



| cube 750 cube 1.5



manual de instrucțiuni și utilizare

MADE IN ITALY



1. DATE DE IDENTIFICARE ALE PRODUCĂTORULUI

PUNCT	DESCRIERE
Producător	CUBE Srl
Cod fiscal / TVA	02396240182
Adresă	Via Mezzadra, 10
CAP / Oraș / Țară	27054-Montebello della Battaglia (Pavia) Italia
Telefon	+39(0383)890114
Fax	+39(0383)890114
E-mail	mancin@cubeitaly.com

2. DATE DE IDENTIFICARE ALE PRODUSULUI

PUNCT	CUBE 750	CUBE 1.5
Tip	Mașină de înghețată	Mașină de înghețată
Model	Cube 750	Cube 1.5
An de fabricație	Vezi plăcuța de pe mașină	Vezi plăcuța de pe mașină
Număr de serie	Vezi plăcuța de pe mașină	Vezi plăcuța de pe mașină

3. DATE TEHNICE ALE PRODUSULUI

PUNCT	CUBE 750	CUBE 1.5
Capacitate maximă (g)	750	1500
Lățime (cm/in)	30/11,8	35/13,8
Înălțime (cm/in)	30/11,8	35/13,8
Adâncime (cm/in)	30/11,8	35/13,8
Greutate (kg/lbs)	16/35,3	25/55,1
Tensiune (VAC)	220 o110 *	220 o110 *
Frecvență (Hz)	50 o60 *	50 o60 *
Putere (W)	140	440
Curent absorbit (A)	1,5	2,5
Tip gaz utilizat	R134a	R404a
Cantitate gaz încărcare (g)	70	85

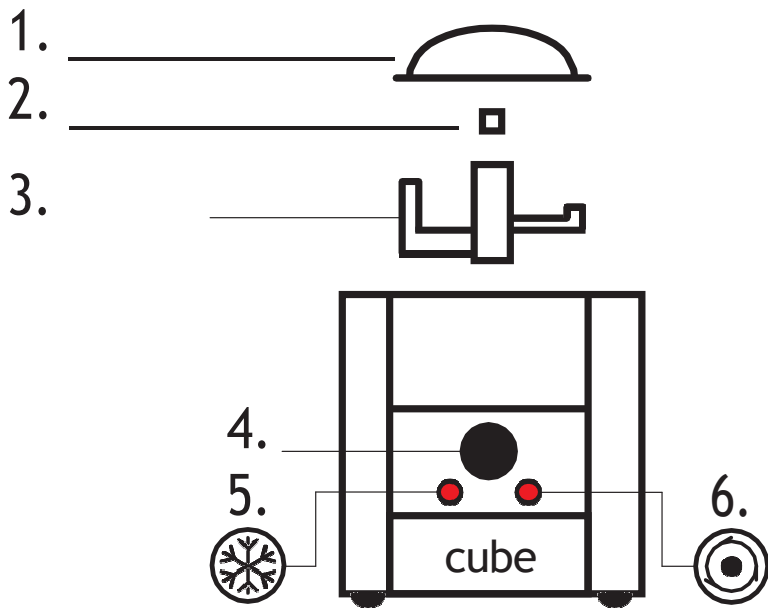
4. AVERTIZĂRI DE SIGURANȚĂ

! Notă importantă: Nerespectarea informațiilor de mai jos poate compromite buna funcționare a mașinii.

Când se utilizează aparate electrice, trebuie luate întotdeauna măsuri de siguranță, inclusiv următoarele:

- Citiți cu atenție acest manual de instrucțiuni înainte de a utiliza mașina;
- Păstrați acest manual de utilizare pentru consultări ulterioare;
- Este periculos să modificați mașina în orice parte a sa;
- Instalați mașina respectând normele comunitare privind aparatele electrice;
- Înainte de instalare și utilizare, verificați tensiunea de rețea, conform indicațiilor de pe plăcuța aplicată pe mașină;
- În cazul în care ștecherul nu este compatibil cu priza, solicitați înlocuirea acestuia de către un operator calificat;
- Producătorul / revânzătorul nu este responsabil pentru instalația electrică existentă;
- Producătorul / revânzătorul nu este responsabil pentru daunele rezultate din utilizarea improprie sau nerezonabilă și din reparații efectuate de personal necalificat;
- Nu permiteți utilizarea mașinii de către minori sau persoane cu capacități psihofizice și senzoriale reduse;
- Nu poziționați mașina și/sau cablul în apropierea surselor de căldură;
- Mențineți o distanță de cel puțin 15 cm, pe toate laturile, față de pereți sau obiecte care ar putea limita circulația aerului și supraîncălzi mașina;
- Evitați contactul cu părțile în mișcare;
- Utilizați întotdeauna mașina cu capacul montat;
- Țineți întotdeauna mâinile și ustensilele în afara recipientului în timpul funcționării pentru a evita riscul de accidentare sau deteriorarea mașinii. Paleta poate fi utilizată, dar numai când aparatul nu este în funcțiune;
- Utilizarea acestei mașini implică respectarea unor reguli generale valabile pentru aparatele electrice:
 - > Asigurați-vă că mașina este oprită înainte de a introduce sau scoate ștecherul din priză;
 - > Nu atingeți mașina cu mâinile sau picioarele ude sau umede;
 - > Pentru a evita șocurile electrice, nu turnați și nu introduceți în apă sau alte lichide cablul, ștecherul, corpul principal, motorul sau alte părți electrice nedemontabile ale acestui aparat;
 - > Nu forțați cablul de alimentare al mașinii;
 - > Deconectați ștecherul de la rețeaua electrică atunci când mașina nu este utilizată, înainte de montaj, înainte de demontarea componentelor și înainte de orice operațiune de curățare;
 - > În caz de defecțiune sau funcționare defectuoasă, opriți mașina și adresați-vă unui centru de asistență autorizat de producător;
 - > Nu utilizați mașina cu cablu sau ștecher deteriorat, în caz de defecțiuni sau în cazul în care a fost scăpată;
 - > Utilizarea accesoriilor nerecomandate sau nevândute de producător / revânzător autorizat poate provoca incendii, șocuri electrice sau leziuni;
 - > Elementele ambalajului (polistiren, plastic) nu trebuie lăsate la îndemâna copiilor.

5. COMPONENTE PRINCIPALE: CUBE 750 | CUBE 1.5



1. CAPAC - protejează produsul în timpul preparării și este prevăzut cu sistem de siguranță (paleta se oprește când este îndepărtat).
2. BUTON ZIMȚAT - blochează în poziție paleta rotativă în timpul funcționării mașinii. Dacă este desfiletat, permite extragerea paletii pentru operațiuni de curățare și întreținere.
3. PALETĂ ROTATIVĂ - realizează amestecarea și producerea produsului, aducându-l în apropierea pereților cuvei răciți de compresor.
4. TEMPORIZATOR - gestionează timpul de funcționare al mașinii pentru ciclul de lucru și îndeplinește și funcția de întrerupător general.
5. ÎNTRERUPĂTOR LUMINOS COMPRESOR DE RĂCIRE - pornește compresorul (poziția „I” și lumină aprinsă) și îl oprește (poziția „0” și lumină stinsă).
6. ÎNTRERUPĂTOR LUMINOS MOTORREDUCTOR DE ROTAȚIE PALETĂ - pornește motorreductorul de rotație al paletii (poziția „I” și lumină aprinsă) și îl oprește (poziția „0” și lumină stinsă).

6. AVERTIZĂRI GENERALE

- Asigurați-vă, înainte de a efectua orice operațiune, că ștecherul este conectat la rețeaua electrică;

Nu opriți întrerupătorul de răcire (5) înainte de a finaliza prepararea înghețatei; în caz contrar, dispozitivul de siguranță al compresorului nu va permite continuarea răcirii timp de 5-6 minute;

- Asigurați-vă că amestecul utilizat este rece;
- Pentru a reduce timpul de preparare, se recomandă pornirea întrerupătorului de răcire (5) cu aproximativ 5 minute înainte de a turna amestecul;
- Amintiți-vă să nu depășiți cantitatea maximă de:
 - > gr. 750 (CUBE 750)
 - > gr. 1500 (CUBE 1.5);
- Asigurați-vă de poziționarea corectă a paletei (3) și a butonului de fixare (2) înainte de a introduce amestecul;
- În cazul în care înghețata devine prea consistentă, va interveni dispozitivul de siguranță și motorul se va opri. Opriți întrerupătorul paletei (6) și extrageți înghețata cu spatula din dotare.

PERICOL! Chiar dacă capacul este prevăzut cu sistem de siguranță (paleta se oprește când este îndepărtat), nu îndepărtați capacul (1) fără a opri paleta (3 și 6), deoarece poate provoca leziuni fizice.

În cazul în care rețeta necesită adăugarea de ingrediente solide (ex. fulgi de ciocolată, stafide, bezele etc.), opriți întrerupătorul paletei (6), îndepărtați capacul (1), adăugați ingredientele, repositionați capacul (1) și porniți întrerupătorul (6).

Producătorul / revânzătorul nu își asumă nicio responsabilitate pentru utilizarea incorectă a produsului.

7. INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

!! Notă importantă: amintiți-vă să poziționați capacul în poziția corectă, deoarece este prevăzut cu sistem de siguranță (paleta se oprește când este îndepărtat).

1. Poziționați paleta (3) și înșurubați butonul (2);
2. Introduceți ștecherul în priză și rotiți temporizatorul (4) în sens orar până la 60 minute;
3. Porniți întrerupătorul de răcire (5);
4. Turnați amestecul rece și puneți capacul (1);
5. Porniți întrerupătorul paletei (6);
6. În funcție de tipul de amestec utilizat, înghețata va fi gata în 20-35 minute. Opriți apoi întrerupătoarele (5 și 6) și aduceți temporizatorul (4) în poziția zero, rotind indicatorul spre stânga;
7. Scoateți capacul (1) și extrageți înghețata cu spatula din dotare.
8. **CURĂȚAREA MAȘINII**
9. **PERICOL!** Înainte de a efectua curățarea mașinii, asigurați-vă că ștecherul este scos din priză.
10. Paleta (3) și butonul (2) din oțel inox pot fi spălate în mașina de spălat vase.
11. Pentru curățarea capacului (1), se recomandă un program scurt și la temperatură scăzută.

8. CURĂȚAREA MAȘINII

PERICOL! Înainte de a efectua curățarea mașinii, asigurați-vă că ștecherul este scos din priză.

1. Paleta (3) și butonul (2) din oțel inox pot fi spălate în mașina de spălat vase.
2. Pentru curățarea capacului (1), se recomandă un program scurt și la temperatură scăzută.
3. Cu un burete, îndepărtați reziduurile de înghețată, apoi spălați cu apă și uscați cu o cârpă moale.

9. ÎNTREȚINERE

Mașina nu necesită întreținere, cu excepția operațiunilor de curățare menționate la punctul anterior. În caz de necesitate de reparație sau întreținere a mașinii, vă rugăm să duceți produsul la un distribuitor autorizat. Pentru informații suplimentare, consultați site-ul nostru: www.cubeitaly.com

10. ELIMINARE

Mașina este realizată din materiale nebiodegradabile. Predați mașina unui centru autorizat pentru eliminare.

INFORMAȚII PENTRU UTILIZATORI



În conformitate cu legislația în vigoare privind eliminarea deșeurilor provenite din echipamente electrice, cu referire la Directivele 2005/95/CEE, 2005/96/CEE și 2003/108/CEE privind „Reducerea utilizării substanțelor periculoase în echipamentele electrice și electronice, precum și eliminarea deșeurilor”, se aduce la cunoștința utilizatorului final că:

- Simbolul coșului de gunoi barat indică faptul că produsul, la sfârșitul duratei de viață, trebuie colectat separat de alte deșeuri;
- Utilizatorul trebuie să predea echipamentul ajuns la sfârșitul duratei de viață la centrele adecvate de colectare diferențiată, în vederea reciclării, tratării și eliminării într-un mod compatibil cu mediul;
- Acest lucru are scopul de a preveni eventualele efecte negative asupra mediului și sănătății, precum și de a favoriza reciclarea materialelor din care este compus echipamentul;
- Eliminarea necorespunzătoare a produsului de către utilizator atrage aplicarea sancțiunilor administrative prevăzute de legislația și reglementările în vigoare la momentul eliminării.

11. CÂTEVA REȚETE

!! Notă importantă: rețetele sunt adaptate pentru CUBE 750.

Dublați cantitățile pentru CUBE 1.5.

Cremă de bază

Ingrediente: 125 g zahăr | 150 ml smântână pentru frișcă | 450 ml lapte integral | 4 gălbenușuri de ou | un praf de sare | un plic de vanilină (opțional)

Procedură: Bateți ouăle, zahărul fin și sarea până obțineți un compus bine spumos. Adăugați laptele și vanilina și încălziți lent fără a aduce la fierbere (80°C). Lăsați să se răcească și introduceți în CUBE urmând instrucțiunile de utilizare.

Înghețată Fior di Latte

Ingrediente: 150 g zahăr | 300 ml smântână pentru frișcă | 300 ml lapte integral | un praf de sare | un plic de vanilină (opțional)

Procedură: Amestecați toate ingredientele și încălziți lent fără a aduce la fierbere (80°C). Lăsați să se răcească și introduceți în CUBE urmând instrucțiunile de utilizare.

Pornind de la aceste baze, se pot crea:

Înghețată de ciocolată: a adăugați la bază 100 g de ciocolată neagră și 2 linguri de cacao amară.

Înghețată de cafea: adăugați la bază 2 cești de cafea espresso.

Înghețată de alune: adăugați la bază 60 g de alune fin măcinate (care pot fi înlocuite cu migdale sau fistic).

Înghețată de fructe

Ingrediente: 300 g de fructe bine coapte | 200 g zahăr | 200 ml apă

Procedură: Această rețetă poate fi realizată cu caise, banane, căpșuni, pepene, zmeură, ananas, în funcție de sezon. Fierbeți apa cu zahărul, adăugați fructele pasate, lăsați să se răcească și introduceți în CUBE urmând instrucțiunile de utilizare.

Pentru alte rețete, vizitați site-ul nostru: www.cubeitaly.com.



Declarație CE de Conformitate
Directiva 2006/42/CEE (Anexa II partea A)

Producătorul: Cube Srl

Cu sediul: Via Mezzadra, 10

Oraș: 27054 - Montebello della Battaglia (Pavia) Italia

Declară că mașina: Mașină de înghețată

Modelele: CUBE 750 | CUBE 1.5

Codificare an de fabricație și număr de serie: datele sunt înscrise pe plăcuța de identificare amplasată pe partea inferioară a mașinii (XX.nnnn).

XX = ultimele două cifre ale anului (ex. 12 pentru 2012)

nnnn = număr de serie începând de la 0001

- ... este conformă cu prevederile Directivei Mașini (Directiva 2006/42/CEE) și modificările ulterioare;
- ... este conformă cu prevederile următoarelor directive:
 - ✓ Directiva 2006/95/CEE privind joasa tensiune;
 - ✓ Directiva 2004/108/CEE privind compatibilitatea electromagnetică.

De asemenea, declară că au fost aplicate următoarele norme armonizate:

- ✓ UNI EN 12100:2009 - Siguranța utilajelor - Principii de proiectare
- ✓ UNI EN 14121:2009 - Siguranța utilajelor - Evaluarea riscurilor
- ✓ UNI EN 13570:2010 - Echipamente pentru industria alimentară - Mixere și mașini de amestecare - Cerințe de siguranță și igienă
- ✓ UNI EN 1672-2:2009 - Mașini pentru industria alimentară - Concepte de bază - Cerințe de igienă

Locul emiterii: Montebello della Battaglia

Data emiterii: _____

Administrator
Enrico Mancin

Documentația tehnică a mașinii este disponibilă la producător.

Persoana responsabilă pentru întocmirea dosarului tehnic este dl. Enrico Mancin.

Cu sediul: Via Mezzadra, 10 | 27054 - Montebello della Battaglia (Pavia) Italia