruik een plastic spatel om na bereiding de yoghurt in de ijsemmer goed te roeren alvorens hem in kleinere glazen te gieten.
- Draai de deksels op de glazen en zet de yoghurtglazen in de koelkast.
- U kunt de yoghurt direct nuttigen of tot 10 dagen in de koelkast bewaren. Denk eraan dat de yoghurt elke dag iets zuurder wordt. Dit komt door natuurlijk naturen.

Tips

- Hoe hoger het vetgehalte van de melk die u gebruikt, hoe romiger de yoghurt.
- U kunt een deel van de zelfgemaakte yoghurt ook voor de bereiding van nieuwe yoghurt gebruiken.
- Als de yoghurt klonten heeft, zijn de yoghurtculturen in de melk niet goed geroerd voor het apparaat werd ingeschakeld.

▲ REINIGING EN ONDERHOUD VAN UW SOLIS GELATERIA PRO TOUCH

- Controleer alvorens het apparaat te reinigen dat de ijsmachine is uitgeschakeld en de stekker uit het stopcontact is gehaald. Wacht tot de compressor volledig is afgekoeld alvorens het apparaat te reinigen.

■ REINIGING VAN DE ROESTVAST STALEN BEHUIZING

1. Veeg de behuizing en het display schoon met een zachte, licht bevochtigde doek. Gebruik geen droog keukenpapier of droge doek voor het display en gebruik ook geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen of schuursponsjes om de behuizing of accessoires van de machine te reinigen, omdat hierdoor krassen op de oppervlakten kunnen ontstaan.

Opmerking: Dompel de behuizing nooit onder in water en zet deze nooit in een vaatwasser. Let op dat er geen water of reinigingsmiddelen met de knoppen of het display in aanraking komen.

2. Om de ruimte voor de ijsemmer te reinigen moet het apparaat altijd de kamertemperatuur hebben. Veeg de ruimte voor de ijsemmer met een vochtige doek met eventueel wat afwasmiddel schoon. Eventuele resten slagroom, melk, chocolade etc. met een zachte doek zorgvuldig verwijderen.
3. Alvorens de stekker opnieuw in het stopcontact te steken moeten alle oppervlakten volledig droog zijn.

■ REINIGING VAN DE IJSEMMER

- Vul de ijsemmer buiten het apparaat voor de helft met warm water en doe hier wat mild afwasmiddel bij. Laat het water ca. 10 tot 20 minuten in de ijsemmer staan, voordat u de emmer met een zachte spons te reinigen en met schoon water af te spoelen. Plaats de ijsemmer alleen volledig droog weer terug in het apparaat.

Let op: De ijsemmer mag niet in de vaatwasser worden gereinigd!

■ REINIGING VAN HET DEKSEL

- Het deksel kan in warm water met wat mild afwasmiddel en een zachte spons worden gereinigd. Gebruik geen agressieve, schurende reinigingsmiddelen of schuursponsjes aangezien hierdoor krassen op het oppervlak van het deksel kunnen ontstaan. Het deksel nu helemaal drogen en weer op de ijsemmer plaatsen.

■ REINIGING VAN HET ROERWERK

- Spoel het roerwerk met warm water en wat mild afwasmiddel af. Met de meegeleverde flessenwisser kunt u ook het middelste gedeelte van het roerwerk grondig schoonmaken en alle ijsresten verwijderen. Laat het roerwerk helemaal drogen, voordat u deze weer in de ijsemmer plaatst.

▲ OPBERGEN

1. Controleer of het apparaat is uitgeschakeld en de stekker uit het stopcontact is gehaald.
2. Controleer of de behuizing en alle machinedelen geheel schoon en volledig droog zijn.
3. Leg het roerwerk in de ijsemmer en plaats deze in de ruimte voor de ijsemmer.
4. Plaats het deksel op de ijsemmer.
5. Berg het apparaat altijd rechtop (het apparaat niet kantelen) in een droge, donkere plaats op, bij voorkeur in de originele verpakking. Plaats niets op het apparaat.

▲ TIPS VOOR HET PERFECTE IJS

- Wanneer de ijsemmer met het ijsmengsel wordt gevuld, moet het op kamertemperatuur zijn (25 °C, +/- 5 °C). In het algemeen duurt de bereiding van ijs ongeveer 40–60 minuten.
- Als u een recept met warme ingrediënten voorbereid/voorbereidt, moet u het ijsmengsel tenminste 4 uur laten afkoelen, voordat u deze in de ijsmachine doet.
- Haal de ijsemmer altijd uit de machine als u er het ijsmengsel in wilt doen. Controleer vervolgens of de buitenkant van de ijsemmer schoon is alvorens de emmer in de machine te zetten. Kleine ingrediënten die kort voor het einde van de bereidingstijd moeten worden toegevoegd, kunnen via het klapdeksel worden toegevoegd.
- De in de recepten aangegeven ingrediënten kunnen door overeenkomstige levensmiddelen worden vervangen als dit voor de gezond, een allergie of een dieet nodig is. Houd er dan wel rekening mee dat hierdoor ook de smaak en de consistentie van het ijs kan veranderen.

- De meeste bereidingen van ijs nemen tijdens het roeren en koelen in volume toe. Alle recepten in het receptenboek geven aan het eind ongeveer 1 liter bevroren ijs. Mocht u een ander ijsrecept willen bereiden, gebruik dan maximaal 1000 ml aan levensmiddelen, zodat het mengsel ook in bevroren staat genoeg ruimte heeft.
 - Alcohol voorkomt dat het mengsel bevriest. Daarom is het verstandig om de alcohol pas aan het einde van het bereidingsproces aan het mengsel toe te voegen.
 - De consistentie van het ijs is aan het eind van de bereiding meestal zo zacht dat men er makkelijk nog een lepel in kan doen. Als u het ijs als een bolletje, in een wafel of op een hoorntje wilt serveren, dan is het aan te raden om het ijs aansluitend nog 2 uur in de vriezer te doen, voordat u het serveert.
 - Als u het ijs direct uit de vriezer wilt serveren, dan moet u deze 5 tot 10 minuten van de voren op kamertemperatuur laten staan.
 - Als u het ijs in de vriezer wilt bewaren, dan moet u het ijs in een luchtdicht gesloten verpakking doen. Zo voorkomt u dat er ijskristallen worden opgebouwd. Ook het plaatsen van bakpapier direct op het ijs kan voorkomen dat er ijskristallen worden gevormd.
- Opmerking:** Zet nooit de ijsemmer in de vriezer!
- Zelfgemaakt ijs is het lekkerst als het vers, d.w.z. binnen een week, wordt genuttigd. U kunt het echter tot twee weken in de vriezer bewaren.

▲ TIPS VOOR DE BEREIDING VAN IJS MET MELK / SLAGROOM / EIEREN

Veel van onze recepten worden van/uit warme melk/slagroom/eimengsel gemaakt om een romig ijs te maken.

Met deze tips wordt deze variatie zeker een succes:

- Alle ingrediënten moeten echt vers zijn.
- Verwerk de eieren die op kamertemperatuur moeten zijn. Alle recepten zijn gebaseerd op middelgrote eieren van ongeveer 59 g.
- Meet alle ingrediënten af voor u met de bereiding begint en zet alles klaar.
- Gebruik een garde of handmixer. Klop het eiwit en de suiker tot er een schuimende dikke crème ontstaat.

- Klop het ei-suikermengsel tijdens het verwarmen van de slagroom of de melk. Als u eerst met mixen begint nadat de slagroom of melk al is verwarmd, kan de slagroom of de melk te warm worden of gaan schiften.
- Gebruik voor het verwarmen een pan met een zware bodem. Als u slagroom of melk verwarmt, breng ze dan niet aan de kook. Haal de slagroom of melk van het vuur zodra er kleine bellen aan de rand van de melk/slagroom ontstaan.
- Let erop dat het mengsel constant met een houten lepel (bij voorkeur met rechte rand) wordt geroerd tot het ingedikt is. Om te testen of het mengsel de juiste consistentie heeft, doet u de lepel in het mengsel. Als u de lepel er weer uithaalt en met een vinger over de achterzijde van de lepel veegt, moet er een spoor te zien zijn. Als dat zo is, is het mengsel dik genoeg. Haal vervolgens de pan van het vuur.
- Mocht het mengsel gaan schiften of stollen, is het te warm geworden. In dit geval moet u opnieuw met de bereiding te beginnen.
- Het eimengsel heeft, afhankelijk van de hoeveelheid, ongeveer 5 tot 15 minuten nodig om in te dikken.
- Let tijdens de bereiding en het kookproces op het mengsel.
- Laat het eimengsel bij kamertemperatuur afkoelen en roer het van tijd tot tijd zodat de hitte kan ontsnappen en doe dit tot er geen damp meer vanaf komt. Zodra het eimengsel tot kamertemperatuur is afgekoeld, kan het worden gebruikt.
- Leg wat plasticfolie direct over het oppervlak van het eimengsel om te vermijden dat er een velletje ontstaat.
- Om te zorgen dat het eimengsel sneller afkoelt, kunt u het mengsel ook in een metalen kom doen en die in een koud waterbad zetten en constant roeren totdat het tot kamertemperatuur is afgekoeld.

▲ DE BELANGRIJKSTE INGREDIËNTEN VOOR LEKKER IJS

Met de Solis Gelateria Pro Touch ijsmachine kunt u nu met lekkere, verse ingrediënten eenvoudig zelf ijs maken en op ieder moment genieten van heerlijk en vers ijs. Dit zijn de basisingrediënten:

■ EIEREN

- De recepten in het receptengedeelte worden gemaakt met middelgrote eieren met een gewicht van ongeveer 59 gram. De eieren geven het mengsel volume en stabiliseren en emulgeren het.
- **Let op:** Gebruik geen oude eieren, zeker niet als u het mengsel niet kookt.

Zwangere vrouwen wordt in het algemeen afgeraden om ijs te eten omdat dit met rauwe eieren wordt bereid.

■ SUIKER

- In de recepten wordt geraffineerde suiker gebruikt omdat deze makkelijker oplost en de opbouw van ijskristallen voorkomt.
- In het algemeen geldt: hoe meer suiker u toevoegt, hoe lager het vriespunt van het water in het ijs wordt. Dit voorkomt dat de bereiding tot een grote, harde klomp bevriest die moeilijk te scheiden is.

■ MELK

- In de recepten wordt volle melk gebruikt. U kunt ook magere melk gebruiken, maar het ijs wordt minder romig en u zult niet hetzelfde resultaat bereiken. U dient magere melk echter alleen bij recepten te gebruiken waarbij het mengsel niet moet worden gekookt. Magere melk verhoogt de kans dat het mengsel tijdens het verwarmen gaat schiften.

■ SLAGROOM

- In de recepten wordt vloeibare slagroom gebruikt. Door het gebruik van slagroom wordt het mengsel zachter en romiger.
- Slagroom met een laag vetgehalte (koksroom) kan alleen bij recepten worden gebruikt als het mengsel niet moet worden verwarmd, omdat ook hier het risico hoog is dat het mengsel tijdens het verwarmen gaat schiften.

▲ VRAGEN EN ANTWOORDEN

VRAAG	ANTWOORD
Het ijs bevriest niet.	<ul style="list-style-type: none"> • U heeft de START/PAUSE-knop niet aangerakt. • Zit er alcohol in het ijs? Dan is daarvan te veel toegevoegd of het is te vroeg toegevoegd. • Let erop dat er voldoende luchtcirculatie rond het apparaat is. Wij raden een minimale afstand van 10 cm aan tussen het apparaat en het/de dichtstbijzijnde voorwerp/wand.
Het roerwerk beweegt niet.	<ul style="list-style-type: none"> • Controleer of het roerwerk goed op de as zit. Beweegt ook de as niet, neem dan contact op met een servicepunt van Solis.
Het deksel wil niet vergrendelen.	<ul style="list-style-type: none"> • Het roerwerk en de ijsemmer zijn niet goed geplaatst. Controleer of de grepen van de ijsemmer in de uitsparingen van de ruimte voor de ijsemmer zijn geplaatst en het roerwerk goed op de as is geplaatst.
Het ijsdessert is op de aangegeven tijd nog niet klaar.	<ul style="list-style-type: none"> • Het ijsmengsel was te warm op het moment dat u het in de ijsemmer deed en is daarom niet binnen de ingestelde tijd bevroren. • Verschillende ingrediënten en hoeveelheden zijn van invloed op de tijd die nodig is voor bevroering. Ingrediënten zoals eieren of alcohol hebben bijvoorbeeld meer tijd nodig.
De ijsemmer kan na de bereiding niet worden verwijderd.	<ul style="list-style-type: none"> • Misschien zijn de ingrediënten over de rand van de ijsemmer gelopen en in de ruimte voor de ijsemmer terecht gekomen. Schakel het apparaat uit en laat het mengsel gedurende 10 tot 20 minuten ontdooien. Verwijder vervolgens de ijsemmer en veeg de binnenkant van de ruimte voor de ijsemmer schoon.
Het ijs moet harder worden.	<ul style="list-style-type: none"> • Verwijder het bereide ijs uit de ijsemmer, doe dit in een luchtdichte bewaardoos en zet ze nog 1 tot 2 uur in de vriezer of net zolang tot de gewenste hardheid is bereikt.

VRAAG	ANTWOORD
Kan ik mijn vaste ingrediënten niet direct in het ijsmengsel doen?	<ul style="list-style-type: none"> • Wij raden aan om de vaste ingrediënten pas aan het einde toe te voegen. Aanwijzing: vaak kunnen de vaste ingrediënten zoals fruit tijdens het bereidingsproces niet goed met het mengsel worden gemixt als u ze te vroeg toevoegt.
Mijn ijsmachine lijkt kort te vibreren.	<ul style="list-style-type: none"> • De ingebouwde compressor is op speciale rubberen voeten bevestigd om het geluid en het vibreren tijdens het gebruik tot een minimum te beperken. Als er geen koeling nodig is, schakelt de compressor automatisch uit en kan er gedurende 1 tot 2 seconden een kleine vibratie ontstaan. Dit is heel normaal.
Het bedieningspaneel werkt niet.	<ul style="list-style-type: none"> • Het kinderslot wordt geactiveerd zodra u de START/PAUSE-knop aanraakt. Raak opnieuw de START/PAUSE-knop aan om het kinderslot te deactiveren.
Het ijs wordt niet gekoeld terwijl de compressor wel aan staat.	<ul style="list-style-type: none"> • Om de levensduur van de compressor te verlengen, is er een automatische timer ingebouwd. Wacht 5 minuten, daarna wordt de compressor weer geactiveerd.
Mijn ijs heeft veel ijskristallen. Waarom?	<ul style="list-style-type: none"> • Enkele bereidingen hebben een groter aandeel water waardoor het mengsel ijziger wordt.
Als ik mijn ijs uit de vriezer haal dan is het heel hard. Waarom?	<ul style="list-style-type: none"> • Zelfgemaakt ijs is altijd harder dan ijs dat u koopt omdat het weinig lucht bevat. Wij raden aan om het ijs al 5 tot 10 minuten voor het serveren uit het vriesvak te halen.
Kan ik de ijsemmer in het vriesvak zetten?	<ul style="list-style-type: none"> • Wij raden u af om de ijsemmer in de vriezer te zetten. Het ijs wordt in het vriesvak erg hard en is vervolgens erg moeilijk te verwijderen. Gebruik alstublieft nooit scherpe of metalen keukengerei om het ijs uit de ijsemmer te halen. Hierdoor kunt u de coating beschadigen.

▲ TECHNISCHE SPECIFICATIES

Modelnr.	ICE-2038, Type 8502
Productbeschrijving	IJsmachine
Spanning/frequentie	220–240 V~ / 50 Hz
Vermogen	170–200 Watt
Afmetingen	ong. 43 x 25 x 29 cm (breedte x hoogte x diepte)
Gewicht	ong. 12,0 kg

Technische wijzigingen voorbehouden.

version 11/2018

▲ VERWIJDERING



EU 2012/19/EU

Aanwijzingen voor correcte verwijdering van het product volgens EU-richtlijn EU 2012/19/EU.

Het afgedankte apparaat mag niet met het huishoudelijk vuil als restafval worden verwerkt. Het afgedankte apparaat moet bij een plaatselijk afvalinzamelpunt of bij de leverancier worden ingeleverd zodat een milieuvriendelijke verwerking wordt gegarandeerd. Door de gescheiden inzameling van elektrische en elektronische apparaten worden mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid voorkomen en kunnen componenten worden hergebruikt of gerecycled, waardoor er veel energie en grondstoffen worden bespaard. Om verplichte afvalverwerking van het apparaat volgens de voorschriften duidelijk onder de aandacht te brengen is hiernaast het symbool van een doorgekruiste afvalbak afgebeeld.

Solis of Switzerland AG behoudt zich het recht voor om te allen tijde technische en optische wijzigingen en modificaties uit te voeren om zijn producten te verbeteren.

SOLIS HELPLINE

Deze artikelen kenmerken zich door hun duurzaamheid en betrouwbaarheid. Mocht er desondanks een storing optreden, neem dan gewoon even contact op met ons. Vaak is een storing met een nuttige tip in een handomdraai gemakkelijk te verhelpen zonder dat u het apparaat voor reparatie moet terugsturen. Wij staan u graag bij met raad en daad. De contactadressen vindt u achteraan in deze gebruiksaanwijzing.

Bewaar de originele verpakking van dit product goed zodat u ze voor eventueel transport of verzending van het product kunt gebruiken.

▲ Solis Kundendienst Helpline

Für Warenretouren und Reparatursendungen nehmen Sie bitte vorgängig mit uns Kontakt auf. Wir werden Ihnen dann gerne die entsprechende Anschrift bekanntgeben. Oder gehen Sie einfach auf www.solis.com.

▲ Solis Helpline – Service d'assistance

Pour tout retour de marchandises ou envoi pour réparations prenez tout d'abord contact avec nous. Nous vous communiquerons alors avec plaisir l'adresse correspondante. Ou rendez-vous simplement sur www.solis.com.

▲ Servizio di assistenza clienti Solis

Per resi di merci e spedizioni di riparazione, La preghiamo di contattarci in anticipo. Saremo lieti di comunicarLe l'indirizzo appropriato. O semplicemente andare su www.solis.com.

▲ Solis customer service

Please contact us in advance of sending in products for return or repair. We will gladly give you the respective address. Alternatively, you can simply visit www.solis.com.

▲ Solis Klantendienst Helpline

Neem contact met ons op alvorens producten te retourneren of voor reparatie te verzenden. U krijgt van ons dan het desbetreffende adres. Of kijk gewoon even op www.solis.com.

CH

Schweiz / Suisse Svizzera

✉ Solis Produzione SA

Centro Solis

Via Penate 4

CH–6850 Mendrisio

Adresse für Warenretouren abweichend – siehe:

Adresse différente pour les retours de produit – voir:

Indirizzo differente per resi di merce - vedi:

www.solis.com

☎ 091–802 90 10

@ support.ch@solis.com

🌐 www.solis.ch

D

Deutschland

✉ Solis Deutschland GmbH

Marienstrasse 10

D–78054 Villingen-Schwenningen

Adresse für Warenretouren abweichend – siehe:

www.solis.com

☎ 0800–724 07 02

@ info.de@solis.com

🌐 www.solis.de

AT

Österreich

✉ Solis Austria

Bruderhofstrasse 10

A–6800 Feldkirch

Adresse für Warenretouren abweichend – siehe:

www.solis.com

☎ 0800–22 03 92

@ info.at@solis.com

🌐 www.solis.at

NL

Nederland

✉ Solis Benelux BV

Stadskade 318

NL–7311 XX

Apeldoorn

Afwijkend adres voor productretouren – zie: www.solis.com

☎ 085–4010 722

@ info.nl@solis.com

🌐 www.solisonline.nl

B LU

België/Belgique Belgien/Luxembourg

✉ Solis Benelux BV

Stadskade 318

NL–7311 XX

Apeldoorn

Address for return shipment of goods differs – please refer to:

Afwijkend adres voor productretouren – zie:

Adresse différente pour les retours de produit – voir: www.solis.com

☎ +32–(0)2–808 35 82

@ info.be@solis.com

🌐 www.solis.be

INT

International

✉ Solis Produzione SA

Centro Solis

Via Penate 4

CH–6850 Mendrisio

Switzerland

Address for return shipment of goods differs – please refer to www.solis.com

☎ +41–91–802 90 10

@ support.ch@solis.com

🌐 www.solis.com