

GELATO PRO 1700 UP

i-Green

 **Made in Italy**

IT	ISTRUZIONI PER L'USO	Pag. 2
EN	INSTRUCTION BOOK	Pag. 13
FR	MODE D'EMPLOI	Pag. 24
DE	GEBRAUCHSANWEISUNG	Pag. 35
NL	GEBRUIKSAANWIJZING	Pag. 46
ES	INSTRUCCIONES PARA EL USO	Pag. 57
DK	BRUGSANVISNINGER	Pag. 68
FI	KÄYTTÖOHJEET	Pag. 79
SV	BRUKSANVISNING	Pag. 90
PY	ИНСТРУКЦИИ	Pag. 101



www.nemox.com

NEMOX[®]
PROFESSIONAL CLASS

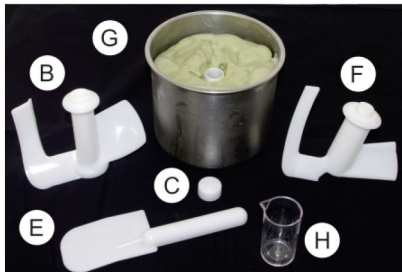


Fig.1



- | | |
|--|---|
| <p>A) Corpo gelatiera con cestello fisso.
 B) Pala miscelatrice per cestello fisso.
 C) Pomolo di fissaggio per pale.
 D) Coperchio trasparente.
 E) Spatola raccogli gelato.
 F) Pala miscelatrice cestello estraibile.
 G) Cestello estraibile.
 H) Misurino.
 I) Cavo di alimentazione.</p> | <p>L) Tasto comando refrigerazione.
 M) Tasto comando pala miscelatrice.
 N) Tasto comando ciclo automatico.
 O) Led pala.
 P) Led compressore.
 Q) Led ciclo automatico.
 R) Disco "air flow".
 S) Interruttore generale ON/OFF
 T) Anello protezione cestello fisso</p> |
|--|---|

Congratulazioni, siete possessori della macchina da gelato top della gamma Nemox!

L'ambiente anche ringrazia per aver scelto questa **macchina da gelato ecologica**, di nuova generazione prodotta in ITALIA da Nemox International.

Siamo molto orgogliosi di questa nuova realizzazione che **adotta le migliori soluzioni a favore dell'ambiente, diminuendo considerevolmente i consumi elettrici** e migliorando allo stesso tempo l'efficienza di funzionamento.

Questa macchina utilizza fluidi refrigeranti quali il propano (R290) che, rispetto ai gas tradizionali, **riducono l'impatto sulle emissioni dei gas serra fino al 99,95%!**

I componenti sono prevalentemente realizzati con tecnologia a **bassi consumi energetici e materiali riciclabili a fine vita**. Per esempio l'imballo è completamente prodotto con cartone **riciclabile al 100%**.

Vi ringraziamo per la fiducia accordata alla nostra azienda e alla nostra gente. Faremo tutto il possibile per rendervi pienamente soddisfatti della vostra scelta.

IMPORTANTE:

Si prega di conservare l'imballaggio della macchina. Qualora fosse necessario restituire la macchina per qualsiasi motivo, provvedere a imballarlo preferibilmente nella sua confezione originale.

Se la macchina viene spedita in un imballo non idoneo alla spedizione, tutti i costi di riparazione saranno addebitati a chi ha spedito, anche se la macchina è in garanzia.

Se la macchina restituita non presenta alcun difetto di funzionamento, questa verrà rispedita con costi di controllo e spedizione a carico di chi ha reso la macchina.

Nemox si riserva di rifiutare la ricezione di un apparecchio non adeguatamente imballato.

 **Made in Italy**

by

NEMOX[®]
PROFESSIONAL CLASS

EAC



CE

AVVERTENZE GENERALI DI SICUREZZA

Quando si utilizzano apparecchi elettrici, è necessario osservare sempre le precauzioni di sicurezza di base, comprese le seguenti:

- Leggere attentamente tutte le istruzioni.
- Per proteggersi dal rischio di scosse elettriche, non immergere il corpo principale dell'apparecchio in acqua o in altri liquidi.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano stati supervisionati o istruiti sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

SOLO PER I MERCATI EUROPEI

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotta mobilità capacità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e conoscenza se hanno ricevuto supervisione o istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprendono i rischi coinvolti.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo centro di assistenza o da simile personale qualificato per evitare rischi.
- Scollegare dalla presa quando non è in uso, prima di inserire o rimuovere parti e prima della pulizia.
- Evitare il contatto con le parti in movimento.
- Non azionare alcun apparecchio con un cavo o una spina danneggiati, o quando l'apparecchio non funziona correttamente, o è caduto o è danneggiato in qualsiasi modo. Restituire l'attrezzatura a un centro di servizio autorizzato per esame, riparazione o sistemazione elettrica o meccanica.
- L'uso di accessori non consigliati o venduti dal produttore dell'apparecchio può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni.
- Non utilizzare all'aperto.
- Questo apparecchio è concepito per essere utilizzato in applicazioni domestiche e simili come:
 - Aree cucine per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - Agriturismi e da clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
 - Ambienti tipo bed and breakfast;
 - Catering e applicazioni simili ma non di vendita al dettaglio
- Non lasciare che il cavo penda dal bordo del tavolo o del bancone o che tocchi superfici calde.
- Un rappresentante del centro d'assistenza autorizzato deve eseguire qualsiasi servizio diverso dalla pulizia e dalla manutenzione dell'utente. Solo il personale di assistenza autorizzato deve eseguire le riparazioni.

- Dopo aver tolto l'apparecchio dall'imballaggio, verificare che non sia danneggiato. In caso di dubbio, non utilizzare l'apparecchio e contattare un agente di servizio autorizzato.
- Sacchetti di plastica, polistirolo, chiodi, ecc. non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenzialmente pericolosi.
- Il produttore e il venditore dell'apparecchio declinano ogni responsabilità per il mancato rispetto delle istruzioni fornite in questo manuale utente.
- Verificare che la tensione indicata sulla targa dati corrisponda alla tensione di rete.
- Non utilizzare utensili appuntiti all'interno del cestello! Gli oggetti appuntiti graffieranno e danneggeranno il cestello. È possibile utilizzare una spatola di gomma o un cucchiaino di metallo quando l'apparecchio è in posizione "OFF" o "0".
- Non pulire mai con polveri abrasive o attrezzi duri.
- Non posizionare o utilizzare l'apparecchio su superfici calde, come stufe, fornelli o vicino a fiamme di gas aperte.
- Non mettere la macchina in lavastoviglie. Pale, coperchio trasparente, pomolo di fissaggio, spatola, anello di protezione, cestello estraibile possono essere lavati in lavastoviglie con ciclo a bassa temperatura.
- Non scollegare l'apparecchio tirando il cavo.
- L'apparecchio deve essere collegato ad un impianto elettrico e ad una presa di alimentazione con portata minima di 10A, dotati di efficace contatto di terra. Il costruttore non è responsabile per danni a cose o persone nel caso in cui non siano state rispettate le norme di sicurezza prescritte.
- Prima di eseguire qualsiasi operazione di manutenzione o pulizia, assicurarsi che l'apparecchio sia stato scollegato dalla rete elettrica staccando la spina dalla presa di alimentazione.
- Questa apparecchiatura è stata testata per un funzionamento sicuro dal punto di vista elettrico a una temperatura ambiente di 43° C (classe climatica "T"). Per migliori prestazioni evitare di utilizzare la macchina con temperatura ambiente superiore a 30° C. Temperature più elevate, pur non influenzando sulla meccanica della macchina, possono compromettere la buona riuscita del gelato.
- Non lavare mai l'apparecchio sotto getti d'acqua né immergerlo nell'acqua!
- La quantità massima di ingredienti è 800 g per ciclo di produzione.
- Questo manuale può essere scaricato in formato PDF dal sito www.nemox.com/download

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

AVVERTENZA SPECIALE PER APPARECCHI CONTENENTI GAS R290.

AVVERTENZA: mantenere libere da ostruzioni le aperture di ventilazione dell'involucro dell'apparecchio o della struttura a incasso.

ATTENZIONE: per accelerare il processo di sbrinamento non utilizzare dispositivi meccanici o altri mezzi diversi da quelli consigliati dal produttore.

ATTENZIONE: Non utilizzare apparecchi elettrici all'interno dei vani per la conservazione degli alimenti dell'apparecchio, a meno che non siano del tipo consigliato dal produttore.

- Non conservare sostanze esplosive come bombolette aerosol con un propellente infiammabile in questo apparecchio.
- Questo apparecchio contiene una piccola quantità, indicata sulla targhetta identificativa dell'apparecchio, di gas refrigerante R290 che è infiammabile.
- Evitare che oggetti appuntiti entrino in contatto con il circuito di refrigerazione.
- Durante il trasporto e l'installazione, assicurarsi che le tubazioni del circuito del refrigerante non siano danneggiate: il refrigerante che fuoriesce può incendiarsi e danneggiare gli occhi. In caso di danni al circuito refrigerante, non utilizzare apparecchiature elettriche o apparecchiature antincendio nelle vicinanze e aprire le finestre per ventilare la stanza. Contattare il centro di assistenza autorizzato.
- In caso di danni, evitare l'esposizione a fiamme libere e qualsiasi dispositivo che crei una scintilla e scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.
- Ventilare bene l'ambiente in cui si trova l'apparecchio per alcuni minuti.

ATTENZIONE: Rischio di incendio



INFORMAZIONI IMPORTANTI PER IL CORRETTO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO IN CONFORMITÀ CON LA DIRETTIVA CE 2012/19 / CE.

Questo prodotto può contenere sostanze che possono essere pericolose per l'ambiente o per la salute umana se non smaltite correttamente. Pertanto vi forniamo le seguenti informazioni per prevenire il rilascio di queste sostanze e per migliorare l'uso delle risorse naturali.

Le apparecchiature elettriche ed elettroniche non devono mai essere smaltite nei normali rifiuti urbani ma devono essere raccolte separatamente per il loro corretto trattamento. Il simbolo del cestino barrato, posto sul prodotto e in questa pagina, ricorda la necessità di smaltire correttamente il prodotto a fine vita. In questo modo è possibile evitare che un trattamento non specifico delle sostanze contenute in questi prodotti, o un loro uso improprio, o un uso improprio delle loro parti, possa essere pericoloso per l'ambiente o per la salute umana. Inoltre questo aiuta a recuperare, riciclare e riutilizzare molti dei materiali utilizzati in questi prodotti. A tal fine i produttori e distributori di apparecchiature elettriche ed elettroniche predispongono adeguati sistemi di raccolta e trattamento per questi prodotti. A fine vita il tuo prodotto contatta il tuo rivenditore per avere informazioni sulle modalità di ritiro. Al momento dell'acquisto di questo nuovo prodotto il vostro rivenditore vi informerà anche della possibilità di restituire gratuitamente un'altra apparecchiatura fuori uso purché di tipo equivalente e abbia le stesse funzioni dell'apparecchiatura fornita. Uno smaltimento del prodotto diverso da quanto sopra descritto sarà passibile delle sanzioni previste dalle disposizioni nazionali del paese in cui il prodotto viene smaltito. Si consiglia inoltre di adottare ulteriori misure per la protezione dell'ambiente: riciclaggio degli imballaggi interni ed esterni del prodotto e smaltimento delle batterie usate correttamente (se contenute nel prodotto). Con il tuo aiuto è possibile ridurre la quantità di risorse naturali utilizzate per produrre apparecchiature elettriche ed elettroniche, ridurre al minimo l'utilizzo di discariche per lo smaltimento dei prodotti e migliorare la qualità della vita impedendo che sostanze potenzialmente pericolose vengano rilasciate nell'ambiente.



IMPORTANTE:

Questa macchina contiene un refrigerante che deve essere lasciato sedimentare dopo il trasporto. Lasciare la macchina su una superficie orizzontale per almeno 12 ore dopo l'acquisto o dopo ogni spostamento durante il quale la macchina sia stata capovolta. Lasciare almeno 20cm di spazio tutt'intorno alla macchina per una libera circolazione dell'aria. Assicurarsi che le griglie di ventilazione non siano ostruite. Un flusso di aria calda che esca dalle aperture di ventilazione è il normale risultato di un efficiente refrigerazione.

AVVERTENZE PRELIMINARI DA SEGUIRE PRIMA DELL'UTILIZZO DELLA MACCHINA

- L'igiene è la cosa più importante da osservare quando si prepara il gelato. Assicuratevi che tutti i componenti siano assolutamente puliti, in modo particolare quelli che possono venire a contatto con il gelato.
- Non spegnere l'impianto di refrigerazione (tasto L) o l'interruttore generale (S) quando la macchina sta lavorando. In caso di errata manovra o di interruzione accidentale dell'alimentazione elettrica, attendere 3 minuti circa prima di riavviarlo. Il compressore è dotato di un dispositivo di protezione che ne evita il danneggiamento. In caso la macchina venga riavviata immediatamente, l'impianto di refrigerazione non funzionerà per 3 minuti.
- Dopo aver arrestato la macchina, attendere 10 minuti circa prima di procedere con una nuova lavorazione.
- Variazioni di velocità e di rumorosità durante la preparazione del gelato sono normali e non pregiudicano il buon funzionamento della macchina.
- Utilizzare ingredienti pre-raffreddati. Si consiglia di introdurre gli ingredienti nella gelatiera alla temperatura comprese fra + 5°C e + 20°C, altrimenti il risultato potrebbe essere compromesso.
- La macchina ha una capacità consigliata di 800 g. Qualora si inserisse una quantità superiore di ingredienti, durante il processo di produzione il volume aumenta e la preparazione potrebbe fuoriuscire. Inoltre la consistenza potrebbe essere meno compatta
- Versare e mescolare gli ingredienti in un contenitore separato.
- Non riempire il cestello oltre la metà. Durante la mantecazione il volume aumenta raggiungendo anche la massima capacità in volume del cestello.

OPZIONI D'USO

A) Uso con cestello fisso

Inserire la pala miscelatrice per cestello fisso (B)

Avvitare il pomolo di fissaggio (C).

Inserire l'anello di protezione (T) calzandolo gentilmente sul bordo del cestello fisso (Fig. 1).

La macchina è pronta per l'utilizzo

B) Uso con cestello estraibile

Questa macchina è fornita completa di tutti gli accessori per l'impiego sia con cestello fisso sia con cestello estraibile. Nella confezione originale il cestello estraibile è inserito all'interno del cestello fisso.

Versare nel cestello fisso 1 o 2 misurini (H) di una soluzione di sale e acqua (composta da 20 g. di sale e 80 g. di acqua) oppure di un superalcolico di gradazione superiore a 40° o alcool alimentare.

Inserire il cestello estraibile (G) all'interno del cestello fisso premendo bene sino in fondo.

Sollevarlo e **VERIFICARE CHE LA PARETE ESTERNA DEL CESTELLO ESTRAIBILE SIA COMPLETAMENTE BAGNATA** altrimenti la macchina non raffredderà correttamente.

Inserire la pala miscelatrice per cestello estraibile (F)

Avvitare il pomolo di fissaggio (C).

La macchina è pronta per l'utilizzo

ATTENZIONE!

In caso di utilizzo della soluzione salina, una volta terminato l'utilizzo della macchina, **lavare ed asciugare molto bene** sia cestello fisso che estraibile **per prevenire fenomeni di corrosione. Non lasciare la soluzione salina all'interno del cestello!**

DISCO AIR-FLOW

Il coperchio trasparente (D) di GELATO PRO 1700UP è dotato del sistema "air-flow" (R) che permette di regolare l'inglobamento di aria nella miscela durante il processo di mantecazione attraverso la scelta di una delle tre aperture di diverso diametro.

MODO DI FUNZIONAMENTO

GELATO PRO 1700UP i-Green dispone di due modi di funzionamento:

In modalità manuale

- I tasti compressore (L) e pala (M) funzionano in modo indipendente.
- Qualora la densità del gelato sia tale da bloccare la rotazione della pala, il sistema elettronico di controllo e protezione della macchina, provvede a spegnere la pala e il compressore.
- In modalità manuale è possibile fermare la pala e lasciare funzionare il compressore per il tempo desiderato.
- Il funzionamento prevede un tempo limite di 90 minuti, trascorso il quale il software provvede a spegnere compressore e pala.
- Quando si è in modalità manuale è possibile passare alla modalità automatica in qualsiasi momento, premendo il tasto (N).

Modalità automatica

- Premere il tasto (N) per avviare la modalità automatica. Tutte le funzioni della macchina sono gestite dal sistema elettronico di controllo, i tasti pala (M) e compressore (L) sono disattivati.
- Una volta avviata, GELATO PRO 1700UP i-Green lavora gli ingredienti e quando il gelato ha raggiunto la corretta consistenza, o al raggiungimento del tempo limite stabilito dal costruttore (posto a 45 minuti), passa automaticamente nella modalità di conservazione.
- Per uscire dalla modalità automatica premere nuovamente il tasto (N), la macchina si spegne.
- Se si vuole passare dalla modalità automatica a quella manuale, premere il tasto (N) per 3 secondi.

SISTEMA DI CONSERVAZIONE

Il software controlla la densità del gelato. Quando la densità raggiunge il limite prestabilito il software ferma la pala e il compressore. Il led (Q) lampeggia.

Non appena la densità diminuisce, il software provvede a riavviare il compressore e la pala.

In questo modo il gelato si mantiene sempre alla corretta consistenza e temperatura di servizio per il tempo desiderato.

Il tempo massimo di conservazione previsto dal software è 8 ore.

FARE IL GELATO CON GELATO PRO 1700UP I-GREEN

Come procedere:

- Verificare che il voltaggio indicato sulla targhetta dati corrisponda a quello di rete. Inserire la spina di alimentazione nella presa di corrente. Accendere l'interruttore (S).
- La scheda elettronica effettuerà un controllo di inializzazione accendendo tutti i LED del pannello.
- I LED continueranno a lampeggiare a intervalli fino a quando verrà attivata una delle funzioni.

La macchina è pronta all'uso.

UTILIZZO IN MODALITA' MANUALE

Procedere come segue:

- Prima di introdurre la miscela nel cestello è consigliabile effettuare un preraffreddamento premendo il solo tasto (L), 5 minuti prima dell'inizio del ciclo produttivo.
- Versare la miscela precedentemente preparata.
- Coprire il cestello con il coperchio (D). Regolare il disco air-flow (R) sulla posizione desiderata.
- Premere il tasto (M) per avviare la pala miscelatrice.
- Il tempo di preparazione varia in funzione della quantità e della temperatura iniziale della miscela, dal tipo di gelato (mantecato o sorbetto) e della temperatura ambiente. Quando il gelato avrà la consistenza desiderata, fermare la macchina premendo i tasti (M) e (L).
- Svitare il pomolo (C) sulla pala ruotandolo in senso antiorario ed estrarre la pala verso l'alto.
- Prelevare il gelato pronto con l'apposita spatola di corredo (E). Evitare utensili metallici.
- Dopo un breve periodo di attesa (circa 10 minuti) è possibile fare un altro gelato ripetendo le operazioni descritte.
- Al termine dell'utilizzo, spegnere l'interruttore (S) e disconnettere la macchina dalla rete elettrica.

USO IN MODALITA' AUTOMATICA

Procedere come segue:

- Prima di introdurre la miscela nella pentola è consigliabile effettuare un preraffreddamento: premere il tasto (L), e attendere 5 minuti prima dell'inizio del ciclo produttivo.

- Versare la miscela precedentemente preparata.
- Coprire il cestello con il coperchio (D). Regolare il disco air-flow (R) sulla posizione desiderata.
- Premere il tasto (N) per avviare il ciclo di mantecazione. L'accensione del led (Q) segnerà il funzionamento della macchina in modalità automatica.
- Quando il gelato avrà raggiunto la giusta consistenza, il controllo elettronico attiverà la funzione di conservazione.
- Per servire il gelato spegnere la macchina premendo il tasto (N).
- Svitare il pomolo (C) sulla pala ruotandolo in senso antiorario ed estrarre la pala verso l'alto.
- Prelevare il gelato pronto con l'apposita spatola di corredo (E). Evitare utensili metallici.
- Dopo un breve periodo di attesa (circa 10 minuti) è possibile fare un altro gelato ripetendo le operazioni descritte.
- Al termine dell'utilizzo, spegnere l'interruttore (S) e disconnettere la macchina dalla rete elettrica.

IMPORTANTE

Quando si è usato il cestello fisso e si desidera estrarre il gelato, toglierne il più possibile usando la spatola (E) o un utensile in plastica o legno. Estrarre l'anello (T) e in seguito la pala (B). Inserire nuovamente l'anello (T) prima di togliere il gelato rimasto nel cestello. Questa operazione evita che il gelato o gli ingredienti possano infiltrarsi sotto la guarnizione e quindi all'interno della macchina.

ATTENZIONE!

Se per una qualsiasi causa il compressore viene spento, il software non ne permetterà il riavvio prima che siano trascorsi 3 minuti.

CHE COSA SERVE PER OTTENERE UN BUON GELATO O SORBETTO?

Fare un buon gelato o sorbetto sano e naturale, con la giusta consistenza, dipende da vari fattori, ecco qualche suggerimento:

- Un apparecchio in buono stato di funzionamento: lasciare sufficiente spazio ai lati del mobile in modo da consentire all'aria di circolare liberamente. L'aria è necessaria per raffreddare il compressore.
- L'uso di ingredienti buoni, freschi e ben bilanciati.
- Una ricetta di successo è una miscela di ingredienti di alta qualità e elevate prestazioni della macchina.
- Servire la preparazione in recipienti preraffreddati.

PULIZIA DELLA MACCHINA

- Verificare che la macchina sia spenta e scollegata prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia.
- Lavare le pale (B) e (F), il coperchio trasparente (D), il pomolo di fissaggio (C), la spatola (E), l'anello (T) e il cestello estraibile (G) con acqua calda e sapone. **Queste parti possono essere pulite anche in lavastoviglie** con ciclo a bassa temperatura.
- Utilizzare un panno umido per pulire il corpo della macchina. **NON IMMERGERE MAI IL CORPO PRINCIPALE DELLA MACCHINA IN ACQUA!**
- Risciacquare il cestello utilizzato con acqua a 45°C per sciogliere il grasso e facilitarne la rimozione
- Rimuovere in modo sommario lo sporco con una spugna. Svuotare dall'acqua.
- Versare acqua tiepida con il detersivo.
- Pulire accuratamente le zone incassate e nascoste. Svuotare il cestello e risciacquare con acqua tiepida.

ATTENZIONE: non capovolgere mai la macchina per svuotare il cestello fisso. Utilizzare una spugna o altro strumento adatto alla funzione.

ATTENZIONE: durante la pulizia delle parti in acciaio inossidabile della macchina non utilizzare prodotti a base di cloruri (come l'acido cloridrico), né prodotti a base di candeggina-acido ipocloroso né prodotti contenenti acidi forti né prodotti speciali per la pulizia dell'argento. Evitare di utilizzare strumenti metallici o abrasivi.

Quando si utilizza il cestello estraibile, è fondamentale eliminare ogni traccia di soluzione sale / acqua dalle parti che vengono a contatto con essa, al fine di prevenire la corrosione.

Risciacquare accuratamente tutti gli strumenti utilizzati nelle operazioni di pulizia.

ATTENZIONE: se si è usato il cestello fisso e si desidera estrarre il gelato, seguire accuratamente le seguenti istruzioni.

Togliere il gelato dal cestello rimuovendone il più possibile tramite la spatola fornita (E) o altro utensile in plastica o legno. Togliere l'anello (T) per permettere l'estrazione della pala (B). Inserire nuovamente l'anello (T) prima di togliere il gelato rimasto. Procedere alla pulizia del cestello, in seguito estrarre e pulire accuratamente l'anello (T).

COME CONSERVARE IL GELATO

Nella macchina. Questa macchina è dotata di un programma di conservazione che permette di **mantenere la preparazione in macchina fino a 8 ore** e alla temperatura e consistenza di servizio ideali.

Se la macchina è in modalità manuale, potete conservare il gelato coperto nella gelatiera stessa per ca. 10-20 minuti a motore spento. Prima di servirlo rilavorarlo per qualche minuto affinché riacquisti la giusta consistenza e mantecazione.

Nel congelatore. Si può conservare il gelato in un contenitore ermetico nel congelatore. Il congelamento a lungo termine non è raccomandato.

Dopo 1-2 settimane il gusto del gelato decade. Il gelato fresco ha un gusto e una qualità migliori. Se vuoi comunque conservare il gelato nel congelatore, procedi come segue:

Mettere il gelato in un contenitore ermetico pulito e ben chiuso.

La temperatura dovrebbe essere almeno di -18 ° C.

Specificare sul contenitore la data di preparazione del gelato.

ATTENZIONE!

Il gelato è sensibile ai batteri. Di conseguenza è molto importante che la gelatiera e gli utensili utilizzati siano ben puliti e asciugati.

IMPORTANTE: UNA VOLTA RIMOSSO IL GELATO DAL CONGELATORE E SCIOLTO, NON RICONGELARE MAI.

Togliete il gelato dal congelatore mezz'ora prima per servirlo. Eventualmente si può lasciare per 10/15 minuti a temperatura ambiente per raggiungere la temperatura di servizio adeguata.

TEMPO DI CONSERVAZIONE

Gelato a base di ingredienti non cotti ± 1 settimana

Sorbetti 1-2 settimane

Gelato a base di ingredienti cotti ± 2 settimane

SUGGERIMENTI UTILI

- Alcune ricette prevedono la cottura. Preparale almeno il giorno prima per assicurarti che si raffreddino completamente e si espandano. Non versare mai nella macchina ingredienti a temperatura superiore a 25°C.
- Versare gli ingredienti non più della metà del volume del cestello. La miscela aumenta di volume durante la preparazione.
- Gli ingredienti alcolici rallentano il processo di raffreddamento. I liquori dovrebbero quindi essere aggiunti durante gli ultimi minuti di preparazione.
- Il sapore dei sorbetti dipende in gran parte dal grado di maturazione e dolcezza del frutto e succo usato. Ricordate che il freddo riduce la percezione di dolcezza.
- La frutta utilizzata nelle ricette deve essere sempre lavata e asciugata prima dell'uso. Anche quando non specificato, la frutta deve essere sempre sbucciata, sguanciata, denocciolata, ecc.
- Per ridurre la quantità totale di una ricetta, la quantità di ogni ingrediente deve essere ridotta proporzionalmente.
- Il tempo di preparazione varia in funzione della quantità e temperatura degli ingredienti e ambiente, della tipologia di preparazione se gelato o sorbetto.

COSA POTREBBE NON FUNZIONARE

In condizioni normali la preparazione del gelato non richiede più di 30-40 minuti.

- Nel caso in cui dopo 40-50 minuti il gelato ancora non sia formato, verificare tutti i punti che seguono prima di richiedere l'intervento di un centro assistenza autorizzato:
- Gli ingredienti devono essere versati nella gelatiera a temperatura ambiente o meglio a temperatura di frigorifero. Se gli ingredienti sono caldi la preparazione del gelato è impossibile .
- Il cestello non deve essere riempito per più della metà della sua capacità. Se la quantità di ingredienti è eccessiva, il tempo richiesto per la formazione del gelato aumenta notevolmente e il risultato potrebbe non essere soddisfacente.
- A causa della presenza di un dispositivo di sicurezza sul compressore, se si verifica un'interruzione di corrente o se la macchina per qualsiasi motivo viene spenta e repentinamente riaccesa il funzionamento del dispositivo raffreddamento si interrompe.
- In questi casi è necessario lasciare riposare il dispositivo per 10 minuti prima di riaccenderlo. Se la pausa di 10 minuti non viene rispettata, il funzionamento non riprende nonostante il pulsante di raffreddamento sia in posizione ON.

PROBLEMI E SOLUZIONI

PROBLEMA: La macchina non raffredda:

POSSIBILI CAUSE:

- Controllare che la spina di alimentazione sia correttamente inserita, l'interruttore (S) sia acceso e l'energia elettrica arrivi all'apparecchio. Verificare che il tasto (L) o (N) siano accesi.
- Se è verificata un'interruzione di corrente o si è staccata accidentalmente la spina. Il funzionamento si interrompe.
- Attendere 3 minuti prima di riavviare la macchina. Qualora non si rispetti questa pausa, l'impianto frigorifero potrebbe danneggiarsi o richiedere un tempo molto lungo prima di riavviarsi.
- Controllare che la macchina sia posizionata correttamente con le griglie di ventilazione libere da qualsiasi ostruzione.
- Verificare se il software sta eseguendo un ciclo di conservazione, in questo caso il led (Q) lampeggia.
- Verificare il funzionamento della ventilazione, controllando che l'aria fuoriesca dalla griglia anteriore.

PROBLEMA: La pala non gira

POSSIBILI CAUSE:

- Controllare che la pala sia correttamente agganciata all'albero e bloccata con l'apposito pomolo di fissaggio (C).
- Controllare che non ci siano ostacoli che impediscano la rotazione della pala (incluse eventuali deformazioni del cestello).
- Controllare se il LED (Q) lampeggia, in questo caso il software sta eseguendo un ciclo di conservazione e la pala si avvierà dopo una breve pausa.
- La combinazione di ingredienti versati a temperatura inferiore a +5° C e fase di pre-raffreddamento potrebbe impedire l'avvio della pala. Spegnerla macchina per 10 minuti. Riavviarla poi saltando la fase di pre-raffreddamento.

PROBLEMA: La macchina è rumorosa.

POSSIBILI CAUSE:

- Una certa rumorosità rientra nelle normali specifiche di funzionamento; tuttavia, se diventasse eccessiva, contattate un Centro di Assistenza autorizzato.



CERTIFIED
ISO 9001:2015



NEMOX International S.r.l.
Via E. Mattei, N° 14
25026 Pontevecchio
Brescia - ITALY
www.nemox.com



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

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

Congratulations, you are the owner of the top ice cream machine of the Nemox range!

The environment is also grateful for you having chosen this new generation, ecological ice cream machine, manufactured in ITALY by Nemox International.

We are very proud of this new invention that adopts the best solutions in favour of the environment, significantly reducing electricity consumption while improving operating efficiency.

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

The components are mainly made with low energy consumption technology and recyclable materials at the end of their life. For example, the packaging is made entirely with 100% recyclable cardboard.

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

IMPORTANT:

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

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

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

Nemox reserves the right to not accept an inadequately packed appliance.

 **Made in Italy**

by

NEMOX[®]
PROFESSIONAL CLASS

EAC



CE

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

ONLY FOR THE EUROPEAN MARKETS

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

use the appliance and contact an authorised service centre agent.

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

STORE THESE INSTRUCTIONS

SPECIAL WARNING FOR APPLIANCES CONTAINING R290 GAS.

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

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

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

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

**ATTENTION:
RISK OF FIRE**



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

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

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



IMPORTANT:

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

PRELIMINARY WARNINGS TO FOLLOW BEFORE USING THE MACHINE

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

OPTIONS OF USE

A) Use with a fixed bowl

Tighten the fixing knob (C).

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

The machine is ready for use

B) Use with a removable bowl

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

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

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

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

Insert the mixing blade for a removable bowl (F)

Tighten the fixing knob (C).

The machine is ready for use

ATTENTION!:

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

AIR-FLOW DISC

The transparent cover (D) of GELATO PRO 1700UP is fitted with the "air-flow" system (R) that allows you to adjust the incorporation of air into the mixture during the freezing process by choosing one of the three openings of different diameters.

OPERATING MODE

GELATO PRO 1700UP i-Green has two operating modes:

In manual mode

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

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

Automatic mode

- Press the button (N) to start the automatic mode. All machine functions are managed by the electronic control system and the blade (M) and compressor (L) buttons are disabled.
- Once started, GELATO PRO 1700UP i-Green processes the ingredients and when the ice cream reaches the correct consistency, or when the time limit set by the manufacturer (set at 45 minutes) is reached, it automatically switches to storage mode.
- Exit the automatic mode by pressing the (N) button again and the machine switches off.
- Press the (N) button for 3 seconds if you want to switch from automatic to manual mode.

STORAGE SYSTEM

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

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

This way, the ice cream is always kept at the correct consistency and serving temperature for the intended time.

The software sets the maximum storage time at 8 hours.

MAKING ICE CREAM WITH GELATO PRO 1700UP I-GREEN

How to proceed:

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

The machine is ready for use.

MANUAL MODE

Proceed as follows:

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

AUTOMATIC MODE

Proceed as follows:

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

IMPORTANT

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

ATTENTION!

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

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

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

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

CLEANING THE MACHINE

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

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

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

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

Thoroughly rinse all the utensils used in the cleaning steps.

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

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

HOW TO STORE THE ICE CREAM

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

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

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

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

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

The temperature should be at least -18°C.

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

ATTENTION!

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

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

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

STORAGE TIME

Ice cream based on uncooked ingredients \pm 1 week

Sorbets 1-2 weeks

Ice cream based on cooked ingredients \pm 2 weeks

HELPFUL TIPS

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

WHAT MAY NOT WORK

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

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

TROUBLESHOOTING

PROBLEM: The machine does not cool down:

POSSIBLE CAUSES:

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

PROBLEM: The blade does not turn

POSSIBLE CAUSES:

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

PROBLEM: The machine is noisy

POSSIBLE CAUSES:

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



CERTIFIED
ISO 9001:2015



NEMOX International S.r.l.
Via E. Mattei, N° 14
25026 Pontevecchio
Brescia - ITALY
www.nemox.com



- A) Corps de la turbine à glace avec bac fixe.
- B) Pale mélangeuse pour le bac fixe.
- C) Pommeau de fixation pour les pales.
- D) Couvercle transparent.
- E) Spatule pour glace.
- F) Pale mélangeuse pour le bac amovible.
- G) Bac amovible.
- H) Doseur.
- I) Câble d'alimentation.
- L) Touche de commande de réfrigération.

- M) Touche de commande de la pale mélangeuse.
- N) Touche de commande du cycle automatique.
- O) LED de la pale.
- P) LED du compresseur.
- Q) LED du cycle automatique.
- R) Disque « air flow ».
- S) Interrupteur général ON/OFF.
- T) Bague de protection du bac fixe.

Félicitations, vous êtes le propriétaire de la sorbetière et turbine à glace ménagère la plus innovante et technologiquement avancée du monde !

L'environnement vous remercie aussi d'avoir choisi cette turbine à glace écologique de dernière génération fabriquée en ITALIE par Nemox International.

Nous sommes fiers de cette nouvelle réalisation qui adopte les meilleures solutions en faveur de l'environnement, réduisant considérablement la consommation d'électricité tout en améliorant l'efficacité du fonctionnement.

Cet appareil utilise des fluides réfrigérants tels que le propane (R290) qui permettent de réduire l'impact sur les émissions de gaz à effet de serre de 99,95 % par rapport aux gaz traditionnels !

Les composants sont principalement réalisés avec une technologie à basse consommation d'énergie et des matériaux recyclables en fin de vie. L'emballage est par exemple entièrement produit avec du carton 100 % recyclable.

Nous vous remercions pour la confiance que vous avez bien voulu nous accorder. Nous ferons tout notre possible pour que vous soyez pleinement satisfaits de votre choix.

IMPORTANT :

Prière de conserver l'emballage de l'appareil. S'il s'avère nécessaire de retourner l'appareil pour une raison quelconque, l'emballer de préférence dans son emballage d'origine.

Si l'appareil est expédié dans un emballage inapproprié à l'expédition, tous les frais de réparation seront facturés à l'expéditeur, même si l'appareil est sous garantie.

Si l'appareil retourné ne présente aucun défaut de fonctionnement, celui-ci sera renvoyé en facturant les frais de contrôle et d'expédition à la personne l'ayant retourné.

Nemox se réserve le droit de refuser la réception d'un appareil emballé de manière inappropriée.

 Made in Italy

by

NEMOX[®]
PROFESSIONAL CLASS

EAC



CE

INSTRUCTIONS GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est nécessaire de toujours respecter les consignes de sécurité de base, y compris les suivantes :

- Lire attentivement toutes les instructions.
- Pour se protéger du risque d'électrocution, ne pas plonger le corps principal de l'appareil dans de l'eau ou dans d'autres liquides.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience ou de connaissances, à moins qu'elles ne soient surveillées ou instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- **UNIQUEMENT POUR LES MARCHÉS EUROPÉENS**
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant une mobilité ou des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou bien manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient surveillés ou qu'ils aient reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien qui incombent à l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, par son centre d'assistance ou par un personnel similaire qualifié afin d'éviter tout risque.
- Débrancher l'appareil de la prise quand il n'est pas utilisé, avant d'insérer ou de retirer des composants et avant de procéder au nettoyage.
- Éviter tout contact avec les parties en mouvement.
- N'actionner aucun appareil dont le câble ou la fiche sont endommagés ou s'il ne fonctionne pas correctement, s'il est tombé ou s'il est endommagé d'une quelconque manière. Remettre l'équipement à un centre d'assistance agréé pour examen, réparation ou ajustement électrique ou mécanique.
- L'utilisation d'accessoires non conseillés ou vendus par le fabricant de l'appareil peut provoquer des incendies, des décharges électriques ou des blessures.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé dans le cadre d'applications domestiques et analogues telles que :
 - les coins cuisines réservés au personnel dans les magasins, bureaux et autres lieux de travail ;
 - les établissements d'agritourisme et les clients dans les hôtels, motels et autres ;
 - types d'hébergement de type chambres d'hôtes ;
 - les services de traiteur et applications similaires mais pas de vente au détail.

- Ne pas laisser le câble pendre du bord de la table ou du comptoir ni toucher des surfaces chaudes.
- Un représentant du centre d'assistance agréé doit effectuer tout service autre que le nettoyage et l'entretien qui incombent à l'utilisateur. Seul le personnel d'assistance agréé doit effectuer les réparations.
- Après avoir extrait l'appareil de son emballage, vérifier qu'il ne soit pas endommagé. En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil et contacter un agent d'assistance technique agréé.
- Ne pas laisser les sachets en plastiques, le polystyrène, les clous, etc. à la portée des enfants, car ils sont potentiellement dangereux.
- Le fabricant ou le vendeur de l'appareil déclinent toute responsabilité en cas de non-respect des instructions fournies dans ce manuel d'utilisation.
- Vérifier que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond bien à la tension du secteur.
- Ne pas utiliser d'ustensiles pointus à l'intérieur du bac ! Les objets pointus rayeraient et endommageraient le bac. Il est possible d'utiliser une spatule en caoutchouc ou une cuillère en métal quand l'appareil est en position « OFF » ou « 0 ».
- Ne jamais utiliser de poudres abrasives ou d'outils durs pour le nettoyage.
- Ne pas placer ou utiliser l'appareil sur des surfaces chaudes telles que des poêles, des cuisinières, ou près de flammes nues.
- Ne pas mettre l'appareil dans le lave-vaisselle. Les pales, le couvercle transparent, le pommeau de fixation, la spatule, la bague de protection et le bac amovible peuvent être lavés dans le lave-vaisselle avec un cycle à basse température.
- Ne jamais tirer sur le câble pour débrancher l'appareil.
- Brancher l'appareil à une installation électrique et à une prise de courant d'une capacité minimale de 10 A, dotées d'un contact de mise à la terre efficace. Le fabricant n'est pas responsable des éventuels dommages matériels ou corporels causés par le non-respect des consignes de sécurité fournies.
- Avant d'effectuer toute opération d'entretien ou de nettoyage, s'assurer que l'appareil a bien été débranché du secteur en déconnectant la fiche de la prise de courant.
- Cet appareil a été testé pour un fonctionnement en toute sécurité du point de vue électrique à une température ambiante de 43 °C (classe climatique « T »). Pour des performances optimales, éviter d'utiliser l'appareil à une température ambiante de plus de 30 °C. Bien que n'affectant pas la mécanique de la machine, des températures plus élevées sont susceptibles de compromettre la réussite de la glace.
- Ne jamais laver l'appareil sous des jets d'eau ni le plonger dans l'eau !
- La quantité maximale d'ingrédients est de 800 g par cycle de production.
- Il est possible de télécharger ce manuel au format PDF sur le site www.nemox.com/download

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

MISE EN GARDE SPÉCIALE CONCERNANT LES APPAREILS CONTENANT DES GAZ R290.

MISE EN GARDE : laisser les orifices d'aérations de l'enveloppe de l'appareil ou de la structure encastrable dégagés.

ATTENTION : pour accélérer le processus de dégivrage, ne pas utiliser de dispositifs mécaniques ou d'autres moyens que ceux conseillés par le fabricant.

ATTENTION : Ne pas utiliser d'appareils électriques dans les compartiments de l'appareil destinés à la conservation des aliments, à moins qu'ils ne soient du type conseillé par le fabricant.

- Ne pas conserver de substances explosives telles que des bombes aérosol avec un propulseur inflammable dans cet appareil.
- Cet appareil contient une petite quantité, indiquée sur sa plaque signalétique, de gaz réfrigérant R290, qui est inflammable.
- Éviter tout contact d'objets pointus avec le circuit de réfrigération.
- Lors du transport et de l'installation, s'assurer que les tuyaux du circuit du réfrigérant ne soient pas endommagés : le réfrigérant qui sort peut s'enflammer et provoquer des blessures aux yeux. En cas de dommage du circuit réfrigérant, ne pas utiliser d'appareils électriques ou d'appareils anti-incendie à proximité et ouvrir les fenêtres pour aérer la pièce. Contacter le centre d'assistance agréé.
- En cas de dommages, éviter l'exposition à des flammes nues et tout autre dispositif créant des étincelles et débrancher l'appareil du secteur.
- Bien aérer la pièce où se trouve l'appareil pendant quelques minutes.

ATTENTION: RISQUE D'INCENDIE



INFORMATIONS IMPORTANTES POUR L'ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT SELON LA DIRECTIVE CE 2012/19/CE.

Ce produit peut contenir des substances nocives qui peuvent représenter un danger pour l'environnement et la santé de l'homme en cas d'élimination incorrecte. Nous vous fournissons donc les informations suivantes pour éviter que ces substances ne puissent être répandues dans la nature et pour améliorer l'usage des ressources naturelles.

Les appareils électriques et électroniques ne doivent pas être éliminés dans les ordures ménagères mais doivent impérativement être acheminés vers un centre de tri sélectif qui se chargera de leur traitement. Le symbole de la poubelle barrée apposé sur le produit et représenté sur cette page, indique la nécessité de procéder à l'élimination correcte du produit à la fin de sa durée de vie. Il est ainsi possible d'éviter qu'un traitement non approprié des substances qu'il contient ou un usage impropre de ces dernières ou d'une partie de celles-ci, puisse avoir des conséquences graves sur l'environnement et la santé de l'homme. Ceci contribue aussi à la récupération, au recyclage et à la réutilisation de bon nombre des matériaux utilisés dans ces produits. Dans cette optique, les fabricants et les distributeurs d'appareils électriques et électroniques prévoient des systèmes de collecte et de traitement de ces produits. À la fin de la durée de vie utile de votre appareil, contactez votre revendeur pour obtenir des informations sur les modalités de collecte. Lors de l'achat de ce nouveau produit, votre revendeur vous informera aussi de la possibilité de lui remettre gratuitement un autre appareil hors service qui soit de type équivalent et qui ait les mêmes fonctions que l'appareil fourni. Une élimination du produit de manière autre que celle décrite ci-dessus est passible des sanctions prévues par les dispositions nationales en vigueur dans le pays où le produit est éliminé. Il est également conseillé de prendre des mesures supplémentaires pour la protection de l'environnement : recyclage des emballages intérieurs et extérieurs du produit et élimination des piles usées (éventuellement contenues dans le produit) de manière correcte. Vous pouvez contribuer à réduire la quantité de ressources naturelles utilisées pour produire des appareils électriques et électroniques, à réduire autant que possible l'utilisation des décharges pour l'élimination des produits et à améliorer la qualité de vie en empêchant que des substances potentiellement dangereuses ne soient rejetées dans l'environnement.



IMPORTANT :

Cet appareil contient un réfrigérant qu'il faut laisser sédimenter après le transport. Laisser l'appareil sur une surface horizontale pendant au moins 12 heures après l'achat ou après chaque déplacement au cours duquel l'appareil a été retourné. Laisser un espace d'au moins 20 cm tout autour de la machine afin de permettre à l'air de circuler librement. S'assurer que les grilles d'aération ne soient pas obstruées. Un flux d'air chaud sortant des orifices d'aération est le résultat normal d'une réfrigération efficace.

MISES EN GARDE PRÉLIMINAIRES À RESPECTER AVANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL

- L'hygiène est la précaution la plus importante à observer lors de la préparation de glaces. S'assurer que tous les composants sont parfaitement propres, en particulier les éléments qui seront en contact avec la glace.
- Ne pas éteindre le circuit de réfrigération (touche L) ou l'interrupteur général (S) quand l'appareil est en cours de travail. En cas de mauvaise manœuvre ou de coupure accidentelle de l'alimentation électrique, attendre au moins environ 3 minutes avant de le remettre en marche. Le compresseur est doté d'un dispositif de protection qui évite son endommagement. Si l'appareil est remis en marche immédiatement, pendant 3 minutes, le circuit de réfrigération ne fonctionnera pas.
- Après avoir arrêté l'appareil, attendre environ 10 minutes avant de procéder à une nouvelle préparation.
- Les variations de vitesse et de bruit pendant la préparation de la glace sont tout à fait normales et ne compromettent pas le bon fonctionnement de l'appareil.
- Utiliser des ingrédients pré-refroidis. Il est conseillé d'introduire les ingrédients dans la turbine à glace à une température comprise entre +5 °C et +20 °C, autrement le résultat pourrait être compromis.
- La machine a une capacité conseillée de 800 g. En cas d'introduction d'une plus grande quantité d'ingrédients, pendant le processus de production, étant donné que le volume augmente, la préparation risque de déborder. En outre, la consistance pourrait s'avérer moins compacte.
- Verser et mélanger les ingrédients dans un autre récipient.
- Ne pas remplir le bac à plus de la moitié. Lors du malaxage, le volume augmente et peut atteindre la capacité maximale du bac.

OPTIONS D'UTILISATION

A) Utilisation avec le bac fixe

Insérer la pale mélangeuse pour le bac fixe (B)

Visser le pommeau de fixation (C).

Insérer la bague de protection (T) en l'ajustant délicatement sur le bord du bac fixe (Fig. 1).

La machine est prête à l'emploi

B) Utilisation avec le bac amovible

Cette machine est fournie avec tous les accessoires pour l'utiliser aussi bien avec le bac fixe qu'avec le bac amovible. Dans l'emballage d'origine, le bac amovible est inséré à l'intérieur du bac fixe.

Verser 1 ou 2 mesures (H) d'une solution composée de sel et d'eau (20 g de sel et 80 g d'eau) dans le bac fixe ou d'alcool fort à plus de 40° ou encore d'alcool alimentaire.

Introduire le réservoir amovible (G) à l'intérieur du bac fixe en appuyant bien jusqu'au fond.

Soulever le tout et **VÉRIFIER QUE LA PAROI EXTERNE DU BAC AMOVIBLE EST COMPLÈTEMENT HUMIDE** ; dans le cas contraire, la machine ne refroidira pas correctement.

Insérer la pale mélangeuse pour le bac amovible (F)

Visser le pommeau de fixation (C).

La machine est prête à l'emploi

ATTENTION !

En cas d'utilisation de solution saline, **laver et sécher soigneusement** les bacs fixe et amovible après l'emploi **pour prévenir tout phénomène de corrosion**. Ne pas laisser la solution saline à l'intérieur du bac !

DISQUE AIR-FLOW

Le couvercle transparent (D) de GELATO PRO 1700UP est doté du système « air-flow » (R) qui permet de régler l'incorporation d'air dans le mélange pendant le processus de malaxage à travers le choix d'une des trois ouvertures de diamètre différent.

MODE DE FONCTIONNEMENT

GELATO PRO 1700UP i-Green dispose de deux modes de fonctionnement :

En mode manuel

- Les touches du compresseur (L) et de la pale (M) fonctionnent de manière indépendante.
- Si la densité de la glace est telle qu'elle bloque la rotation de la pale, le système électronique de contrôle et de protection de la machine éteint la pale et le compresseur.
- En mode manuel, il est possible d'arrêter la pale et de laisser le compresseur fonctionner pendant le temps voulu.
- Le fonctionnement prévoit un temps limite de 90 minutes, après lequel le logiciel éteint le compresseur et la pale.
- En mode manuel, il est possible de passer en mode automatique à tout moment en appuyant sur la touche (N).

Mode automatique

- Appuyer sur la touche (N) pour lancer le mode automatique. Toutes les fonctions de la machine sont gérées par le système électronique de contrôle, les touches de la pale (M) et du compresseur (L) sont désactivées.
- Une fois mise en marche, GELATO PRO 1700UP i-Green travaille les ingrédients et, une fois que la glace a atteint la bonne consistance ou que le temps limite fixé (à 45 minutes) par le fabricant est écoulé, elle passe automatiquement en mode de conservation.
- Pour sortir du mode automatique, appuyer à nouveau sur la touche (N), la machine s'éteint.
- Pour passer éventuellement du mode automatique au mode manuel, appuyer sur la touche (N) pendant 3 secondes.

SYSTÈME DE CONSERVATION

Le logiciel contrôle la densité de la glace. Quand la densité atteint la limite prédéfinie, le logiciel arrête la pale et le compresseur. La LED (Q) clignote.

Dès que la densité diminue, le logiciel remet le compresseur et la pale en marche.

Ainsi, la glace conserve toujours la bonne consistance et reste à la bonne température de service pendant le temps voulu.

La durée maximale de conservation prévue par le logiciel est de 8 heures.

PRÉPARER DE LA GLACE AVEC GELATO

PRO 1700UP I-GREEN

Comment procéder :

- Vérifier que le voltage indiqué sur la plaque de données correspond bien à celui de réseau. Brancher la fiche d'alimentation dans la prise de courant. Allumer l'interrupteur (S).
- La carte électronique effectuera un contrôle d'initialisation, en allumant toutes les LED du panneau.
- Les LED continueront à clignoter par intermittence jusqu'à l'activation d'une des fonctions.

La machine est prête à l'emploi.

UTILISATION EN MODE MANUEL

Procéder de la manière suivante :

- Avant d'introduire le mélange dans le bac, il est conseillé d'effectuer un pré-refroidissement en appuyant uniquement sur la touche (L) 5 minutes avant le début du cycle de production.
- Verser le mélange précédemment préparé.
- Couvrir le bac avec le couvercle (D). Régler le disque air-flow (R) dans la position voulue.
- Appuyer sur la touche (M) pour mettre la pale mélangeuse en marche.
- La durée de préparation varie selon la quantité et la température initiale du mélange, du type de glace (crème glacée ou sorbet) et de la température ambiante. Une fois que la glace a la consistance souhaitée, arrêter la machine en appuyant sur les touches (M) et (L).
- Dévisser le pommeau (C) sur la pale en le tournant dans le sens antihoraire et extraire la pale vers le haut.
- Prélever la glace prête avec la spatule fournie à cet effet (E). Éviter les ustensiles métalliques.
- Après un bref délai d'attente (environ 10 minutes), il est possible de préparer une autre glace en répétant les opérations décrites.
- Une fois l'utilisation terminée, éteindre l'interrupteur (S) et débrancher la machine du secteur.

UTILISATION EN MODE AUTOMATIQUE

Procéder de la manière suivante :

- Avant d'introduire le mélange dans le bac, il est conseillé d'effectuer un pré-refroidissement : appuyer sur la touche (L) et attendre 5 minutes avant le début du cycle de production.

- Verser le mélange précédemment préparé.
- Couvrir le bac avec le couvercle (D). Régler le disque air-flow (R) dans la position voulue.
- Appuyer sur la touche (N) pour lancer le cycle de malaxage. L'allumage de la LED (Q) signale le fonctionnement de la machine en mode automatique.
- Une fois que la glace a atteint la bonne consistance, le contrôle électronique active la fonction de conservation.
- Pour servir la glace, éteindre la machine en appuyant sur la touche (N).
- Dévisser le pommeau (C) sur la pale en le tournant dans le sens antihoraire et extraire la pale vers le haut.
- Prélever la glace prête avec la spatule fournie à cet effet (E). Éviter les ustensiles métalliques.
- Après un bref délai d'attente (environ 10 minutes), il est possible de préparer une autre glace en répétant les opérations décrites.
- Une fois l'utilisation terminée, éteindre l'interrupteur (S) et débrancher la machine du secteur.

IMPORTANT

Pour extraire la glace après avoir utilisé de bac fixe, en enlever autant que possible avec la spatule (E) ou avec un ustensile en plastique ou en bois. Extraire la bague (T) puis la pale (B). Insérer de nouveau la bague (T) avant d'enlever la glace restée dans le bac. Cette opération évite que la glace ou les ingrédients puissent s'infiltrer sous le joint et donc à l'intérieur de la machine.

ATTENTION !

Si, pour une raison quelconque, le compresseur est éteint, le logiciel ne permettra par le redémarrage avant que 3 minutes ne se soient écoulées.

QUE FAUT-IL POUR OBTENIR UNE BONNE GLACE OU UN BON SORBET ?

La préparation d'une bonne glace ou d'un bon sorbet sain et naturel, avec la bonne consistance, dépend de plusieurs facteurs. Voici quelques suggestions :

- Un appareil en bon état de fonctionnement : laisser autour du meuble un espace suffisant pour permettre à l'air de circuler librement. L'air est nécessaire pour faire refroidir le compresseur.
- L'utilisation d'ingrédients bons, frais et bien équilibrés.
- Une recette réussie est un mélange d'ingrédients de grande qualité et de hautes performances de votre appareil.
- Servir la préparation dans des récipients pré-refroidis.

NETTOYAGE DE LA MACHINE

Vérifier que la machine soit éteinte et débranchée avant d'effectuer toute opération de nettoyage.

Laver les pales (B) et (F), le couvercle transparent (D), le pommeau de fixation (C), la spatule (E), la bague (T) et le bac amovible (G) à l'eau chaude et au savon. **Il est également possible de laver ces composants dans le lave-vaisselle** avec un cycle à basse température.

Utiliser un chiffon humide pour nettoyer le corps de la machine. **NE JAMAIS IMMERGER LE CORPS DE LA MACHINE DANS L'EAU !**

Rincer le bac utilisé avec de l'eau à 45 °C afin de dissoudre le gras et faciliter son élimination.

Enlever grossièrement la saleté à l'aide d'une éponge. Vider l'eau.

Verser de l'eau tiède avec le détergent.

Nettoyer minutieusement les zones creuses et cachées. Vider le panier et rincer à l'eau tiède.

ATTENTION : ne jamais retourner la machine pour vider le bac fixe. Utiliser une éponge ou un autre outil adapté pour cela.

ATTENTION : lors du nettoyage des composants en acier inoxydable de la machine, ne pas utiliser de produits à base de chlorures (tels que l'acide chlorhydrique), de produits à base d'eau de javel-acide hypochloreux, de produits contenant des acides forts, ni de produits spécifiques pour le nettoyage de l'argent. Éviter d'utiliser des instruments métalliques ou abrasifs.

Lors de l'utilisation du bac amovible, il est fondamental d'éliminer toute trace de solution sel/eau des composants qui entrent en contact avec celle-ci afin d'éviter la corrosion.

Rincer soigneusement tous les instruments employés lors des opérations de nettoyage.

ATTENTION : pour extraire la glace après avoir utilisé le bac fixe, respecter scrupuleusement les instructions suivantes.

Enlever autant de glace que possible du bac au moyen de la spatule fournie (E) ou d'un autre ustensile en plastique ou en bois. Retirer la bague (T) pour permettre l'extraction de la pale (B). Insérer de nouveau la bague (T) avant d'enlever

la glace restante. Procéder au nettoyage du bac, puis extraire et nettoyer soigneusement la bague (T).

COMMENT CONSERVER LA GLACE

Dans la machine. Cette machine est dotée d'un programme de conservation qui permet de **maintenir la préparation dedans pendant un maximum de 8 heures avec** la consistance et à la température de service idéales.

Si la machine est en mode manuel, il est possible de conserver la glace couverte dans la turbine à glace pendant environ 10 à 20 minutes avec le moteur éteint. Avant de la servir, la retravailler pendant quelques minutes afin qu'elle soit parfaitement malaxée et qu'elle reprenne la bonne consistance.

Dans le congélateur. Il est possible de conserver la glace dans un récipient hermétique dans le congélateur. La congélation à long terme n'est pas conseillée.

Au bout d'1 ou 2 semaines, le goût de la glace se détériore. La glace fraîche a meilleur goût et une plus grande qualité.

Toutefois, si vous souhaitez conserver la glace au congélateur, procéder de la manière suivante :

Mettre la glace dans un récipient hermétique propre et bien fermé.

La température doit être d'au moins -18 °C.

Indiquer la date de préparation de la glace sur le récipient.

ATTENTION !

La glace est sensible aux bactéries. Il est donc très important que la turbine à glace et les ustensiles utilisés soient parfaitement propres et secs.

IMPORTANT : UNE FOIS LA GLACE RETIRÉE DU CONGÉLATEUR ET FONDUE, NE JAMAIS LA RECONGELER.

Retirer la glace du congélateur une demi-heure avant de la servir. Il est éventuellement possible de la laisser à température ambiante pendant 10 à 15 minutes afin d'atteindre la température de service idéale.

DURÉE DE CONSERVATION

Glace à base d'ingrédients non cuits ± 1 semaine

Sorbets 1-2 semaines

Glace à base d'ingrédients cuits ± 2 semaines

CONSEILS UTILES

- Certaines recettes prévoient la cuisson. Les préparer au moins un jour avant afin de s'assurer de leur refroidissement complet et de leur expansion. Ne jamais verser des ingrédients à une température de plus de 25 °C dans la machine.
- Verser les ingrédients de manière à ne pas dépasser la moitié du volume du bac. Le volume du mélange augmente pendant la préparation.
- Les ingrédients alcooliques ralentissent le processus de refroidissement. Il convient donc d'ajouter les liqueurs lors des dernières minutes de préparation.
- La saveur des sorbets dépend en grande partie du degré de maturité et de sucre des fruits et du jus utilisés. Ne pas oublier que le froid réduit la perception du goût sucré.
- Les fruits employés dans les recettes doivent toujours être lavés et séchés avant de les utiliser. Même quand cela n'est pas précisé, il faut toujours éplucher les fruits, les décortiquer, dénoyer, etc.
- Pour réduire la quantité totale d'une recette, il faut réduire la quantité de chaque ingrédient proportionnellement.
- Le temps de préparation varie selon la quantité et la température des ingrédients, la température ambiante, le type de préparation (glace ou sorbet).

POSSIBLES CAUSES DE DYSFONCTIONNEMENT

Dans des conditions normales, la préparation de la glace ne prend pas plus de 30 à 40 minutes.

- Si la glace ne s'est pas encore formée au bout de 40 à 50 minutes, vérifier tous les points suivants avant de demander l'intervention d'un centre d'assistance agréé.
- Les ingrédients doivent être versés dans la turbine à glace à température ambiante ou, encore mieux, à température de réfrigérateur. Si les ingrédients sont chauds, la préparation de la glace est impossible.
- Le bac ne doit pas être rempli plus qu'à moitié de sa capacité. Si la quantité d'ingrédients est excessive, le temps exigé pour la formation de la glace augmente considérablement et le résultat risque de ne pas être satisfaisant.
- En raison de la présence d'un dispositif de sécurité sur le compresseur, en cas de coupure de courant ou d'extinction et rallumage immédiat de la machine pour une raison quelconque, le dispositif de refroidissement cesse de fonctionner.
- Le cas échéant, il est nécessaire de laisser le dispositif au repos pendant 10 minutes avant de le rallumer. Si la pause de 10 minutes n'est pas respectée, le fonctionnement ne reprend pas même si le bouton de refroidissement est en position ON.

PROBLÈMES ET SOLUTIONS

PROBLÈME : La machine ne refroidit pas :

CAUSES POSSIBLES :

- Contrôler que la fiche d'alimentation est bien insérée, que l'interrupteur (S) est allumé et que le courant arrive à l'appareil. Vérifier que les touches (L) ou (N) sont allumées.
- Une panne de courant s'est produite ou la fiche s'est débranchée accidentellement. Le fonctionnement s'interrompt.
- Attendre 3 minutes avant de remettre la machine en route. Si ce délai n'est pas respecté, on risque d'endommager l'équipement frigorifique et la machine nécessitera de davantage de temps avant de se remettre en route.
- Contrôler que la machine est bien positionnée et que les grilles d'aération ne sont pas bouchées.
- Vérifier si le logiciel est en train d'exécuter un cycle de conservation ; dans ce cas, la LED (Q) clignote.
- Vérifier le fonctionnement de l'aération, en contrôlant que l'air sort bien de la grille avant.

PROBLÈME : La pale ne tourne pas.

CAUSES POSSIBLES :

- Contrôler que la pale est bien fixée à l'arbre et bloquée à l'aide du pommeau de fixation (C) prévu à cet effet.
- Contrôler l'absence de tout obstacle empêchant la rotation de la pale (y compris d'éventuelles déformations du bac).
- Contrôler si la LED (Q) clignote ; le cas échéant, le logiciel est en train d'exécuter un cycle de conservation et la pale se mettra en marche après une courte pause.
- La combinaison d'ingrédients versés à une température inférieure à +5 °C en phase de pré-refroidissement pourrait empêcher le démarrage de la pale. Éteindre la machine pendant 10 minutes. La remettre ensuite en marche en sautant la phase de pré-refroidissement.

PROBLÈME : La machine est bruyante

CAUSES POSSIBLES :

- Un certain bruit rentre dans les spécifications normales de fonctionnement ; toutefois, s'il devenait excessif, contactez un Centre d'Assistance agréé.



CERTIFIED
ISO 9001:2015



NEMOX International S.r.l.
Via E. Mattei, N° 14
25026 Pontevecchio
Brescia - ITALY
www.nemox.com



- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> A) Eismaschine mit festem Behälter. B) Rührschaufel für festen Behälter. C) Befestigungsknauf für Schaufel. D) Transparenter Deckel. E) Schaber zum Entnehmen des Eises. F) Rührschaufel für entnehmbaren Behälter. G) Entnehmbarer Behälter. H) Messbecher. I) Netzkabel. | <ul style="list-style-type: none"> L) Taste für das Kühlsystem. M) Taste für das Rührwerk. N) Taste für den Automatikbetrieb. O) LED Rührschaufel. P) LED Kompressor. Q) LED Automatikbetrieb. R) „Air flow“-Scheibe. S) Hauptschalter EIN/AUS. T) Schutzring für den festen Behälter. |
|--|---|

Herzlichen Glückwunsch, Sie sind Besitzer des Topmodells der Eismaschinen von Nemox.

Auch **die Umwelt** dankt Ihnen, dass Sie sich für diese **umweltschonende** Eismaschine der neuen Generation entschieden haben, die in ITALIEN von Nemox International hergestellt wird.

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

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

Die Bauteile werden überwiegend mit **Technologien mit niedrigem Energieverbrauch und mit am Ende des Lebenszyklus wiederverwertbaren Materialien** hergestellt. Zum Beispiel ist die Verpackung komplett aus Karton und damit zu **100 % recycelbar**. Wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen in unser Unternehmen und in unsere Mitarbeiter. Wir geben unser Bestes, damit Sie mit Ihrer Wahl vollkommen zufrieden sind.

WICHTIG:

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

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

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

Nemox behält sich das Recht vor, die Annahme eines nicht ordnungsgemäß verpackten Geräts zu verweigern.

 **Made in Italy**

by

NEMOX[®]
PROFESSIONAL CLASS

EAC



ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

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

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

NUR FÜR EUROPÄISCHE MÄRKTE

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

herunterhängen oder heiße Oberflächen berühren.

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

DIESE ANLEITUNG AUFBEWAHREN

BESONDERE WARNHINWEISE FÜR GERÄTE, DIE DAS KÄLTEMITTEL R290 ENTHALTEN.

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

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

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

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

ACHTUNG: BRANDGEFAHR



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

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

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



WICHTIG:

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

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

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

OPTIONEN DER VERWENDUNG

A) Verwendung mit festem Behälter

Die Rührschaufel (B) für den festen Behälter einsetzen.

Den Befestigungsknauf (C) anschrauben.

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

Die Maschine ist bereit für die Verwendung

B) Verwendung mit entnehmbarem Behälter

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

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

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

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

VOLLSTÄNDIG NASS IST, andernfalls kühlt die Maschine nicht korrekt.

Die Rührschaufel (F) für den entnehmbaren Behälter einsetzen.

Den Befestigungsknauf (C) anschrauben.

Die Maschine ist bereit für die Verwendung

ACHTUNG!

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

AIR-FLOW-SCHEIBE

Der transparente Deckel (D) der GELATO PRO 1700UP ist mit dem „Air-flow“-System (R) ausgestattet, wodurch es möglich ist, die Menge der während der Eiszubereitung in die Mischung eingearbeitete Luft zu regulieren, indem eine der drei Öffnungen mit unterschiedlichem Durchmesser ausgewählt wird.

BETRIEBSMODUS

GELATO PRO 1700UP i-Green verfügt über zwei Betriebsmodi:

Manueller Modus

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

Automatikmodus

- Die Taste (N) drücken, um den Automatikmodus zu starten. Alle Funktionen der Maschine werden durch das elektronische Steuersystem verwaltet und die Tasten für Rührwerk (M) und Kompressor (L) sind deaktiviert.
- Einmal gestartet, verarbeitet GELATO PRO 1700UP i-Green die Zutaten und schaltet automatisch in den Aufbewahrungsmodus, sobald das Eis die richtige Konsistenz erreicht hat bzw. wenn die vom Hersteller eingestellte Höchstzeit (45 Minuten) abgelaufen ist.
- Um den Automatikmodus zu beenden, ist die Taste (N) erneut zu drücken, das Gerät schaltet sich aus.
- Wenn aus dem Automatikmodus in den manuellen Modus gewechselt werden soll, muss die Taste (N) 3 Sekunden lang gedrückt werden.

AUFBEWAHRUNGSMODUS

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

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

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

EIS ZUBEREITEN MIT GELATO

PRO 1700UP I-GREEN

Vorgehensweise:

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

Die Maschine ist bereit für die Verwendung.

VERWENDUNG IM MANUELLEN MODUS

Gehen Sie wie folgt vor:

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

VERWENDUNG IM AUTOMATIKMODUS

Gehen Sie wie folgt vor:

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

WICHTIG

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

ACHTUNG!

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

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

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

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

REINIGUNG DER MASCHINE

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

TAUCHEN!

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

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

Warmes Wasser und Spülmittel hineingeben.

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

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

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

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

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

Alle bei der Reinigung verwendeten Hilfsmittel gründlich abspülen.

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

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

AUFBEWAHREN DER EISCREME

In der Maschine. Diese Maschine verfügt über ein spezielles Programm für die **Aufbewahrung, mit dem Sie die Eiszubereitung bis zu 8 Stunden bei idealer Serviertemperatur und Konsistenz in der Maschine lassen** können.

Wenn sich die Maschine im manuellen Modus befindet, kann das Eis bei geschlossenem Deckel und ausgeschaltetem Motor ca. 10-20 Minuten in der Eismaschine gelassen werden. Vor dem Servieren erneut für einige Minuten einschalten, damit wieder die optimale Konsistenz erzeugt wird..

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

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

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

Die Temperatur sollte mindestens -18°C betragen.

Das Datum der Zubereitung des Eises auf dem Behälter vermerken.

ACHTUNG!

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

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

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

AUFBEWAHRUNGSDAUER

Eiscreme auf Basis roher Zutaten: ca. 1 Woche

Sorbets: 1-2 Wochen

Eiscreme auf Basis gekochter Zutaten: ca. 2 Wochen

NÜTZLICHE HINWEISE

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

MÖGLICHE FEHLERQUELLEN

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

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

Deutsch

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

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

PROBLEME UND LÖSUNGEN

PROBLEM: Die Maschine kühlt nicht:

MÖGLICHE URSACHEN:

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

PROBLEM: Die Schaufel dreht sich nicht.

MÖGLICHE URSACHEN:

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

PROBLEM: Die Maschine erzeugt ungewöhnliche Geräusche.

MÖGLICHE URSACHEN:

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



CERTIFIED
ISO 9001:2015



NEMOX International S.r.l.
Via E. Mattei, N° 14
25026 Ponteviso
Brescia - ITALY
www.nemox.com

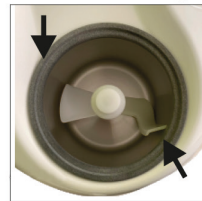
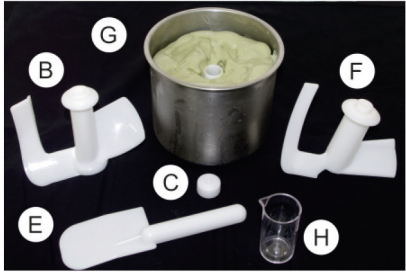


Fig.1

- | | |
|--|---|
| <p>A) IJsmachinebehuizing met vaste kuip.
 B) Mengschoep voor vaste kuip.
 C) Bevestigingsknop voor de mengschoepen.
 D) Doorzichtig deksel.
 E) IJsspatel
 F) Mengschoep voor uitneembare kuip.
 G) Uitneembare kuip
 H) Maatbeker.
 I) Netsnoer.</p> | <p>L) Bedieningsknop voor koeling.
 M) Bedieningsknop voor mengschoep.
 N) Bedieningsknop voor automatische cyclus.
 O) Led voor schoep.
 P) Led voor compressor.
 Q) Led automatische cyclus.
 R) "Air flow" schijf.
 S) Hoofdschakelaar (ON/OFF)
 T) Beschermring vaste kuip.</p> |
|--|---|

Gefeliciteerd, U bent de eigenaar van het topmodel ijsmachine Nemox!

Het milieu dankt u ook voor het kiezen van deze nieuwe generatie ecologische ijsmachine, geproduceerd in ITALIË door Nemox International.

Wij zijn zeer trots op dit nieuwe product dat de beste oplossingen ten gunste van het milieu aanneemt, het elektriciteitsverbruik aanzienlijk vermindert en tegelijkertijd de bedrijfsefficiëntie verbetert.

Deze machine gebruikt koelmiddelen zoals propaan (R290) die, in vergelijking met traditionele gassen, de impact op de uitstoot van broeikasgassen tot 99,95% verminderen!

De onderdelen worden hoofdzakelijk gemaakt met technologie die weinig energie verbruikt en materialen die aan het eind van hun levensduur recycleerbaar zijn. Zo is de verpakking volledig vervaardigd uit 100% recycleerbaar karton.

Wij danken u voor uw vertrouwen in ons bedrijf en onze medewerkers. Wij zullen er alles aan doen om u volledig tevreden te stellen met uw keuze.

BELANGRIJK:

Bewaar de verpakking van de machine. Retourneer de machine in de oorspronkelijke verpakking, indien u het apparaat om welke reden dan ook moet terugsturen.

Als het apparaat in een ongeschikte verpakking wordt verzonden, worden alle reparatiekosten aan de verzender in rekening gebracht, zelfs als het apparaat onder de garantie valt.

Indien de teruggezonden machine geen enkel defect vertoont, zal hij worden teruggezonden, en komen de kosten voor inspectie- en verzending ten laste van de persoon die de machine heeft geretourneerd.

Nemox behoudt zich het recht voor om apparatuur te weigeren die niet goed is verpakt.

 **Made in Italy**
by

NEMOX[®]
PROFESSIONAL CLASS

EAC



CE

ALGEMENE VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN

Bij het gebruik van elektrische apparatuur moeten altijd de basisveiligheidsmaatregelen in acht worden genomen, waaronder:

- Lees aandachtig alle instructies.
- Ter bescherming tegen het risico van elektrische schokken mag het apparaat niet in water of andere vloeistoffen worden ondergedompeld.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of met gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen betreffende het gebruik van het apparaat van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat zij niet met het toestel spelen.

ALLEEN VOOR EUROPESE MARKTEN

- Dit apparaat mag uitsluitend worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte mobiliteit, lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of met een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en zij de risico's begrijpen die daaraan zijn verbonden.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en onderhoud van de machine mag nooit worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, diens servicecentrum of soortgelijk gekwalificeerd personeel om elk risico te vermijden.
- Trek de stekker uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt, voordat u onderdelen plaatst of verwijdert, en voordat u het apparaat schoonmaakt.
- Raak geen delen aan die in beweging zijn.
- Gebruik het apparaat niet met een beschadigd snoer of beschadigde stekker, of wanneer het apparaat niet naar behoren werkt, is gevallen of op enigerlei wijze is beschadigd. Retourneer het apparaat naar een erkend servicecentrum voor onderzoek, reparatie of elektrische of mechanische afstelling.
- Het gebruik van accessoires die niet door de fabrikant van het apparaat worden aanbevolen of verkocht, kan leiden tot brand, elektrische schokken of letsel.
- Gebruik het apparaat niet in de open lucht.
- Dit apparaat is ontworpen voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen zoals:
 - keukenruimtes voor het personeel in winkels, kantoren en andere werkplekken;
 - boerderijvakanties en door klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen;
 - bed and breakfast-omgevingen;
 - catering en soortgelijke niet-kleinhandelstoepassingen
- Laat het snoer niet over de rand van de tafel of het aanrecht hangen en zorg dat

het geen hete oppervlakken aanraakt.

- Alle reparaties buiten reiniging en onderhoud dienen door een vertegenwoordiger van een erkend servicecentrum te worden uitgevoerd. Reparaties mogen alleen door bevoegd onderhoudspersoneel worden uitgevoerd.
- Controleer na het uitpakken van het apparaat dat het niet beschadigd is. In geval van twijfel dient u het apparaat niet te gebruiken en dient u zich tot een erkend servicecentrum te wenden.
- Plastic zakken, piepschuim, spijkers, enz. mogen niet binnen het bereik van kinderen worden achtergelaten, aangezien zij potentieel gevaarlijk zijn.
- De fabrikant en de verkoper van het toestel aanvaarden geen aansprakelijkheid voor het niet opvolgen van de instructies in deze gebruiksaanwijzing.
- Controleer of de op het typeplaatje aangegeven spanning overeenkomt met de netspanning.
- Gebruik geen scherp gereedschap in de kuip! Scherpe voorwerpen zullen de kuip krassen en beschadigen. U kunt een rubberen spatel of een metalen lepel gebruiken als het apparaat in de stand "OFF" of "0" staat.
- Gebruik nooit een schuurmiddel of hard gereedschap voor de reiniging van het apparaat.
- Plaats of gebruik het toestel niet op hete oppervlakken, zoals kachels, fornuizen of in de buurt van open gasvlammen.
- Plaats het apparaat niet in de vaatwasmachine. Schoepen, doorzichtig deksel, bevestigingsknop, spatel, beschermring, uitneembare kuip kunnen in de vaatwasmachine met een lage temperatuurcyclus worden gewassen.
- Koppel het apparaat niet los door aan de kabel te trekken.
- Voor de aansluiting van het apparaat op het elektriciteitsnet moet een stopcontact worden gebruikt met een minimumcapaciteit van 10 A, en dat is voorzien van een effectief aardingscontact. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade aan zaken of personen indien de voorgeschreven veiligheidsnormen niet in acht zijn genomen.
- Alvorens onderhouds- of reinigingswerkzaamheden uit te voeren, dient u zich ervan te vergewissen dat het apparaat van het elektriciteitsnet is losgekoppeld door de stekker uit het stopcontact te trekken.
- Deze apparatuur is getest op een elektrisch veilige werking bij een omgevingstemperatuur van 43°C (klimaatklasse "T"). Voor de beste prestaties moet u het apparaat niet gebruiken bij omgevingstemperaturen boven 30°C. Hogere temperaturen hebben weliswaar geen invloed op het mechanisme van de machine, maar kunnen het succes van het ijs wel in gevaar brengen.
- Was het apparaat nooit onder een waterstraal of dompel het nooit onder in water!
- De maximumhoeveelheid ingrediënten bedraagt 800 g per productiecyclus.
- Deze handleiding kan in PDF-formaat worden gedownload van www.nemox.com/download

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

SPECIALE WAARSCHUWING VOOR APPARATEN DIE R290 GAS BEVATTEN.

WAARSCHUWING: Houd de ventilatieopeningen van de behuizing van het apparaat of de inbouwconstructie vrij van obstakels.

WAARSCHUWING: Gebruik geen mechanische apparaten of andere middelen dan die welke door de fabrikant worden aanbevolen om het ontdooiingsproces te versnellen.

WAARSCHUWING: Gebruik geen elektrische apparaten in de bewaarruimten voor levensmiddelen van het apparaat, tenzij deze van het door de fabrikant aanbevolen type zijn.

- Bewaar geen explosieve stoffen zoals spuitbussen met een ontvlambaar drijfgas in deze apparatuur.
- Dit apparaat bevat een kleine hoeveelheid R290 koelgas, die op het identificatieplaatje van het apparaat wordt aangegeven, en die ontvlambaar is.
- Zorg dat er geen scherpe voorwerpen in het koelcircuit raken.
- Let er tijdens het transport en de installatie op dat de leidingen van het koelcircuit niet worden beschadigd: uittredend koelmiddel kan vlam vatten en uw ogen beschadigen. In geval van schade aan het koelcircuit, geen elektrische apparaten of brandbestrijdingsapparatuur in de buurt gebruiken en ramen openen om de ruimte te ventileren. Neem contact op met het bevoegde servicecentrum.
- In geval van schade, vermijd blootstelling aan open vuur en elk apparaat dat een vonk kan veroorzaken en koppel het apparaat los van het elektriciteitsnet.
- Ventileer goed de ruimte waar het apparaat staat gedurende enkele minuten.

WAARSCHUWING: BRANDGEVAAR



BELANGRIJKE INFORMATIE VOOR DE CORRECTE VERWIJDERING VAN HET PRODUCT IN OVEREENSTEMMING MET DE RICHTLIJN 2012/19 / EU.

Dit product kan stoffen bevatten die gevaarlijk zijn voor het milieu of de gezondheid van personen indien het niet op de juiste wijze wordt vernietigd. Om die reden geven wij u de volgende informatie om het vrijkomen van deze stoffen te voorkomen en het gebruik van de natuurlijke grondstoffen te verbeteren.

Elektrische en elektronische apparatuur mag nooit bij het normale huisvuil worden verwijderd, maar moet apart worden ingezameld om op de juiste wijze te worden verwerkt. Het symbool van de doorkruiste vuilnisbak op het product en op deze pagina herinnert u eraan dat u het product aan het einde van zijn levensduur op de juiste wijze moet verwijderen. Op deze wijze kan worden voorkomen dat een niet-specifieke behandeling van de stoffen in deze producten, of een oneigenlijk gebruik van de onderdelen ervan, gevaarlijk zou kunnen zijn voor het milieu of voor de menselijke gezondheid. Dit draagt ook bij tot het terugwinnen, recycleren en hergebruiken van veel van de in deze producten gebruikte materialen. Daartoe moeten de producenten en distributeurs van elektrische en elektronische apparatuur passende inzamelings- en verwerkingssystemen voor deze producten installeren. Neem aan het einde van de levensduur van uw product contact op met uw verkoper voor informatie over de wijze van ophalen van het apparaat. Bij de aankoop van dit nieuwe product zal uw verkoper u tevens op de mogelijkheid wijzen kosteloos een ander toestel buiten gebruik terug te zenden, op voorwaarde dat het van een gelijkwaardig type is en dezelfde functies heeft als het geleverde toestel. Indien het product op een andere dan de hierboven beschreven wijze wordt verwijderd, worden sancties opgelegd overeenkomstig de nationale voorschriften van het land waar het product wordt verwijderd. Wij raden u ook aan extra maatregelen te nemen om het milieu te beschermen: recycleer de binnen- en buitenverpakking van het product en gooi gebruikte batterijen (indien aanwezig in het product) weg. Met uw hulp kunnen wij de hoeveelheid natuurlijke hulpbronnen die voor de fabricage van elektrische en elektronische apparatuur worden gebruikt, verminderen, het gebruik van stortplaatsen voor de verwijdering van producten tot een minimum beperken en de levenskwaliteit verbeteren door te voorkomen dat potentieel gevaarlijke stoffen in het milieu terechtkomen.



BELANGRIJK:

Deze machine bevat een koelmiddel die na transport moet kunnen bezinken. Laat het apparaat gedurende ten minste 12 uur na aankoop of na elke verplaatsing waarbij het apparaat ondersteboven heeft gestaan, op een horizontaal oppervlak staan. Laat ten minste 20 cm ruimte rond het apparaat voor vrije luchtcirculatie. Zorg ervoor dat de ventilatieroosters niet geblokkeerd worden. Een warme luchtstroom uit de ventilatieopeningen is het normale resultaat van efficiënte koeling.

WAARSCHUWINGEN VOORAF DIE IN ACHT MOETEN WORDEN GENOMEN ALVORENS DE MACHINE TE GEBRUIKEN

- Hygiëne is het belangrijkste dat in acht moet worden genomen bij het maken van ijs. Zorg ervoor dat alle onderdelen absoluut schoon zijn, vooral die welke in contact kunnen komen met het ijs.
- Schakel het koelsysteem (toets L) of de hoofdschakelaar (S) niet uit wanneer de machine in werking is. In geval van onjuiste bediening of onvoorzien onderbreking van de stroomtoevoer, dient u ongeveer 3 minuten te wachten alvorens het apparaat opnieuw op te starten. De compressor is uitgerust met een beveiligingsinrichting die schade voorkomt. Als de machine onmiddellijk opnieuw wordt ingeschakeld, zal het koelsysteem gedurende 3 minuten niet werken.
- Wacht na het stoppen van de machine ongeveer 10 minuten alvorens verder te gaan met de bereiding.
- Variaties in snelheid en geluid tijdens de bereiding van het ijs zijn normaal en hebben geen invloed op de goede werking van de machine.
- Gebruik voorgekoelde ingrediënten. Het is raadzaam de ingrediënten in de ijsmachine te doen bij een temperatuur tussen + 5°C en + 20°C, anders kan het resultaat in gevaar komen.
- De machine heeft een aanbevolen capaciteit voor een mengsel van 800 g. Als u er een grotere hoeveelheid ingrediënten in doet, neemt het volume tijdens het productieproces toe en kan de bereiding overlopen. Ook kan de consistentie minder compact zijn
- Giet en meng de ingrediënten in een aparte bak.
- De kuip voor niet meer dan de helft vullen. Tijdens het opkloppen neemt het volume toe tot de maximale capaciteit van de kuip is bereikt.

GEBRUIK

A) Gebruik met vaste kuip

Schroef de bevestigingsknop (C) vast.

Plaats de beschermingsring (T) door deze voorzichtig op de rand van de vaste kuip te plaatsen (fig. 1).

De machine is gereed voor gebruik

B) Gebruik met uitneembare kuip

Deze machine wordt compleet geleverd met alle toebehoren voor gebruik met zowel vaste als uitneembare kuip. In de originele verpakking is de uitneembare kuip in de vaste kuip geplaatst.

Giet in de vaste kuip 1 of 2 maatbekers (H) met een oplossing van zout en water (voor 2 cc. 20 g. zout en 80 g. water) of pure alcohol, met een gehalte van meer dan 40° of alcohol geschikt voor levensmiddelen.

De uitneembare kuip(G) aan de binnenkant van de vaste kuip aanbrengen, door hem goed aan te drukken tot op de bodem.

Til de machine op en **CONTROLEER DAT DE BUITENWAND VAN DE UITLAATBAK VOLLEDIG NAT IS**, anders kan de machine niet goed afkoelen.

De mengschoep voor de uitneembare kuip (F) aanbrengen

Schroef de bevestigingsknop (C) vast.

De machine is gereed voor gebruik

WAARSCHUWING!

Bij gebruik van de zoutoplossing moeten de vaste en de uitneembare kuip aan het einde van het gebruik worden gewassen en zeer goed gedroogd, om corrosie te voorkomen. De zoutoplossing niet in de kuip laten zitten!

AIR-FLOW SCHIJF

Het doorzichtige deksel (D) van de GELATO PRO 1700UP is voorzien van het "air-flow" systeem (R) waarmee de luchtinbreng in het mengsel tijdens het kloppen kan worden geregeld door een van de drie opties voor het luchtdebiet te kiezen.

WERKINGSMODUS

De GELATO PRO 1700UP i-Green beschikt over twee werkingsmodi:

Handmatige modus

- De toetsen voor de compressor (L) en de schoep (M) werken onafhankelijk van elkaar.
- Als de dichtheid van het ijs zodanig is dat de rotatie van de schoep wordt geblokkeerd, schakelt het elektronische besturings- en beveiligingssysteem van de machine de schoep en de compressor uit.
- In de manuele modus is het mogelijk de schoep te stoppen en de compressor gedurende de gewenste tijd te laten draaien.
- De werking heeft een tijdslimiet van 90 minuten, waarna de software de compressor en de schoep uitschakelt.
- In de handmatige modus kunt u op elk moment overschakelen op de automatische modus door op de toets (N) te drukken.

Automatische modus

- Druk op de (N) toets om de automatische modus te starten. Alle machinefuncties worden beheerd door het elektronische besturingssysteem, de schoep- (M) en compressortoetsen (L) zijn uitgeschakeld.
- Zodra de GELATO PRO 1700UP i-Green is gestart, verwerkt hij de ingrediënten en wanneer het ijs de juiste consistentie heeft bereikt, of wanneer de door de fabrikant ingestelde tijdslimiet (ingesteld op 45 minuten) is bereikt, schakelt hij automatisch over op de conserveringsstand.
- Om de automatische modus te verlaten drukt u nogmaals op toets (N), het apparaat wordt uitgeschakeld.
- Als u van de automatische naar de handmatige modus wilt overschakelen, drukt u gedurende 3 seconden op de toets (N).

CONSERVERINGSSYSTEEM

De software controleert de dichtheid van het ijs. Wanneer de dichtheid de vooraf ingestelde limiet bereikt, stopt de software de schoep en de compressor. De LED (Q) knippert.

Zodra de dichtheid afneemt, start de software de compressor en de schoep opnieuw op.

Op die manier wordt het ijs altijd op de juiste consistentie en serveertemperatuur gehouden gedurende de gewenste tijdsduur.

De maximale conserveringstijd die de software biedt is 8 uur.

IJS MAKEN MET GELATO

PRO 1700UP I-GREEN

Hoe gaat u te werk:

- Controleer of de spanning die op het gegevensplaatje staat aangegeven overeenkomt met dat van het netwerk. Steek de stekker in het stopcontact. Zet de schakelaar (S) aan.
- De elektronische kaart voert een initialisatiecontrole uit door alle LED's op het paneel in te schakelen.
- De LED's zullen met tussenpozen blijven knipperen totdat een van de functies geactiveerd is.

De machine is gereed voor gebruik.

GEBRUIK IN HANDMATIGE MODUS

Ga als volgt te werk:

- Alvorens het mengsel in de kuip te brengen, is het raadzaam het voor te koelen door alleen op toets (L) te drukken, 5 minuten vóór de start van de productiecycclus.
- Giet het eerder bereide mengsel erbij.
- Dek de kuip af met het deksel (D). Stel de air-flow schijf (R) in op de gewenste stand.
- Druk op de (M) toets om de mengschoep te starten.
- De bereidingstijd varieert naar gelang van de hoeveelheid en de begintemperatuur van het mengsel, het soort ijs (geklopt of sorbet) en de kamertemperatuur. Wanneer het ijs de gewenste consistentie heeft, stopt u de machine door op de toetsen (M) en (L) te drukken.
- Schroef de knop (C) op de schoep los door deze tegen de klok in te draaien en trek de schoep omhoog.
- Verwijder het kant-en-klare ijs met de speciale bijgeleverde spatel (E). Vermijd metalen gereedschap.
- Na een korte wachttijd (ongeveer 10 minuten) is het mogelijk nog een keer ijs te maken door de beschreven handelingen te herhalen.
- Schakel na gebruik de schakelaar (S) uit en haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact.

GEBRUIK IN HANDMATIGE MODUS

Ga als volgt te werk:

- Alvorens het mengsel in de kom te brengen, is het raadzaam het voor te koelen door alleen op toets (L) te drukken, en 5 minuten te wachten alvorens de productiecyclus start.
- Giet het eerder bereide mengsel erbij.
- Dek de kuip af met het deksel (D). Stel de air-flow schijf (R) in op de gewenste stand.
- Druk op de (N) toets om de klopcyclus te starten. Als de LED (Q) brandt, werkt het apparaat in de automatische modus.
- Wanneer het ijs de juiste consistentie heeft bereikt, zal de elektronische regeling de conserveringsfunctie activeren.
- Om het ijs te serveren, zet u de machine uit door op de toets (N) te drukken.
- Schroef de knop (C) op de schoep los door deze tegen de klok in te draaien en trek de schoep omhoog.
- Verwijder het kant-en-klare ijs met de speciale bijgeleverde spatel (E). Vermijd metalen gereedschap.
- Na een korte wachttijd (ongeveer 10 minuten) is het mogelijk nog een keer ijs te maken door de beschreven handelingen te herhalen.
- Schakel na gebruik de schakelaar (S) uit en haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact.

BELANGRIJK

Wanneer u de vaste kuip hebt gebruikt en het ijs wilt uitlepelen, kunt u zoveel mogelijk verwijderen met de spatel (E) of een plastic of houten hulpmiddel. Verwijder de ring (T) en vervolgens de schoep (B). Breng de ring (T) opnieuw aan voordat u het in de kuip achtergebleven ijs verwijdert. Deze handeling voorkomt dat ijs of ingrediënten onder de afsluiting en dus in de machine sijpelen.

WAARSCHUWING!

Als de compressor om welke reden dan ook wordt uitgeschakeld, zal de software niet toestaan dat hij opnieuw start voordat 3 minuten zijn verstreken.

WAT IS ER NODIG OM GOED ROOMIJS OF SORBET TE MAKEN?

Het maken van een goed, gezond, natuurlijk roomijs of sorbetijs met de juiste consistentie hangt af van een aantal factoren, dus hier zijn een paar tips:

- Een apparaat in goede staat van werking: laat voldoende ruimte aan de zijkanalen van de behuizing om de lucht vrij te laten circuleren. Er is lucht nodig om de compressor te koelen.
- Het gebruik van goede, verse en evenwichtige ingrediënten.
- Een succesvol recept is een mengsel van ingrediënten van hoge kwaliteit en hoge machineprestaties.
- Serveer de bereiding in voorgekoelde bakjes.

REINIGING VAN DE MACHINE

- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld en dat de stekker uit het stopcontact is gehaald voordat u reinigingswerkzaamheden uitvoert.
- Was de schoepen (B) en (F), het doorzichtige deksel (D), de bevestigingsknop (C), de spatel (E), de ring (T) en de uitneembare kuip (G) met warm zeepwater. **Deze onderdelen kunnen worden gereinigd in een vaatwasmachine met een lage temperatuercyclus.**
- Gebruik een vochtige doek om de behuizing van het apparaat schoon te maken. **DOMPEL HET HOOFDEDEELTE VAN HET APPARAAT NOOIT ONDER IN WATER!**
- Spoel de gebruikte kuip af met water van 45°C om het vet op te lossen en gemakkelijker te kunnen verwijderen.
- Verwijder vuil grondig met een sponsje. Laat het water weglopen.
- Giet lauw water bij het afwasmiddel.
- Maak verzonken en verborgen delen grondig schoon. Leeg de kuip en spoel het af met lauw water.

WAARSCHUWING: Draai de machine nooit ondersteboven om de vaste kuip te legen. Gebruik een sponsje of een ander geschikt gereedschap.

WAARSCHUWING: Gebruik geen chloorhoudende producten (zoals zoutzuur), bleekmiddelen, producten die sterke zuren bevatten of speciale zilverhoudende schoonmaakmiddelen om de roestvrijstalen onderdelen van de machine te reinigen. Vermijd het gebruik van metalen of schurend gereedschap.

Bij gebruik van de uitneembare kuip is het van essentieel belang alle resten van zout/wateroplossing te verwijderen van de onderdelen die ermee in contact komen, om corrosie te voorkomen.

Spoel alle bij de reiniging gebruikte instrumenten grondig af.

WAARSCHUWING: Als u de vaste kuip hebt gebruikt en het ijs wilt uitlepelen, volg dan zorgvuldig de onderstaande instructies.

Neem het ijs uit de kuip door er zoveel mogelijk af te halen met de bijgeleverde spatel (E) of een ander plastic of houten hulpmiddel. Verwijder de ring (T) om de schoep (B) te kunnen verwijderen. Breng de ring (T) opnieuw aan voordat u het achtergebleven ijs verwijdert. Ga verder met het schoonmaken van de kuip, verwijder vervolgens de ring (T) en maak deze voorzichtig schoon.

CONSERVERING VAN HET IJS

In de machine. Deze machine heeft een conserveringsprogramma waarmee u de bereiding **tot 8 uur in de machine kunt bewaren**, op de ideale serveertemperatuur en consistentie.

Als de machine in de handmatige stand staat, kunt u gedurende ongeveer 10-20 minuten het ijs afgedekt in de ijsmachine zelf houden met de motor uitgeschakeld. Werk het voor het opdienen nog een paar minuten door om de juiste consistentie en textuur te krijgen.

In het vriesvak. Daarna kunt u het ijs in een luchtdichte bak in het vriesvak bewaren. Langdurig bevroren van het ijs wordt niet aangeraden.

Na 1-2 weken verliest het ijs zijn smaak. Vers ijs heeft een betere smaak en kwaliteit. Als u het ijs toch in de vriezer wilt bewaren, doe dan het volgende:

Doe het ijs in een schone, goed afgesloten luchtdichte bak.

De temperatuur moet ten minste -18°C zijn.

Vermeld op de verpakking de datum van bereiding van het ijs.

WAARSCHUWING!

Ijs is vatbaar voor bacteriën. Daarom is het van groot belang dat de ijsmachine en het gebruikte gereedschap goed worden schoongemaakt en gedroogd.

BELANGRIJK: ZODRA HET IJS UIT DE VRIEZER IS GEHAALD EN GESMOLTEN, NOOIT OPNIEUW INVRIEZEN.

Haal het ijs een half uur van tevoren uit de vriezer om te serveren. Indien nodig kan men het 10/15 minuten op kamertemperatuur laten staan om de juiste serveertemperatuur te bereiken.

CONSERVERINGSTEMPERATUUR

Roomijs bereid uit ongekookte ingrediënten ± 1 week

Sorbetijs 1-2 weken

Roomijs bereid uit gekookte ingrediënten ± 2 weken

HANDIGE TIPS

- Sommige recepten moeten gekookt worden. Maak ze minstens een dag van tevoren klaar, zodat ze volledig kunnen afkoelen en uitzetten. Giet nooit ingrediënten in de machine bij een temperatuur boven 25°C.
- Giet ingrediënten in voor niet meer dan de helft van het volume de kuip. Het mengsel neemt tijdens de bereiding in volume toe.
- Alcoholische ingrediënten vertragen het afkoelingsproces. De likeuren moeten dan tijdens de laatste minuten van de bereiding worden toegevoegd.
- De smaak van sorbets hangt grotendeels af van de rijpheid en de zoetheid van het gebruikte fruit en sap. Vergeet niet dat kou de perceptie van zoetheid vermindert.
- Fruit dat in recepten wordt gebruikt, moet altijd worden gewassen en gedroogd vóór gebruik. Fruit moet altijd worden geschild, gepeld, ontpit, enz., ook als dat niet is voorgeschreven.
- Om de totale hoeveelheid van een recept te verminderen, moet de hoeveelheid van elk ingrediënt evenredig worden vermindert.
- De bereidingstijd varieert naar gelang van de hoeveelheid en de temperatuur van de ingrediënten en de omgeving, en het soort bereiding als roomijs of sorbet.

WAT ER EVENTUEEL NIET ZOU KUNNEN WERKEN

Onder normale omstandigheden duurt de bereiding van ijs niet meer dan 30-40 minuten.

- Indien na 40-50 minuten nog geen ijs gevormd is, controleer dan op alle volgende punten alvorens de tussenkomst van een erkend servicecentrum te vragen:
- De ingrediënten moeten op kamertemperatuur of beter nog op koelkasttemperatuur in de ijsmachine worden gegoten. Als de ingrediënten warm zijn, is de bereiding van ijs onmogelijk.

Nederlands

- De kuip mag niet tot meer dan de helft gevuld zijn. Wanneer de hoeveelheid ingrediënten te groot is, neemt de tijd die nodig is om het ijs te vormen aanzienlijk toe en kan het resultaat niet bevredigend zijn.
- Met behulp van een veiligheidsinrichting op de compressor wordt de werking van het koelsysteem onderbroken wanneer zich een stroomstoring voordoet of wanneer de machine om een of andere reden wordt uitgezet en plotseling weer wordt aangezet.
- In deze gevallen is het noodzakelijk het toestel 10 minuten te laten rusten alvorens het opnieuw in te schakelen. Als de pauze van 10 minuten niet in acht wordt genomen, wordt de werking niet hervat, ook al staat de koelingsknop in de stand ON.

PROBLEEMOPLOSSING

PROBLEEM: De machine koelt niet:

MOGELIJKE OORZAKEN:

- Controleer of de stekker goed is aangesloten, of de schakelaar (S) aan staat en het apparaat stroom krijgt. Controleer of de toets (L) of (N) brandt.
- Of er een stroomstoring is geweest of de stekker per ongeluk er uit is getrokken. De werking wordt onderbroken.
- Wacht 3 minuten, voordat de machine weer wordt opgestart. Wanneer deze pauze niet in acht wordt genomen kan de koelinstallatie beschadigd raken of is er meer tijd nodig voordat er opnieuw wordt gestart.
- Controleer of de machine correct is geplaatst, met de ventilatieroosters vrij van obstakels.
- Controleer of de software een conserveringscyclus aan het uitvoeren is, in welk geval de LED (Q) knippert.
- Controleer de werking van de ventilatie, door te kijken of er lucht uit het voorste rooster komt.

PROBLEEM: De schoep draait niet

MOGELIJKE OORZAKEN:

- Controleer of de schoep correct aan de hendel vast zit en met de betreffende bevestigingsknop (C) is vergrendeld.
- Controleer of er geen obstakels zijn waardoor het draaien kan worden belemmerd (of eventuele vervormingen van de kuip).
- Controleer of de LED (Q) knippert, in dit geval voert de software een conserveringscyclus uit en zal de schoep na een korte pauze starten.
- De combinatie van de ingrediënten die op een lagere temperatuur dan +5° C zijn toegevoegd en de fase van voorkoeling kan het starten van de schoep belemmeren. Zet de machine 10 minuten uit. Start hem dan opnieuw op door de voorkoelingsfase over te slaan.

PROBLEEM: De machine maakt geluid.

MOGELIJKE OORZAKEN:

- Een bepaalde mate van geluid valt binnen de normale werkingsspecificaties; mocht het echter buiten proporties zijn, neem dan contact op met een erkend servicecentrum.



CERTIFIED
ISO 9001:2015



NEMOX International S.r.l.
Via E. Mattei, N° 14
25026 Pontevecchio
Brescia - ITALY
www.nemox.com



Fig.1

- A) Cuerpo de la heladera con cestillo fijo.
- B) Pala mezcladora para cestillo fijo.
- C) Pomo para la fijación de las palas.
- D) Tapa transparente.
- E) Espátula para recoger el helado.
- F) Pala mezcladora para cestillo extraíble.
- G) Cestillo extraíble.
- H) Medidor.
- I) Cable de alimentación.

- L) Tecla de mando de la refrigeración.
- M) Tecla de mando de la pala mezcladora.
- N) Tecla de mando del ciclo automático.
- O) Led de la pala.
- P) Led del compresor.
- Q) Led del ciclo automático.
- R) Disco «air flow».
- S) Interruptor general ON/OFF.
- T) Anillo de protección del cestillo fijo.

Enhorabuena, ¡usted es propietario de la máquina de helados de alta gama de Nemox!!

El medio ambiente también le agradece que haya elegido esta máquina de helados ecológica, de nueva generación, fabricada en ITALIA por Nemox International.

Nos sentimos muy orgullosos de esta nueva creación que adopta las mejores soluciones a favor del medio ambiente, disminuyendo considerablemente el consumo eléctrico y, al mismo tiempo, mejorando la eficiencia operativa.

Esta máquina utiliza fluidos refrigerantes como el propano (R290) que, en comparación con los gases tradicionales, reducen el impacto en las emisiones de gases con efecto invernadero ¡hasta en un 99,95%!

Los componentes están fabricados principalmente con tecnología de bajo consumo energético y materiales reciclables al final de su vida útil. Por ejemplo, el embalaje se produce completamente con cartón 100% reciclable.

Le agradecemos la confianza que ha depositado en nosotros y en nuestra gente. Haremos todo lo posible para que quede completamente satisfecho con su elección.

IMPORTANTE:

Conserve el embalaje de la máquina. Si necesitara restituir la máquina por cualquier motivo, embálela preferiblemente en su embalaje original.

Si la máquina se envía en un embalaje de envío inadecuado, todos los gastos de reparación se cargarán al remitente, incluso si la máquina está en garantía.

Si la máquina restituida no presenta ningún defecto de funcionamiento, será devuelta con los gastos de control y envío a cargo de la persona que devolvió la máquina.

Nemox se reserva el derecho a rechazar la recepción de un aparato empaquetado de manera inadecuada.

 **Made in Italy**

by

NEMOX[®]
PROFESSIONAL CLASS

EAC



CE

ADVERTENCIAS GENERALES DE SEGURIDAD

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, hay que respetar siempre las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

- Lea todas las instrucciones detenidamente.
- Para protegerse contra el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cuerpo principal del aparato en agua u otros líquidos.
- Este aparato no está diseñado para que lo utilicen personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que hayan sido supervisados o instruidos en el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

SOLO PARA LOS MERCADOS EUROPEOS

- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con movilidad, capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprenden los riesgos que conlleva.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Los niños no deben realizar la limpieza y el mantenimiento del usuario sin supervisión.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su centro de asistencia o personal cualificado similar, para evitar riesgos.
- Desenchúfelo de la toma cuando no esté en uso, antes de insertar o quitar piezas y antes de limpiarlo.
- Evite el contacto con las partes móviles.
- No accione ningún aparato con un cable o una clavija dañados o, cuando el aparato no funcione correctamente o se haya caído o esté dañado de alguna manera. Restituya el equipo a un centro de servicio autorizado para su revisión, reparación o arreglo eléctrico o mecánico.
- El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante del aparato puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- No utilizar al aire libre.
- Este aparato está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como:
 - Areas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo;
 - Agroturismos y clientes en hoteles, moteles y otros ambientes de tipo residencial;
 - Ambientes como alojamiento y desayuno;
 - Catering y aplicaciones similares pero no de ventas al por menor.
- No deje que el cable cuelgue por el borde de la mesa o mostrador, ni toque superficies calientes.
- El representante del centro de asistencia autorizado debe realizar cualquier

servicio que no sea la limpieza y el mantenimiento por parte del usuario. Solo el personal de asistencia autorizado debe realizar las reparaciones.

- Después de desembalar el aparato, compruebe que no esté dañado. En caso de duda, no utilice el aparato y póngase en contacto con un centro de asistencia autorizado.
- Las bolsas de plástico, poliestireno, clavos, etc. no deben dejarse al alcance de los niños, ya que son potencialmente peligrosos.
- El fabricante y el vendedor del aparato declinan toda responsabilidad por el incumplimiento de las instrucciones proporcionadas en este manual de usuario.
- Compruebe que la tensión indicada en la placa de datos corresponda con la tensión de la red.
- ¡No use utensilios afilados en el interior del cestillo! Los objetos afilados rayarán y dañarán el cestillo. Es posible utilizar una espátula de goma o una cuchara de metal cuando el aparato esté en la posición «OFF» o «0».
- Nunca limpie con polvos abrasivos o herramientas duras.
- No coloque ni utilice el aparato sobre superficies calientes, como estufas, hornos o cerca de llamas de gas abiertas.
- No introduzca la máquina en el lavavajillas. Las palas, la tapa transparente, el pomo de fijación, la espátula, el anillo de protección y el cestillo extraíble se pueden lavar en el lavavajillas con un ciclo de baja temperatura.
- No desconecte el aparato tirando del cable.
- El aparato debe estar conectado a una instalación eléctrica y a una toma de corriente con una capacidad mínima de 10 A, equipada con un contacto de tierra eficaz. El fabricante no se hace responsable de los daños a cosas o personas si no se han respetado las normas de seguridad dispuestas.
- Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento o limpieza, asegúrese de que el aparato haya sido desconectado de la red eléctrica, desenchufando la clavija de la toma de corriente.
- Este equipo ha sido probado para un funcionamiento eléctricamente seguro a una temperatura ambiente de 43 °C (clase climática «T»). Para un mejor rendimiento, evite utilizar la máquina a temperaturas ambiente superiores a 30 °C. Las temperaturas más altas, aunque no afectan a la mecánica de la máquina, pueden comprometer el éxito del helado.
- ¡No lave nunca el aparato con chorros de agua ni lo sumerja en agua!
- La cantidad máxima de ingredientes es de 800 g por ciclo de producción.
- Este manual puede descargarse en formato PDF desde la página web www.nemox.com/download

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ADVERTENCIA ESPECIAL PARA APARATOS QUE CONTIENEN GAS R290.

ADVERTENCIA: mantenga las aberturas de ventilación de la carcasa del aparato o de la estructura empotrada libres de obstrucciones.

ATENCIÓN: para acelerar el proceso de descongelación, no utilice dispositivos mecánicos u otros medios distintos de los recomendados por el fabricante.

ATENCIÓN: No utilice aparatos eléctricos en el interior de compartimentos de almacenamiento de alimentos del aparato, a menos que sean del tipo recomendado por el fabricante.

- No almacene sustancias explosivas, como latas de aerosol con un propulsor inflamable, en este aparato.
- Este aparato contiene una pequeña cantidad, indicada en la placa de identificación del mismo, de gas refrigerante R290, que es inflamable.
- Evite que objetos afilados entren en contacto con el circuito de refrigeración.
- Durante el transporte y la instalación, asegúrese de que las tuberías del circuito de refrigerante no estén dañadas: el refrigerante que se escapa puede incendiarse y dañar los ojos. En caso de daños en el circuito frigorífico, no utilice equipos eléctricos o equipos de extinción de incendios cerca y abra las ventanas para ventilar la habitación. Póngase en contacto con el centro de asistencia autorizado.
- En caso de daños, evite la exposición a llamas abiertas y cualquier dispositivo que genere chispas y desconecte el aparato de la red eléctrica.
- Ventile bien el ambiente donde se encuentra el aparato, durante unos minutos.

ATENCIÓN: RIESGO DE INCENDIO.



INFORMACIÓN IMPORTANTE PARA LA ELIMINACIÓN CORRECTA DEL PRODUCTO EN CONFORMIDAD CON LA DIRECTIVA CE 2012/19 / CE.

Este producto puede contener sustancias que pueden ser peligrosas para el medio ambiente y para la salud humana si no se elimina correctamente. Por tanto, le proporcionamos la siguiente información para evitar el vertido de estas sustancias y para mejorar el uso de los recursos naturales.

Los equipos eléctricos y electrónicos no deben desecharse nunca con los residuos urbanos normales, sino que deben recogerse por separado para su correcto tratamiento. El símbolo del contenedor de basura tachado situado en el producto y en esta página, recuerda la necesidad de desechar el producto correctamente al final de su vida útil. De esta forma, es posible evitar que un tratamiento no específico de las sustancias contenidas en estos productos, o un uso indebido, o un uso inadecuado de sus partes, pueda resultar peligroso para el medio ambiente o para la salud humana. Además, esto ayuda a recuperar, reciclar y reutilizar muchos de los materiales utilizados en estos productos. Para ello, los fabricantes y distribuidores de equipos eléctricos y electrónicos establecen sistemas adecuados de recogida y tratamiento de estos productos. Al final de la vida útil de su producto, póngase en contacto con su distribuidor para obtener información sobre cómo devolverlo. En el momento de la compra de este nuevo producto, su distribuidor también le informará de la posibilidad de devolver otro equipo sin coste alguno, siempre que sea de tipo equivalente y tenga las mismas funciones del equipo suministrado. Cualquier eliminación del producto que no sea la descrita anteriormente estará sujeta a las sanciones previstas por las disposiciones nacionales del país donde se elimina el producto. También le recomendamos que tome medidas adicionales para proteger el medio ambiente: reciclaje del embalaje interno y externo del producto y eliminación de las pilas usadas de forma adecuada (si están contenidas en el producto). Con su ayuda, es posible reducir la cantidad de recursos naturales utilizados para fabricar equipos eléctricos y electrónicos, minimizar el uso de vertederos para la eliminación de productos y mejorar la calidad de vida al evitar que se liberen sustancias potencialmente peligrosas en el medio ambiente.



IMPORTANTE:

Esta máquina contiene un refrigerante que se debe permitir que se asiente después del transporte. Deje la máquina en una superficie horizontal durante al menos 12 horas después de la compra o después de cualquier desplazamiento durante el cual la máquina se haya volcado. Dejar al menos 20 cm de espacio alrededor de la máquina para que el aire circule libremente. Asegúrese de que las rejillas de ventilación no estén obstruidas. Un flujo de aire caliente que sale por las aberturas de ventilación es el resultado normal de una refrigeración eficiente.

ADVERTENCIAS PRELIMINARES QUE HAY QUE RESPETAR ANTES DE UTILIZAR LA MÁQUINA

- La higiene es lo más importante que hay que respetar cuando se prepara el helado. Asegúrese de que todos los componentes estén absolutamente limpios, especialmente aquellos que puedan entrar en contacto con el helado.
- No apague la instalación de refrigeración (tecla L) ni el interruptor general (S) cuando la máquina esté funcionando. En caso de funcionamiento incorrecto o interrupción accidental de la alimentación eléctrica, espere unos 3 minutos antes de encenderlo de nuevo. El compresor está equipado con un dispositivo de protección que evita que se dañe. Si la máquina se enciende de nuevo inmediatamente, la instalación de refrigeración no funcionará durante 3 minutos. Después de detener la máquina, espere unos 10 minutos antes de proceder con una nueva elaboración.
- Las variaciones de velocidad y ruido durante la preparación del helado son normales y no afectan al correcto funcionamiento de la máquina.
- Utilice ingredientes preenfriados. Se recomienda introducir los ingredientes en la heladera a una temperatura comprendida entre + 5 °C y + 20 °C, de lo contrario el resultado podría verse comprometido.
- La máquina tiene una capacidad recomendada de 800 g. Si se introduce una cantidad superior de ingredientes, el volumen aumenta durante el proceso de producción y la preparación puede derramarse. Además, la consistencia puede ser menos compacta.
- Vierta y mezcle los ingredientes en un recipiente aparte.
- No llene el cestillo más de la mitad. Durante el proceso de batido, el volumen aumenta hasta alcanzar incluso la capacidad máxima en volumen del cestillo.

OPCIONES DE USO

A) Uso con cestillo fijo

Introduzca la pala mezcladora para cestillo fijo (B).

Enrosque el pomo de fijación (C).

Introduzca el anillo de protección (T) encajándolo suavemente en el borde del cestillo fijo (Fig. 1).

La máquina está lista para ser utilizada.

B) Uso con cestillo extraíble

Esta máquina se suministra con todos los accesorios para su uso tanto con cestillo fijo como con cestillo extraíble.

En el embalaje original, el cestillo extraíble se encuentra dentro del cestillo fijo.

Vierta en el cestillo fijo 1 o 2 medidores (H) de una solución de sal y agua (compuesta por 20 g de sal y 80 g de agua) o un licor con un contenido alcohólico superior a 40° o alcohol alimentario.

Introduzca el cestillo extraíble (G) dentro del cestillo fijo presionando bien hasta el fondo.

Levántelo y **COMPRUEBE QUE LA PARED EXTERNA DEL CESTILLO EXTRAÍBLE ESTÉ COMPLETAMENTE**

MOJADA, de lo contrario, la máquina no enfriará correctamente.

Introduzca la pala mezcladora para cestillo extraíble (F).

Enrosque el pomo de fijación (C).

La máquina está lista para ser utilizada.

¡ATENCIÓN!

en caso de que se utilice una solución salina, una vez terminado el uso de la máquina, **lave y seque muy bien** tanto el cestillo fijo como el extraíble, **para evitar fenómenos de corrosión. ¡No deje la solución salina en el interior del cestillo!**

DISCO AIR-FLOW

La tapa transparente (D) de GELATO PRO 1700UP está equipada con el sistema «air-flow» (R) que permite ajustar la incorporación de aire en la mezcla durante el proceso de batido, eligiendo una de las tres aberturas con diferente diámetro.

MODO DE FUNCIONAMIENTO

GELATO PRO 1700UP i-Green tiene dos modos de funcionamiento:

En modo manual

- Las teclas del compresor (L) y de la pala (M) funcionan de forma independiente.
- Si la densidad del helado es tal que bloquea la rotación de la pala, el sistema electrónico de control y protección de la máquina apaga la pala y el compresor.
- En el modo manual es posible detener la pala y dejar que el compresor funcione durante el tiempo deseado.
- El funcionamiento tiene un tiempo límite de 90 minutos, tras el cual, el software apaga el compresor y la pala.
- Cuando está en modo manual, es posible pasar al modo automático en cualquier momento, pulsando la tecla (N).

Modo automático

- Presione la tecla (N) para iniciar el modo automático. Todas las funciones de la máquina se gestionan mediante el sistema de control electrónico, las teclas de la pala (M) y del compresor (L) están desactivadas.
- Una vez puesta en marcha, GELATO PRO 1700UP i-Green procesa los ingredientes y cuando el helado alcanza la consistencia correcta, o cuando se alcanza el tiempo límite establecido por el fabricante (fijado en 45 minutos), pasa automáticamente al modo de conservación.
- Para salir del modo automático, pulse de nuevo la tecla (N) y la máquina se apagará.
- Si se desea pasar del modo automático al manual, pulse la tecla (N) durante 3 segundos.

SISTEMA DE CONSERVACIÓN

El software controla la densidad del helado. Cuando la densidad alcanza el límite preestablecido, el software detiene la pala y el compresor. El led (Q) parpadea. En cuanto la densidad disminuye, el software reinicia el compresor y la pala. De este modo, el helado se mantiene siempre en la consistencia y la temperatura de servicio correctas, durante el tiempo deseado.

El tiempo máximo de conservación previsto por el software es de 8 horas.

ELABORACIÓN DE HELADO CON GELATO PRO 1700UP I-GREEN

Cómo proceder:

- Compruebe que el voltaje indicado en la placa de datos corresponda con el de la red. Introduzca la clavija de alimentación en la toma de corriente. Encienda el interruptor (S).
- La tarjeta electrónica realizará un control de inicialización encendiendo todos los LED del panel.
- Los LED seguirán parpadeando a intervalos hasta que se active una de las funciones.

La máquina está lista para ser utilizada.

USO EN MODO MANUAL

Proceda de la manera siguiente:

- Antes de introducir la mezcla en el cestillo, se recomienda realizar un preenfriamiento pulsando solo la tecla (L), 5 minutos antes del inicio del ciclo de producción.
- Cubra el cestillo con la tapa (D). Regule el disco air-flow (R) en la posición deseada.
- Presione la tecla (M) para accionar la pala mezcladora.
- El tiempo de preparación varía en función de la cantidad y temperatura inicial de la mezcla, del tipo de helado (cremoso o sorbete) y de la temperatura ambiente. Cuando el helado tenga la consistencia deseada, detenga la máquina pulsando las teclas (M) y (L).
- Desenrosque el pomo (C) de la pala girándolo en sentido contrario a las agujas del reloj y extraiga la pala hacia arriba.
- Retire el helado listo con la espátula correspondiente suministrada (E). Evite las herramientas metálicas.
- Después de un breve período de espera (unos 10 minutos) es posible hacer otro helado repitiendo las operaciones descritas.
- Al final de su uso, apague el interruptor (S) y desconecte la máquina de la red eléctrica.

USO EN MODO AUTOMÁTICO

Proceda de la manera siguiente:

- Antes de introducir la mezcla en la olla, se recomienda realizar un preenfriamiento: pulse la tecla (L) y espere 5 minutos antes del inicio del ciclo de producción.
- Vierta la mezcla preparada previamente.
- Cubra el cestillo con la tapa (D). Regule el disco air-flow (R) en la posición deseada. Pulse la tecla (N) para iniciar el

- ciclo de batido. Cuando el led (Q) se ilumina, la máquina está funcionando en modo automático.
- Cuando el helado alcance la consistencia adecuada, el control electrónico activará la función de conservación.
- Para servir el helado, apague la máquina pulsando la tecla (N).
- Desenrosque el pomo (C) de la pala girándolo en sentido contrario a las agujas del reloj y extraiga la pala hacia arriba.
- Retire el helado listo con la espátula correspondiente suministrada (E). Evite las herramientas metálicas.
- Después de un breve período de espera (unos 10 minutos) es posible hacer otro helado repitiendo las operaciones descritas.
- Al final de su uso, apague el interruptor (S) y desconecte la máquina de la red eléctrica.

IMPORTANTE

Cuando se haya utilizado el cestillo fijo y se desee extraer el helado, retire la mayor cantidad posible utilizando la espátula (E) o un utensilio de plástico o madera. Extraiga el anillo (T) y luego la pala (B). Introduzca de nuevo el anillo (T) antes de retirar el helado que queda en el cestillo. Esta operación evita que el helado o los ingredientes se filtren por debajo de la junta y, por tanto, dentro de la máquina.

¡ATENCIÓN!

Si por alguna razón el compresor se apaga, el software no permitirá que se encienda de nuevo antes de que transcurran 3 minutos.

¿QUÉ HACE FALTA PARA CONSEGUIR UN BUEN HELADO O SORBETE?

Hacer un buen helado o sorbete sano y natural, con la consistencia adecuada, depende de varios factores; aquí tiene algunas sugerencias:

- Un aparato en buen estado de funcionamiento: deje suficiente espacio a los lados del mueble para permitir que el aire circule libremente. Aire para enfriar el compresor.
- El uso de ingredientes buenos, frescos y bien equilibrados.
- Una buena receta es una mezcla de ingredientes de alta calidad y alto rendimiento de la máquina.
- Sirva la preparación en recipientes previamente refrigerados.

LIMPIEZA DE LA MÁQUINA

- Compruebe que la máquina esté apagada y desenchufada, antes de realizar cualquier operación de limpieza.
- Lave las palas (B) y (F), la tapa transparente (D), el pomo de fijación (C), la espátula (E), el anillo (T) y el cestillo extraíble (G) con agua caliente y jabón. **Estas piezas también se pueden lavar en el lavavajillas** con un ciclo de baja temperatura.
- Utilice un paño húmedo para limpiar el cuerpo de la máquina. **¡NUNCA SUMERJA EL CUERPO PRINCIPAL DE LA MÁQUINA EN AGUA!**
- Enjuague el cestillo utilizado con agua a 45 °C para disolver la grasa y facilitar su eliminación.
- Elimine brevemente la suciedad con una esponja. Escurra el agua.
- Vierta agua tibia con detergente.
- Limpie a fondo las zonas de encaste y ocultas. Vacíe el cestillo y enjuague con agua tibia.

ATENCIÓN: no vuelque nunca la máquina para vaciar el cestillo fijo. Utilice una esponja u otra herramienta adecuada para la función.

ATENCIÓN: durante la limpieza de las piezas de acero inoxidable de la máquina, no utilice productos a base de cloruro (como ácido clorhídrico), ni productos a base de lejía - ácido hipocloroso, ni productos que contengan ácidos fuertes o productos especiales para la limpieza de la plata. Evite el uso de herramientas metálicas o abrasivas.

Cuando se utilice el cestillo extraíble, es fundamental eliminar todo rastro de la solución de sal/agua de las partes que entran en contacto con él, para evitar la corrosión.

Enjuague minuciosamente todas las herramientas utilizadas en las operaciones de limpieza.

ATENCIÓN: si se ha utilizado el cestillo fijo y desea extraer el helado, siga atentamente las instrucciones a continuación.

Retire el helado del cestillo, sacando tanto como sea posible con la espátula suministrada (E) u otro utensilio de plástico o madera. Retire el anillo (T) para permitir la extracción de la pala (B). Introduzca de nuevo el anillo (T) antes de retirar el helado que queda en el cestillo. Limpie el cestillo y luego extraiga y limpie con cuidado el anillo (T).

CÓMO CONSERVAR EL HELADO

En la máquina. Esta máquina posee un programa de conservación que permite **mantener la preparación en la máquina hasta por 8 horas** y a la temperatura y consistencia ideales para servir.

Si la máquina está en modo manual, puede conservar el helado tapado en la propia heladera durante unos 10-20 minutos con el motor apagado. Antes de servirlo, elabórelo de nuevo durante unos minutos para que recupere la consistencia y la cremosidad adecuadas.

En el congelador. Puede conservar el helado en un recipiente hermético en el congelador. No se recomienda la congelación a largo plazo.

Después de 1-2 semanas, el sabor del helado decae. El helado fresco tiene mejor sabor y mejor calidad. Si, de todas formas, desea conservar el helado en el congelador, haga lo siguiente:

Coloque el helado en un recipiente hermético limpio y bien cerrado.

La temperatura debe ser de al menos -18 °C.

Especifique la fecha de preparación del helado en el recipiente.

¡ATENCIÓN!

El helado es sensible a las bacterias. En consecuencia, es muy importante que la heladera y los utensilios utilizados estén bien limpios y secos.

IMPORTANTE: UNA VEZ QUE EL HELADO SE SAQUE DEL CONGELADOR Y SE DERRITA, NUNCA LO VUELVA A CONGELAR.

Saque el helado del congelador media hora antes de servirlo. Si es necesario, se puede dejar 10/15 minutos a temperatura ambiente para que alcance la temperatura de servicio adecuada.

TIEMPO DE CONSERVACIÓN

Helado a base de ingredientes crudos ± 1 semana.

Sorbetes 1-2 semanas.

Helado a base de ingredientes cocinados ± 2 semanas.

RECOMENDACIONES ÚTILES

- Algunas recetas requieren cocción. Prepárelas al menos el día anterior para asegurarse de que se enfrien completamente y se expandan. No vierta nunca en la máquina ingredientes a una temperatura superior a 25 °C.
- Vierta los ingredientes en una cantidad no superior a la mitad del volumen del cestillo. La mezcla aumenta su volumen durante la preparación.
- Los ingredientes alcohólicos ralentizan el proceso de enfriamiento. Por tanto, los licores deben añadirse en los últimos minutos de la preparación.
- El sabor de los sorbetes depende en gran medida del grado de madurez y dulzura de la fruta y el zumo utilizados. Recuerde que el frío disminuye la percepción del dulzor.
- La fruta utilizada en las recetas debe lavarse y secarse siempre antes de su uso. Aunque no se especifique, la fruta debe estar siempre pelada, sin cáscara, sin hueso, etc.
- Para reducir la cantidad total de una receta, hay que reducir proporcionalmente la cantidad de cada ingrediente.
- El tiempo de preparación varía en función de la cantidad y temperatura de los ingredientes y el ambiente y del tipo de preparación, si es helado o sorbete.

QUÉ PODRÍA NO FUNCIONAR

- En condiciones normales, la preparación del helado no lleva más de 30-40 minutos.
- Si pasados 40-50 minutos el helado todavía no se ha formado, compruebe todos los puntos siguientes antes de solicitar la intervención de un centro de asistencia autorizado:
- Los ingredientes deben verterse en la heladera a temperatura ambiente o mejor, a la temperatura del frigorífico. Si los ingredientes están calientes, es imposible preparar helado.
- El cestillo no debe llenarse más de la mitad de su capacidad. Si la cantidad de ingredientes es excesiva, el tiempo necesario para la formación del helado aumenta considerablemente y el resultado puede que no sea satisfactorio.
- Debido a la presencia de un dispositivo de seguridad en el compresor, si se produce una interrupción de la corriente o si la máquina se apaga y se vuelve a encender repetidamente por cualquier motivo, el dispositivo de enfriamiento interrumpe su funcionamiento.
- En estos casos, es necesario dejar reposar el dispositivo durante 10 minutos antes de volver a encenderlo. Si no se respeta la pausa de 10 minutos, el funcionamiento no se reanudará aunque el botón de enfriamiento esté en la posición de ON.

PROBLEMAS Y SOLUCIONES

PROBLEMA: La máquina no refrigera:

POSIBLES CAUSAS:

- Controle que la clavija de alimentación esté correctamente enchufada, el interruptor (S) esté encendido y que la energía eléctrica llegue al aparato. Compruebe que la tecla (L) o (N) esté encendida.
- Si se ha producido una interrupción de corriente o si el enchufe se ha desenchufado accidentalmente. Se interrumpe el funcionamiento.
- Espere 3 minutos antes de volver a poner en marcha la máquina. Si no se respeta esta pausa podría dañarse la instalación de refrigeración o requerir un tiempo mucho más largo para volver a ponerse en marcha.
- Controle que la máquina esté colocada correctamente con las rejillas de ventilación libres de obstrucciones.
- Compruebe si el software está realizando un ciclo de conservación, en cuyo caso el led (Q) parpadea.
- Compruebe el funcionamiento de la ventilación, controlando que el aire salga de la rejilla anterior.

PROBLEMA: La pala no gira

POSIBLES CAUSAS:

- Controle que la pala esté correctamente enganchada en el eje y bloqueela con el pomo de fijación correspondiente (C).
- Controle que no haya obstáculos que impidan la rotación de la pala (incluidas las posibles deformaciones del cestillo).
- Compruebe si el LED (Q) parpadea, en este caso el software está ejecutando un ciclo de conservación y la pala se pondrá en marcha tras una breve pausa.
- La combinación de ingredientes vertidos a una temperatura inferior a +5 °C y la fase de preenfriamiento podrían impedir la puesta en marcha de la pala. Apague la máquina durante 10 minutos. A continuación, enciéndala de nuevo saltando la fase de preenfriamiento.

PROBLEMA: La máquina hace ruido

POSIBLES CAUSAS:

- Un cierto nivel de ruido entra dentro de las especificaciones normales de funcionamiento; sin embargo, si fuera un ruido excesivo, contacte con un Centro de Asistencia autorizado.



CERTIFIED
ISO 9001:2015



NEMOX International S.r.l.
Via E. Mattei, N° 14
25026 Pontevecchio
Brescia - ITALY
www.nemox.com



- A) Maskinens hoveddel med fast skål.
- B) Rørevinge til aftagelig skål.
- C) Knop til fastgøring af rørevinger.
- D) Gennemsigtigt låg.
- E) Skraber til opsamling af is.
- F) Rørevinge til aftagelig skål.
- G) Aftagelig skål.
- H) Målebæger.
- I) Strømkabel.

- L) Tast til styring af afkøling.
- M) Tast til styring af rørevinge.
- N) Tast til styring af automatisk cyklus.
- O) Lysdiode rørevinge.
- P) Lysdiode kompressor.
- Q) Lysdiode automatisk cyklus.
- R) Skive til "luftstrøm".
- S) Hovedafbryder ON/OFF
- T) Beskyttelsesring til fast skål.

Tillykke, du er nu ejer af en den bedste ismaskine fra sortimentet Nemox.

Miljøet takker dig også for at have valgt denne **økologiske ismaskine** af ny generation der er produceret i ITALIEN af Nemox International.

Vi er meget stolte over dette nye produkt, som **anvender de bedste miljøvenlige løsninger, og reducerer strømforbruget betydeligt** og forbedrer driftseffektiviteten på samme tid.

Denne maskine bruger flydende kølemidler som f.eks. propan (R290) der **reducerer indvirkningen fra drivhusgasemissioner med op til 99,95 % i forhold til de traditionelle gaskilder!**

Komponenterne er hovedsageligt fremstillet med teknologi til **lavt energiforbrug samt materialer der kan genbruges efter endt levetid**. For eksempel er emballagen udelukkende fremstillet med **genbrugelige papvarer**.

Vi takker for din tillid til vores virksomhed og mennesker. Vi vil gøre alt, hvad vi kan for at gøre dig fuldt ud tilfreds med dit valg.

VIGTIGT:

Man bedes om at gemme maskinens emballage. Hvis maskinen af en hvilken som helst grund skal returneres, skal den fortrinsvist emballeres i den originale kasse.

Hvis maskinen sendes i en emballage der ikke egner sig til forsendelsen, debiteres afsender for alle reparationsomkostninger, også selv om maskinen er dækket af garantien.

Hvis den returnerede maskine ikke viser tegn på funktionsdefekter, er personen som har returneret maskinen ansvarlig for omkostninger til kontrol og forsendelse. Nemox forbeholder sig ret til at afvise modtagelsen af et apparat uden hensigtsmæssig emballage.

 **Made in Italy**
by

NEMOX[®]
PROFESSIONAL CLASS

EAC



CE

GENERELLE SIKKERHEDSANVISNINGER

Når man bruger elektriske apparatet, skal man altid overholde de grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger, heriblandt følgende:

- Læs alle anvisninger grundigt.
- Apparatets hoveddel må ikke nedsænkes i vand eller andre væsker for at værne mod risikoen for elektriske stød.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive brugt af personer (heriblandt børn) med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller personer uden erfaring eller kendskab, med mindre de overvåges eller undervises om apparatets brug af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn skal overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.

KUN TIL EUROPÆISKE MARKEDER

- Dette apparat kan bruges af børn på eller over 8 år og af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale egenskaber eller manglende erfaring eller kendskab, hvis de overvåges eller har modtaget anvisninger om apparatets brug på en sikker måde, og forstår de involverede risici.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Brugerens rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.
- Hvis strømkablet er beskadiget, skal det udskiftes af producenten, af denne servicecenter eller af lignende kvalificeret personale for at undgå risici.
- Afbryd strømmen til apparatet, når det ikke bruges, før komponenter indsættes eller tages ud og før rengøringen.
- Undgå at røre de bevægelige dele.
- Et apparat må ikke tændes med beskadiget strømkabel eller stik, eller når apparatet ikke fungerer korrekt, eller er blevet tabt eller beskadiget på nogen måde. Send apparatet tilbage til et autoriseret servicecenter til undersøgelse, reparation eller udbedring af elektriske eller mekaniske komponenter.
- Brugen af tilbehør, som ikke anbefales eller sælges af apparatets producent, kan forårsage brande, elektriske stød eller kvæstelser.
- Benyt ikke apparatet udendørs.
- Apparatet er konstrueret til brug i hjemmet og lignende, som f.eks.:
 - køkkenområder til personale i forretninger, på kontorer og andre arbejdsomgivelser;
 - bondegårdsferier eller af kunder på hotel, motel og andre former for beboelse;
 - bed and breakfast;
 - catering og lignende anvendelse, men ikke til salg i detailhandlen.
- Kablet må ikke hænge ned ad bordkanten eller berøre varme overflader.
- En repræsentant fra det autoriserede servicecenter skal udføre en hver form for service med undtagelse af brugerens rengøring og vedligeholdelse. Kun autoriseret teknisk personale må udføre reparationerne.
- Kontrollér, at apparatet er intakt efter det pakkes ud af emballagen. Hvis du er i tvivl, må apparatet ikke bruges, og du skal kontakte et autoriseret servicecenter.

- Plastikposer, polystyrol, søm osv. må ikke efterlades inden for børns rækkevidde, da det eventuelt er farligt.
- Apparattets producent og forhandler fraskriver sig ethvert ansvar for manglende overholdelse af anvisningerne i denne brugervejledning.
- Kontrollér, at spændingen der angives på typeskiltet, svarer til netspændingen.
- Man må ikke bruge spidse redskaber i skålen! Spidse redskaber ridser og beskadiger skålen. Man kan bruge en skraber i gummi eller en metalske, når apparatet er indstillet på "OFF" eller "0".
- Man må aldrig bruge skurepulver eller hårde redskaber.
- Man må ikke placere eller bruge apparatet på varme overflader som komfurer, ovne eller i nærheden af åbne flammer fra gas.
- Man må ikke vaske apparatet i opvaskemaskine. Rørevinger, gennemsigtigt låg, knop til fastgøring, skraber, beskyttelsesring og udtagelig skål kan vaskes i opvaskemaskine med lav temperatur.
- Apparatet må ikke afbrydes ved at trække i kablet.
- Apparatet skal være sluttet til et el-anlæg og til en strømkontakt med minimumseffekt på 10A, udstyret med effektiv jordforbindelse. Producenten er ikke ansvarlig for skader på ting eller personer, hvis de foreskrevne sikkerhedsbestemmelser ikke er blevet fulgt.
- Før man foretager enhver som helst vedligeholdelses- eller rengøringsprocedure, skal man sikre, at apparatet er blevet afbrudt fra strømforsyningen ved at trække stikket ud af stikkontakten.
- Apparatet er blevet testet til sikker brug, hvad angår elektricitet ved en rumtemperatur på 43 °C (klimaklasse "T"). Undgå at bruge maskinen med rumtemperaturer på over 30 °C for den bedste ydeevne. Højere temperaturer kan kompromittere isens gode resultat, selv om det ikke påvirker maskinens mekaniske komponenter.
- Apparatet må aldrig vaskes under vandstråler og aldrig nedsænkes i vand!
- Maksimal mængde ingredienser er 800 g pr. produktionscyklus.
- Denne brugervejledning kan downloades i PDF-format fra www.nemox.com/download

GEM DISSE ANVISNINGER

SÆRLIGE ADVARSLER TIL APPARATER MED PROPAN (R290).

ADVARSEL: udluftningsåbningerne i apparatets beklædning eller den indbyggede struktur skal holdes fri for hindringer.

ADVARSEL: man må ikke bruge mekaniske anordninger eller andre midler ud over dem, som producenten anbefaler til af fremskynde afrimningsprocessen.

ADVARSEL: Elektriske apparater må ikke bruges inde i rum til apparatets opbevaring af fødevarer, med mindre det er en type, som anbefales af producenten.

- Eksplosive stoffer som aerosoldåser med antændeligt drivstof må ikke opbevares i apparatet.
- Dette apparat indholder en lille mængde propan (R290) der er antændelig, som angives på apparatets typeskilt.
- Man skal undgå, at spidse genstande kommer i kontakt med kølekredsen.
- Under transporten og installationen skal man sikre, at kølekredsens rørledninger er intakte: udsivende kølemiddel kan antændes og beskadige øjnene. Hvis kølekredsen beskadiges, må man ikke bruge elektriske apparater eller brandslukningsmidler i nærheden, og skal åbne vinduerne for at udlufte rummet. Kontakt det autoriserede servicecenter.
- I tilfælde af skader skal man undgå åben ild og enhver anordning er skaber gnister, og afbryde apparatets strømforsyning.
- Udluft rummet hvor apparatet befinder sig grundigt i få minutter.

ADVARSEL: BRANDRISIKO



R 290

VIGTIGE OPLYSNINGER TIL KORREKT BORTSKAFFELSE AF PRODUKTET I OVERENSSTEMMELSE MED RÅDETS DIREKTIV EF 2012/19 / EF.

Dette produkt kan muligvis indeholde stoffer der er skadelige for miljøet eller for menneskers helbred, hvis det ikke kasseres på korrekt vis. Derfor formidler vi de nedenstående oplysninger for at kunne forebygge udledningen af de skadelige stoffer og for at forbedre brugen af de naturlige ressourcer.

De elektriske og elektroniske apparater må ikke kasseres med normalt husholdningsaffald, men skal indsamles for sig selv, så de kan behandles korrekt. Symbolet med den overstregede skraldespand der er placeret på produktet, minde brugeren om, at produktet skal bortskaffes korrekt, når det ikke længere skal bruges. På denne måde kan man undgå, at en u hensigtsmæssig behandling af stofferne i de pågældende produkter eller deres forkerte brug eller en u hensigtsmæssig brug af deres komponenter, kan være skadelig for miljøet eller for menneskers sundhed. Det bidrager desuden med at indsamle, genvinde og genbruge mange af de materialer der bruges i de pågældende produkter. I denne henseende råder de elektriske og elektroniske apparaters producenter og forhandlere over egnede systemer til indsamling og behandling af de pågældende produkter. Når dit produkts levetid udløber, skal du kontakte din forhandler for at få oplysninger vedrørende indsamlingsfunktionen. I det øjeblik man køber det nye produkt, informerer forhandleren også om muligheden for at tilbagelevere et andet udtjent apparat gratis, så længe det er tilsvarende og omfatter de samme funktioner som det leverede apparat. Bortskaffelse af et apparat der er anderledes end det der beskrives ovenfor, vil være underlagt sanktioner i henhold enkelte de nationale forordninger i landet, hvor det kasseres. Vi anbefaler endvidere til at implementere yderligere foranstaltninger til miljøbeskyttelse: genvinding af produktets indvendige og udvendige emballager og bortskaffelse af de korrekt brugte batterier (hvis produktet indeholder nogle). Med din hjælp kan vi reducere mængden af de naturlige ressourcer der bruges til at fremstille elektriske og elektroniske apparater, reducere brugen af lossepladser til bortskaffelse af produkterne så meget som muligt, og forbedre livet ved at forhindre, at potentielt farlige stoffer udledes i miljøet.



VIGTIGT:

Denne maskine indeholder et kølemiddel, som skal bundfælde efter transporten. Lad maskinen stå på en vandret overflade i mindst 12 timer efter købet eller efter hver flytning, hvor man har vendt maskinen på hovedet. Efterlad et mellemrum på mindst 20 cm omkring maskinen, så luften kan cirkulere frit. Sørg for, at ventilationsgitterne ikke er blokerede. En varm luftstrøm der siver ud af udluftningshullerne er det normale resultat af en effektiv afkøling.

VIGTIGE ADVARSLER DER SKAL FØLGES FØR MASKINEN TAGES I BRUG

- Hygiejne er ekstremt vigtigt, når man laver is. Sørg for, at alle komponenterne, især dem, der kommer i direkte kontakt med ingredienserne, er pinligt rene.
- Køleanlægget (tast L) eller hovedafbryderen (S) må ikke slukkes, når maskinen er i drift. I tilfælde af en forkert handling eller utilsigtet afbrydelse af strømforsyningen, skal man vente 3 minutter, før apparatet startes igen. Kompressoren er udstyret med en beskyttelsesanordning der forebygger skader. Hvis maskinen startes med det samme, fungerer køleanlægget ikke i 3 minutter.
- Efter maskinen stoppes, skal man vente 10 minutter, før man går videre med en ny tilberedning.
- Variationer i hastighed og støj under forberedelse af isen er normalt, og påvirker ikke maskinens hensigtsmæssige funktion.
- Brug ingredienser der er afkølet på forhånd. Vi anbefaler at føje ingredienserne til ismaskinen ved en temperatur mellem +5 °C og +20 °C, da resultatet ellers kan blive kompromitteret.
- Maskinen har en anbefalet kapacitet på 800 g. Hvis man anvender en større mængde ingredienser, vokser blandingen under tilberedningsprocessen, og kan muligvis løbe ud af maskinen. Derudover kan konsistensen blive mindre kompakt.
- Hæld ingredienserne i en anden skål og bland dem der.
- Fyld ikke skålen mere end halvt op. I løbet af jævningen forøges blandingens volumen, og når også skålens maksimale kapacitet.

BRUGSMULIGHEDER

A) Brug med fast skål

Indsæt røvevinge til fast skål (B)

Skru knoppen til fastgøring på (C).

Indsæt beskyttelsesringen (T) ved forsigtigt at placere den på den faste skåls rand (Fig. 1).

Maskinen er klar til brug

B) Brug med aftagelig skål

Denne maskinen leveres med alle tilbehør til brugen, både med fast skål og med aftagelig skål. I den originale pakke er den aftagelige skål indsat i den faste skål.

Hæld 1 eller 2 målekopper af en opløsning med salt og vand i den faste skål (H) (blanding på 20 g salt og 80 g vand) eller spiritus med et alkoholindhold på over 40° eller husholdningssprit.

Indsæt den aftagelige skål (G) i den faste skål ved at trykke den helt i bund.

Løft den og **KONTROLLÉR AT YDERVÆGGEN PÅ DEN AFTAGELIGE SKÅL ER HELT VÅD**, da maskinen ellers ikke afkøler korrekt.

Indsæt røvevingen til aftagelig skål (F).

Skru knoppen til fastgøring på (C).

Maskinen er klar til brug

ADVARSEL!

hvis du bruger en saltvandsopløsning skal både den faste og den aftagelige skål **vaskes og tørres grundigt efter brug for at forhindre korrosion. Efterlad ikke saltvandsopløsningen i skålen!**

SKIVE TIL LUFTSTRØM

Det gennemsigtige låg (D) til GELATO PRO 1700UP er udstyret med systemet "luftstrøm" (R), som gør det muligt at regulere optagelsen af luft i blandingen under jævningsprocessen ved at vælge én af de tre åbninger med forskellige diametre.

FUNKTIONSMETODE

GELATO PRO 1700UP i-Green omfatter to funktionsmetoder:

I manuel funktion

- Tasterne kompressor (L) og rørevinge (M) fungerer uafhængigt af hinanden.
- Når isen er tyk nok til at blokere rørevingens rotation, sørger det elektroniske system til kontrol og beskyttelse af maskinen for at slukke rørevingen og kompressoren.
- I manuel funktion kan man standse rørevingen og lade kompressoren køre videre efter behov.
- Funktionen varer i maks. 90 minutter, hvorefter softwaren sørger for at slukke kompressor og rørevinge.
- Når man er i manuel funktion, kan man på ethvert tidspunkt gå over i automatisk funktion ved at trykke på tasten (N).

Automatisk funktion

- Tryk på tasten (N) for at starte den automatiske funktion. Alle maskinens funktioner styres af det elektroniske styresystem, tasterne til rørevinge (M) og kompressor (L) er deaktiverede.
- Når den er startet, bearbejder GELATO PRO 1700UP i-GREEN ingredienserne, og når isen har den korrekte konsistens eller når den tid der fastsættes af producenten er nået (indstillet på 45 minutter), går maskinen automatisk over i opbevaringsfunktionen.
- Tryk igen på tasten (N) for at gå ud af den automatiske funktion, og så slukker maskinen.
- Hvis man vil skifte fra den automatisk funktion til den manuelle, trykker man på tasten (N) i 3 sekunder.

OPBEVARINGSSYSTEM

Softwaren kontrollerer isens tykkelse. Når konsistensen har den bestemte tykkelse, standser softwaren rørevingen og kompressoren. Lysdioden (Q) blinker.

Så snart isen bliver tyndere, sørger softwaren for at genstarte kompressoren og rørevingen.

På denne måde bevares isen altid ved den korrekte konsistens og serveringstemperatur i det ønskede tidsrum.

Den maksimale opbevaringstid bestemmes af softwaren til 8 timer.

TILBEREDNING AF ISEN MED IS PRO 1700UP I-GREEN

Sådan kommer du videre:

- Sørg for, at spændingen, som angives på typeskiltet svarer til netspændingen. Sæt stikket i stikkontakten. Tænd afbryderen (S).
- Det elektroniske kort udfører en kontrol af start, hvor alle lysdioder på betjeningspanelet tænder.
- Lysdioderne bliver ved med at blinke jævnlige, indtil én af funktionerne aktiveres.

Maskinen er nu klar til brug.

BRUG I MANUEL FUNKTION

Gå frem som følger:

- Før blandingen hældes i skålen, anbefales det at foretage en indledende afkøling ved at trykke på tasten (L) 5 minutter før produktionscyklussen starter.
- Hæld den tilberedte blanding i.
- Sæt låget på skålen (D). Regulér skiven til luftstrøm (R) på den ønskede position.
- Tryk på tasten (M) for at starte rørevingen.
- Tilberedelsestiden afhænger af mængden og blandingens indledende temperatur, af isens type (jævnet eller sorbet) og af rumtemperaturen. Når isen har den ønskede konsistens, stoppes maskinen ved at trykke på tasterne (M) og (L).
- Skru knoppen (C) på rørevingen af ved at dreje den mod uret og trække rørevingen opad.
- Tag den færdige is op med den medfølgende skraber (E). Undgå redskaber i metal.
- Efter en kort venteperiode (cirka 10 minutter) kan man lave mere is ved at gentage de beskrevne procedurer.
- Efter brug skal afbryderen slås fra (S), og man skal afbryde maskinens strømforsyning.

BRUG I AUTOMATISK FUNKTION

Gå frem som følger:

- Før blandingen hældes i gryden, anbefales det at foretage en indledende afkøling ved at trykke på tasten (L), og vente 5 minutter før produktionscyklussen starter.
- Hæld den tilberedte blanding i.
- Sæt låget på skålen (D). Regulér skiven til luftstrøm (R) på den ønskede position.

Dansk

- Tryk på tasten (N) for at starte jævningscyklussen. Tændingen af lysdioden (Q) signalerer, at maskinen fungerer automatisk.
- Når isen er nået til den rigtige konsistens, aktiverer den elektroniske betjeningsanordning opbevaringsfunktionen.
- Sluk maskinen ved at trykke på tasten (N) for at servere isen.
- Skru knoppen (C) på røvevingen af ved at dreje den mod uret og trække røvevingen opad.
- Tag den færdige is op med den medfølgende skraber (E). Undgå redskaber i metal.
- Efter en kort venteperiode (cirka 10 minutter) kan man lave mere is ved at gentage de beskrevne procedurer.
- Efter brug skal afbryderen slås fra (S), og man skal afbryde maskinens strømforsyning.

VIGTIGT

Når man har brugt den faste skål og vil tage isen ud, skal man fjerne så meget som muligt med skraberen (E) eller et redskab i plastik eller træ. Træk ringen ud (T) og så røvevingen (B). Indsæt igen ringen (T), før den resterende is fjernes fra kurven. Denne procedure forhindrer at isen og ingredienserne trænger ned under pakningen og dermed ind i maskinen.

ADVARSEL!

Hvis kompressoren slukkes ved et uheld eller lignende, forhindrer softwaren en ny tænding i 3 minutter.

HVAD HAR MAN BRUG FOR TIL AT LAVES ALLETIDERS IS ELLER SORBET?

At lave en god is eller sund og naturlig sorbet med den rigtige konsistens afhænger af forskellige faktorer, her findes et par gode råd:

- Et apparat i driftsmæssig god stand: efterlad tilstrækkelig plads omkring apparatet, så luften kan cirkulere frit. Luft er nødvendig til at afkøle kompressoren.
- Brugen af gode, friske og velafbalancerede ingredienser.
- En vellykket opskrift er en blanding af kvalitetsprægede ingredienser og en velfungerende maskine.
- Server isen i beholderen der er afkølet på forhånd.

RENGØRING AF MASKINEN

- Kontrollér at maskinen er slukket og strømforsyningen afbrudt før en hvilken som helst form for rengøring.
- Vask røvevingerne (B) og (F), den gennemsigtige låg (D), knoppen til fastgøring (C), skraberen (E), ringen (T) og den aftagelige skål (G) med varmt vand og sæbe. **Disse dele kan også vaskes i opvaskemaskine med lav temperatur.**
- Brug en fugtig klud til at tørre maskinens hoveddel af. **MASKINENS HOVEDDEL MÅ ALDRIG NEDSÆNKES I VAND!**
- Skyl den brugte skål med vand på 45 °C for at opløse fedtstoffet og gøre det lettere at fjerne.
- Fjern kort snavset med en svamp. Tøm vandet ud.
- Hæld lunkent vand med rensmiddel i.
- Rengør omhyggeligt de indbyggede og skjulte områder. Tøm skålen og skyl med lunkent vand.

ADVARSEL: maskinen må aldrig vendes på hovedet for at tømme den faste skål. Brug en svamp eller andet egnet redskab til formålet.

ADVARSEL: under rengøring af maskinens rustfrie dele må man ikke bruge produkter som indeholder klorin (som f.eks. saltsyre) og heller ikke produkter som indeholder blegemiddel, eller produkter som indeholder stærke syrer eller specialprodukter til rengøring af sølv. Undgå at bruge instrumenter i metal eller som kan ridse.

Når man bruger den aftagelige skål, er det ekstremt vigtigt at fjerne ethvert spor af salt-/vandopløsningen fra involverede dele for at forebygge korrosion.

Skyl grundigt alle de instrumenter der blev brugt til rengøringen.

ADVARSEL: hvis man har brugt den faste skål og gerne vil tage isen ud, skal man følge de nedenstående anvisninger nøje.

Tag isen op af skålen ved at fjerne så meget som muligt vha. den medfølgende skraber (E) eller andet redskab i plastik eller træ. Fjern ringen (T) for at gøre det muligt at trække røvevingen af (B). Indsæt ringen igen (T), før du fjerner den resterende is. Gå videre med rengøring af skålen, og træk så ringen af og rengør den grundigt (T).

SÅDAN OPBEVARES ISEN

I maskinen. Denne maskine omfatter et program til opbevaring, som gør det muligt at **opbevare blandingen i maskinen i op til 8 timer** og med den ideelle serveringstemperatur og konsistens.

- Hvis maskinen er i manuel funktion, kan man opbevare den tildækkede is i selve ismaskinen i cirka 10-20 minutter med slukket motor. Før den serveres skal den bearbejdes igen i et par minutter, så den igen opnår den rigtige

konsistens og blanding.

- I fryseren. Du kan opbevare isen i fryseren i en hermetisk lukket beholder. Det frarådes at fryse isen over langvarige perioder.
- Efter 1-2 uger forringes isens smag. Den friske is smager bedre og er en bedre kvalitet. Hvis du imidlertid vil opbevare isen i fryseren, skal du gå frem som følger:
- Anbring isen i en ren hermetisk beholder der er helt lukket.
- Temperaturen skal være mindst -18 °C.
- Angiv datoen for isens tilberedning på beholderen.

ADVARSEL!

- Isen er følsom over for bakterier. Derfor er det meget vigtigt, at ismaskinen og de brugte redskaber er helt rene og tørre.

VIGTIGT: NÅR ISEN ER BLEVET FJERNET FRA ISMASKINEN OG ER SMELTET, MÅ DEN ALDRIG FRYSES IGEN.

Tag isen ud af fryseren en halv time før den serveres. Man kan eventuelt efterlade blandingen i 10/15 minutter ved rumtemperatur for at nå den passende serveringstemperatur.

OPBEVARINGSTID

Is med ukogte ingredienser ± 1 uge

Sorbet 1-2 uger

Is med kogte ingredienser ± 2 uge

NYTTIGE RÅD

- Visse opskrifter kræver kogning. Forbered dem mindst dagen før for at sikre, at de er helt kolde og er vokset. Hæld ikke ingredienser med en temperatur på over 25 °C i maskinen.
- Fyld kun skålen halvt op med ingredienser. Blandingens volumen øges under tilberedningen.
- Ingredienser med alkohol forsinker afkølingsprocessen. Likørerne skal derfor tilføjes i løbet af tilberedningens sidste minutter.
- Smagen af sorbetterne afhænger hovedsageligt af modningsgraden og frugtens sødme og den anvendte frugtsaft. Husk at kulden reducerer den søde fornemmelse.
- Den frugt der anvendes i opskrifterne skal altid vaskes og tørres før brug. Også selv om det ikke nævnes, skal frugten altid skrælles, snittes og kernerne/stenene fjernes osv.
- Mængden af hver ingrediens skal altid reduceres forholdsomt for at reducere en opskriffs samlede mængde.
- Tilberedningstiden varierer alt efter ingrediensernes mængde og temperatur og rumtemperatur, efter tilberedningstiden alt efter om man laver is eller sorbet.

HVAD KAN DER GÅ GALT

Under normale omstændigheder tager det ikke mere end 30-40 minutter at tilberede isen.

- Hvis isen stadig ikke er størknet efter 40-50 minutter, skal man kontrollere alle de nedenstående punkter, før man anmoder det autoriserede servicecenter om et indgreb:
- Ingredienserne skal hældes i ismaskinen ved rumtemperatur eller bedre ved køleskabstemperatur. Hvis ingredienserne er varme, er det umuligt at tilberede isen.
- Skålen må ikke fyldes mere end halvdelen af dens kapacitet. Hvis mængden er ingredienser er for stor, øges den tid der kræves til størkning af isen betydeligt, og resultatet kan blive utilfredsstillende.
- På grund af en sikkerhedsanordning på kompressoren afbrydes køleanordningens funktion, hvis strømmen afbrydes, eller hvis maskinen af en hvilken som helst grund slukkes og tændes gentagne gange.
- I disse tilfælde skal anordningen hvile i 10 minutter, før den tændes igen. Hvis man ikke venter i 10 minutter, genoptages funktionen ikke til trods for at køleknappen sidder i den tændte position (ON).

PROBLEMER OG LØSNINGER

PROBLEM: Maskinen køler ikke ned:

MULIGE ÅRSAGER:

- Kontrollér, at strømstikket er korrekt tilsluttet, afbryderen (S) er tændt, og at strømforsyningen når apparatet. Kontrollér at tasten (L) eller (N) er tændt.
- Hvis strømmen afbrydes, eller stikket ved et uheld er faldet ud. Funktionen afbrydes.
- Vent 3 minutter, før du genstarter maskinen. Hvis denne pause ikke overholdes, kan kølesystemet blive beskadiget eller der kan gå meget lang tid, før du kan genstarte.
- Kontrollér, at maskinen er korrekt anbragt med ventilationsgitterne fri på begge sider af maskinen.
- Kontrollér om softwaren udfører en opbevaringscyklus, og hvis ja blinker lysdioden (Q).
- Kontrollér ventilationsfunktionen, og sørg for, at luften strømmer ud af det forreste gitter.

PROBLEM: Røvevingen drejer ikke

MULIGE ÅRSAGER:

- Kontrollér, at røvevingen er korrekt fastgjort til akslen og blokeret med den relevante knop til fastgøring ©
- Kontrollér, at der ikke er forhindringer, der forhindrer røvevingens rotation (herunder eventuelle deformationer af skålen).
- Kontrollér om lysdioden (Q) blinker, og hvis ja udfører softwaren en opbevaringscyklus, og røvevingen starter efter en kort pause.
- Kombinationen af ingredienserne der blev hældt i med en temperatur under + 5 °C og den forudgående afkølingsfase kan forhindre røvevingen i at starte. Sluk for maskinen i 10 minutter. Start den igen, og spring så den forudgående afkølingsfase over.

PROBLEM: Maskinen larmer.

MULIGE ÅRSAGER:

- Et vist støjniveau forventes i henhold til de normale driftsspecifikationer. Men er støjen for høj, skal du kontakte et autoriseret servicecenter.



CERTIFIED
ISO 9001:2015



NEMOX International S.r.l.
Via E. Mattei, N° 14
25026 Pontevecchio
Brescia - ITALY
www.nemox.com

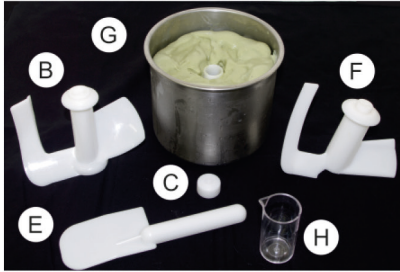
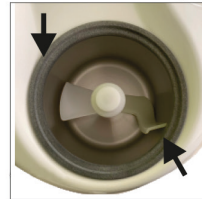


Fig.1



- A) Jäätelökoneen runko ja kiinteä kulho.
- B) Sekoitustasta kiinteään kulhoon.
- C) Sekoitustastojen kiinnitysruuvi.
- D) Läpinäkyvä kansi.
- E) Jäätelökauha.
- F) Irrotettavan kulhon sekoitinlasta.
- G) Irrotettava kulho.
- H) Mittakuppi.
- I) Virtajohto.

- L) Jäähdytyksen komentonäppäin.
- M) Sekoitustastan komentonäppäin.
- N) Automaattisen ohjelman komentonäppäin.
- O) Sekoitustastan merkkivalo.
- P) Kompressorin merkkivalo.
- Q) Automaattisen ohjelman merkkivalo.
- R) "Air flow" levy.
- S) Pääkytkin ON/OFF
- T) Kiinteän kulhon suojarengas

Onnittelut, olet huippuluokan Nemox-jäätelökoneen omistaja!

Ympäristö kiittää, että valitsit tämän uuden sukupolven **ekologisen jäätelökoneen**, jonka Nemox International valmistaa ITALIASSA.

Olemme erittäin ylpeitä tästä uudesta tuotteestamme, joka **soveltaa ympäristön kannalta parhaita ratkaisuja, vähentää merkittävästi sähkönkulutusta** ja samalla parantaa toimintatehokkuutta.

Tämä kone käyttää kylmäaineita, kuten propaania (R290), jotka perinteisiin kaasuihin verrattuna **vähentävät kasvihuonekaasupäästöjen vaikutusta jopa 99,95%!**

Komponentit valmistetaan pääasiassa **alhaisen energiankulutuksen tekniikalla ja materiaaleista, jotka voidaan kierrättää niiden käyttöiän lopussa**. Esimerkiksi pakkaus on valmistettu kokonaan **100 % kierrätettävästä materiaalista**.

Kiitämme sinua luottamuksesta yritykseemme ja työntekijöihimme. Olemme pyrkineet tekemään kaikkemme, että olisitte tyytyväisiä valintaanne.

TÄRKEÄÄ:

Pyydämme säilyttämään koneen pakkauksen. Jos kone on palautettava mistä tahansa syystä, suosittelemme pakkaamaan sen alkuperäiseen pakkaukseensa.

Jos kone lähetetään lähetykseen sopimattomassa pakkauksessa, kaikki korjauskustannukset laskutetaan lähettäjältä, vaikka koneen takuu olisikin voimassa.

Jos palautetussa koneessa ei havaita toimintavikoja, se lähetetään takaisin tarkastus- ja lähetykskustannuksilla, jotka maksaa koneen palauttanut henkilö.

Nemox pidättää oikeuden

 **Made in Italy**

by

NEMOX[®]
PROFESSIONAL CLASS

EAC



CE

YLEISET TURVALLISUUSVAROITUKSET

Sähkölaitteita käytettäessä on aina noudatettava perusturvaohjeita, mukaan lukien seuraavat:

- Lue kaikki ohjeet huolellisesti.
- Älä upota koneen runkoa veteen tai muihin nesteisiin suojautuaksesi sähköiskun vaaralta.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden (mukaan lukien lapset) käyttöön, joilla on heikentyneet fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt tai joilla ei ole riittävää kokemusta tai tietoa, ellei heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvo tai opastan heitä laitteen käytössä.
- Lapsia on valvottava, jotta he eivät leiki laitteella.

VAIN EUROOPAN MARKKINOILLE

- Tätä laitetta voivat käyttää vähintään 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joilla on liikunnallisia fyysisiä, aistinvaraisia tai henkisiä rajoitteita, tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, jos he ovat saaneet ohjeet laitteen turvalliseen käyttöön valvotuissa olosuhteissa ja ymmärtävät siihen liittyvät riskit.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Käyttäjän vastuulla olevaa puhdistusta ja huoltoa ei saa antaa lasten tehtäväksi ilman valvontaa.
- Jos virtajohto on vaurioitunut, sen vaihto on annettava valmistajan, tämän huoltopalvelun tai muun pätevän henkilön tehtäväksi riskien välttämiseksi.
- Irrota pistoke, kun laite ei ole käytössä, ennen osien lisäämistä tai poistoa ja ennen puhdistusta.
- Vältä kosketusta liikkuviin osiin.
- Älä kytke laitteita päälle, jos johto tai pistoke on vaurioitunut, tai jos laite ei toimi oikein, tai se on pudonnut tai vaurioitunut millään tavoin. Palauta laite valtuutettuun huoltoliikkeeseen sähköistä tai mekaanista tarkastusta, korjausta tai asetuksia varten.
- Muiden kuin valmistajan suosittelemien tai myymien lisälaitteiden käyttö voi aiheuttaa tulipalon, sähköiskun tai loukkaantumisen.
- Laitetta ei saa käyttää ulkona.
- Tämä laite on suunniteltu käytettäväksi kotitalouksissa ja vastaavissa tiloissa, kuten:
 - keittiötilat kaupoissa, toimistoissa ja muissa työympäristöissä;
 - lomakodit ja hotelleissa, motelleissa ja muissa asuinympäristöissä oleskeleville asiakkaille;
 - bed and breakfast -tyyppiset ympäristöt;
 - ateriapalvelut ja vastaavat, jotka eivät kuulu vähittäiskauppaan
- Älä jätä johtoa roikkumaan pöydän reunalta tai tasolta tai päästä sitä kosketuksiin kuumien pintojen kanssa.
- Valtuutetun huoltokeskuksen edustajan on suoritettava kaikki muut käyttäjän puhdistus- ja huoltotoimista poikkeavat tehtävät. Vain valtuutetun huoltokeskuksen henkilökunta saa suorittaa korjauksia laitteelle.

- Kun olet poistanut laitteen pakkauksesta, varmista että siinä ei ole vaurioita. Jos olet epävarma, älä käytä laitetta, ja ota yhteyttä valtuutettuun huoltoon.
- Muovia, polyesteria, nauvoja jne. ei saa jättää lasten ulottuville, koska niistä voi aiheutua vaaraa.
- Laitteen valmistaja ja myyjä eivät ota vastuuta tässä käyttöohjeessa annettujen ohjeiden noudattamatta jättämisestä.
- Varmista, että arvokilvessä osoitettu jännite vastaa verkkojännitettä.
- Älä käytä teräviä välineitä kulhon sisällä! Terävät esineet naarmuttavat ja vaurioittavat kulhoa. On mahdollista käyttää kumista lastaa tai metallilusikkaa laitteen ollessa "OFF" tai "0" tilassa.
- Älä puhdistakaan hankaavilla jauheilla tai kovilla työkaluilla.
- Älä sijoita tai käytä laitetta koskaan kuumilla pinnoilla, kuten uunin, keittolevyjen päällä tai avotulen lähellä.
- Älä laita laitetta astianpesukoneeseen. Lastat, läpinäkyvä kansi, kiinnitysnappi, kauha, suojarahka, irrotettava kulho voidaan pestä pesukoneessa matalassa lämpötilassa.
- Älä kytke laitetta koskaan pois päältä johdosta vetämällä.
- Laite on kytkettävä sähköjärjestelmään ja pistorasiaan, jonka kapasiteetti on vähintään 10 A ja joka on varustettu tehokkaalla maadoituskoskettimella. Valmistaja ei vastaa esine- tai henkilövahingoista, jotka johtuvat siitä, ettei ohjeita ole noudatettu oikealla tavalla.
- Ennen mitään huolto- tai puhdistustoimia, varmista, että laite on kytketty irti sähköverkosta irrottamalla pistoke pistorasiasta.
- Tämän laitteen sähköturvallinen käyttö on testattu ympäristön lämpötilassa 43 °C (ilmastoluokka "T"). Suorituskyvyn parantamiseksi vältä koneen käyttöä yli 30 °C:n lämpötiloissa. Korkeammat lämpötilat voivat vaarantaa jäätelön valmistuksen, vaikka ne eivät vaikuta koneen mekaniikkaan.
- Älä pese laitetta koskaan vesihanalla tai upottamalla se veteen!
- Ainesosien enimmäismäärä on 800 g jokaiselle valmistusjaksolle.
- Tämän oppaan voi ladata PDF-muodossa nettisivuilta www.nemox.com/download

SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET

ERITYISVAROITUS R290-KAASUA SISÄLTÄVILLE LAITTEILLE.

VAROITUS: säilytä laitteen kuoren tai upotetun rakenteen ilmanvaihtoaukot vapaana esteistä.

HUOMIO: sulatuksen nopeuttamiseksi älä käytä mekaanisia laitteita tai muita keinoja kuin valmistajan suosittelemat.

HUOMIO: Älä käytä sähkölaitteita koneen elintarvikkeiden säilömiseen tarkoitettujen tilojen sisällä, elleivät ne ole valmistajan tähän tarkoitukseen suosittelemia laitteita.

- Älä säilytä tässä laitteessa räjähtäviä aineita, kuten aerosolipulloja, joissa on syttyvää ponneainetta.
- Tämä laite sisältää pienen määrän syttyvää R290-jäähdytyskaasua, josta on ilmoitettu laitteen tunnistekilvessä.
- Vältä käyttämästä teräviä esineitä kylmäainepiirin lähellä.
- Kuljetuksen ja asennuksen aikana on varmistettava, että kylmäainepiirin putket eivät ole vahingoittuneet: vuotava kylmäaine voi syttyä ja vahingoittaa silmiä. Jos kylmäainepiiri vaurioituu, älä käytä lähellä olevia sähkölaitteita tai palontorjuntavälineitä. Avaa ikkunat huoneen tuuletusta varten. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.
- Vahingotapauksissa vältä altistumista avotullelle ja kaikkia kipinöitä synnyttäviä laitteita ja irrota laite sähköverkosta.
- Tuuleta laitteen ympäristöä hyvin muutaman minuutin ajan.

HUOMIO: TULIPALOVAARA



R 290

TÄRKEÄÄ TIETOA TUOTTEEN OIKEAOPPISESTA LOPPUKÄSITTELYSTÄ 2012/19/EY DIREKTIIVIN MUKAISESTI

Tämä tuote saattaa sisältää ympäristölle tai ihmisen terveydelle haitallisia aineita ellei oikein käsitelty. Seuraava ohje on julkaistu luonnonvarojen käytön tehostamiseksi ja estämään haitallisten aineiden pääsy luontoon.

Sähkö- ja elektroniikkalaitteita ei saa koskaan hävittää tavallisen yhdyskuntajätteen seassa, vaan ne on kierrätettävä erikseen niiden oikeanlaista käsittelyä varten. Tuotteeseen ja tälle sivulle sijoitettu yliviivattu roskakorisymboli muistuttaa siitä, että tuote on hävitettävä oikein sen käyttöiän lopussa. Tällä tavoin voidaan välttää, että näissä tuotteissa olevien aineiden vääränlainen käsittely tai tuotteiden tai niiden osien väärinkäyttö voisi aiheuttaa vaaraa ympäristölle tai ihmisten terveydelle. Lisäksi tämä auttaa hyödyntämään, kierrättämään ja käyttämään uudelleen monia näissä tuotteissa käytettyjä materiaaleja. Tätä varten sähkö- ja elektroniikkalaitteiden valmistajat ja jakelijat varmistavat näille tuotteille asianmukaiset keräys- ja käsittelyjärjestelmät. Tuotteen käyttöiän päätyttyä ota yhteyttä jälleenmyyjään saadaksesi lisätietoja tuotteen talteenotosta. Kun ostat uuden tuotteen, jälleenmyyjäsi ilmoittaa sinulle myös mahdollisuudesta palauttaa toinen käytöstä poistettu laite maksutta, kunhan se on vastaavan tyyppinen ja sillä on samat toiminnot kuin toimitetuilla laitteilla. Muun kuin edellä kuvatun tuotteen hävittämiseen sovelletaan sen maan kansallisten säännösten mukaisia sanktioita, jossa tuote hävitetään. Suosittelemme myös, että kiinnität erityistä huomiota ympäristön suojeluun: kierrätä tuotteen sisäiset ja ulkoiset pakkaukset ja hävitä käytetyt paristot oikein (jos tuote niitä sisältää). Sinun avullasi on mahdollista vähentää sähkö- ja elektroniikkalaitteiden tuottamiseen käytettyjen luonnonvarojen määrää, minimoida kaatopaikkojen käyttöä tuotteiden hävittämisessä ja parantaa elämänlaatua estämällä mahdollisesti vaarallisten aineiden pääsy ympäristöön.



TÄRKEÄÄ:

Tämä kone sisältää kylmäainetta, jonka on annettava laskeutua kuljetuksen jälkeen. Jätä kone vaakasuoralle pinnalle vähintään 12 tunniksi ostamisen jälkeen tai aina liikutettaessa konetta niin, että sitä on käännetty ylösalaisin. Jätä koneen ympärille vähintään 20 cm tilaa vapaata ilmankiertoa varten. Varmista, että tuuletusrillit eivät ole tukossa. Ilmanvaihtoaukoista poistuva kuuma ilmavirta on normaali merkki tehokkaasta jäähdytyksestä.

TÄRKEÄT VAROITUKSET, JOITA TULEE NOUDATTAA ENNEN KONEEN KÄYTTÖÖNOTTOA

- Hygienian huomioiminen on tärkeintä jäätelön valmistuksessa. Varmista, että kaikki osat, etenkin ne, jotka ovat kosketuksessa aineksiin, ovat ehdottoman puhtaat.
- Älä sammuta jäähdytysjärjestelmää (näppäin L) tai pääkatkaisijaa (S), kun kone on käynnissä. Odota noin kolme minuuttia ennen kuin kytket virran uudelleen virheellisen toiminnan tai virransyötön vahingossa tapahtuneen katkoksen jälkeen. Kompressori on varustettu suojalaitteella, joka estää sen vaurioitumisen. Jos kone käynnistetään uudelleen välittömästi, jäähdytysjärjestelmä ei toimi kolmeen minuuttiin. .
- Kun olet pysäyttänyt koneen, odota noin 10 minuuttia ennen sen käynnistämistä uudelleen.
- Vaihteleva nopeus ja melu valmistuksen aikana on normaalia, eikä vaikuta koneen oikeaan toimintaan.
- Käytä ennalta jäähdytettyjä aineksia. Suosittelemme laittamaan ainesosat jäätelökoneeseen + 5°C ja + 20°C välisessä lämpötilassa, muuten jäätelön valmistus voi epäonnistua.
- Koneen suositeltava kapasiteetti on 800 g. Jos käytät tätä suurempaa ainesosamäärää, valmistusprosessin aikana tilavuus kasvaa ja ainekset voivat vuotaa ulos. Lisäksi jäätelö saattaa olla löysemppää
- Kaada ja sekoita ainesosat erillisessä astiassa.
- Kulhoa ei saa täyttää yli puolivälin. Hyytymisen aikana tilavuus kasvaa ja voi jopa täyttää kulhon.

KÄYTTÖMAHDOLLISUUDET

A) Kone kiinteällä kulholla

Aseta sekoituslasta kiinteään kulhoon (B)

Kiristä kiinnitysruuvi (C).

Aseta suojarengas (T) kiinnittämällä se varoen kiinteän kulhon reunaan (Kuva 1).

Kone on nyt käyttövalmis

B) Käyttö irrotettavalla kulholla

Tämä kone toimitetaan kaikilla lisävarusteilla käytettäväksi sekä kiinteän kulhon että irrotettavan kulhon kanssa.

Alkuperäispakkauksessa irrotettava kulho on asetettu kiinteän korin sisään.

Kaada kiinteään kulhoon noin 1 tai 2 mittakupillista (H) suolavesiliuosta (koostumus 20 g suolaa ja 80 g vettä) tai yli 40° väkevää alkoholia tai keittiöalkoholia.

Aseta irrotettava kulho (G) kiinteän kulhon sisään painamalla sitä tiukasti pohjaan saakka.

Nosta sitä ja **TARKISTA, ETTÄ IRROTETTAVAN KULHON ULKOSEINÄMÄ ON TÄYSIN MÄRKÄ**. Ilman tätä kone ei jäähdytä kunnolla.

Aseta sekoituslasta irrotettavaan kulhoon (F)

Kiristä kiinnitysruuvi (C).

Kone on nyt käyttövalmis

HUOMI:

Jos käytät suolaliuosta lopetettuasi koneen käytön, sekä kiinteä että irrallinen **kulho on pestävä ja kuivattava huolellisesti korroosion estämiseksi. Älä jätä suolaliuosta kulhoon!**

AIR-FLOW LEVY

GELATO PRO 1700UP -koneen (D) läpinäkyvä kansi on varustettu "air-flow" järjestelmällä (R), joka sallii ilman säännöllisen kierron seoksessa hyytymisen aikana valitsemalla yksi kolmesta eri kokoisesta aukosta.

TOIMINTA

GELATO PRO 1700UP i-Green sisältää kaksi toimintatilaa:

Manuaalinen tila

- Kompressorin näppäimet (L) ja lasta (M) toimivat itsenäisesti.
- Jos jäätelön liikatilavuus estää lastan kierron, elektroninen koneen ohjaus- ja suojausjärjestelmä sammuttaa sekoituslastan ja kompressorin.
- Manuaaliliitassa lasta on mahdollista pysäyttää ja jättää kompressori päälle halutuksi ajaksi.
- Toiminnalle on 90 minuutin aikarajoitus, jonka jälkeen ohjelmisto pyrkii sammuttamaan kompressorin ja lastan.

- Kun olet manuaalitulassa, voi siirtyä automaattitilaan milloin tahansa painamalla näppäintä (N).

Automaattitila.

- Paina näppäintä (N) automaattisen tilan käynnistämiseksi. Kaikkia koneen toimintoja hallitaan elektronisen ohjausjärjestelmän kautta, lastan (M) ja kompressorin (L) näppäimet ovat pois käytöstä.
- Kun laite on käynnistetty, GELATO PRO 1700UP i-Green työstää aineksia ja jäätelön saavutettua oikean tiivyyden, tai valmistajan määrittämän aikarajan (45 minuuttia) saavutettuaan, kone siirtyy automaattisesti säilytysvaiheeseen.
- Poistuaksesi automaattitilasta paina uudestaan näppäintä (N), kone sammuu.
- Jos haluat siirtyä automaattitilasta manuaaliseen tilaan, paina näppäintä (N) kolmen sekunnin ajan.

SÄILYTYSJÄRJESTELMÄ

Ohjelmisto valvoo jäätelön tiheyttä. Kun tiheys saavuttaa ennalta määritetyn rajan, ohjelmisto pysäyttää sekoituslastan ja kompressorin. Merkkivalo (Q) vilkkuu.

Non appena la densità diminuisce, il software provvede a riavviare il compressore e la pala.

Heti kun tiiviyys vähenee, ohjelma käynnistää kompressorin ja sekoituslastan uudelleen.

Tällä tavoin jäätelö pysyy aina oikeassa muodossa ja tarjoilulämpötilassa halutun ajan verran.

Säilytyksen enimmäisaika on määritetty ohjelmistossa kahdeksaksi (8) tunniksi.

JÄÄTELÖN VALMISTUS GELATO PRO 1700UP I-GREEN JÄÄTELÖKONEELLA

Näin pääset eteenpäin:

- Varmista, että verkkojännite vastaa tunnistekilvessä ilmoitettua jännitettä. Aseta pistoke pistorasiaan. Käynnistä kytkin (S).
- Elektroninen piirilevy suorittaa alustavan tarkastuksen syyttämällä kaikki ohjauspaneelin merkkivalot.
- Merkkivalot jatkavat vilkkumista ajoittain kunnes yksi toiminnoista aktivoidaan.

Kone on nyt käyttövalmis.

KÄYTTÖ MANUAALITILASSA

Jatka seuraavasti:

- Ennen seoksen lisäämistä kulhoon on suositeltavaa jäähdyttää kulho ennakkoon painamalla vain näppäintä (L), 5 minuuttia ennen valmistusohjelman käynnistymistä.
- Kaada aiemmin valmisteltu seos kulhoon.
- Peitä kulho kannella (D). Säädä air-flow levy (R) haluttuun asentoon.
- Paina näppäintä (M) sekoituslastan käynnistämiseksi.
- Valmistusaika vaihtelee seoksen määrän ja aloituslämpötilan, jäätelötyypin (kermanainen koostumus tai sorbetti) ja ympäristön lämpötilan mukaan. Kun jäätelön koostumus on haluttu, pysäytä kone painamalla näppäimiä (M) ja (L).
- Avaa lastan nuppi (C) kääntämällä sitä vastapäivään ja vedä lastaa ylöspäin.
- Ota jäätelö talteen mukana tulevan kauhan (E) avulla. Vältä metallisia välineitä.
- Lyhyen odotusajan jälkeen (noin 10 minuuttia) on mahdollista valmistaa uutta jäätelöä noudattamalla kuvattuja toimenpiteitä.
- Käytön päätteeksi sammuta kytkin (S) ja kytke kone irti sähköverkosta.

KÄYTTÖ AUTOMAATTITILASSA

Jatka seuraavasti:

- Ennen seoksen lisäämistä kulhoon on suositeltavaa jäähdyttää se ennakkoon painamalla vain näppäintä (L), ja odottaa viisi minuuttia ennen valmistusohjelman käynnistämistä.
- Kaada aiemmin valmisteltu seos kulhoon.
- Peitä kulho kannella (D). Säädä air-flow levy (R) haluttuun asentoon.
- Paina näppäintä (N) hydytysohjelman käynnistämiseksi. Merkkivalon (Q) syytyminen osoittaa koneen toimivan automaattitulassa.
- Kun jäätelö on saavuttanut oikean tiivyyden, elektroninen ohjaus käynnistää säilytysvaiheen.
- Jäätelön tarjoamiseksi sammuta kone painamalla näppäintä (N).
- Avaa lastan nuppi (C) kääntämällä sitä vastapäivään ja vedä lastaa ylöspäin.
- Ota jäätelö talteen mukana tulevan kauhan (E) avulla. Vältä metallisia välineitä.
- Lyhyen odotusajan jälkeen (noin 10 minuuttia) on mahdollista valmistaa uutta jäätelöä noudattamalla kuvattuja toimenpiteitä.
- Käytön päätteeksi sammuta kytkin (S) ja kytke kone irti sähköverkosta.

TÄRKEÄÄ

Kun olet käyttänyt kiinteää kulhoa ja haluat ottaa jäätelön talteen, poista sitä mahdollisimman paljon lastalla (E) tai muovisella tai puisella keittiövälineellä. Poista rengas (T) ja sen jälkeen lasta (B). Aseta rengas (T) uudelleen paikalleen ennen kulhoon jääneen jäätelön poistamista. Tämä välttää jäätelön ja ainesosien pääsyn tiivisteeseen alle ja näin koneen sisään.

HUOMIO!

Jos kompressorin sammutetaan mistä tahansa syystä, ohjelmisto ei salli sen käynnistämistä uudelleen seuraavaan kolmeen minuuttiin.

MITÄ VAADITAAN HYVÄN JÄÄTELÖN TAI SORBETIN VALMISTUKSEEN?

Hyvän, terveellisen ja luonnollisen jäätelön tai sorbetin valmistus, jolla on oikea koostumus, riippuu monista eri tekijöistä. Seuraavassa muutama suositus:

- Laitteen hyvä toimintatila: jäätä riittävästi tilaa kaluston reunoista, jotta ilma pääsee kiertämään vapaasti. Ilma on välttämätöntä kompressorin jäähdyttämiseksi.
- Hyvien, tuoreiden ja oikein punnittujen ainesosien käyttö.
- Menestyksen resepti vaatii korkealaatuisten ainesosien käyttöä ja korkean suorituskyvyn konetta.
- Tarjoile jäätelö jäähdytetystä astiasta.

KONEEN PUHDISTAMINEN

- Varmista, että kone on kytketty pois päältä ja irrotettu pistorasiasta ennen puhdistusta.
- Pese lastat (B) ja (F), läpinäkyvä kansi (D), kiinnitysruuvi (C), kauha (E), rengas (T) ja irrotettava kulho (G) kuumalla vedellä ja saippualla. **Nämä osat voidaan puhdistaa myös astianpesukoneessa** matalassa lämpötilassa.
- Puhdista koneen rakenne kostealla liinalla. **ÄLÄ UPOTA KOSKAAN KONEEN RUNKOA VETEEN!**
- Huuhtele kulho käyttämällä 45 °C:sta vettä rasvan liuottamiseksi ja poistamisen helpottamiseksi
- Poista suurin lika sienellä. Tyhjennä se vedestä.
- Täytä se lämpimällä vedellä ja pesuaineella.
- Puhdista huolellisesti upotetut ja pilossa olevat osat. Tyhjennä kulho ja huuhtele lämpimällä vedellä.

HUOMIO: älä koskaan käännä konetta ylösalaisin kiinteän kulhon tyhjentämiseksi. Käytä sientä tai muuta toimenpiteeseen sopivaa välinettä.

HUOMIO: kun puhdistat koneen ruostumattomasta teräksestä valmistettuja osia, älä käytä kloridipohjaisia tuotteita (kuten kloorivetyhappoa), valkaisuainetta ja suolahappoa sisältäviä tuotteita tai vahvoja happoja sisältäviä tuotteita tai erikoistuotteita hopean puhdistamiseen. Vältä käyttämästä metallisia tai hankaavia välineitä.

Irrotettavaa kulhoa käytettäessä on välttämätöntä poistaa kaikki suolavesiliuoksen jäämät sen kanssa kosketuksiin joutuvista osista korroosion estämiseksi.

Huuhtele kaikki puhdistuksessa käytetyt välineet huolellisesti.

HUOMIO: jos olet käyttänyt kiinteää kulhoa ja haluat poistaa jäätelön, noudata seuraavia ohjeita tarkasti.

Ota jäätelö talteen kulhosta poistamalla suurin osa mukana tulevalla kauhalla (E) tai muulla muovisella tai puisella välineellä. Irrota rengas (T) lastan (B) poistamiseksi. Aseta rengas (T) uudelleen paikalleen ennen lopun jäätelön poistamista. Puhdista kulho ja poista sitten sekä puhdista rengas huolellisesti (T).

JÄÄTELÖN SÄILYTTÄMINEN

Koneessa. Tämä kone on varustettu säilytysohjelmalla, jonka avulla valmistetta voidaan säilyttää koneessa jopa **8 tuntia** ihanteellisessa tarjoilulämpötilassa ja muodossa.

Jos kone on manuaaliliilassa, voit säilyttää jäätelöä koneessa kannella peitettynä noin 10-20 minuuttia moottorin ollessa sammutettu. Ennen tarjoilua sekoita jäätelöä muutaman minuutin ajan, kunnes se on sakeutunut ja hyytynyt sopivaksi.

Pakastimessa. Voit säilyttää jäätelöä ilmatiiviissä astiassa pakastimessa. Pitkäaikainen pakastaminen ei ole suositeltavaa.

Noin 1-2 viikon jälkeen jäätelön maku pilaantuu. Tuoreen jäätelön maku ja laatu on parempi. Jos haluat kuitenkin säilyttää jäätelöä pakastimessa, toimi seuraavasti:

Laita jäätelö puhtaaseen ja tiukasti suljettuun, ilmatiiviiseen astiaan.

Lämpötilan tulisi olla vähintään -18 °C.

Merkitse astiaan jäätelön valmistuspäivämäärä.

HUOMIO!

Jäätelö on herkkä bakteereille. Tämän vuoksi on erittäin tärkeää, että jäätelökone ja käytetyt työvälineet ovat hyvin puhdistettuja ja kuivia.

TÄRKEÄÄ: KUN JÄÄTELÖ ON POISTETTU PAKASTIMESTA JA SE ON SULANUT, SITÄ EI SAA PAKASTAA UUDELLEEN.

Ota jäätelö pakastimesta puoli tuntia ennen tarjoilua. Tarvittaessa voit jättää sen 10/15 minuutiksi huonelämpötilaan sopivan tarjoilulämpötilan saavuttamiseksi.

SÄILYVYYSAIKA

Jäätelö kypsentämättömillä ainesosilla ± 1 viikko

Sorbetti 1-2 viikkoa

Jäätelö kypsennetyillä ainesosilla ± 2 viikkoa

HYÖDYLLISIÄ VINKKEJÄ

- Jotkut reseptit vaativat kypsennystä. Valmista ne vähintään päivää ennen, jotta ne ehtivät jäähtyä täysin ja laajentua. Älä kaada koneeseen koskaan ainesosia, joiden lämpötila ylittää 25°C.
- Lisää ainesosia enintään kulhon puoleen väliin saakka. Seoksen tilavuus kasvaa valmistuksen aikana.
- Alkoholia sisältävät ainekset hidastavat jäähtymisprosessia. Liköörit tulee siis lisätä valmistuksen viimeisten minuuttien aikana.
- Sorbetin maku riippuu suurimmaksi osaksi käytetyn hedelmän ja mehun kypsyydestä ja makeudesta. Muista, että kylmä vähentää makeutta.
- Resepteissä käytettävä hedelmä on aina pestävä ja kuivattava ennen käyttöä. Myös silloin, kuin sitä ei erikseen mainita, hedelmä on aina kuorittava, poistettava kuoresta, siemenet on poistettava jne.
- Reseptin kokonaismäärän pienentämiseksi kaikkia ainesosia on vähennettävä samassa suhteessa.
- Valmistusaika riippuu määrästä ja ainesosien ja ympäristön lämpötilasta, sekä valmistustyyppistä riippuen onko kyseessä jäätelö vai sorbetti.

VIANETSINTÄ

Normaaleissa olosuhteissa jäätelön valmistus kestää enintään 30-40 minuuttia.

- Jos jäätelöä ei vielä ole muodostunut 40–50 minuutin kuluttua, tarkista kaikki seuraavat kohdat ennen kuin pyydät valtuutetun huollon toimenpiteitä:
- Ainesosat on kaadettava jäätelökoneeseen huoneenlämpöisinä tai paremmin jääkaapin lämpötilassa. Jos ainesosat ovat kuumia, jäätelön valmistus ei onnistu.
- Kulhoa ei tule täyttää yli puolen väliin. Jos ainesosia on liikaa, jäätelön valmistukseen vaadittava aika pitenee huomattavasti ja tulos ei välttämättä ole tyydyttävä.
- Koska kompressorissa on turvalaite, sähkökatkoksen sattuessa tai jos kone sammutetaan ja käynnistetään uudelleen jostain syystä, jäähdytyslaite lakkaa toimimasta.
- Näissä tapauksissa laite on jätettävä lepötilaan 10 minuutiksi ennen uudelleenkäynnistystä. Jos 10 minuutin taukoa ei noudateta, toiminta ei jatku, vaikka jäähdytyspainike olisi ON-asennossa.

ONGELMAT JA RATKAISUT

ONGELMA: Kone ei jäähdy:

MAHDOLLISET SYYT:

- Tarkista, että pistoke on kytketty oikein, kytkin (S) on päällä ja että laitteeseen tulee virta. Varmista, että näppäin (L) ja (N) ovat päällä.
- On tapahtunut sähkökatkos tai pistoke on irronnut vahingossa. Toiminta keskeytyy.
- Odota 3 minuuttia ennen koneen uudelleenkäynnistämistä. Ellei tätä taukoa noudateta, jäähdytysjärjestelmä voi vahingoittua tai se tarvitsee pidemmän aikaa, ennen kuin sen voi käynnistää uudelleen.
- Tarkista, onko kone asetettu oikein, niin ettei tuuletusaukkojen edessä ole tukoksia.
- Varmista, että ohjelmiston säilytysohjelma on päällä, tässä tapauksessa merkkivalo (Q) vilkkuu.
- Tarkista, toimiiko tuuletin varmistamalla, että eturitilästä tulee ilmaa ulos.

ONGELMA: Lasta ei pyöri

MAHDOLLISET SYYT:

- Tarkista, onko sekoitinlasta hyvin kiinnitettynä akseliin ja lukittuna sopivalla kiinnitysruuvilla (C).
- Tarkista, ettei laitteessa ole mitään, mikä voi estää sen pyörimisen (esim. kulhon vääntymä).
- Varmista vilkkuuko merkkivalo (Q), tällöin ohjelmiston säilytysohjelma on päällä ja sekoituslasta käynnistyy lyhyen tauon jälkeen.
- Jos laitteeseen kaadetaan aineksia, joiden lämpötila on alle +5 °C, jäähdytysvaiheen aikana, tämä voi estää sekoittimen käynnistymisen. Sammuta kone 10 minuutiksi. Käynnistä se sitten uudelleen hyppäämällä esijäähdytyksen yli.

ONGELMA: Kone on erittäin äänekäs.

MAHDOLLISET SYYT:

- Tietynäsoista melua voi esiintyä koneen normaalissa käytössä. Jos melutaso nousee liian korkeaksi, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoon.



CERTIFIED
ISO 9001:2015



NEMOX International S.r.l.
Via E. Mattei, N° 14
25026 Ponteviso
Brescia - ITALY
www.nemox.com



Fig.1

- A) Maskinens skal med fast skål.
- B) Rörvinge för löstagbar skål.
- C) Knopp för fixering av rörvinge.
- D) Transparent lock.
- E) Glasspade.
- F) Rörvinge för löstagbar skål.
- G) Löstagbar skål.
- H) Mätglas.
- I) Nätkabel.
- L) Knapp för kommando av kylning.

- M) Knapp för kommando av rörvinge.
- N) Knapp för kommando av automatisk cykel.
- O) Lysdiod rörvinge.
- P) Lysdiod kompressor.
- Q) Lysdiod automatisk cykel.
- R) Skiva "air flow".
- S) Huvudströmbrytare ON/OFF
- T) Skyddsring fast skål

Grattis! Du är nu ägare till den bästa glassmaskinen i Nemox sortiment.

Även miljön tackar dig för att du valt denna nya generationens ekologiska glassmaskin som tillverkas i ITALIEN av Nemox International.

Vi är verkligen stolta över den här nya produkten som tillämpar de bästa lösningarna för miljön, och på så sätt avsevärt minskar strömförbrukningen och samtidigt förbättrar funktionsdugligheten.

Den här maskinen använder kylvätskor som propan (R290) som, jämfört med de traditionella gaserna, minskar påverkan på utsläpp av växthusgaser upp till 99,95%! Komponenterna är främst tillverkade med lågenergiförbrukande tekniker och material som kan återvinnas när produkten är uttjänt. Förpackningsmaterialet är till exempel helt och hållet tillverkat av kartong som kan återvinnas till 100%.

Vi tackar dig för förtroendet du gett vårt företag och våra anställda. Vi ska göra allt i vår makt för att se till att du blir fullt tillfredsställd med ditt val.

VIKTIGT:

Vi ber dig att inte kasta bort maskinens förpackning. Om det av något skäl skulle bli nödvändigt att lämna tillbaka maskinen, förpacka den helst i originalförpackningen. Om maskinen levereras i en förpackning som inte är lämplig för transport, kommer alla reparationskostnader att åligger personen som skickat förpackningen, även om maskinen täcks av garantin.

Om maskinen som återlämnas inte har något funktionsfel, kommer den att skickas tillbaka till avsändaren som måste stå för kontroll- och leveranskostnaderna.

Nemox förbehåller sig rätten att inte ta emot en maskin som inte har förpackats på korrekt sätt.

 **Made in Italy**
by

NEMOX[®]
PROFESSIONAL CLASS

EAC



CE

ALLMÄNNA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

När elektriska enheter används måste alltid grundläggande försiktighetsåtgärder följas, inklusive de som anges nedan:

- Läs noggrant alla instruktioner.
- Skydda dig mot risk för elchock. Sänk inte ned maskinkroppen i vatten eller andra vätskor.
- Denna enhet ska inte användas av personer (inklusive barn) med nedsatta fysiska, sensoriska eller mentala förmågor, eller som inte har erfarenhet eller kunskap, om de inte övervakas eller får instruktioner om hur enheten ska användas av en person som ansvarar för deras säkerhet.
- Ha tillsyn över barn för att se till att de inte leker med enheten.

ENDAST FÖR DE EUROPEISKA MARKNADERNA

- Denna enhet får användas av barn som är 8 år eller äldre och av personer med nedsatt rörelseförmåga, nedsatta fysiska, sensoriska eller mentala förmågor eller som inte har erfarenhet eller kunskap, om de övervakas eller fått instruktioner om hur man använder enheten på ett säkert sätt och om de förstår riskerna.
- Barn ska inte leka med enheten.
- Rengöring och underhåll som ska utföras av användaren får inte utföras av barn utan handledning.
- Om nätkabeln är skadad måste den ersättas av tillverkaren, av servicecentret eller av liknande kvalificerad personal för att undvika risker.
- Dra ut nätkabeln från vägguttaget när maskinen inte används, innan delar förs in eller avlägsnas och före rengöring.
- Undvik kontakt med delar som rör sig.
- Starta aldrig en enhet om dess elkabel eller stickkontakt är skadad, eller när enheten inte fungerar korrekt, eller den har fallit eller är skadad på något sätt. Skicka tillbaka enheten till ett auktoriserat servicecenter för undersökning, elektrisk eller mekanisk reparation eller iordningställande.
- Användning av tillbehör som inte rekommenderats eller sålts av tillverkaren kan orsaka brand, elchock eller personskador.
- Använd inte utomhus.
- Denna enhet har konstruerats för att användas i hem eller liknande platser, såsom:
 - inom lantbruksturism eller av kunder på hotell, motell och andra bostadsliknande miljöer, miljöer som bed and breakfast;
 - Catering och liknande tillämpningar, med inte inom detaljhandelsförsäljning.
 - Se till att nätkabeln inte hänger ner från bordet eller bänken och att den inte rör vid varma ytor.
- En representant för det auktoriserade servicecentret måste utföra all service som skiljer sig från rengöring och normalt underhåll, som däremot ska utföras av användaren. Endast auktoriserad servicepersonal får utföra reparationer.
- Efter att enheten avlägsnats från förpackningen, kontrollera att den inte är skadad. Om du är osäker ska enheten inte användas, kontakta då auktoriserad servicepersonal.

- Plastpåsar, polystyren, spikar osv. ska inte lämnas inom räckvidd för barn eftersom de kan utgöra en fara.
- Enhetens tillverkare och försäljare avsäger sig allt ansvar om inte instruktionerna i denna bruksanvisning följs.
- Kontrollera att spänningen angiven på märkskylten motsvarar nätspänningen.
- Använd inte vassa föremål inuti skålen. Vassa föremål repar och skadar skålen. Det är möjligt att använda en gummispade eller metallsked när enheten är i position "OFF" eller "0".
- Rengör aldrig med slippulver eller hårda verktyg.
- Placera eller använd inte enheten på varma ytor, som ugnar, spisar eller intill öppna gaslågor.
- Diska inte maskinen i diskmaskin. Rörvingarna, det transparenta locket, knoppen för fixering, spaden, skyddsringen och den löstagbara skålen kan diskas i diskmaskin genom att välja ett program med låg temperatur.
- Koppla inte ifrån maskinen från elnätet genom att dra i nätkabeln.
- Enheten ska anslutas till ett elsystem och ett vägguttag med minimikapacitet på 10A, med fungerande jordning. Tillverkaren ansvarar inte för skador på föremål eller personer, som har uppstått på grund av att säkerhetsföreskrifterna inte har följts.
- Innan någon rengöring eller underhållsåtgärd utförs, säkerställ att enheten inte är ansluten till elnätet genom att dra ut kontakten ur vägguttaget.
- Denna enhet har testats för säker användning utifrån en elektrisk synpunkt vid en omgivningstemperatur på 43° C (klimatklass "T"). För bättre prestationer undvik att använda maskinen vid omgivningstemperaturer som överstiger 30° C. Högre temperaturer påverkar inte maskinens mekanik men kan hindra framgångsrik tillverkning av glass.
- Tvätta aldrig enheten under rinnande vatten och sänk inte ner den i vatten!
- Maximal mängd av ingredienser vid varje produktionscykel är 800 g.
- Denna bruksanvisning kan laddas ner i PDF-format från webbsidan www.nemox.com/download

SPARA DESSA INSTRUKTIONER

SPECIELLA ANVISNINGAR FÖR ENHETER SOM INNEHÅLLER GAS R290

ANVISNING: se till att ventilationsöppningar i enhetens hölje eller inbyggnadsstrukturen inte täcks för.

VARNING: för att accelerera avfrostningsprocessen använd inte mekaniska redskap eller andra medel än de som rekommenderas av tillverkaren.

VARNING: Använd inte elektiska apparater inuti utrymmen för livsmedelsförvaring i enheten, om de inte tillhör de som rekommenderats av tillverkaren.

- Förvara inte explosiva ämnen, som aerosolbehållare med brandfarliga drivgaser, i denna enhet.
- Denna enhet innehåller en liten mängd kylgas R290, som är brandfarlig. Mängden anges på enhetens märkskylt.
- Undvik att vassa föremål kommer i kontakt med kylkretsen.
- Säkerställ att kylkretsens rör inte har skadats under transport och installation: köldmedium som läcker kan antändas och skada ögonen. Vid skador på kylkretsen, använd inte elektriska apparater eller brandsläckningsutrustning i närheten av enheten. Öppna fönstren för att vädra ur rummet. Kontakta auktoriserat servicecenter.
- Vid skador, undvik exponering för öppna lågor och anordningar som orsakar gnistor och koppla ifrån enheten från elnätet.
- Vädra utrymmet som enheten befinner sig i noggrant under några minuter.

**VARNING:
RISK FÖR BRAND**



R 290

VIKTIG INFORMATION FÖR KORREKT AVFALLSHANTERING AV PRODUKTEN ENLIGT DIREKTIV 2012/19 / EC.

Denna produkt kan innehålla ämnen som kan vara farliga för miljön eller för människors hälsa om de inte bortscaffas på korrekt sätt. Vi tillhandahåller därför följande information för att förebygga utsläpp av dessa ämnen och för att förbättra användningen av naturresurser.

Elektriska och elektroniska utrustningar ska aldrig kastas bort tillsammans med normalt hushållsavfall utan ska bortscaffas separat för att kunna hanteras på rätt sätt. Symbolen med den överkryssade soptunnan, som finns på produkten och på denna sida, påminner om att produkten ska bortscaffas på korrekt sätt när den är uttjänt. På det sättet är det möjligt att undvika att ämnen som finns i dessa produkter bortscaffas eller används på fel sätt, eller att produkternas delar används på felaktigt sätt och på så vis skadar miljön eller människors hälsa. Detta hjälper också till att återställa, återanvända och återvinna många av de material som använts i denna produkt. För detta ändamål utarbetar tillverkare och distributörer av elektriska och elektroniska anordningar lämpliga insamlingssystem och hanteringsåtgärder för dessa produkter. När din produkt är uttjänt kontakta din återförsäljare för att få information om upphämtning av produkten. Vid köptillfället av denna nya produkt informerar din återförsäljare om möjligheten att gratis lämna in en annan icke-fungerande anordning, under förutsättning att det är en motsvarande typ och att den har samma funktioner som den köpta produkten. Bortscaffning av produkten på annat sätt än det som beskrivits ovan kan få påföljder enligt nationella bestämmelser som gäller i landet där produkten kasseras. Vi rekommenderar att vidta ytterligare åtgärder för att skydda miljön genom att återvinna produktens invändiga och utvändiga förpackningar och korrekt bortscaffa använda batterier (om de finns i produkten). Med din hjälp är det möjligt att minska mängden naturresurser som används för att tillverka elektriska och elektroniska anordningar, reducera användning av soptippar för hantering av produkter och förbättra livskvaliteten genom att hindra potentiellt farliga ämnen att släppas ut i naturen.



VIKTIGT:

Den här maskinen innehåller ett köldmedium som måste sätta sig efter transport. Låt maskinen stå på en plan yta minst 12 timmar efter köpet och efter varje förflyttning under vilken maskinen vänts upp och ner. Lämna minst 20 cm utrymme runt hela maskinen för att luft ska kunna cirkulera fritt. Se till att ventilationsgallren inte är igensatta. Varmluft som flödar ut från ventilationsöppningarna är normalt och uppstår vid effektiv nedkylning.

VIKTIGA ANVISNINGAR SOM SKALL FÖLJAS FÖRE ANVÄNDNING

- Hygien är oerhört viktigt när man tillverkar glass. Se till att alla delar, särskilt de som kommer i direkt kontakt med glassen, är riktigt rena.
- Stäng inte av kylanläggningen (knapp L) eller Huvudströmbrytaren (S) medan maskinen arbetar. Vid felmanöver eller ofrivilligt avbrott av strömförsörjningen, vänta cirka 3 minuter innan du startar om maskinen. Kompressorn är utrustad med en skyddsanordning som hindrar den från att skadas. Om maskinen startas om genast, kommer kylanläggningen inte att fungera under 3 minuter.
- Efter att maskinen stängs av, vänta cirka 10 minuter innan du påbörjar en ny beredning.
- Variationer i hastighet och buller under beredningen är normala och påverkar inte maskinens funktion.
- Använd i förväg kylda ingredienser. Vi rekommenderar att hälla i ingredienser i glassmaskinen som har en temperatur på mellan + 5°C och + 20°C. I annat fall kan resultatet äventyras.
- Maskinen har en rekommenderad kapacitet på 800 g. Om du håller i en större mängd ingredienser kan blandningen rinna över under tillverkningsprocessen eftersom volymen ökar. Konsistensen kan också bli mindre kompakt.
- Blanda samman ingredienserna i en separat skål.
- Fyll inte skålen i maskinen till mer än hälften. Under blandningen ökar volymen och den kan nå upp till skålens maximala kapacitet.

ANVÄNDNINGSMÖJLIGHETER

A) Användning med fast skål

För in rörvingen för fast skål (B).

Skruva åt knoppen för fixering (C).

För in skyddsringen (T) och placera den försiktigt längs kanten av den fasta skålen (Fig. 1).

Maskinen är klar för användning

B) Användning med löstagbar skål

Den här maskinen levereras komplett med alla tillbehör för användning både med fast

och löstagbar skål. I originalförpackningen är den löstagbara skålen placerad inuti den fasta skålen.

Fyll i 1-2 mätglas (H) saltlösning i den fasta skålen (lösningen ska bestå av 20 gr salt och 80 gr. vatten) eller sprit med en alkoholhalt på mer än 40° eller alkohol för livsmedelsbruk.

För in den löstagbara skålen (G) inuti den fasta skålen och tryck ner den ordentligt.

Lyft och **KONTROLLERA ATT YTTERVÄGGEN PÅ DEN LÖSTAGBARA SKÅLEN ÄR HELT VÅT.** I annat fall kommer maskinen inte att kyla på korrekt sätt.

För in rörvingen för löstagbar skål (F)

Skruva åt knoppen för fixering (C).

Maskinen är klar för användning

VARNING!

När du använder saltlösning skall både den fasta och den löstagbara skålen tvättas och torkas noggrant efter användning för att förhindra korrosion. Låt inte saltlösning vara kvar i skålen!

SKIVA AIR-FLOW

Det transparenta locket (D) för GELATO PRO 1700UP är utrustat med "air-flow"-systemet (R) som tillåter att justera och föra in luft i glassblandningen under frysningsprocessen genom att man väljer en av de tre öppningarna som har olika diametrar.

DRIFTLÄGEN

GELATO PRO 1700UP i-Green har två driftlägen:

I manuellt driftläge

- Knapparna kompressor (L) och rörvinge (M) fungerar självständigt.
- Om glassens densitet blir såpass hög att den blockerar rörvingens rotation, stänger maskinens elektroniska kontroll- och skyddssystem av rörvingen och kompressorn.

- I manuellt läge är det möjligt att stoppa rörvingen och låta kompressorn fungera så länge som önskas.
- Funktionen förutser en maximal arbetstid på 90 minuter. Därefter stänger programvaran av kompressorn och rörvingen.
- När maskinen är i manuellt läge är det möjligt att när som helst gå över till automatiskt läge genom att trycka in knappen (N).

Automatiskt driftläge

- Tryck in knappen (N) för att aktivera det automatiska läget. Alla funktioner i maskinen styrs av det elektroniska kontrollsystemet, knapparna rörvinge (M) och kompressor (L) är avaktiverade.
- När GELATO PRO 1700UP i-Green startats, bearbetas ingredienserna och när glassen uppnått rätt konsistens, eller när maxtiden som tillverkaren ställt in uppnåtts (den är inställd på 45 minuter), går maskinen automatiskt över till lagringsläge.
- För att lämna det automatiska driftläget tryck in knappen (N) igen. Maskinen stängs då av.
- Om du vill gå över från automatiskt läge till manuellt läge, tryck in knappen (N) och håll den intryckt 3 sekunder.

FÖRVARINGSSYSTEM

När densiteten minskar startar programvaran upp kompressorn och rörvingen.

På detta sätt förblir glassens konsistens och temperatur korrekt för servering under önskad tid.

Maximal tid för förvaring, som förutses av programvaran, är 8 timmar.

TILLVERKA GLASS MED GELATO

PRO 1700UP I-GREEN

Så här gör du:

Se till att spänningen på märkskylten överensstämmer med nätspänningen. Sätt stickkontakten i vägguttaget. Vrid på strömbrytaren (S).

Maskinen kommer att utföra en start-up kontroll då alla lysdioder på panelen tänds.

Lysdioderna kommer att fortsätta att blinka tills en av funktionerna aktiveras.

Maskinen är nu klar för användning.

ANVÄNDNING I MANUELLT LÄGE

Gör så här:

- Innan ingredienserna hålls i skålen rekommenderar vi att utföra en första kylningscykel genom att trycka in knappen (L) 5 minuter innan tillverkningscykeln startas.
- Håll i den förberedda blandningen.
- Täck skålen med locket (D). Justera skivan air-flow (R) till önskat läge.
- Tryck in knappen (M) för att starta rörvingen.
- Beredningstiden varierar beroende på blandningens mängd och temperatur vid start, typ av glass (krämig eller sorbet) och omgivningstemperatur. När glassen fått önskad konsistens, stoppa maskinen genom att trycka in knapparna (M) och (L).
- Skruva loss knoppen (C) på rörvingen genom att vrida den moturs och ta ut rörvingen genom att lyfta den uppåt.
- Ta den färdiga glassen med avsedd glasspade (E). Undvik att använda redskap av metall.
- Efter en kort väntetid (cirka 10 minuter) är det möjligt att tillverka mer glass genom att återigen följa instruktionerna ovan.
- Efter avslutad användning, stäng av strömbrytaren (S) och koppla från maskinen från elnätet.

ANVÄNDNING I AUTOMATISKT LÄGE

Gör så här:

- Innan ingredienserna hålls in i skålen rekommenderar vi att utföra en första kylningscykel: tryck in knappen (L) och vänta 5 minuter innan tillverkningscykeln startas.
- Håll i den förberedda blandningen.
- Täck skålen med locket (D). Justera skivan air-flow (R) till önskat läge.
- Tryck in knappen (N) för att starta frysningprocessen. Lysdioden (Q) tänds och visar att maskinen fungerar i automatiskt driftläge.
- När glassens konsistens är korrekt kommer den elektroniska kontrollen att aktivera lagringsfunktionen.
- För att servera glassen, stäng av maskinen genom att trycka in knappen (N).
- Skruva loss knoppen (C) på rörvingen genom att vrida den moturs och ta ut rörvingen genom att lyfta den uppåt.

Svenska

- Ta den färdiga glassen med avsedd glasspade (E). Undvik att använda redskap av metall.
- Efter en kort väntetid (cirka 10 minuter) är det möjligt att tillverka mer glass genom att återigen följa instruktionerna ovan.
- Efter avslutad användning, stäng av strömbrytaren (S) och koppla från maskinen från elnätet.

VIKTIGT

När den fasta skålen används och man vill ta upp glassen, ta så mycket som möjligt med glasspaden (E) eller ett redskap i plast eller trä. Avlägsna ringen (T) och därefter rörvingen (B). Sätt tillbaka ringen (T) innan du tar ut resten av glassen som är kvar i skålen. Denna manöver hindrar glass eller ingredienser från att läcka in under packningen och därmed tränga in i maskinen.

VARNING!

Om kompressorn av något skäl stängs av, tillåter programvaran inte återuppstart förrän efter att 3 minuter förflutit.

VAD BEHÖVS FÖR ATT GÖRA EN GOD GLASS ELLER SORBET?

Olika faktorer påverkar tillverkningen av en god glass eller sorbet som är hälsosam och naturlig och har rätt konsistens. Här kommer några förslag:

- En enhet som är i gott skick: lämna tillräckligt med utrymme runt maskinen för att tillåta luft att cirkulera fritt. Luften är nödvändig för att kyla ner kompressorn.
- Använd goda, färska och välbalanserade ingredienser.
- Ett framgångsrikt recept består av en blandning av ingredienser av hög kvalitet och en maskin med goda prestationer.
- Servera glassen i kylda skålar.

RENGÖRING AV MASKINEN

- Kontrollera att maskinen är avstängd och fränkopplad från elnätet innan någon som helst rengöring utförs.
- Tvätta rörvingarna (B) och (F), det genomskinliga locket (D), glasspaden (E), ringen (T) och den löstagbara skålen (G) med varm vatten och diskmedel. **Dessa delar kan även diskas i diskmaskin** genom att välja ett program med låg temperatur.
- Använd en fuktig trasa för att rengöra maskinkroppen. **SÄNK ALDRIG NER MASKINKROPPEN I VATTEN!**
- Skölj skålen du använt i 45-gradigt vatten för att lösa upp fett och förenkla rengöring.
- Avlägsna det mesta av resterna med en trasa. Töm bort vattnet.
- Häll i ljummet vatten och diskmedel.
- Rengör noggrant infälda och gömda områden. Töm skålen och skölj med ljummet vatten.

VARNING: vänd aldrig maskinen upp och ner för att tömma den fasta skålen. Använd istället en trasa eller annat lämpligt redskap.

VARNING: under rengöring av maskindelar i rostfritt stål använd inte kloridbaserade produkter (som saltsyra) och inte heller produkter som innehåller blekmedel-hypokloritsyra eller produkter som innehåller starka syror eller specifika produkter för rengöring av silver. Undvik att använda redskap av metall eller slipverktyg.

När du använder den löstagbara skålen är det mycket viktigt att avlägsna alla spår av saltlösningen som kommer i kontakt med skålen för att undvika korrosion.

Skölj noggrant alla redskap som använts under rengöringsproceduren.

VARNING: om du använt den fasta skålen och du vill ta ut glassen följ noggrant instruktionerna nedan:

Avlägsna glassen från skålen genom att ta bort som mycket som möjligt av glassen med medföljande glasspade (E) eller annat redskap i plast eller trä. Avlägsna ringen (T) och lyft därefter ut rörvingen (B). Sätt tillbaka ringen (T) innan du tar ut resten av glassen. Rengör skålen och avlägsna därefter ringen (T) och rengör den noggrant.

HUR DU FÖRVARAR GLASSEN

I maskinen. Den här maskinen är utrustad med ett lagringsprogram som tillåter att **förvara glassen i maskinen upp till 8 timmar** i perfekt temperatur och konsistens för servering.

Om maskinen befinner sig i manuellt driftläge kan glassen förvaras i glassmaskinen med stängt lock och med avslagen motor i ca. 10-20 minuter. Innan du serverar glassen bearbeta om den några minuter för att den ska återfå rätt konsistens och krämighet.

I frysen. Du kan förvara glassen i en lufttät behållare i frysen. Vi rekommenderar att du inte förvarar glassen under lång tid.

Efter 1-2 veckor förlorar glassen smak. Färsk glass har bättre smak och kvalitet. Om du vill förvara glassen i frysen,

gör så här:

Placera glassen i en ren lufttät behållare som är ordentligt stängd.

Temperaturen bör vara minst -18° C.

Ange tillverkningsdatumet på behållaren.

WARNING!

Glass är känslig för bakterier. Det är därför mycket viktigt att glassmaskinen och de redskap som används är helt rena och torra.

VIKTIGT: FRYS ALDRIG OM GLASS SOM TAGITS UT FRÅN FRYSEN OCH HAR SMÄLT.

Ta ut glassen från frysen ungefär 30 minuter innan den ska serveras. Det är möjligt att låta glassen stå i rumstemperatur i 10/15 minuter för att den ska uppnå en lagom serveringstemperatur.

FÖRVARINGSTID

Glass gjord av ingredienser som inte kokats ± 1 vecka

Sorbeter 1-2 veckor

Glass gjord av ingredienser som kokats ± 2 veckor

ANVÄNDBARA TIPS

- Vissa recept förutser att ingredienser kokas. Förbered dem åtminstone dagen före för att vara säker på att de kyls ner helt och expanderar. Håll aldrig ner ingredienser i maskinen som är varmare än 25°C.
- Ingredienserna som hålls i ska inte överskrida hälften av skålens volym. Blandningen ökar i volym under frysningprocessen.
- Ingredienser som innehåller alkohol gör så att frysningprocessen tar längre tid. Likörer bör därför tillsättas under beredningsprocessens sista minuter.
- Sorbeternas smak beror till största del på hur mogen och söt frukten eller saften är som används i blandningen. Kom ihåg att kyla minskar smaken av sötman.
- Fukt som används i recepten ska alltid tvättas och torkas innan användning. Även när det inte anges ska frukten alltid skalas, kärnorna avlägsnas, osv.
- För att minska den totala mängden av ett recept måste mängden av varje ingrediens minskas proportionellt.
- Tillagningstiden varierar beroende på mängd och temperatur på ingredienserna, omgivningstemperaturen och på typ av beredning, dvs. om det är glass eller sorbet.

FELSÖKNING

I normala situationer tar det inte mer än 30-40 minuter att tillaga glass.

- Om glassen efter 40-50 minuter ännu inte formats, kontrollera följande punkter innan du kontaktar ett auktoriserat servicecenter:
- Ingredienserna som ska hällas i maskinen ska ha rumstemperatur eller kylskåpstemperatur. Om ingredienserna är varma är det omöjligt att tillverka glass.
- Skålen ska inte fyllas till mer än hälften av sin kapacitet. Om mängden ingredienser är för stor ökar tiden för tillverkningen avsevärt och resultatet kan bli otillfredsställande.
- Vid strömavbrott eller om maskinen av något skäl stängs av och sedan genast slås på igen avbryts nedkylningsfunktionen på grund av en säkerhetsanordning som sitter på kompressorn.
- Låt i detta fall maskinen vila i 10 minuter innan du startar om den igen. Om pausen på 10 minuter inte respekteras, kommer nedkylningen inte att fungera trots att knappen för nedkylning är i position ON.

PROBLEM OCH LÖSNINGAR

PROBLEM: Maskinen kylar inte:

MÖJLIGA ORSAKER:

- Se till att kontakten är ordentligt ansluten, att strömbrytaren (S) är påslagen och att maskinen är strömförsörd. Kontrollera att knappen (L) eller (N) är påslagen.
- Ett strömavbrott har ägt rum eller stickkontakten har oavsiktligt dragits ur. Funktionen avbryts.
- Vänta 3 minuter innan du startar om maskinen. Om denna paus inte respekteras, kan kylsystemet skadas eller så kan det ta mycket lång tid innan du kan starta om maskinen.
- Kontrollera att maskinen är rätt placerad med ventilationsgaller fritt från hinder.
- Kontrollera om programvaran håller på att utföra en lagringscykel, i detta fall blinkar lysdioden (Q).
- Kontrollera driften av ventilation och se till att luften kommer ut ur de främre ventilationsgallren.

PROBLEM: Rörvingen snurrar inte runt

MÖJLIGA ORSAKER:

- Kontrollera att rörvingen sitter fast på axeln och är låst med fixeringsknoppen (C).
- Se till att det inte finns några hinder som hindrar rotation av rörvingen (inklusive eventuell deformation av skålen).
- Kontrollera om lysdioden (Q) blinkar. I detta fall håller programvaran på att utföra en lagringsfas och rörvingen kommer starta efter en kort paus.
- Kombinationen av ingredienser med en temperatur under + 5° C och första kylfasen kan hindra rörvingen från att starta. Stäng av maskinen i 10 minuter. Starta om maskinen och hoppa över den första kylfasen.

PROBLEM: Maskinen är bullrig.

MÖJLIGA ORSAKER:

- En viss bullernivå är normal vid funktionen. Om bullernivån blir överdriven, kontakta då ett auktoriserat servicecenter.



CERTIFIED
ISO 9001:2015



NEMOX International S.r.l.
Via E. Mattei, N° 14
25026 Pontevecchio
Brescia - ITALY
www.nemox.com

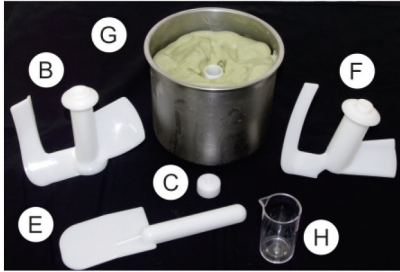
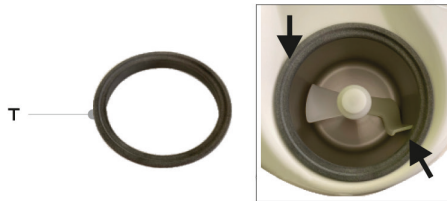


Fig.1



- A) Корпус мороженицы с фиксированной чашей.
- B) Лопасть для смешивания в фиксированной чаше..
- C) Фиксатор лопасти.
- D) Прозрачная крышка.
- E) Лопатка для мороженого.
- F) Лопасть для смешивания в съемной чаше.
- G) Съемная чаша.
- H) Мерник.
- I) Кабель питания.
- L) ТКнопка управления системой охлаждения.

- M) Кнопка управления системой взбивания.
- N) ТКнопка активации автоматического цикла.
- O) Световой индикатор работы лопасти.
- P) Световой индикатор работы компрессора.
- Q) Световой индикатор работы в автоматическом цикле.
- R) Специальные отверстия для дополнительного нагнетания воздуха, система "air flow".
- S) Общий выключатель (ВКЛ / ВЫКЛ)
- T) Защитное кольцо для фиксированной чаши.

Поздравляем! Вы владелец лучшей мороженицы из бытовой линейке Nemox. Наша природа будет благодарна Вам за то, что вы выбрали мороженицу нового поколения из экологичной серии, произведенную в ИТАЛИИ компанией Nemox International.

Мы очень гордимся этой новой конструкцией, в которой реализованы лучшие решения в области защиты окружающей среды, что значительно снижает потребление электроэнергии и в то же время повышает эффективность работы.

В этой машине используются охлаждающие жидкости, такие как пропан (R290), которые, по сравнению с традиционными газами, снижают воздействие на выбросы парниковых газов до 99,95%!

Компоненты в основном производятся с использованием технологий с низким энергопотреблением и материалов, пригодных для вторичной переработки по окончании срока службы. Например, упаковка полностью сделана из 100% перерабатываемого картона.

Благодарим вас за доверие, оказанное нашей компании и нашим людям. Мы сделаем все возм

ВАЖНО:

Сохраните упаковку от мороженицы. Если по какой-либо причине возникнет необходимость осуществить возврат мороженицы, она должна быть упакована в оригинальную упаковку.

Если мороженица будет отправлена в неподходящей упаковке, то все затраты на ремонт будут возложены на отправителя, даже если оборудование находится на гарантии.

Если в ходе диагностики окажется что возвращенная мороженица не имеет каких-либо неисправностей, она будет отправлена обратно, транспортные расходы и расходы на диагностику, должны быть оплачены лицом, вернувшим оборудование.

Компания Nemox оставляет за собой право отказать в возврате мороженицы в не «родной» упаковке.

 **Made in Italy**

by

NEMOX[®]
PROFESSIONAL CLASS

EAC



ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

При использовании электроприборов всегда следует соблюдать основные меры безопасности, в том числе следующие:

- Внимательно прочтите все инструкции.
- Во избежание риска поражения электрическим током не погружайте основной корпус устройства в воду или другие жидкости.
- Это устройство не предназначено для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, либо с недостатком опыта и знаний, если они не находятся под наблюдением или не прошли инструктаж по использованию устройства лицом, ответственным за их безопасность.
- Следите за детьми, чтобы они не играли с прибором.

ТОЛЬКО ДЛЯ ЕВРОПЕЙСКИХ РЫНКОВ

- Данным устройством могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с отсутствием опыта и знаний, если они прошли обучение или получили инструкции по безопасному использованию устройства и осознают связанные с этим риски.
- Дети не должны играть с прибором.
- Дети не должны производить чистку и техническое обслуживание оборудования без присмотра взрослых.
- Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем, его сервисным центром или аналогичным квалифицированным персоналом, чтобы избежать рисков.
- Отключите устройство от розетки, когда оно не используется, а также перед тем, как вставлять или снимать детали, перед чисткой.
- Избегайте контакта с движущимися частями.
- Не используйте прибор с поврежденным шнуром или вилкой, если прибор неисправен, упал или был поврежден каким-либо образом обратитесь в авторизованный сервисный центр для диагностики и возможного ремонта.
- Использование аксессуаров, не рекомендованных или не проданных производителем устройства, может вызвать возгорание, поражение электрическим током или травму.
- Не рекомендуется использовать устройство на открытом воздухе.
- Этот прибор предназначен для использования в бытовых условиях, а также для использования в:
 - кухонных зонах (для персонала) в магазинах, офисах и других рабочих местах;
 - на кухнях при небольших отелях, мотелях для кейтеринга;
 - но не для коммерческого использования
- Следите за тем, чтобы шнур не свешивался с края стола или стойки, а также не касался горячих поверхностей.

- Представитель авторизованного сервисного центра должен выполнять любые услуги, кроме чистки устройства.
- Ремонтные работы должен выполнять только уполномоченный обслуживающий персонал.
- Распаковав прибор, убедитесь, что он не поврежден. В случае сомнений не используйте прибор и обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Пластиковые пакеты, полистирол, скрепки и т. п., следует убрать в место, недоступное для детей, так как данные предметы потенциально опасны.
- Изготовитель и поставщик прибора снимают с себя всякую ответственность при несоблюдении инструкций, приведенных в данном документе.
- Проверьте, чтобы напряжение, указанное в паспортной табличке, соответствовало напряжению в сети.
- Не используйте острые предметы внутри контейнера! Остроконечные предметы могут поцарапать и повредить внутреннюю поверхность контейнера. Когда прибор находится в выключенном состоянии («OFF» или «0»), можно использовать резиновую лопаточку или металлическую ложку.
- Никогда не мойте прибор при помощи чистящего порошка или жестких средств.
- Никогда не помещайте и не используйте прибор на горячих поверхностях, таких как печи, плиты, или вблизи открытого газового огня.
- Никогда не мойте части прибора в посудомоечной машине.
- Никогда не выключайте прибор из розетки, потянув за провод
- Прибор должен быть подключен к электрической системе и розетке источника питания, допускающей нагрузку минимум 10А и с действующим заземлением. Изготовитель не несет ответственности за причиненный ущерб вещам или людям в случае, если данная норма безопасности не будет выполнена.
- Перед выполнением технического обслуживания или чистки, убедитесь в том, что прибор отсоединен от источника питания, что вилка вынута из розетки.
- Никогда не мойте прибор под струей воды, или поместив его в воду!
- Это оборудование прошло испытания на электробезопасную работу при температуре окружающей среды 43 ° С (климатический класс «Т»). Для повышения производительности избегайте использования машины при температуре окружающей среды выше 30 ° С. Более высокие температуры, хотя и не влияют на механику машины, могут поставить под угрозу успех приготовления мороженого.
- Максимальное количество ингредиентов - 800 г на производственный цикл.
- Это руководство можно загрузить в формате PDF с сайта www.nemox.com/download

СОХРАНИТЕ ЭТИ ИНСТРУКЦИИ

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ДЛЯ ПРИБОРОВ, СОДЕРЖАЩИХ ГАЗ R290.

ВНИМАНИЕ: не закрывайте вентиляционные отверстия корпуса прибора.

ВНИМАНИЕ: для ускорения процесса размораживания не используйте механические устройства или другие средства, кроме рекомендованных производителем

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Не используйте электрический прибор внутри отсеков для хранения продуктов питания, если они не относятся к типу, рекомендованному производителем

- Не храните в этом приборе взрывоопасные вещества, например, аэрозольные баллончики с легковоспламеняющимся газом.
- В этом приборе содержится небольшое количество горючего хладагента R290, указанное на паспортной табличке (шильдe) прибора.
- Избегайте контакта острых предметов с контуром системы охлаждения
- Во время транспортировки и установки убедитесь, что контур системы охлаждения не поврежден: выходящий хладагент может воспламениться и повредить глаза.
- В случае повреждения контура системы охлаждения не используйте поблизости электроприборы, воспользуйтесь при необходимости противопожарным оборудованием, открывайте окна, чтобы проветрить комнату. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- В случае повреждения избегайте воздействия открытого огня и любых устройств, создающих искру, отключите прибор от сети.
- Хорошо проветрите помещение, в котором находится прибор в течение нескольких минут.

ВНИМАНИЕ: ОПАСНОСТЬ ПОЖАРА



ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ПРАВИЛЬНОЙ УТИЛИЗАЦИИ ПРОДУКТА В СООТВЕТСТВИИ С ДИРЕКТИВОЙ ЕС 2012/19 / EG.

Этот прибор может содержать вещества, которые могут быть опасны для окружающей среды или здоровья человека при неправильной утилизации. Поэтому мы предоставляем вам следующую информацию, чтобы предотвратить выброс этих веществ и улучшить использование природных ресурсов.

Электрическое и электронное оборудование нельзя утилизировать вместе с обычными городскими отходами, их следует собирать отдельно для правильной обработки. Символ перечеркнутого мусорного бака, размещенный на продукте и на этой странице, напоминает вам о необходимости правильно утилизировать устройство по окончании его срока службы. Таким образом можно избежать того, что неспецифическая обработка веществ, содержащихся в этих устройствах, или их неправильное использование, или неправильное использование их частей, может быть опасным для окружающей среды или для здоровья человека. Кроме того, это помогает восстанавливать, перерабатывать и повторно использовать многие материалы, используемые в этих устройствах. С этой целью производители и дистрибьюторы электрического и электронного оборудования создают соответствующие системы сбора и обработки этих устройств. По окончании срока службы вашего устройства обратитесь к дилеру за информацией о том куда его можно сдать. При покупке нового устройства ваш дилер также проинформирует вас о возможности бесплатного возврата старого устройства, если оно равноценного типа и имеет те же функции, что и поставляемое оборудование. Утилизация устройства, отличная от описанной выше, влечет за собой штрафные санкции, предусмотренные национальными положениями страны, в которой утилизируется данное устройство. Мы также рекомендуем вам принять дополнительные меры по защите окружающей среды: переработку внутренней и внешней упаковки продукта и правильную утилизацию использованных батареек (если они содержатся в продукте). С вашей помощью можно уменьшить количество природных ресурсов, используемых для производства электрического и электронного оборудования, свести к минимуму использование свалок для утилизации продуктов и улучшить качество жизни, предотвращая выброс потенциально опасных веществ в окружающую среду.



ВАЖНО:

Данное оборудование содержит охлаждающую жидкость, которой необходимо дать осесть после транспортировки. Оставьте оборудование на горизонтальной поверхности как минимум на 12 часов после покупки или после любого перемещения, во время которого оборудование было перевернуто. Оставьте не менее 20 см свободного пространства вокруг оборудования для свободной циркуляции воздуха. Убедитесь, что вентиляционные слоты (решетки) не заблокированы. Поток горячего воздуха, выходящий из вентиляционных отверстий, является нормальным результатом эффективного охлаждения

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ, КОТОРЫЕ СЛЕДУЕТ СОБЛЮДАТЬ ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ОБОРУДОВАНИЯ

- Гигиена — это самое важное, что нужно соблюдать при приготовлении мороженого. Убедитесь, что все компоненты абсолютно чистые, особенно те, которые могут соприкасаться с мороженым.
- Не выключайте кнопку управления системой охлаждения (клавиша L) или главный выключатель (S), когда мороженица работает. В случае неправильной работы или случайного отключения электропитания подождите примерно 3 минуты перед его повторным включением. Компрессор оборудован защитным устройством, предотвращающим повреждение. Если перезапустить мороженицу немедленно, система охлаждения не будет работать в течение 3-х минут.
- После остановки мороженицы подождите около 10 минут, прежде чем начать новую загрузку.
- Изменения скорости и шума во время приготовления мороженого являются нормальным явлением и не влияют на правильную работу мороженицы.
- Используйте предварительно охлажденные ингредиенты. Рекомендуется загружать ингредиенты в мороженицу при температуре от + 5 ° С до + 20 ° С, иначе оптимальный результат не может быть гарантирован.
- Рекомендуемая вместимость мороженицы - 800 г. Если использовать больше ингредиентов, то в процессе производства объем ингредиентов будет увеличиваться, и смесь может вытечь. Кроме того, оборудование не сможет обеспечить достаточную «взбитость» смеси, и консистенция загруженной смеси будет недостаточно плотной.
- Ингредиенты перед загрузкой необходимо подготовить в отдельной емкости.
- НЕ НАПОЛНЯЙТЕ ЧАШУ БОЛЕЕ ЧЕМ НА ПОЛОВИНУ. Во время приготовления объем смеси увеличивается, достигая максимального объема чаши.

ВАРИАНТЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

А) Использование с фиксированной чашей

Вставьте лопасть для фиксированной чаши (B)

Закрутите фиксатор лопасти (C).

Вставьте защитное кольцо (T), аккуратно совместив его с краем фиксированной чаши (рис. 1).

Мороженица готова к работе

Б) Использование со съёмной чашей

Эта мороженица поставляется в комплекте со всеми принадлежностями для использования как с фиксированной, так и со съёмной чашей. В оригинальной упаковке съёмная чаша вставляется внутрь фиксированной чаши.

Налейте в фиксированную чашу 1 или 2 мерника (H) солевого раствора высокой плотности (состоящий из 20 г. соли и 80 г. воды) или спиртового раствора крепостью выше 40° (Рекомендовано!).

Вставьте съёмную чашу (G) в фиксированную чашу, сильно нажав до упора.

Поднимите ее и **УБЕДИТЕСЬ, ЧТО ВНЕШНЯЯ СТЕНКА СЪЕМНОЙ ЧАШИ ПОЛНОСТЬЮ ВЛАЖНАЯ**, иначе мороженица не будет должным образом охлаждаться.

Вставьте лопасть для смешивания съёмной чаши (F)

Закрепите лопасть фиксатором (C).

Мороженица готова к работе.

ВНИМАНИЕ!

В случае использования солевого раствора после завершения работы **тщательно вымойте и просушите** фиксированную и съёмную чаши, **чтобы предотвратить коррозию. Не оставляйте солевой раствор внутри чаши!**

AIR-FLOW ДИСК

Прозрачная крышка (D) GELATO PRO 1700UP оснащена инновационной “air-flow” системой (R), которая

позволяет регулировать приток воздуха в смесь во время приготовления, посредством выбора одного из трех отверстий различных диаметров.

РЕЖИМ РАБОТЫ

GELATO PRO 1700UP i-Green имеет два режима работы:

В ручном режиме

пользователь полностью контролирует все функции аппарата

- Кнопки включения компрессора (L) и системы взбивания (M) работают независимо.
- Если плотность готового мороженого будет избыточной и будет блокировать вращение лопасти, электронная система управления и защиты мороженицы отключит вращение лопасти и работу компрессора.
- В ручном режиме можно остановить систему взбивания(вращение лопасти) и дать компрессору поработать желаемое время.
- Время работы составляет 90 минут, после чего программное обеспечение отключает компрессор и лопасти.
- В ручном режиме вы можете в любой момент переключиться в автоматический режим, нажав клавишу (N).

Автоматический режим

- Нажмите кнопку (N), чтобы запустить автоматический режим работы. Функционал мороженицы полностью будет контролироваться сложной электронной системой управления, кнопки вращения лопасти (M) и включения компрессора (L) будут отключены.
- После запуска мороженица GELATO PRO 1700UP i-Green начнет цикл приготовления и, когда мороженое достигнет нужной консистенции, или по истечении срока, установленного производителем (установленного на 45 минут), мороженица автоматически переключится в режим хранения.
- Для выхода из автоматического режима снова нажмите кнопку (N), мороженица выключится.
- Если вы хотите переключиться из автоматического режима в ручной, нажмите кнопку (N) в течение 3 секунд.

СИСТЕМА ХРАНЕНИЯ

Программа контролирует плотность мороженого. Когда плотность достигает заданного предела, программное обеспечение останавливает вращение лопасти и компрессор. Светодиод (Q) мигает.

Как только плотность уменьшается, программное обеспечение перезапускает компрессор и вращение лопасти. Таким образом, мороженое всегда сохраняет правильную консистенцию и температуру подачи в течение желаемого времени.

Максимальное время хранения, обеспечиваемое программным обеспечением, составляет 8 часов.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ МОРОЖЕНОГО (gelato) НА МОРОЖЕНИЦЕ GELATO PRO 1700UP I-GREEN

Как действовать:

- Убедитесь, что напряжение, указанное на паспортной табличке, соответствует напряжению сети. Вставьте вилку сетевого шнура в розетку. Включите выключатель (S).
- Электронная плата выполнит проверку инициализации, включив все светодиоды на панели.
- Светодиоды будут продолжать мигать с интервалом до тех пор, пока не будет активирована одна из функций.

Мороженица готова к работе.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ

Действуйте следующим образом:

- Перед загрузкой смеси в чашу рекомендуется предварительно охладить ее, нажав только кнопку (L), за 5 минут до начала производственного цикла.
- Залейте предварительно приготовленную смесь.
- Накройте чашу крышкой (D). Установите диск air-flow (R) в нужное положение.
- Нажмите кнопку (M), чтобы запустить лопасть для взбивания.
- Время приготовления зависит от количества и начальной температуры смеси, типа мороженого (сливочное мороженое, пломбир или сорбет) и температуры окружающей среды. Когда мороженое приобретет желаемую консистенцию, остановите мороженицу, нажав кнопки (M) и (L).
- Открутите фиксатор лопастной насадки (C), повернув ее против часовой стрелки, и извлеките лопастную насадку, потянув ее вверх.
- Снимите готовое мороженое с помощью специальной лопатки (E). Избегайте использования металлических предметов.
- После короткого периода ожидания (около 10 минут) вы можете повторить цикл приготовления мороженого, повторяя операции, описанные выше.

- По окончании использования нажмите выключатель (S) и отключите машину от сети.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ В АВТОМАТИЧЕСКОМ РЕЖИМЕ

Действуйте следующим образом:

- Прежде чем загрузить смесь в чашу мы рекомендуем выполнить цикл предварительного охлаждения нажатием кнопки (L), за 5 минут до начала производственного цикла.
- Залейте предварительно приготовленную смесь.
- Накройте чашу крышкой (D). Установите air-flow disc (R) в нужное положение..
- Нажмите кнопку (N), чтобы активировать цикл взбивания. Загоревшийся индикатор (Q) сигнализирует о том, что машина работает в автоматическом режиме.
- Когда мороженое дойдет до нужной консистенции, электронная система контроля активирует функцию хранения.
- Для выгрузки мороженого, выключите устройство и нажмите кнопку (N) один раз.
- Открутите фиксатор лопастной насадки (C), поворачивая его против часовой стрелки, и извлеките лопастную насадку, потянув ее вверх.
- Снимите готовое мороженое с помощью специальной лопатки (E). Избегайте использования металлических предметов.
- После короткого ожидания (примерно 10 минут), вы можете повторить цикл приготовления мороженого, повторяя операции, описанные выше.
- Как только вы закончите использование мороженицы, выньте вилку из розетки.

ВАЖНО

Если вы использовали фиксированную чашу и хотите извлечь мороженое, выньте как можно больше с помощью лопатки (E) или пластиковой/деревянной ложки. Снимите кольцо (M), и извлеките лопасть (B). Снова наденьте кольцо (M), прежде чем вынуть мороженое, оставшееся в корзине. Эта операция предотвращает попадание мороженого или ингредиентов под уплотнение и, следовательно, внутрь машины.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Если по какой-либо причине компрессор выключен, программное обеспечение не позволит перезапустить его в течение 3-х минут.

ЧТО НУЖНО ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ ХОРОШЕГО МОРОЖЕНОГО (GELATO) ИЛИ СОРБЕТА?

Приготовление хорошего, качественного и натурального мороженого или сорбета правильной консистенции зависит от различных факторов, вот несколько советов:

- Мороженица должна быть заранее подготовлена: оставьте достаточно места по бокам корпуса, чтобы воздух мог свободно циркулировать. Воздух необходим для охлаждения компрессора.
- Использование хороших, свежих и хорошо сбалансированных ингредиентов.
- Удачный рецепт — это сочетание высококачественных ингредиентов и высокой производительности машины.
- Подавать мороженое желательно в предварительно охлажденных емкостях.

ОЧИСТКА ПРИБОРА

- Перед проведением любой чистки убедитесь, что прибор выключен (проверьте главный выключатель питания) и отключен от сети.
- Промойте лопасти (B) и (F), прозрачную крышку (D), фиксатор лопасти (C), лопатку для мороженого (E), защитное кольцо (O) и съемную чашу (G) под горячей водой с мылом. Эти детали также можно мыть в посудомоечной машине при низкой температуре.
- Для чистки корпуса машины используйте влажную ткань. НИКОГДА НЕ ПОГРУЖАЙТЕ ГЛАВНЫЙ КОРПУС ПРИБОРА В ВОДУ!
- Промойте использованную чашу водой при температуре 45 ° C, чтобы растворить жир и облегчить его удаление.
- При необходимости используйте губку для удаления загрязнений. Слейте воду.
- Залейте теплой водой с моющим средством.
- Тщательно очистите углубленные и скрытые области. Опорожните чашу и промойте теплой водой.

ВНИМАНИЕ: никогда не переворачивайте прибор, чтобы вылить воду из фиксированной чаши. Используйте губку или другой подходящий для этой функции инструмент.

ВНИМАНИЕ: при чистке деталей прибора из нержавеющей стали не используйте средства на основе хлоридов (например, соляную кислоту), средства на основе отбеливателя, средства, содержащие сильные кислоты,

или специальные средства для чистки серебра. Избегайте использования металлических или абразивных инструментов.

При использовании съемной чаши важно удалить все следы раствора соли, чтобы предотвратить коррозию. Тщательно промойте все инструменты, используемые при очистке.

ВНИМАНИЕ: если вы использовали фиксированную чашу и хотите извлечь мороженое, внимательно следуйте приведенным ниже инструкциям.

Достаньте мороженое из чаши, удалив как можно больше с помощью прилагаемой лопатки (E) или другой пластиковой или деревянной ложки. Снимите защитное кольцо (T), чтобы позволить извлечь лопасть (B). Снова вставьте защитное кольцо (T), прежде чем вынуть оставшееся мороженое. Очистите барабан чаши, затем снимите и осторожно очистите защитное кольцо (T).

КАК ХРАНИТЬ ГОТОВОЕ МОРОЖЕНОЕ

В мороженице. Эта мороженица оснащена автоматической программой хранения готового мороженого, которая позволяет **хранить готовое мороженое в мороженице до 8 часов**, сохраняя его идеальную температуру и консистенцию.

Если мороженица используется в ручном режиме, вы можете сохранить мороженого, непосредственно в мороженице в течение 10-20 минут, после ее отключения. Перед подачей к столу необходимо готовое мороженое взбить снова в течение нескольких минут, чтобы восстановить его консистенцию.

В морозильной камере. Вы можете хранить мороженое в герметичном контейнере в морозильной камере. Не рекомендуется длительное замораживание.

Через 1-2 недели вкус мороженого портится. Свежее мороженое лучше по вкусу и качеству. Если вы все же хотите оставить мороженое в морозильной камере, сделайте следующее:

Поместите мороженое в чистый и плотно закрытый герметичный контейнер.

Температура должна быть не ниже -18 ° C.

На таре укажите дату приготовления мороженого.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Любое мороженое чувствительно к бактериям. Следовательно, очень важно, чтобы мороженица и используемая посуда были хорошо очищены и высушены

ВАЖНО:

ПОСЛЕ ИЗВЛЕЧЕНИЯ МОРОЖЕНОГО ИЗ МОРОЗИЛЬНОЙ КАМЕРЫ И ЕГО ОТТАЙКИ – ПОВТОРНАЯ ЗАМОРОЗКА ЗАПРЕЩЕНА.

Выньте мороженое из морозильной камеры за полчаса до подачи. При необходимости его можно оставить на 10-15 минут при комнатной температуре для достижения подходящей температуры подачи

СРОК ХРАНЕНИЯ

Мороженое на основе сырых ингредиентов ± 1 неделя

Сорбеты 1-2 недели

Мороженое на основе смеси ± 2 недели

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

- Некоторые рецепты требуют предварительной подготовки ингредиентов. Эти ингредиенты должны быть подготовлены заранее, чтобы дать смеси полностью остыть. Рекомендуется использовать предварительно охлажден
- **НИКОГДА НЕ НАПОЛНЯЙТЕ ЧАШУ БОЛЕЕ ЧЕМ НА ПОЛОВИНУ СВОЕГО ОБЪЕМА.** Учитывайте, что **объем** смеси в процессе приготовления, может вырасти в три раза из-за наполнения ингредиентов воздухом.
- Алкоголь замедляет процесс замерзания. Мы рекомендуем вам добавить немного ликера в течение последних минут приготовления
- Вкус сорбета в большой степени зависит от уровня сладости используемого фруктового сока
- Фрукты, используемые для некоторых рецептов всегда должны быть вымыты и высушены перед использованием; более того, даже если он не указан, плоды должны быть без кожуры и семян
- Если вы хотите уменьшить количество приготавливаемого мороженого, количество каждого ингредиента должно быть пропорционально уменьшено.
- Время приготовления варьируется в зависимости от количества и температуры ингредиентов и окружающей среды, от мороженого или сорбета которые вы планируете п

ЧТО МОЖЕТ ПОЙТИ НЕ ТАК

В обычных условиях приготовление мороженого занимает не более 30-40 минут.

- Если через 40-50 минут мороженое все еще не сформировалось, проверьте следующие моменты, прежде чем обращаться за помощью в авторизованный сервисный центр.
- Ингредиенты необходимо заливать в мороженицу комнатной температуры или лучше охлажденными (+/- 10С). Если ингредиенты будут горячие, то приготовить мороженое будет невозможно.
- Чаша не должна быть заполнена более чем наполовину от своего объема. Если количество ингредиентов слишком велико, время, необходимое для формирования мороженого, значительно увеличивается, и результат может быть неудовлетворительным.
- Из-за наличия предохранительного устройства на компрессоре, при отключении электроэнергии или при выключении и повторном включении мороженицы по любой причине работа охлаждающего устройства прекращается.
- В этих случаях необходимо дать устройству отдохнуть в течение 10 минут перед его повторным включением. Если 10-минутный перерыв не соблюден, работа не возобновится, даже если кнопка охлаждения находится в положении ВКЛ.

ПРОБЛЕМЫ И РЕШЕНИЯ

Мороженица не охлаждает:

Возможные причины:

- Убедитесь, что вилка шнура питания вставлена правильно, выключатель (S) в положении ВКЛ и электричество поступает в прибор. Убедитесь, что кнопки (L) и (N) активированы.
- Если произошел сбой питания или вы случайно выдернули вилку работа мороженицы прекращается.
- Подождите 10 минут перед перезапуском прибора.
- Если эта пауза не соблюдается, холодильная система может быть повреждена или перезапуск может занять очень много времени.
- Убедитесь, что прибор установлен правильно, а вентиляционные решетки (слоты) не перекрыты.
- Убедитесь, что программа выполняет цикл консервации, в этом случае светодиод (Q) должен мигать.
- Проверьте работу вентиляции, убедившись, что воздух выходит через переднюю решетку

ПРОБЛЕМА: лопасть не вращается

ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ:

- Убедитесь, что лопасть правильно закреплена на валу и зафиксирована специальным фиксатором (C).
- Убедитесь, что нет препятствий, мешающих вращению лопасти (включая любую деформацию чаши).
- Убедитесь, что светодиод (Q) мигает, в этом случае программа выполняет цикл консервации и лопасть запустится вновь после короткой паузы.
- Комбинация ингредиентов, заливаемых при температуре ниже + 5 ° С, и фазы предварительного охлаждения может предотвратить запуск лопасти. Убедитесь, что смесь не слишком густая и не блокирует вращение лопастной насадки. Выключите прибор на 10 минут. Затем перезапустите мороженицу, пропустив этап предварительного охлаждения.

ПРОБЛЕМА: Мороженица шумная.

ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ:

- Некоторый шум находится в пределах нормальных рабочих характеристик; однако, если он станет чрезмерным, обратитесь в авторизованный сервисный центр.



CERTIFIED
ISO 9001:2015



NEMOX International S.r.l.
Via E. Mattei, N° 14
25026 Ponteviso
Brescia - ITALY
www.nemox.com



CERTIFIED
ISO 9001:2015



NEMOX International S.r.l.
Via E. Mattei, N° 14
25026 Ponteviso
Brescia - ITALY
www.nemox.com