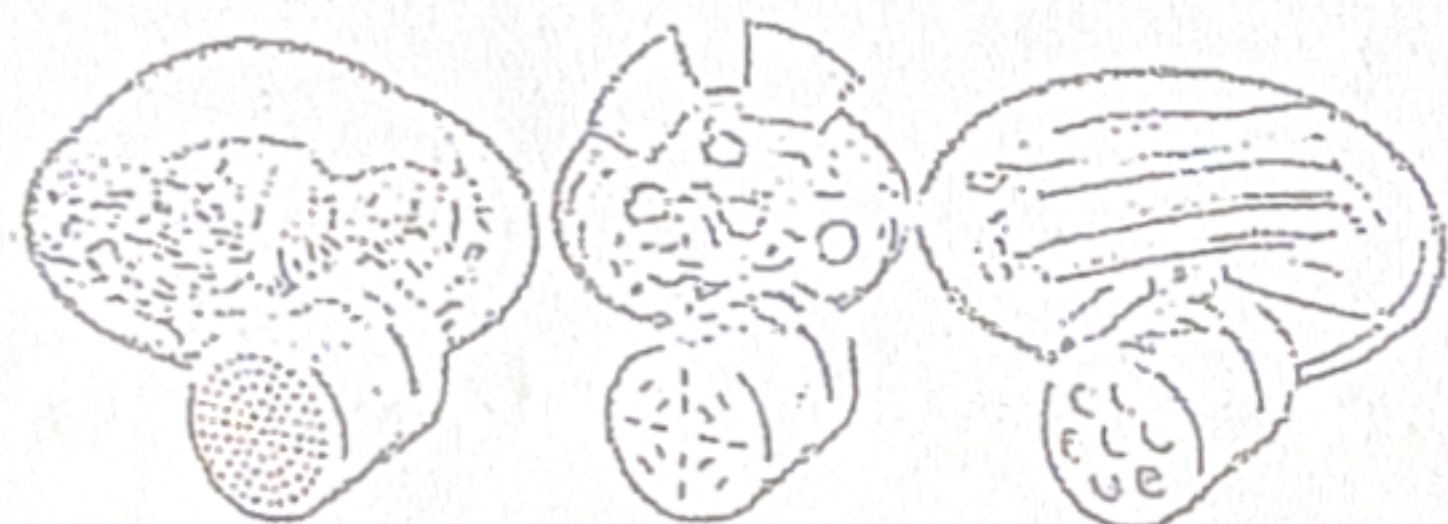


ICE SPAGHETTI

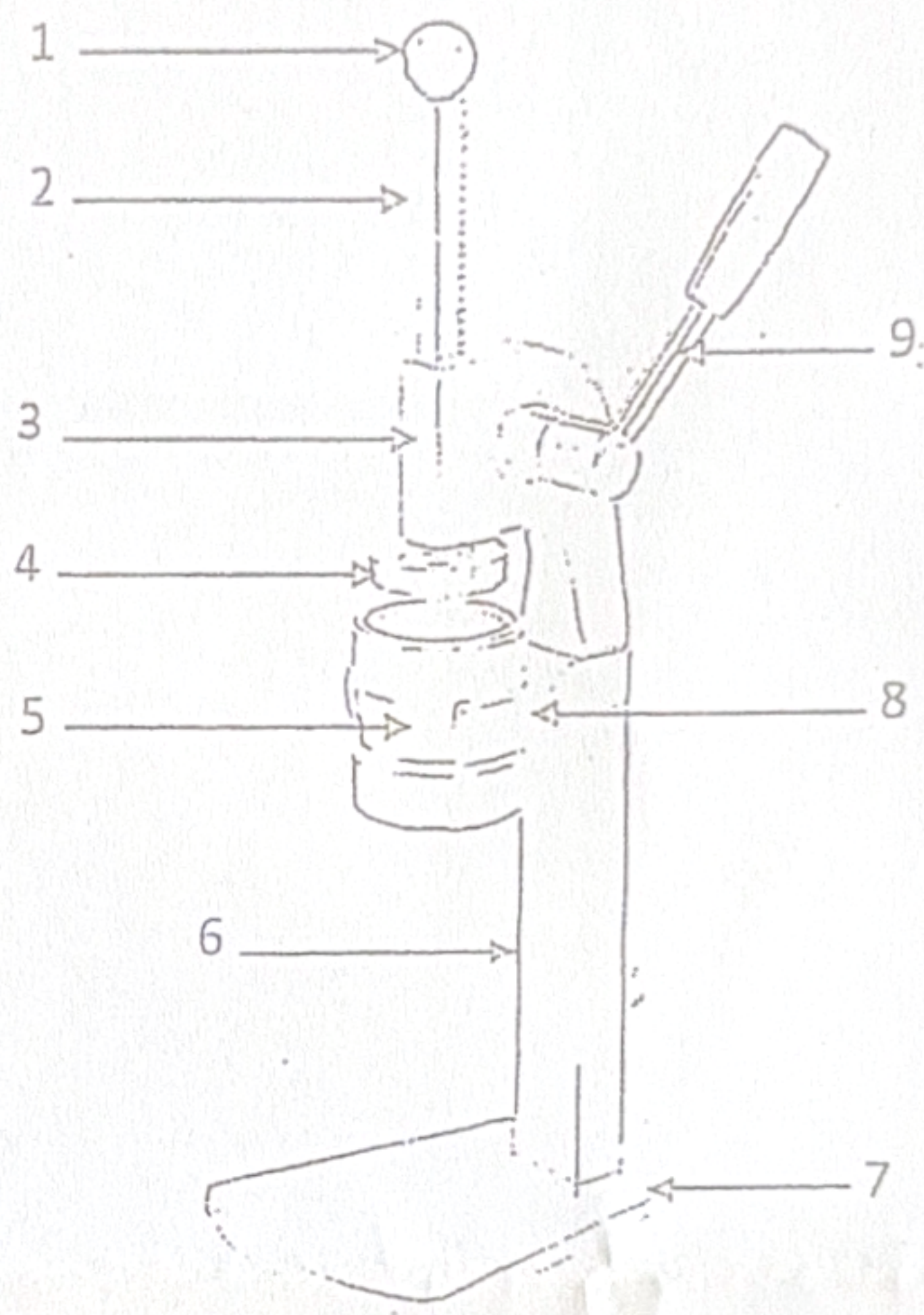
Istruzioni d'uso e manutenzione

Legenda

- 1 Pomello cremaliera
- 2 Cremaliera
- 3 Corpo
- 4 Pressore
- 5 Stampo inserito
- 6 Gambo
- 7 Basamento
- 8 Supporto stampo
- 9 Leva



| Stampi | | |
|-----------|-------------|----------|
| Spaghetti | Tagliatelle | Asparagi |



Utilizzo:

1. Prendere lo stampo desiderato (5)
2. inserire il gelato all'interno dello stampo, la quantità è a discrezione dell'utilizzatore
4. posizionare lo stampo con il gelato sull'apposito supporto (8), assicurarsi che lo stampo sia ben inserito.
5. Posizionare il piatto o la coppa dove verrà servito il gelato lavorato sotto lo stampo inserito (5)
6. Abbassare il pressore (4) utilizzando la leva (9) in modo da far uscire il gelato dai fori dello stampo utilizzato
7. Riportare la leva (9) nella posizione iniziale.

ATTENZIONE!

L'Eis Spaghetti non deve essere pulito con idropulitrici, getti d'acqua a forte pressione, non devono essere usati utensili, spazzolini e quanto altro può danneggiare superficialmente la macchina.

Il lavaggio del corpo della macchina, sul posto di lavoro, può essere eseguito con un panno umido risciacquato frequentemente in acqua.

Attenzione!

Non introdurre in lavastoviglie nessun componente dell'Eis Spaghetti compresi gli stampi.

Risciacquare frequentemente gli stampi in utilizzo e lavarli con detersivi neutri ogni qualvolta debbano rimanere inutilizzati e ad ogni cambio di gusto del gelato.