

GELATO CHEF 2200

i-green

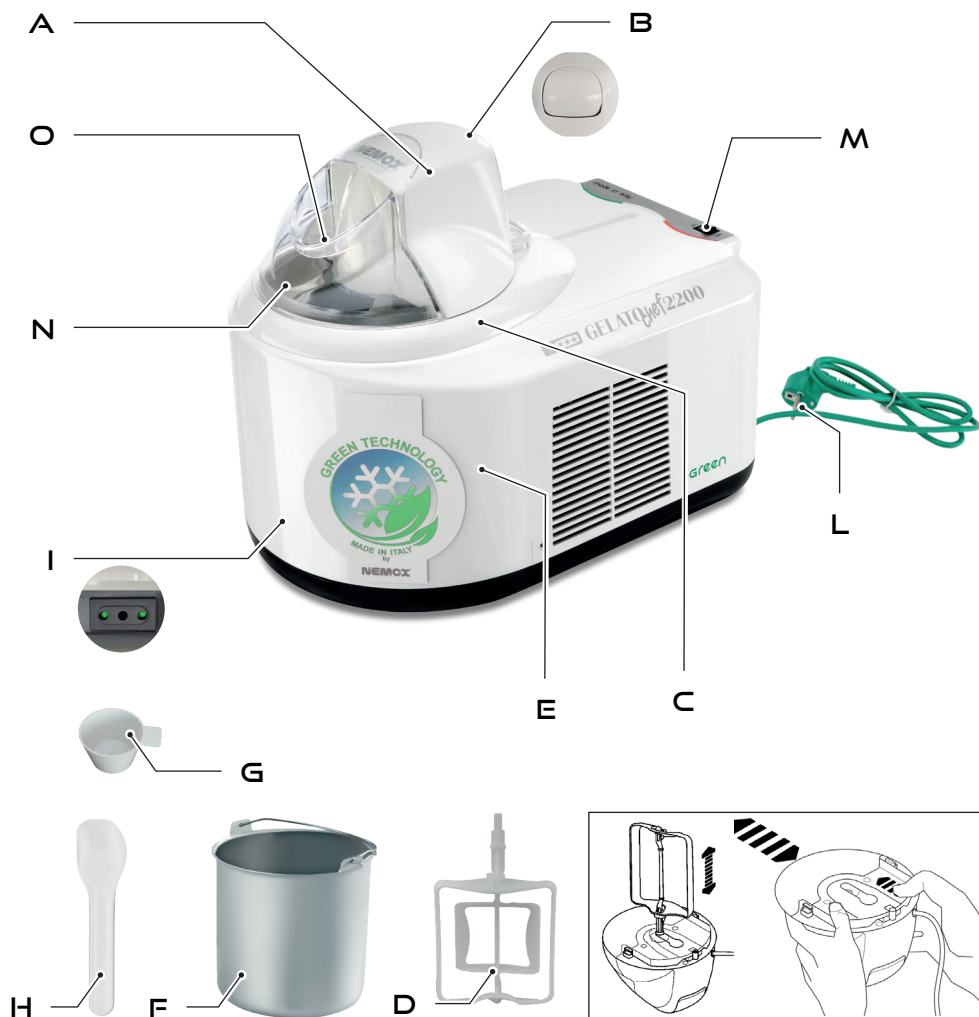
Made in Italy

IT	ISTRUZIONI PER L'USO	Pag. 2
EN	INSTRUCTION BOOK	Pag. 12
FR	MODE D'EMPLOI	Pag. 22
DE	GEBRAUCHSANWEISUNG	Pag. 32
NL	GEBRUIKSAANWIJZING	Pag. 42
ES	INSTRUCCIONES PARA EL USO	Pag. 52



www.nemox.com

NEMOX[®]
PROFESSIONAL CLASS



- A) Motore pala di mescolamento
- B) Interruttore ON/OFF
- C) Anello aggancio corpo motore
- D) Pala mantecatrice brevettata
- E) Corpo principale della macchina
- F) Cestello estraibile
- G) Misurino

- H) Paletta
- I) Presa per cavo motore pala
- L) Cavo di alimentazione
- M) Interruttore di raffreddamento
- N) Coperchio
- O) Apertura coperchio

L'ambiente la 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.

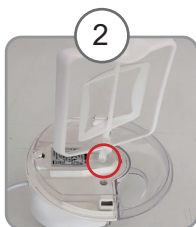
AVVERTENZE PRELIMINARI DA SEGUIRE PRIMA DELL'UTILIZZO DELLA MACCHINA

- 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 M) quando la macchina sta lavorando. In caso di errata manovra o di interruzione accidentale dell'alimentazione elettrica, attendere 5 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 5 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 preraffreddati. 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

Uso con cestello fisso

- Prima dell'uso pulire accuratamente tutte le parti a contatto con gli ingredienti. Attenzione: questa operazione deve essere fatta con la spina di alimentazione non inserita.
- Agganciare il corpo motore al coperchio (N+A) (fig.1), introdurre la pala miscelatrice (D) (fig.2) infilandola a fondo nell'apposito incastro nel gruppo motore-coperchio assemblato (N+A).
- Chiudere l'apparecchio appoggiando la parte assemblata (corpo motore, coperchio e pala mantecatrice) (fig.3) al corpo della macchina, quindi ruotare in senso orario (fig 4) in modo che i ganci posti sull'anello (C) si incastrino nelle apposite aperture sulla parte motore e che la semisfera presente nella parte inferiore della pala coincida con la cavità sul fondo del cestello fisso.



- Collegare il cavo con spina (L) alla presa posta sul corpo della macchina. **Attenzione:** non alimentare il gruppo motore tramite normale presa di rete: potreste danneggiarlo!
- Prima di introdurre la miscela nella pentola è consigliabile effettuare un preraffreddamento di 5 minuti premendo il tasto (M).
- Premere l'interruttore (B) per avviare il funzionamento della pala. **Attenzione:** l'interruttore pala è dotato di un perno che si incastra nel foro dell'anello (C) bloccando il coperchio in posizione. Se il coperchio non è fissato correttamente ai ganci, il motore non si avvierà.

- Versare la miscela nella pentola, attraverso l'apertura coperchio (O). Per ottenere un risultato migliore, amalgamare bene frullando a parte gli ingredienti onde ottenere una miscela omogenea e senza grumi. L'utilizzo di ingredienti a temperatura del frigorifero riduce il tempo di preparazione del gelato. Il tempo di preparazione varia in funzione della quantità e della temperatura iniziale della miscela, del tipo di gelato (mantecato o sorbetto) e della temperatura ambiente.
- Quando il gelato raggiunge una buona consistenza la pala inverte il senso di rotazione segnalando che il gelato è pronto. Anche se questo movimento non provoca alcun danno né al motore né alla pala, è comunque buona norma arrestare la pala. Se si desidera un gelato maggiormente consistente lasciare acceso l'interruttore di raffreddamento per ulteriori 5-10 minuti.

ATTENZIONE: ricordarsi di spegnere l'interruttore di raffreddamento altrimenti il gelato si trasformerà in un blocco di ghiaccio.

- Spegnere interruttore di raffreddamento (M), spegnere l'interruttore pala (B), disinserire la spina (L), estrarre il gruppo motore-coperchio dalla sua sede ruotando in senso antiorario. Per agevolare l'estrazione del gelato togliere anche la pala (D)
- Rimuovere il gelato dal cestello utilizzando l'apposita paletta (H) in dotazione, oppure, in alternativa, un cucchiaino di plastica o di legno, per evitare di danneggiare le pareti e il fondo del cestello.
- Dopo un breve pausa (circa 10 minuti) è possibile fare un altro gelato ripetendo le operazioni descritte.
- Al termine del ciclo, disconnettere la macchina dalla rete elettrica.

USO CON CESTELLO ESTRAIBILE

- Versare nel cestello fisso circa 1 o 2 misurini (G) 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 (F) 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. È molto importante effettuare correttamente questa operazione al fine di consentire una corretta trasmissione di freddo dal cestello fisso a quello estraibile e quindi la buona riuscita del gelato.
- Agganciare il corpo motore al coperchio (N+A) (fig.1), introdurre la pala miscelatrice (D) (fig.2) infilandola a fondo nell'apposito incastro nel gruppo motore-coperchio assemblato (N+A).
- Chiudere l'apparecchio appoggiando la parte assemblata (corpo motore, coperchio e pala mantecatrice) (fig.3) al corpo della macchina, quindi ruotare in senso orario (fig 4) in modo che i ganci posti sull'anello (C) si incastrino nelle apposite aperture sulla parte motore e che la semisfera presente nella parte inferiore della pala coincida con la cavità sul fondo del cestello fisso.
- Collegare il cavo con spina (L) alla presa posta sul corpo della macchina. **Attenzione:** non alimentare il gruppo motore tramite normale presa di rete: potreste danneggiarlo!
- Prima di introdurre la miscela nella pentola è consigliabile effettuare un preraffreddamento di 5 minuti premendo il tasto (M).
- Premere l'interruttore (B) per avviare il funzionamento della pala. Attenzione: l'interruttore pala è dotato di un perno che si incastra nel foro dell'anello (C) bloccando il coperchio in posizione. Se il coperchio non è fissato correttamente ai ganci, il motore non si avvierà.
- Versare la miscela nella pentola, attraverso l'apertura coperchio (O). Per ottenere un risultato migliore, amalgamare bene frullando a parte gli ingredienti onde ottenere una miscela omogenea e senza grumi. L'utilizzo di ingredienti a temperatura del frigorifero riduce il tempo di preparazione del gelato. Il tempo di preparazione varia in funzione della quantità e della temperatura iniziale della miscela, del tipo di gelato (mantecato o sorbetto) e della temperatura ambiente.
- Quando il gelato raggiunge una buona consistenza la pala inverte il senso di rotazione segnalando che il gelato è pronto. Anche se questo movimento non provoca alcun danno né al motore né alla pala, è comunque buona norma arrestare la pala. Se si desidera un gelato maggiormente consistente lasciare acceso l'interruttore di raffreddamento per ulteriori 5-10 minuti.

ATTENZIONE: ricordarsi di spegnere l'interruttore di raffreddamento altrimenti il gelato si trasformerà in un blocco di ghiaccio.

- Spegnere interruttore di raffreddamento (M), spegnere l'interruttore pala (B), disinserire la spina (L), estrarre il gruppo motore-coperchio dalla sua sede ruotando in senso antiorario. Per agevolare l'estrazione del gelato togliere anche la pala (D).
- Estrarre la pentola estraibile tirandola verso l'alto servendosi dell'apposito manico metallico. Volendo è possibile estrarre la pentola con il gelato utilizzandola come contenitore per la conservazione del prodotto in freezer (-12° C).
- Rimuovere il gelato dal cestello utilizzando l'apposita paletta (H) in dotazione, oppure, in alternativa, un cucchiaino di plastica o di legno, per evitare di danneggiare le pareti e il fondo del cestello.
- Dopo un breve periodo di raffreddamento (circa 10 minuti) è possibile fare un altro gelato ripetendo le operazioni descritte.
- Al termine del ciclo, disconnettere la macchina dalla rete elettrica.

ATTENZIONE: evitare di spegnere l'interruttore di raffreddamento (M) prima di aver ultimato la preparazione del gelato. Se ciò dovesse succedere, o se per qualsiasi ragione si verificasse un'interruzione di corrente, lo speciale dispositivo di cui è previsto il compressore non permetterà il proseguimento del raffreddamento per circa 5 minuti, compromettendo la buona riuscita del gelato.

CONSERVAZIONE DEL GELATO

Nella macchina da gelato.

Il gelato può rimanere 10-20 minuti nel cestello della macchina coperto, a motore spento. Prima di servire il gelato se necessario, rilavorarlo per qualche minuto, affinché riacquisti la giusta consistenza e mantecazione.

In freezer.

Il gelato può essere conservato nel congelatore per 1-2 settimane, in funzione degli ingredienti utilizzati. Evitare tuttavia di conservarlo troppo a lungo ed in ogni caso mai più di due settimane, poiché perde in gusto e in qualità.

Se si vuole conservare il gelato in freezer procedere come segue:

- Porre il gelato in un contenitore ben pulito adatto alla conservazione degli alimenti in freezer.
- Verificare che la temperatura di conservazione sia almeno di -18°C.
- Apporre un'etichetta su cui siano stati riportati la data di preparazione ed il tipo di gelato conservato.

ATTENZIONE!

- Il gelato è sensibile ai batteri. Di conseguenza è importante che la gelatiera e gli utensili siano molto puliti e asciutti.
- **NON RICONGELATE MAI DEL GELATO SCONGELATO O SEMI CONGELATO.**
- Togliete il gelato dal freezer ca. mezz'ora prima di servirlo e metterlo in frigorifero. Eventualmente potete lasciarlo per 10/15 minuti a temperatura ambiente per ottenere la temperatura adatta per la consumazione.

PERIODO DI CONSERVAZIONE

Gelato a base di ingredienti non cotti: ± 1 settimane

Sorbetti: ± 1-2 settimane

Gelato a base di ingredienti semi cotti: ± 2 settimane

LA PULIZIA DELL'APPARECCHIO

- l'igiene è la cosa più importante da osservare quando si fa il gelato.
- Prima di pulire la gelatiera controllare di aver tolto la spina dalla presa di corrente.
- Dopo aver sfilato la pala, il coperchio trasparente può essere sganciato dal motore spingendolo in avanti (Fig.1)
- Il cestello di refrigerazione, la pala mantecatrice ed il coperchio possono essere lavati in acqua tiepida con detersivo.
- Il cestello fisso deve essere lavato versando dell'acqua al suo interno e aiutandosi con una spugnetta. Risciacquare poi con acqua e asciugare con un panno.
- **Non immergere la parte motore in acqua, non risciacquarla mai sotto il rubinetto.**
- Non lavare alcuna parte in lavastoviglie.
- Il corpo principale della macchina ed il motore polo può essere pulito con un panno umido.

ATTENZIONE: Quando si utilizza il cestello estraibile in alluminio, è di estrema importanza pulire accuratamente tutte le parti che vengono a contatto con la parte salina, per evitare fenomeni di corrosione.

CONSIGLI UTILI

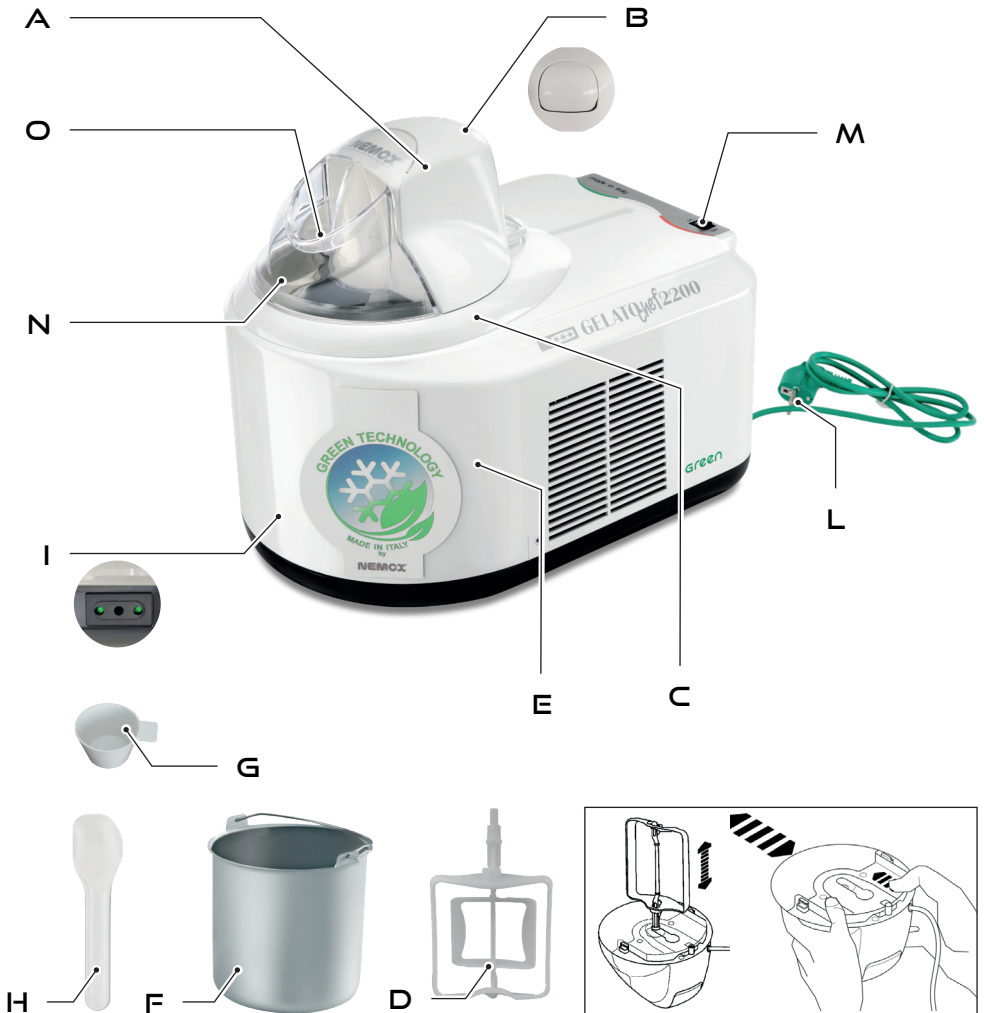
- Alcune ricette prevedono la cottura. Preparatele almeno un giorno prima perché si raffreddino completamente e crescano. È comunque sempre consigliabile raffreddare il preparato di base.

- Con i preparati a freddo si hanno risultati migliori sbattendo le uova e lo zucchero con uno sbattitore elettrico. Questo contribuirà a rendere il preparato più voluminoso.
- La maggior parte dei preparati sono il risultato di panna, latte, uova e zucchero. Potete utilizzare la panna che volete, ma il sapore e la consistenza cambieranno molto a seconda della qualità della panna scelta. Più alta è la percentuale di grassi contenuta nella panna, più ricco sarà il gelato. Per esempio: la panna intera ha il 36% di grassi minimo, la panna montata il 30%, la panna per caffè o la panna scremata il 18% e metà panna + metà latte il 10%. In ogni caso, l'importante è di mantenere sempre la stessa quantità di liquido. Per esempio, il gelato più leggero può essere fatto utilizzando più latte che panna, o eliminando del tutto la panna. Si può utilizzare anche latte scremato, ma ci sarà una notevole differenza nella consistenza del gelato.
- Il preparato per il gelato può rimanere in frigorifero per diversi giorni.
- Mischiare bene la miscela prima di versarla nel cestello.
- Versare nel cestello il preparato fino a riempirlo solo a metà; il preparato aumenterà di volume durante la lavorazione.
- Gli alcolici rallentano il processo di refrigerazione. È consigliabile quindi aggiungere il liquore negli ultimi minuti di lavorazione.
- Il gusto dei sorbetti dipenderà molto dal grado di maturazione e dalla dolcezza della frutta e del succo utilizzato. Assaggiare la frutta prima di aggiungere alla ricetta. Se è troppo aspra, aggiungere zucchero; se è molto matura, mettere meno o non mettere del tutto lo zucchero. Ricordatevi comunque che il freddo diminuisce il grado di dolcezza.
- Possono essere utilizzati anche dolcificanti al posto di zucchero. In questo caso, aggiungete il dolcificante al preparato e mescolate finché sia ben sciolto.
- I preparati che sono stati riscaldati devono essere versati nel cestello solo quando si sono perfettamente raffreddati.
- Se si desidera rendere più dolce la ricetta durante la preparazione, non aggiungere direttamente zucchero all'interno del cestello (non si scioglie). È consigliabile, invece, sciogliere lo zucchero in un po' di acqua o di latte scremato e poi versare lo sciroppo ottenuto (raffreddato) nel cestello.
- La frutta utilizzata per le ricette deve essere sempre lavata ed asciugata prima dell'uso; inoltre, anche se non è specificato, la frutta dev'essere pelata, sgusciata, snocciolata, ecc.
- Se si desidera diminuire le quantità di gelato, si possono frazionare o dimezzare le dosi indicate.
- Quando si utilizzano uova crude, verificare che siano fresche rompendone una alla volta in un recipiente e controllando che:
 - Non abbia cattivo odore;
 - L'albume non sia acquoso ma denso e che aderisca al tuorlo;
 - Il tuorlo sia tondo e rigonfio.

CHE COSA POTREBBE NON FUNZIONARE?

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

- Nel caso in cui dopo 40 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 (quantità massima di ingredienti 800 gr.). 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 5 minuti prima di riaccenderlo. Se la pausa di 5 minuti non viene rispettata, il funzionamento non riprende nonostante il pulsante di raffreddamento sia in posizione ON.
- Si raccomanda vivamente di verificare tutti i punti di cui sopra prima di richiedere l'intervento di un centro assistenza autorizzato.



- A) Mixing blade motor
- B) Paddle Switch
- C) Locking ring
- D) Patented blade
- E) Appliance body
- F) Removable bowl
- G) Measure

- H) Spatula
- I) Socket for paddle motor cable
- L) Power cable
- M) Refrigeration switch
- N) Lid
- O) Lid opening

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.

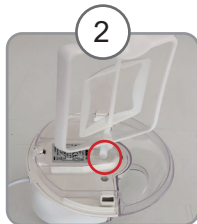
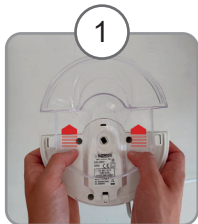
PRELIMINARY WARNINGS TO FOLLOW BEFORE USING THE MACHINE

- 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 switch (M button) when the machine is working. Wait about 5 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 5 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

Use with a fixed bowl

- Carefully clean all parts in direct contact with ingredients. Warning: make sure that the unit is unplugged before starting cleaning.
- Hook the motor assembly to the cover (N+A) (fig.1), Fit the mixing paddle (D) (fig.2) to the motor unit (N+A).
- Close the appliance by placing the assembled part (motor body, lid and blade) (fig.3) on the machine body, then rotate clockwise until it hooks (fig.4). Lock the motor unit into position in line with the locking ring (C). The raised area on the bottom of the paddle will need to be in line with the cleft on the bottom of the fixed bowl.



- Connect the cable with plug (L) to the socket on the machine body. **Warning:** do not connect the plug into the mains supply as you may damage the machine!
- Press (M) Refrigeration switch. Allow to run for 5 minutes before use.
- Press (B) switch to start the mixing paddle. **Warning:** ensure the paddle motor is fully locked to the ring (C), otherwise it will not be possible to switch the motor on.
- Pour the mixture into the bowl, using the lid opening (O). For best results, it is recommended that you pre-mix the ingredients in a separate bowl to obtain a smooth, lump-free mixture. Always use ingredients at fridge temperature to reduce the time of preparation of the ice cream.
- When ice cream has reached a good consistency, the paddle will change direction. Even if this movement does not cause any damage to the motor or the blade, it is a good idea to stop the blade. Preparation time varies according to quantity, temperature of the mix, type of ice cream (cream-style or sherbet), and room temperature. If you want a more consistent ice cream, leave the cooling switch on for a further 5-10 minutes.

IMPORTANT: remember to turn off the refrigeration switch otherwise the ice cream will turn into a block of ice

- Turn off the Refrigeration switch (M), Turn off paddle switch (B), disconnect the plug (L), remove the motor and transparent lid rotate anticlockwise. To facilitate extraction of the ice cream, also remove the paddle (D).
- Remove the ice cream from the bowl using the special spatula (H) provided. Alternatively, use a plastic or wooden spoon to avoid damaging the walls and bottom of the cylinder.
- After a short break (approximately 10 minutes); it is then possible to make a new batch of ice cream by repeating all the above operations.
- Unplug the unit when finished.

USING REMOVABLE BOWL

- Pour 1 or 2 measuring cups (G) 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 (F) 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. This operation is very important to allow the good cold transmission from fixed to removable bowl and therefore the success of the ice cream.
- Hook the motor assembly to the cover (N+A) (fig.1), Fit the mixing paddle (D) (fig.2) to the motor unit (N+A).
- Close the appliance by placing the assembled part (motor body, lid and blade) (fig.3) on the machine body, then rotate clockwise until it hooks (fig.4). Lock the motor unit into position in line with the locking ring (C). The raised area on the bottom of the paddle will need to be in line with the cleft on the bottom of the fixed bowl.
- Connect the cable with plug (L) to the socket on the machine body. Warning: do not connect the plug into the mains supply as you may damage the machine!
- Press (M) Refrigeration switch. Allow to run for for 5 minutes before use.
- Press (B) switch to start the mixing paddle. **Warning:** ensure the paddle motor is fully locked to the ring (C), otherwise it will not be possible to switch the motor on.
- Pour the mixture into the bowl, using the lid opening (O). For best results, it is recommended that you pre-mix the ingredients in a separate bowl to obtain a smooth, lump-free mixture. Always use ingredients at fridge temperature to reduce the time of preparation of the ice cream.

When ice cream has reached a good consistency, the paddle will change direction. Even if this movement does not cause any damage to the motor or the blade, it is a good idea to stop the blade. Preparation time varies according to quantity, temperature of the mix, type of ice cream (cream-style or sherbet), and room temperature. If you want a more consistent ice cream, leave the cooling switch on for a further 5-10 minutes.

IMPORTANT: remember to turn off the refrigeration switch otherwise the ice cream will turn into a block of ice.

- Turn off the Refrigeration switch (M), Turn off paddle switch (B), disconnect the plug (L), remove the motor unit by turning it in an anti-clockwise direction. To facilitate extraction of the ice cream, also remove the paddle (D).
- Remove the bowl (F). If you wish, you may leave the ice cream in the bowl and use it to store the product in the freezer (-12° C°).
- Remove the ice cream from the bowl using the special spatula (H) provided. Alternatively, use a plastic or wooden spoon to avoid damaging the walls and bottom of the cylinder.
- After a short break (approximately 10 minutes); it is then possible to make a new batch of ice cream by repeating all the above operations.
- Unplug the unit when finished.

IMPORTANT: avoid turning off the Refrigeration switch (M) before the ice cream is ready, if for any reason there is a power cut, the special device of which the compressor is provided will not allow the cooling to continue for about 5 minutes, compromising the success of the ice cream.

STORING ICE-CREAM

In the ice cream maker.

When the ice cream is ready you can keep it covered in the ice cream maker for approximately 10-20 minutes. Before serving the ice cream if necessary, start the machine for a few minutes, so that it regains the right consistency and smoothness.

In the freezer.

The ice cream can also be stored in the freezer for up to 1-2 weeks, depending on the ingredients used. Do not store it for too long, in any case never more than two weeks, as it will lose flavour and quality. Should you wish to store the ice cream in the freezer pay attention to the following:

- Store the ice cream in a clean, well sealed bowl suitable for freezing.
- Storage temperature must be at least -14°C.
- Attach a label to the bowl with the date when it was made and what kind of ice cream it is.

WARNING!

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

- **TAKE CARE NEVER TO REFREEZE THE ICE CREAM ONCE IT HAS MELT.**
- Remove the ice cream from the freezer half an hour before to serve it. Eventually you could leave it for 10/15 minutes at the room temperature to let it reach the adequate serving temperature.

STORING TIME

Ice cream made of raw ingredients: ± 1 week

Sorbets: 1-2 weeks

Ice cream made of cooked ingredients: ± 2 weeks

CLEANING THE APPLIANCE

- Hygiene is the most important thing to observe when making ice cream.
- Before cleaning the ice cream maker, make sure the appliance is unplugged from the mains socket.
- Remove the paddle from the motor unit by pulling it; the transparent lid can be separated from the motor unit by pushing forward it as in (fig.1).
- The refrigeration bowl, the blade and the lid can be washed in lukewarm water with detergent. To remove the lid, use the lid release button located under the motor assembly.
- The fixed bowl must be washed pouring some water inside it and cleaning with a soft sponge. Then rinse with water and dry with a cloth.
- Never immerse the motor in water and do not rinse under the tap.
- Do not wash any of the components in a dishwasher.
- The motor assembly can be cleaned with a damp cloth.

IMPORTANT: When the removable aluminum bowl is used, it is extremely important to clean all the parts coming into contact with the saline solution thoroughly to avoid corrosion.

HELPFUL TIPS

- Some recipes involve cooking. Prepare them at least a day earlier because they cool completely. However, it is always advisable to cool the base preparation.
- In case of cold mixtures, the best results are obtained by beating the eggs and sugar with a mixer. This helps increase the volume of the mixture.
- The majority of mixtures consist of cream, milk, eggs and sugar. You can use whatever cream you wish, but the flavour and texture will change greatly according to the quality of cream chosen. The higher the percentage of fat in the cream, the richer the ice cream will be. For example, whole cream contains a minimum of 36% fat, whipped cream 30%, cream for coffee or skimmed cream 18% and half cream plus half milk 10%. In all cases, the important thing is to always maintain the same quantity of liquid. For example, the lightest ice cream can be made by using more milk than cream, or by eliminating the cream altogether. You can also use skimmed milk, but the texture of the ice cream will be very different.
- The ice cream mixture can be kept in the freezer for several days.
- Stir the mixture well before pouring into the bowl.
- Add the mixture to the bowl ensuring it is no more than half full. The mixture increases in volume during preparation.
- Alcoholic ingredients slow down the chilling process. Liquors should therefore be added during the final minutes of preparation.
- The flavour of sorbets depends a lot on the degree of ripeness and sweetness of the fruit and juice used. Taste the fruit before adding to the recipe. If it is too acidic, add sugar. If it is very ripe, add less sugar or leave it out altogether. Remember that the cold reduces sweetness.

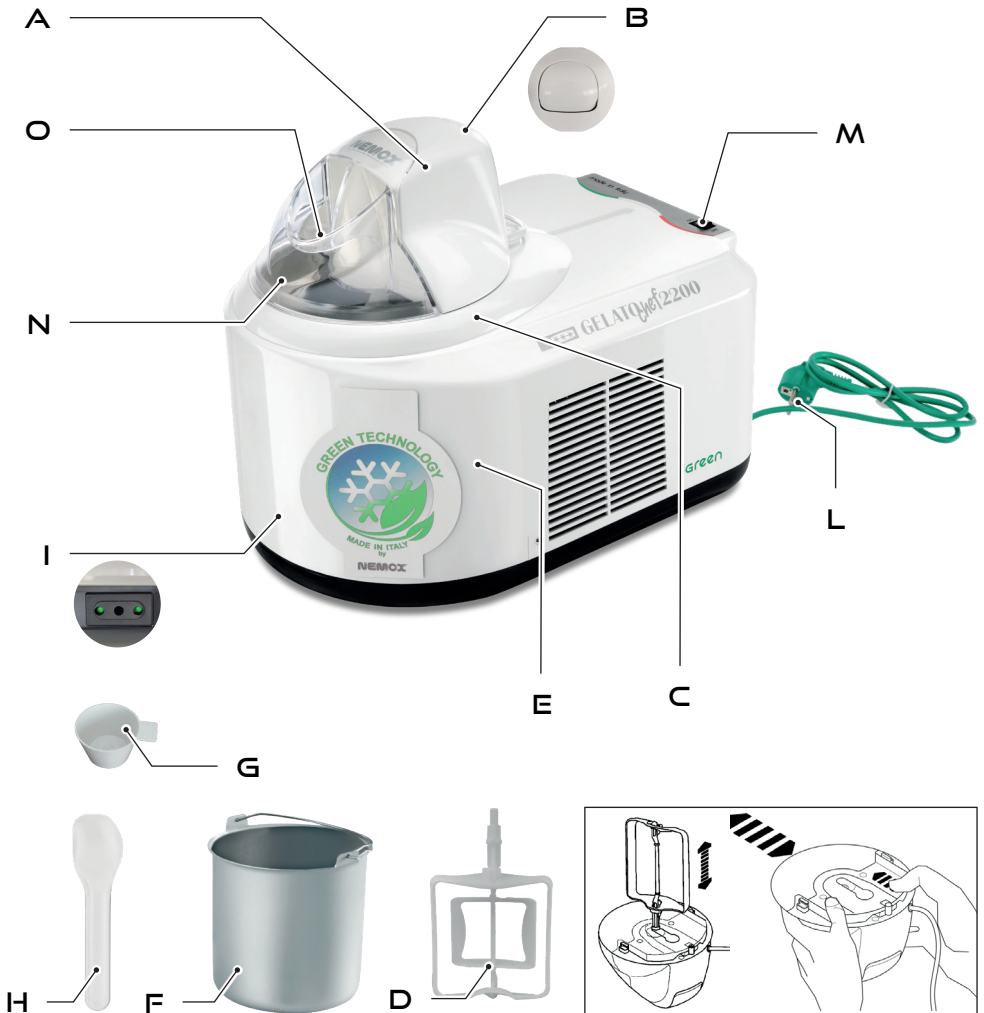
English

- Sweeteners can be used as an alternative to sugar. In this case, add the sweetener to the mixture and mix until completely dissolved.
- Mixtures which require heating must not be poured into the bowl until they are completely cold.
- If you want to make the mixture sweeter during preparation, do not add sugar directly into the cylinder (it does not dissolve). It is recommended you dissolve the sugar in a little water or skimmed milk and pour the resulting syrup (cooled) into the bowl.
- The fruit used in the recipes must always be washed and dried before use. Even when not specified, fruit must always be peeled, shelled, destoned, etc.
- To reduce the quantity of ice cream, the indicated quantities can be divided or halved.
- When using raw eggs, make sure they are fresh by breaking them one at a time into a container and checking that:
 - They do not have a bad smell.
 - The white is not watery but dense and adhering to the yolk.
 - The yolk is round and swollen.

WHAT COULD NOT WORK?

- Under normal conditions, ice cream preparation does not require more than 40 minutes.
- If the ice cream is still not formed after 40 minutes, check the following points before contacting an authorized service agent.
 - The ingredients must be poured into the ice cream maker at room temperature or, preferably, at fridge temperature. Ice cream cannot be made from hot ingredients.
 - The bowl must not be filled more than half way (maximum quantity of ingredients: 800g). If the quantity of ingredients is excessive, the time required to form the ice cream increases considerably and the result may not be satisfactory.
 - The compressor is fitted with a safety device. In the event of power failure, or if the appliance is turned off then on again for any reason, operation of the chilling system is interrupted. If this device trips, the appliance must be left for five minutes before turning on again. If the five minute pause is not respected, operation will not commence, even if the Refrigeration switch is in the ON .

You are strongly recommended to check all the above points before contacting the authorized service centre.



A) Moteur palette de mélange

B) Interrupteur ON/OFF

C) Anneau de fixation du corps moteur

D) Palette de mélange breveté

E) Corps principal de la machine

F) Bac amovible

G) Doseur

H) Spatule

I) Prise cordon moteur palette

L) Cordon d'alimentation

M) Interrupteur de refroidissement

N) Couverture

O) Ouverture couvercle

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.

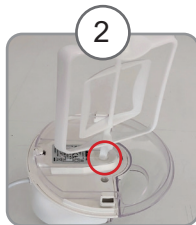
MISES EN GARDE PRÉLIMINAIRES À RESPECTER AVANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL

- 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 M) 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 5 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 5 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

Utilisation avec le bac fixe

- Bien laver tous les éléments qui rentrent en contact avec les aliments. Attention: s'assurer que la fiche d'alimentation n'est pas branchée avant de procéder à cette opération.
- Fixer le corps moteur sur le couvercle (N+A) (fig.1) et introduire la palette de mélange (D) (fig.2) à fond dans l'emboîtement spécifique du corps moteur-couvercle (N+A)
- Fermer l'appareil en reposant la partie assemblée (corps moteur, couvercle et palette de mélange) (fig.3) contre le corps de la machine puis tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à l'accrocher (fig.4) façon que les crochets positionnés dans la bague (C) vont s'encaster dans les trous qui se trouvent sur le moteur et que la demi-sphère présente dans la partie inférieure de la pale coïncide avec la cavité au fond de bol fixe.



- Brancher le cordon (L) à la prise prévue à cet effet placée sur le corps de la machine. Attention! Ne pas brancher le cordon directement à une prise de courant de la ligne: vous endommagez l'appareil!
- Avant de verser le mélange dans la cuve, il est conseillé de refroidir préalablement l'appareil. Appuyer sur le bouton (M) 5 minutes avant de verser la préparation.
- Appuyer sur le bouton (B) pour la mise en marche de l'agitateur. Attention: l'interrupteur de la pale est doté d'un axe qui s'encastre dans le trou de la bague (C) en bloquant le couvercle en position. Si le couvercle n'est pas fixé correctement à ses points d'accrochage, le moteur ne se mettra pas en marche.

Français

- Verser le mélange dans la cuve par l'ouverture du couvercle (O). Pour obtenir une glace excellente, il est conseillé de bien amalgamer les ingrédients en les fouettant dans un bol à part pour obtenir un mélange homogène et sans grumeaux. Pour un meilleur rendement de l'appareil se servir d'ingrédients déjà refroidis au réfrigérateur de façon à réduire l'écart thermique et réduire ainsi le temps de préparation de la glace. Le temps de préparation change en fonction de la quantité de mélange, de la température des ingrédients, du type de glace (crème glacée ou sorbet) et de la température ambiante.
- Lorsque la glace a atteint une bonne consistance la pale commencera à inverser le sens de rotation en signalant que la glace est prête. Ceci ne provoque aucun dommage ni au moteur ni à la pale, mais il est recommandé d'éteindre immédiatement la pale dès que cela se vérifie. Si vous voulez avoir une consistance meilleure, arrêtez la pale et laissez la glace pour 5-10 minutes dans le bol à se refroidir.

ATTENTION: ne pas oublier d'éteindre l'interrupteur de refroidissement autrement la glace se transformera en un énorme glaçon.

- Éteindre l'interrupteur de refroidissement (M), Éteindre l'interrupteur pale (B), retirer la fiche (L), Enlever le moteur et le couvercle transparents en tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Pour faciliter l'extraction de la glace, retirer également la palette (D)
- Enlever la glace du bol à l'aide de la spatule (H) fournie avec l'appareil ou avec une cuillère en plastique ou en bois, pour ne pas abimer les parois ni le fond du bol.
- Après avoir laissé refroidir le moteur (environ 10 minutes), on peut répéter toutes les opérations pour faire une nouvelle glace.

- À la fin du cycle, débrancher l'appareil.

UTILISATION AVEC CUVE AMOVIBLE

- Verser 1 ou 2 doseurs (G) 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 (F) 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. Cette opération est indispensable afin de permettre une bonne transmission du froid du bac fixe au bac amovible et donc la réussite de la glace.
- Fixer le corps moteur sur le couvercle (N+A) (fig.1) et introduire la pale de mélange (D) (fig.2) à fond dans l'emboîtement spécifique du corps moteur-couvercle (N+A)
- Fermer l'appareil en reposant la partie assemblée (corps moteur, couvercle et palette de mélange) (fig.3) contre le corps de la machine puis tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à l'accrocher (fig.4) façon que les crochets positionnés dans la bague (C) vont s'encaster dans les trous qui se trouvent sur le moteur et que la demi-sphère présente dans la partie inférieure de la pale coïncide avec la cavité au fond de bol fixe.
- Brancher le cordon (L) à la prise prévue à cet effet placée sur le corps de la machine. Attention! Ne pas brancher le cordon directement à une prise de courant de la ligne: vous endommagez l'appareil!
- Avant de verser le mélange dans la cuve, il est conseillé de refroidir préalablement l'appareil. Appuyer sur le bouton (M) 5 minutes avant de verser la préparation.
- Appuyer sur le bouton (B) pour la mise en marche de l'agitateur. Attention: l'interrupteur de la pale est doté d'un axe qui s'encastre dans le trou de la bague (C) en bloquant le couvercle en position. Si le couvercle n'est pas fixé correctement à ses points d'accrochage, le moteur ne se mettra pas en marche.
- Verser le mélange dans la cuve par l'ouverture du couvercle (O). Pour obtenir une glace excellente, il est conseillé de bien amalgamer les ingrédients en les fouettant dans un bol à part pour obtenir un mélange homogène et sans grumeaux. Pour un meilleur rendement de l'appareil se servir d'ingrédients déjà refroidis au réfrigérateur de façon à réduire l'écart thermique et réduire ainsi le temps de préparation de la glace. Le temps de préparation change en fonction de la quantité de mélange, de la température des ingrédients, du type de glace (crème glacée ou sorbet) et de la température ambiante.
- Lorsque la glace a atteint une bonne consistance la pale commencera à inverser le sens de rotation en signalant que la glace est prête. Ceci ne provoque aucun dommage ni au moteur ni à la pale, mais il est recommandé d'éteindre immédiatement la pale dès que cela se vérifie. Si vous voulez avoir une consistance meilleure, arrêtez la pale et laissez la glace pour 5-10 minutes dans le bol à se refroidir.

ATTENTION: ne pas oublier d'éteindre l'interrupteur de refroidissement autrement la glace se transformera en un énorme glaçon.

- Éteindre l'interrupteur de refroidissement (M), Éteindre l'interrupteur pale (B), retirer la fiche (L), Enlever le moteur et le couvercle transparents en tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Pour faciliter l'extraction de la glace, retirer également la pale (D).
- Retirez la cuve en aidant avec la poignée en métal. Si on le souhaite on peut laisser la glace dans le récipient et utiliser celui-ci pour conserver le produit dans le congélateur (-12° C **).
- Enlever la glace du bol à l'aide de la spatule (H) fournie avec l'appareil ou avec une cuillère en plastique ou en bois, pour ne pas abimer les parois ni le fond du bol.
- Après avoir laissé refroidir le moteur (environ 10 minutes), on peut répéter toutes les opérations pour faire une nouvelle glace.
- À la fin du cycle, débrancher l'appareil.

IMPORTANT: éviter de arrêter l'interrupteur de refroidissement (M) avant d'avoir terminé la préparation de la glace. En cas de mauvaise manœuvre ou de coupure accidentelle de l'alimentation électrique, le dispositif de protection du compresseur ne permettra pas le refroidissement pour 5 minutes, en compromettant la bonne réussite de la glace.

CONSERVATION DE LA GLACE

Dans la sorbetière.

La glace peut rester 10 à 20 minutes dans le bol couvert de la machine, moteur à l'arrêt. Toutefois, avant de servir la glace, il faut prendre soin de la retravailler pendant quelques minutes, afin qu'elle retrouve la bonne consistance et qu'elle soit bien mélangée.

Dans le congélateur.

La glace peut aussi être conservée au congélateur pendant 1 à 2 semaines, en fonction des ingrédients utilisés. Toutefois, il ne vaut mieux pas la conserver trop longtemps et en tout cas jamais plus de deux semaines, car elle perdra son goût et sa qualité. Si l'on veut conserver la glace dans le congélateur procéder de la façon suivante:

- Mettre la glace dans un récipient très propre adapté à la conservation des aliments au congélateur.
- Vérifier que la température de conservation soit au moins de -18°C.
- Coller une étiquette sur laquelle seront indiqués la date de préparation et le type de glace conservé.

ATTENTION!

- La glace est sensible aux bactéries. C'est pourquoi il est important que la sorbetière et les accessoires soient propres. Nettoyez-les et séchez-les bien après usage.
- **NE RECONGELEZ JAMAIS DE LA GLACE DÉGELÉE OU À MOITIÉ DÉGELÉE.**
- Sortez la glace du congélateur environ 30 minutes avant de la servir et mettez-la dans le réfrigérateur ou bien laissez-la pendant 10 à 15 minutes à la température de la pièce avant de la servir.

DURÉE DE CONSERVATION

Glace à base d'ingrédients crus: ±1 semaine

Sorbets: 1-2 semaines

Glace à base d'ingrédients demi-cuits: ±2 semaines

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

- L'hygiène est la chose la plus importante à observer lorsqu'on fait de la glace.
- Avant de nettoyer la sorbetière, s'assurer d'avoir enlevé la fiche de la prise de courant.
- Après avoir enlevé la pale, on peut aussi enlever le couvercle transparent qui doit être dégagé du moteur en le poussant comme il est illustré à la (fig. 1).
- Le bol de réfrigération, la palette de malaxage et le couvercle peuvent se laver à l'eau tiède + détergent.
- Nettoyer le bol fixe versant de l'eau à l'intérieur et en utilisant une éponge. Puis le rincer et le sécher avec un chiffon doux.
- **Ne jamais plonger le moteur dans l'eau ni le rincer sous le robinet.**
- Ne laver aucune pièce de l'appareil dans le lave-vaisselle.
- Le corps de la machine et le bloc moteur peuvent se nettoyer avec un linge humide.

ATTENTION : Avec le bol amovible en aluminium, il est très important de nettoyer soigneusement tous les éléments en contact avec la partie saline, pour éviter des phénomènes de corrosion.

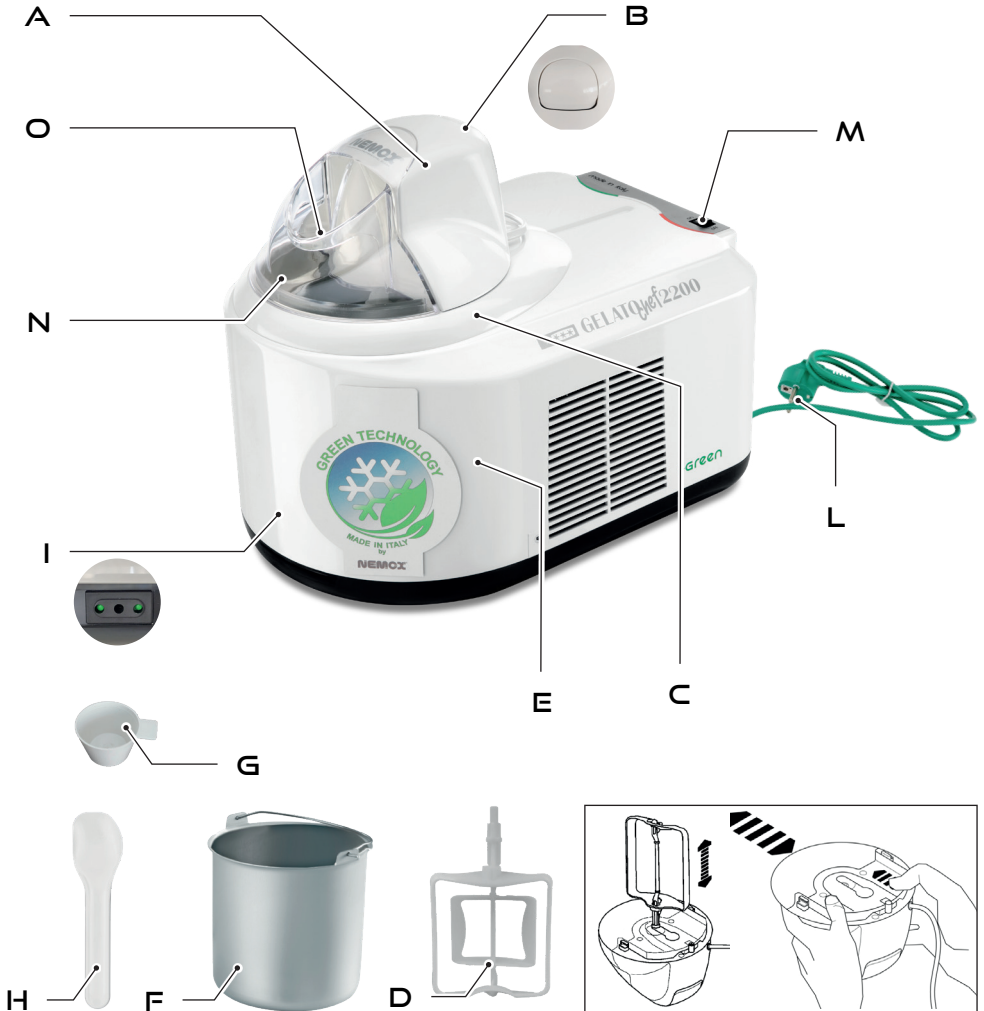
CONSEILS UTILES

- Certaines recettes prévoient un temps de cuisson. Les préparer au moins un jour à l'avance pour qu'elles refroidissent complètement et qu'elles montent. Il est toujours préférable de laisser refroidir la préparation de base.
- Dans le cas de préparations froides, le résultat est meilleur si l'on fouette les œufs et le sucre avec un batteur électrique. Cela permet d'obtenir un mélange plus volumineux.
- La plupart des préparations sont à base de crème fraîche, lait, œufs et sucre. Toutes les crèmes peuvent s'utiliser, mais le goût et la consistance varieront considérablement en fonction de la qualité. Plus le contenu en matière grasse de la crème est élevé, plus la glace sera riche. Par exemple: la crème entière contient au moins 36% de matières grasses, la crème fouettée 30%, la crème pour le café ou la crème écrémée 18%, et moitié crème + moitié lait 10%. L'important est de toujours maintenir la même quantité de liquide. Par exemple, pour préparer de la glace plus légère, utiliser plus de lait que de crème ou éliminer totalement la crème. On peut également utiliser du lait écrémé, mais la glace aura une consistance très différente.
- Le mélange pour la glace peut rester au réfrigérateur plusieurs jours. Il suffit de bien le battre avant de le verser dans le bol de la sorbetière.
- Verser le mélange dans le bol en ne le remplissant qu'à moitié: le volume du mélange augmentera au cours de la préparation.
- L'alcool ralentit le processus de réfrigération. Il vaut donc ajouter les liqueurs au cours des dernières minutes de préparation.
- Le goût des sorbets dépend énormément du degré de maturation et de sucré des fruits et du jus utilisé. Goûter les fruits avant de commencer la recette. S'ils sont aigres, ajouter du sucre, s'ils sont très mûrs, mettre moins de sucre ou pas du tout sans oublier, toutefois, que le froid diminue le goût de sucré.
- On peut également remplacer le sucre par des édulcorants. Dans ce cas, ajouter l'édulcorant à la préparation et mélanger pour bien le dissoudre.
- Les préparations réchauffées doivent refroidir complètement avant d'être versées dans le bol.
- Pour rendre la recette plus sucrée, éviter pendant la préparation d'ajouter le sucre directement dans le bol (il ne fondra pas). Nous conseillons de le faire fondre dans un peu d'eau ou de lait écrémé et de verser ensuite le sirop obtenu (refroidi) dans le bol de la sorbetière.
- Les fruits utilisés pour les recettes doivent toujours être lavés et essuyés ; de plus, même si cela n'est pas précisé, les fruits doivent être pelés, décortiqués, dénoyautés, etc.
- Pour diminuer la quantité de glace, fractionner ou réduire de moitié les doses indiquées.
- Vérifier la fraîcheur des œufs en les cassant un par un dans un bol et en s'assurant:
 - Qu'ils n'aient pas mauvaise odeur.
 - Que le blanc ne soit pas aqueux mais dense et qu'il adhère au jaune.
 - Que le jaune soit rond et gonflé.

PANNES POSSIBLES

Normalement, la préparation de la glace n'exige pas plus de 40 minutes.

- Si au bout de 40 minutes la glace n'est pas encore prête, vérifier tous les points suivants avant d'appeler le centre d'assistance agréé.
- Les ingrédients doivent être versés dans la sorbetière à température ambiante ou, mieux, à température réfrigérateur. Si les ingrédients sont chauds, la préparation de la glace est impossible.
- Le bol ne doit pas être trop rempli : ne pas dépasser la moitié (maximum 800 g d'ingrédients). Si la quantité d'ingrédients est excessive, le temps requis pour former la glace augmentera considérablement et pourra compromettre le résultat escompté.
- En cas de manque de courant ou si la machine, pour une raison quelconque, est arrêtée et remise en marche, le dispositif de sécurité sur le compresseur bloque le refroidissement. Le cas échéant, laisser reposer le dispositif 5 minutes avant de le remettre en marche. Si cette pause n'est pas respectée, l'appareil ne repartira pas, même si le bouton de refroidissement est sur ON. Nous recommandons vivement de vérifier tous les points susmentionnés avant d'appeler le service après-vente.



- A) Rührmotor
- B) EIN-/ AUS-Schalter
- C) Kupplungsring
- D) Rührschaufel
- E) Maschinenkorp
- F) Herausnehmbarer Behälter
- G) Messbecher

- H) Spachtel
- I) Anschlussbuchse für Rührmotor
- L) Netzkabel
- M) Kühlungschalter
- N) Deckel
- O) Deckelöffnung

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



CE

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, 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

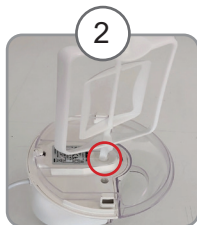
- Bei der Eisherstellung ist gute Hygiene absolut vorrangig. Stellen Sie sicher, dass alle Teile sorgfältig gereinigt wurden, vor allem die Teile, die mit den Zutaten in Berührung kommen.
- Wenn die Maschine in Betrieb ist, dürfen weder das Kühlsystem (Taste M) ausgeschaltet werden. Bei Fehlbedienung oder unbeabsichtigter Unterbrechung der Spannungsversorgung muss ca. 5 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 5 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

Verwendung mit festem Behälter

- Vor Gebrauch alle Teile, die mit den Zutaten in Berührung kommen, sorgfältig reinigen. Achtung: das Reinigen erfolgt bei ausgestecktem Netzstecker.
- Das Motorgehäuse am Deckel einhängen (N+A) (bild.1) und das Rührschaufel einsetzen (D) (bild.2)
- Schließen Sie das Gerät, indem Sie den zusammengebauten Teil (Motorgehäuse, Deckel und Rührschaufel) (bild. 3) auf den Maschinenkörper setzen und dann bis zum Einrasten im Uhrzeigersinn drehen (bild. 4), daß die auf dem Ring (C) befindlichen Haken in die passenden Öffnungen des Motors genau einrasten und der unter dem Spatel befindliche Halbkugel in der Vertiefung am Boden des festen Behälters genau sitzt.



- Den Stecker (L) in die Anschlußbuchse am Hauptgerät stecken. **Achtung!** Die Motor-Deckeleinheit nicht ans Netz anschließen! Sie könnte damit beschädigt werden!
- Vor dem Einfüllen der Mischung in den Behälter sollte das Gerät vorgekühlt werden. Dazu wird etwa 5 Minuten vor Beginn der Zubereitung nur die Taste (M) gedrückt.
- Den Schalter (B) am Rührmotor einschalten. **Achtung:** der Schalter am Rührmotor ist mit einem Sicherungsstift ausgestattet, der im Kranzloch (C) einrastet und den Deckel in der richtigen Position blockiert. Wenn der Deckel nicht korrekt aufgesetzt ist, läßt sich der Motor nicht im Betrieb nehmen.

Deutsch

- Mischung in den Behälter einfüllen (O). Um hervorragendes Eis zu erhalten, sollten die Zutaten zuvor durch Quirlen gut vermischt werden, so dass eine gleichmäßige und klümpchenfreie Mischung vorbereitet ist. Um die Leistung des Geräts zu erhöhen, wird empfohlen, die Zutaten (Milch, usw.) gekühlt in den Behälter zu geben. Dadurch wird der Temperaturunterschied gering gehalten und die Zubereitungszeit für das Eis wird verkürzt. Die Herstellungszeit ist abhängig von der Menge und der anfänglichen Temperatur der Zutaten, der Eissorte (Eis, Sorbet) und der Umgebungstemperatur.
- Sobald die Eiscreme die richtige Konsistenz erreicht hat, beginnt der Rührmotor sich in die entgegengesetzte Richtung zu drehen, dies bedeutet, daß das Eis fertig ist. Dies führt weder beim Motor noch bei der Rührspatel zu Beschädigungen. Trotzdem wird empfohlen, bei Umkehr der Drehrichtung den Motor sofort auszuschalten. Lassen Sie die Kühlung für weitere 5-10 Minuten laufen, falls Sie ein festeres Eis haben möchten.

ACHTUNG: Nicht vergessen, den Kühlschalter auszuschalten, sonst wird das Speiseeis zu einem Eisblock.

- Den Schalter (M), den Schalter Rührschaufel (B) ausschalten , den Netzstecker ziehen (L), drehen Sie die Motorabdeckung gegen den Uhrzeigersinn. Um das Eis einfacher herausnehmen zu können, auch das Rührschaufel (D) entfernen.
- Nehmen Sie das Eis mit Hilfe des mitgelieferten Spachtel (H), oder einen Plastik- oder Holzlöffel, um eine Beschädigung der Seiten und des Bodens des Korbs zu vermeiden
- Nach kurzer Abkühlzeit (etwa 10 Minuten) kann die nächste Eissorte zubereitet werden
- Nach Abschluss der Eiszubereitung Netzstecker herausziehen.

VERWENDUNG MIT ENTNEHMBAREM BEHÄLTER

- 1 oder 2 Messbecher (G) 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 (F) 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.
- Das Motorgehäuse am Deckel einhängen (N+A) (bild.1) und das Rührschaufel einsetzen (D) (bild.2)
- Schließen Sie das Gerät, indem Sie den zusammengebauten Teil (Motorgehäuse, Deckel und Rührschaufel) (bild 3) auf den Maschinenkörper setzen und dann bis zum Einrasten im Uhrzeigersinn drehen (bild. 4), daß die auf dem Ring (C) befindlichen Haken in die passenden Öffnungen des Motors genau einrasten und der unter dem Spatel befindliche Halbkugel in der Vertiefung am Boden des festen Behälters genau sitzt.
- Den Stecker (L) in die Anschlußbuchse am Hauptgerät stecken. **Achtung!** Die Motor-Deckeleinheit nicht ans Netz anschließen! Sie konnte damit beschädigt werden!
- Vor dem Einfüllen der Mischung in den Behälter sollte das Gerät vorgekühlt werden. Dazu wird etwa 5 Minuten vor Beginn der Zubereitung nur die Taste (M) gedrückt.
- Den Schalter (B) am Rührmotor einschalten. **Achtung:** der Schalter am Rührmotor ist mit einem Sicherungsstift ausgestattet, der im Kranzloch (C) einrastet und den Deckel in der richtigen Position blockiert. Wenn der Deckel nicht korrekt aufgesetzt ist, lässt sich der Motor nicht im Betrieb nehmen.
- Mischung in den Behälter einfüllen (O). Um hervorragendes Eis zu erhalten, sollten die Zutaten zuvor durch Quirlen gut vermischt werden, so dass eine gleichmäßige und klümpchenfreie Mischung vorbereitet ist. Um die Leistung des Geräts zu erhöhen, wird empfohlen, die Zutaten (Milch, usw.) gekühlt in den Behälter zu geben. Dadurch wird der Temperaturunterschied gering gehalten und die Zubereitungszeit für das Eis wird verkürzt. Die Herstellungszeit ist abhängig von der Menge und der anfänglichen Temperatur der Zutaten, der Eissorte (Rahmeis, Sorbet) und der Umgebungstemperatur.
- Sobald die Eiscreme die richtige Konsistenz erreicht hat, beginnt der Rührmotor sich in die entgegengesetzte Richtung zu drehen, dies bedeutet, daß das Eis fertig ist. Dies führt weder beim Motor noch bei der Rührspatel zu Beschädigungen. Trotzdem wird empfohlen, bei Umkehr der Drehrichtung den Motor sofort auszuschalten. Lassen Sie die Kühlung für weitere 5-10 Minuten laufen, falls Sie ein festeres Eis haben möchten.

ACHTUNG: Nicht vergessen, den Kühlschalter auszuschalten, sonst wird das Speiseeis zu einem Eisblock.

- Den Schalter (M), Schalter Rührschaufel (B) ausschalten , den Netzstecker ziehen (L), die Motor-Deckeleinheit im Gegenurzeigersinn drehen. Um das Eis einfacher herausnehmen zu können, auch das Rührschaufel (D) entfernen. Den Zusatzbehälter herausnehmen. Es kann auch der Behälter im vollen Zustand herausgenommen werden um ihn z.B. im Gefrierfach des Kühlschranks (-12°C **) aufzubewahren.

Deutsch

- Nehmen Sie das Eis mit Hilfe des mitgelieferten Spachtel (H), oder einen Plastik- oder Holzlöffel, um eine Beschädigung der Seiten und des Bodens des Korbs zu vermeiden
- Nach kurzer Abkühlzeit (etwa 10 Minuten) kann die nächste Eissorte zubereitet werden
- Nach Abschluss der Eiszubereitung Netzstecker herausziehen.

ACHTUNG: Schalten Sie den Kuhschalter (M) nicht aus, bevor das Eis fertig zubereitet ist. Falls dies dennoch passieren sollte, oder wenn aus irgendeinem Grund die Stromversorgung unterbrochen wird, blockiert eine Spezialvorrichtung des Verdickter die Fortsetzung des Kühlvorgangs für ca. 5 Minuten, wodurch das gute Gelingen des Eises beeinträchtigt wird.

EISAUFBEWAHRUNG: VORSICHTSMASSNAHMEN

Im Eisbereiter.

- 10 bis 20 Minuten kann die Eiscreme im ausgeschalteten, abgedeckten Gerät verbleiben. Vor dem Verzehr sollte sie aber durch Einschalten des Rührmotors nochmals einige Minuten durchgearbeitet werden, um die richtige Konsistenz wieder zu erreichen.

Im Gefrierfach.

- Für 1 bis 2 Wochen (je nach den verwendeten Zutaten) kann die Eiscreme im Gefrierfach aufbewahrt werden. Wird Eis jedoch zu lange gelagert, verliert es an Geschmack und an Qualität. Bewahren Sie Eis niemals länger als 2 Wochen auf. Um Eis im Gefrierfach aufzubewahren, befolgen Sie die u.g. Hinweise:
- Füllen Sie die Eiscreme in einen sauberen, festschließenden Tiefkühlbehälter.
- Kontrollieren, daß die Aufbewahrungstemperatur mindestens -14°C ist.
- Den Tiefkühlbehälter mit einem Etikett versehen, auf dem die Eissorte und das Herstellungsdatum eingetragen sind.

ACHTUNG

- Speiseeis ist bakterienanfällig. Deshalb ist es sehr wichtig, dass die Eismaschine und die benutzten Utensilien ganz sauber und trocken sind.
- **GANZ ODER TEILWEISES AUFGETAUTES BZW. GESCHMOLZENES EIS DARF NICHT WIEDER GEFROREN WERDEN.**
- Nehmen Sie das Eis etwa eine halbe Stunde vor Verzehr aus dem Gefrierschrank und stellen Sie es in den Kühlschrank. Eventuell können Sie es 10-15 Minuten bei Raumtemperatur stehen lassen, um die für den Verzehr geeignete Temperatur zu erreichen.

AUFBEWAHRUNGSDAUER

Speiseeis auf Basis von rohen Zutaten: ± 1 Woche

Sorbet: ± 1 -2 Wochen

Speiseeis auf Basis von halbgaren Zutaten: ± 2 Wochen

REINIGUNG DES GERÄTS

- Hygiene ist die wichtigste Grundregel, die bei der Eiszubereitung beachtet werden muss.
- Vor Reinigung der Eismaschine muss sichergestellt werden, dass der Netzstecker aus der Steckdose gezogen wurde.
- Nach dem Entfernen des Rührschaufel können Sie auch die transparente Abdeckung entfernen, die vom Motor gelöst werden muss, indem Sie sie wie in (Abb. 1) gezeigt drücken.)
- Behälter, Rührschaufel und Deckel können in warmem Wasser mit etwas Spülmittel gesäubert werden.
- Geben Sie etwas Wasser in den feststehenden Behälter um dies zu reinigen. Spülen Sie mit Saubermem Wasser nach und trocken Sie gut ab.
- Keine Teile der Maschine in der Spülmaschine spülen.
- Das Motorgehäuse kann mit einem feuchten Tuch gesäubert werden. Tauchen Sie den Motorteil nicht ins Wasser und spülen Sie ihn auf keinen Fall unter laufendem Wasser.

ACHTUNG: Wenn der herausnehmbare Aluminiumkorb benutzt wird, müssen unbedingt alle Teile, die mit der Salzlosung in Berührung kommen, sorgfältig gesäubert werden, um Korrosion zu vermeiden.

NÜTZLICHE RATSCHLÄGE

- Bei einigen Rezepten müssen die Zutaten gekocht werden. Bereiten Sie diese mindestens einen Tag vorher vor, damit sie vollständig abkühlen und ihr Volumen erhöhen können. Die Grundmischung sollte in jedem Fall stets gekühlt werden.

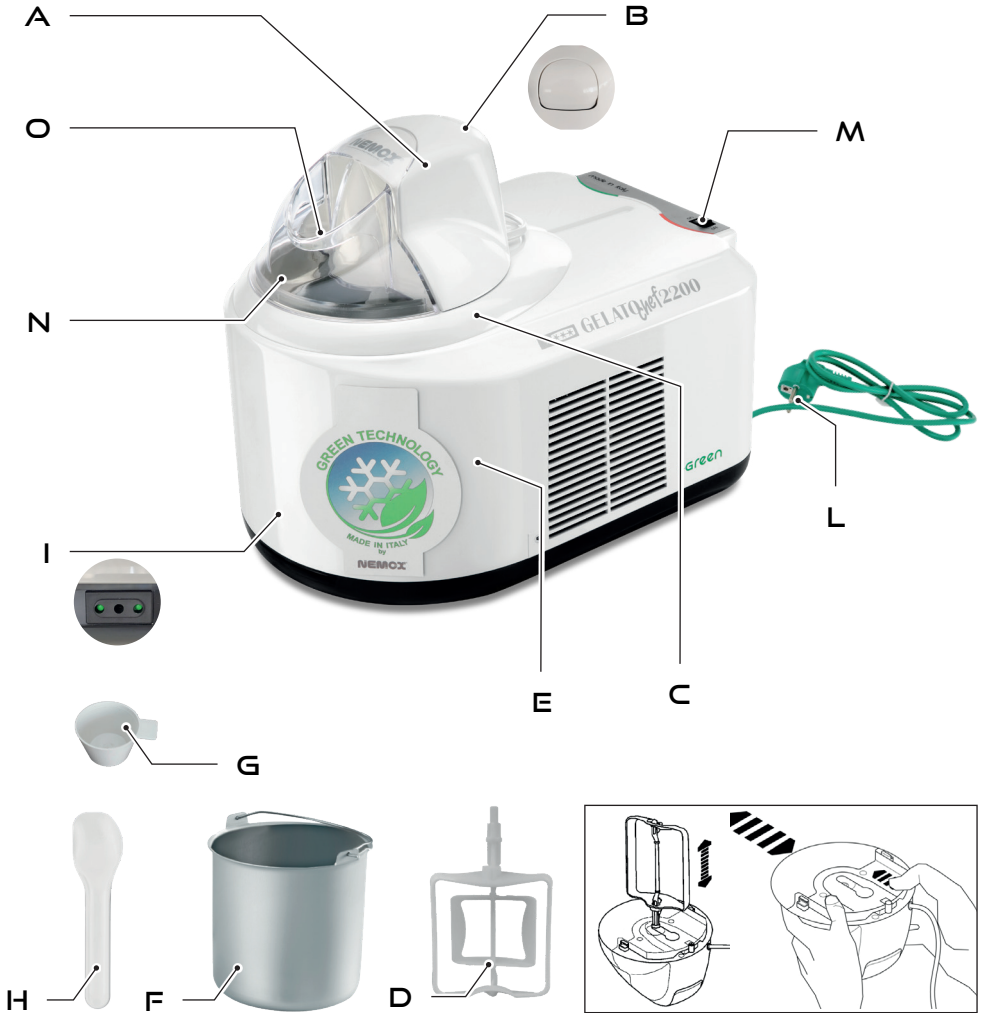
Deutsch

- Bei kalt zubereiteten Mischungen werden bessere Ergebnisse erzielt, wenn die Eier und der Zucker mit einem elektrischen Handrührgerät geschlagen werden. Dadurch erhöht sich das Volumen der Mischung.
- Die meisten Mischungen bestehen aus Sahne, Milch, Ei und Zucker. Sie können jede beliebige Sahnesorte verwenden, der Geschmack und die Konsistenz verändern sich jedoch je nach gewählter Sahnequalität stark. Je höher der Fettanteil der Sahne, um so üppiger ist das Eis. Zum Beispiel: Sahne der Vollfettstufe hat einen Fettgehalt von mindestens 36%, Schlagsahne 30%, Kaffeesahne oder entrahmte Sahne 18% und eine Mischung halb Sahne + halb Milch 10%. Wichtig ist jedoch, stets die gleiche Flüssigkeitsmenge beizubehalten. Sie können zum Beispiel ein kalorienärmeres Eis zubereiten, indem Sie mehr Milch als Sahne verwenden oder die Sahne vollständig ersetzen. Sie können auch entrahmte Milch verwenden, werden jedoch einen beachtlichen Unterschied bei der Eiskonsistenz feststellen.
- Die Mischung für das Eis kann einige Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.
- Schütteln Sie diese dann gut, bevor Sie sie in den Behälter füllen.
- Füllen Sie den Behälter nur bis zur Hälfte, die Mischung erhöht während der Bearbeitung ihr Volumen.
- Alkoholhaltige Getränke verlangsamen den Kühlprozess. Sie sollten daher erst während der letzten Bearbeitungsminuten zugegeben werden.
- Der Geschmack der Sorbets hängt stark von dem Reifegrad und der Süße der verwendeten Früchte bzw. des verwendeten Saftes ab. Probieren Sie das Obst, bevor Sie es hinzufügen. Ist es zu herb, geben Sie Zucker hinzu, ist es sehr reif, geben Sie weniger oder überhaupt keinen Zucker hinzu. Beachten Sie jedoch, dass die Kälte den Süßegehalt herabsetzt.
- Anstelle des Zuckers können Sie auch Süßstoff verwenden. In diesem Fall geben Sie den Süßstoff zur Mischung und mischen so lange, bis er sich vollständig aufgelöst hat.
- Mischungen, die erwärmt wurden, müssen erst vollständig abkühlen bevor Sie in die Eismaschine gegeben werden.
- Möchten Sie das Rezept während der Zubereitung nachsüßen, dürfen Sie den Zucker nicht direkt in den Korb geben (er löst sich nicht auf). Lösen Sie ihn in etwas Wasser oder Magermilch auf und geben Sie den Sirup (gekühlt) in den Korb.
- Das bei den Rezepten verwendete Obst muss vor der Verwendung stets gewaschen und abgetrocknet werden. Auch wenn dies nicht ausdrücklich angegeben wird, muss das Obst außerdem geschält, enthüls, entsteint usw. werden.
- Möchten Sie eine geringere Eismenge zubereiten, können Sie die angegebenen Mengen teilen oder halbieren.
- Wenn Sie rohe Eier verwenden, prüfen Sie deren Frische indem Sie sie nacheinander über einem Gefäß aufschlagen und kontrollieren, dass:
 - Sie nicht unangenehm riechen;
 - Das Eiweiß nicht wässrig sondern zäh und mit dem Eigelb verbunden ist;
 - Das Eigelb rund und gewölbt ist.

WAS KÖNNTE UNTER UMSTÄNDEN NICHT FUNKTIONIEREN?

Unter normalen Bedingungen dauert die Eiszubereitung nicht mehr als 40 Minuten.

- Wenn sich das Speiseeis nach 40 Minuten nicht gebildet hat, vor Anforderung eines Eingriffs einer autorisierten Kundendienststelle alle nachstehenden Punkte überprüfen.
- Die Zutaten müssen bei Raumtemperatur, oder besser noch, bei Kühlschranktemperatur in die Eismaschine gegeben werden. Mit warmen Zutaten kann kein Eis zubereitet werden.
- Der Korb darf nicht mehr als zur Hälfte seines Fassungsvermögens gefüllt werden (max. Zu-totenmenge 800 g). Bei zu hoher Zutatenmenge erhöht sich die für die Eiszubereitung erforderliche Zeit erheblich und das Ergebnis könnte unter Umständen nicht zufriedenstellend sein.
- Am Verdichter befindet sich eine Sicherheitsvorrichtung, die im Falle eines Stromausfalls oder wenn die Maschine aus irgendeinem Grund wiederholt aus- und wieder eingeschaltet wird, den Betrieb der Kühlvorrichtung unterbricht. In diesen Fällen vor dem erneuten Einschalten 5 Minuten abwarten. Wenn die fünfminütige Pause nicht eingehalten wird, wird der Betrieb nicht wieder aufgenommen, obwohl der Kühlschalter auf ON.
- Wir empfehlen unbedingt, alle obengenannten Punkte zu überprüfen, bevor Sie sich an eines unserer Kundendienstzentren wenden.



- A) Motor mengschoep
- B) Knop schoep
- C) Koppeling motorhuis
- D) Deksel
- E) Lichaam van de machine
- F) Uitneembare beker
- G) Maatlepel

- H) Spatel
- I) Stopcontact motor mengschoep
- L) Elektricitetsnoer
- M) Keelingsknop
- N) Deksel
- O) Opening deksel

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.

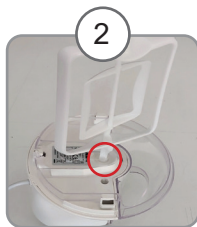
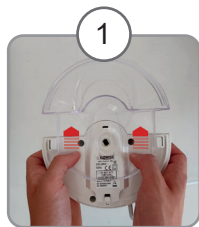
WAARSCHUWINGEN VOORAF DIE IN ACHT MOETEN WORDEN GENOMEN ALVORENS DE MACHINE TE GEBRUIKEN

- 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 M) niet uit wanneer de machine in werking is. In geval van onjuiste bediening of onvoorziene onderbreking van de stroomtoevoer, dient u ongeveer 5 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 5 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

Gebruik met vaste kuip

- Vóór gebruik moet u alle onderdelen die in contact komen met de ingrediënten grondig schoonmaken. Let op: tijdens deze handeling mag de stekker niet in het stopcontact zijn gestoken.
- Haakt u het motorgedeelte vast aan het deksel (N+A), breng de mengschoep (D) (fig. 2) aan door hem volledig in de klemopening van de motor-dekselconstructie (N+A) te duwen.
- Sluit het apparaat door het geassembleerde deel (motorgedeelte, deksel en mengschoep) (fig.3) op het apparaat te plaatsen en in wijzerzin te draaien tot het vast klikt (fig. 4) zodat de haken van de ring (C) zich in de speciale openingen op het motorgedeelte vastklemmen en dat de halve bol aan de onderkant van de schoep samenvalt met de holte onderin de vaste bak.



- Sluit de kabel met stekker (L) aan op het contact op de machine. **Let op!** Zet de motorconstructie niet via een normaal stopcontact onder spanning: u zou hem kunnen beschadigen!
- Voordat u het mengsel in de bak doet wordt het aanbevolen om het eerst 5 minuten lang voor te koelen door de toets (M) in te drukken.
- Druk de schakelaar (B) in om de schoep in werking te stellen. **Let op:** de schakelaar van de schoep is uitgerust met een pen die zich in het gat van de ring (C) vastklemt om het deksel op zijn plaats te houden. Als het deksel niet op de juiste manier aan de betreffende haken is bevestigd zal de motor niet starten.

Nederlands

- Giet het mengsel in de bak (O). Om verzekerd te zijn van goede resultaten moet u alles goed mengen en de ingrediënten apart mixen om een homogeen en klontervrij mengsel te verkrijgen. Het gebruik van ingrediënten op koelkasttemperatuur zal de bereidingstijd van het ijs verkorten. De bereidingstijd hangt af van de hoeveelheid en begintemperatuur van het mengsel, van het type ijs (sorbet of waterijs) en de omgevingstemperatuur.
- Wanneer het ijs de juiste dikte krijgt zal de schoep de draairichting omkeren en aangeven dat het ijs klaar is. Hoewel deze beweging de motor of de schoep niet zal beschadigen, verdient het toch aanbeveling om de schoep tot stilstand te brengen. Wanneer u dikker ijs wenst moet u de koelschakelaar 5-10 minuten langer ingeschakeld laten.

LET OP: vergeet niet de koelingsknop af te zetten, om te voorkomen dat het ijs in een ijsblok verandert.

- Uitzetten op de knop (M), Uitzetten op de schoep (B), trek de stekker (L) uit en draai de motor-dekselconstructie linksom om hem uit de betreffende behuizing te verwijderen. Om het ijs makkelijker uit de beker te halen, neemt u ook de mengschoep (D) weg.
- Haal het ijs uit de beker met behulp van de meegeleverde spatel (H), of met een plastic of houten lepel, om de wanden en de bodem van de beker niet te beschadigen.
- Na een korte afkoelperiode (circa 10 minuten) kunt u de bovenstaande handelingen herhalen om weer nieuw ijs maken.
- Na voltooiing moet u de machine loskoppelen van het elektriciteitsnet.

GEBRUIK MET UITNEEMBARE KUIP

- Giet in de vaste kuip 1 of 2 maatbekers (G) 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 (F) 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.
- Haakt u het motorgedeelte vast aan het deksel (N+A), breng de mengschoep (D) (fig. 2) aan door hem volledig in de klemopening van de motor-dekselconstructie (N+A) te duwen.
- Sluit het apparaat door het geassembleerde deel (motorgedeelte, deksel en mengschoep) (fig.3) op het apparaat te plaatsen en in wijzerzin te draaien tot het vast klikt (fig. 4) zodat de haken van de ring (C) zich in de speciale openingen op het motorgedeelte vastklemmen en dat de halve bol aan de onderkant van de schoep samenvalt met de holte onderin de vaste bak.
- Sluit de kabel met stekker (L) aan op het contact op de machine. **Let op!** Zet de motorconstructie niet via een normaal stopcontact onder spanning: u zou hem kunnen beschadigen!
- Voordat u het mengsel in de bak doet wordt het aanbevolen om het eerst 5 minuten lang voor te koelen door de toets (M) in te drukken.
- Druk de schakelaar (B) in om de schoep in werking te stellen. **Let op:** de schakelaar van de schoep is uitgerust met een pen die zich in het gat van de ring (C) vastklemt om het deksel op zijn plaats te houden. Als het deksel niet op de juiste manier aan de betreffende haken is bevestigd zal de motor niet starten.
- Giet het mengsel in de bak (O). Om verzekerd te zijn van goede resultaten moet u alles goed mengen en de ingrediënten apart mixen om een homogeen en klontvrij mengsel te verkrijgen. Het gebruik van ingrediënten op koelkasttemperatuur zal de bereidingstijd van het ijs verkorten. De bereidingstijd hangt af van de hoeveelheid en begintemperatuur van het mengsel, van het type ijs (sorbet of waterijs) en de omgevingstemperatuur.
- Wanneer het ijs de juiste dikte krijgt zal de schoep de draairichting omkeren en aangeven dat het ijs klaar is. Hoewel deze beweging de motor of de schoep niet zal beschadigen, verdient het toch aanbeveling om de schoep tot stilstand te brengen. Wanneer u dikker ijs wenst moet u de koelschakelaar 5-10 minuten langer ingeschakeld laten.

LET OP: vergeet niet de koelingsknop af te zetten, om te voorkomen dat het ijs in een ijsblok verandert.

- Uitzetten op de knop (M), Uitzetten op de schoep (B), trek de stekker (L) uit en draai de motor-dekselconstructie linksom om hem uit de betreffende behuizing te verwijderen. Om het ijs makkelijker uit de beker te halen, neemt u ook de mengschoep (D) weg.
- Verwijder de uitneembare bak door hem met het speciale metalen handvat naar boven te trekken. Als u dit wilt kunt u de bak er samen met het ijs uittrekken en gebruiken als bak om het ijs in de diepvriezer in te bewaren (-12° C**).

Nederlands

- Haal het ijs uit de beker met behulp van de meegeleverde spatel (H), of met een plastic of houten lepel, om de wanden en de bodem van de beker niet te beschadigen.
- Na een korte afkoelperiode (circa 10 minuten) kunt u de bovenstaande handelingen herhalen om weer nieuw ijs maken.
- Na voltooiing moet u de machine loskoppelen van het elektriciteitsnet.

LET OP: druk niet op de koelingsknop (M) voor het einde van de bereiding. Mocht dit toch gebeuren, of indien om een of andere reden de stroom mocht uitvallen, onderbreekt de speciale inrichting waarmee de compressor is uitgerust de afkoeling gedurende circa 5 minuten, wat de geslaagde bereiding van het ijs in het gedrang brengt.

HET IJS BEWAREN

In de ijsmachine.

Het ijs kan 10-20 minuten lang in de afgedekte bak van de machine blijven, met uitgeschakelde motor. Voordat u het ijs opdient kunt u het, indien noodzakelijk, nog een paar minuten lang bewerken, om de juiste dikte en smeuigheid weer te verkrijgen.

In de diepvriezer.

U kunt het ijs ook 1-2 weken lang in de diepvriezer bewaren, afhankelijk van de gebruikte ingrediënten. Bewaar het echter niet te lang en in geen geval langer dan twee weken, omdat de smaak en kwaliteit achteruit zullen gaan. Om het ijs in de diepvriezer te bewaren moet u als volgt te werk gaan:

- Doe het ijs in een goed schoongemaakte bak die geschikt is voor het bewaren van levensmiddelen in de diepvriezer.
- Verzeker u ervan dat de bewaartemperatuur niet hoger is dan -14°C.
- Breng een etiket aan waar de bereidingsdatum en het type ijs op staat.

LET OP!

- Ijs is gevoelig voor bacteriën. Het is bijgevolg belangrijk dat de ijsmachine en de instrumenten heel schoon en droog zijn.
- **VRIES ONTDOOID OF HALFONTDOOID IJS NOOIT OPNIEUW IN.**
- Haal het ijs minstens een half uur vóór het opdienen uit het diepvriesvak en zet het in de koelkast. Laat het ijs eventueel 10/15 minuten op kamertemperatuur komen zodat het geschikt is om te worden opgediend.

BEWAARTIJD

Ijs op basis van niet gekookte ingrediënten: ±1 Week

Sorbets: 1-2 Weken

Ijs op basis van halfgekookte ingrediënten: 2 Weken

HET APPARAAT REINIGEN

- De hygiëne is uiterst belangrijk bij de bereiding van ijs.
- Alvorens de ijsmachine te reinigen, controleer of u de stekker uit het stopcontact hebt getrokken.
- Na de schoep te hebben verwijderd kunt u het transparante deksel van de motor losmaken door hem naar voren te drukken (Fig.1)
- De koelingsbeker, de mengschoep en het deksel kunnen gewassen worden met lauwwater en schoonmaakmiddel.
- Giet water in de vaste beker en maak schoon met een doek. Spoel en droog grondig af.
- Het motorgedeelte niet onderdompelen in water of afspoelen onder de kraan.
- Geen onderdelen in de vaatwasmachine wassen.
- Het motorgedeelte schoonmaken met een vochtige doek.

LET OP: Wanneer gebruik wordt gemaakt van de uitneembare beker in aluminium, is het heel belangrijk alle onderdelen die in contact komen met het zout grondig te reinigen, om corrosie tegen te gaan.

NUTTIGE AANWIJZINGEN

- Voor enkele recepten dienen de ingrediënten gekookt te worden. Deze dienen minstens een dag op voorhand bereid te worden opdat ze helemaal kunnen afkoelen en in volume toenemen.
- Met koude bestanddelen bereikt men betere resultaten als men de eieren en de suiker met een elektrische mixer klopt. Het mengsel zal hierdoor in volume toenemen.
- Het merendeel van de mengsels bestaat uit room, melk, eieren en suiker. Men kan elke soort room gebruiken, maar de smaak en consistentie van het ijs variëren aanzienlijk naar gelang de kwaliteit van de gebruikte room. Des te hoger het vetgehalte van de room, des te rijker zal de smaak van het ijs zijn. Bijvoorbeeld: volle room heeft een minimaal vetgehalte van 36%, opgeklopte room 30%, koffieroom of magere room en een halve dosis room

+ een halve dosis melk 10%. In ieder geval is het belangrijk steeds dezelfde hoeveelheid vloeistof te behouden. Bijvoorbeeld, men kan een lichtere soort ijs maken door meer melk te gebruiken dan room, of door helemaal geen room te gebruiken. Men kan ook magere melk gebruiken, met evenwel een aanzienlijk verschil in de consistentie van het ijs.

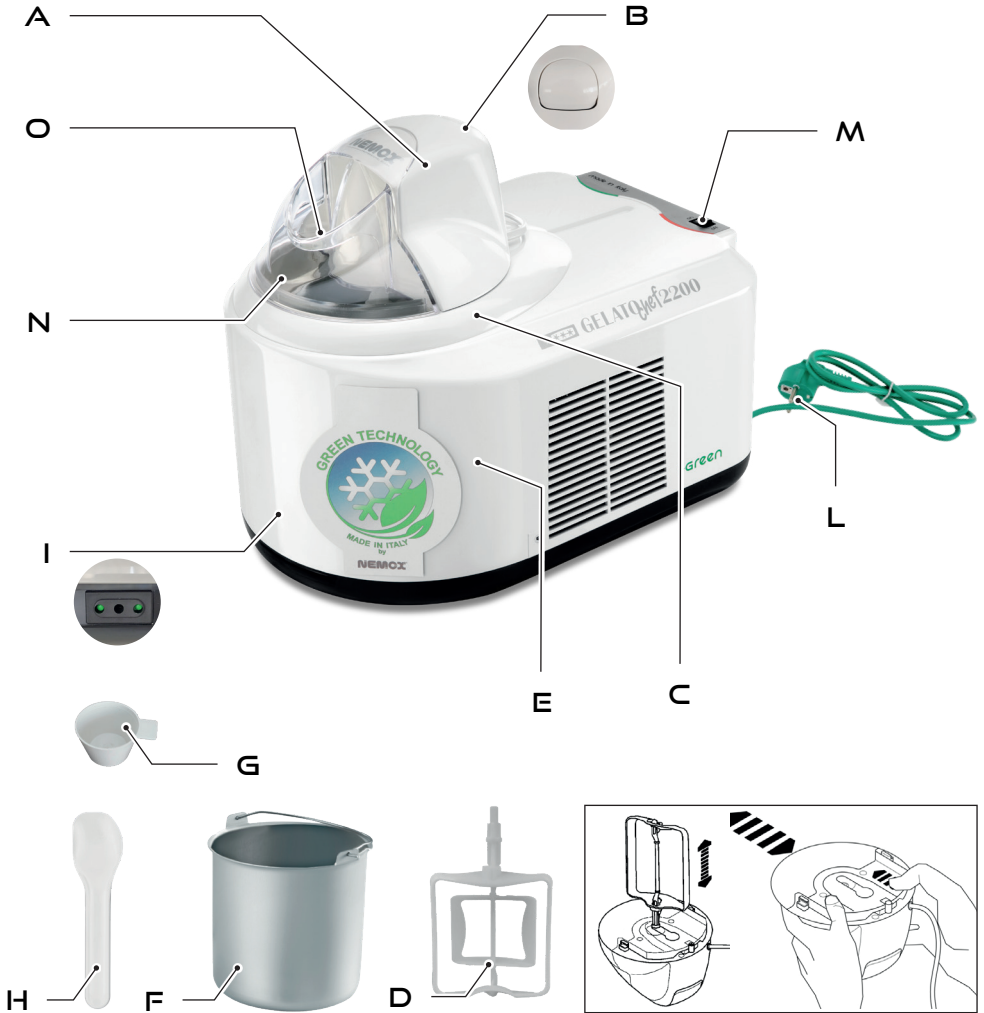
- Het mengsel voor het bereiden van het ijs kan verschillende dagen in de koelkast blijven staan. Men dient het mengsel goed te schudden alvorens het in de beker te gieten.
- Vul de koelingsbeker maar voor de helft met het mengsel; het mengsel zal in volume toenemen tijdens de bereiding.
- Alcohol vertraagt het koelingsproces. Het is daarom raadzaam de alcohol enkele minuten vóór het verlopen van de bereidingstijd toe te voegen.
- De smaak van de sorbets is zeer afhankelijk van de rijpheid en de zoetheid van het gebruikte fruit en vruchtensap. Proef het fruit alvorens het aan het recept toe te voegen. Indien het fruit te zuur is, voeg dan wat extra suiker toe. Als het fruit erg rijp is, wat minder of helemaal geen suiker toevoegen. Houd er echter rekening mee dat het koelen de zoete smaak vermindert.
- Men kan ook zoetstof gebruiken in plaats van suiker. In dit geval de zoetstof aan het mengsel toevoegen en goed mengen totdat het helemaal opgenomen is.
- De ingrediënten die werden opgewarmd moeten volkomen afgekoeld zijn voordat ze in de koelingsbeker gegoten worden.
- Indien u tijdens de bereiding het recept zoeter wilt maken, dient u de suiker niet rechtstreeks in de koelingsbeker te doen (smelt niet). Het is raadzaam de suiker eerst te laten smelten in een beetje water of magere melk en daarna de verkregen stroop (afgekoeld) in de koelingsbeker te gieten.
- Bij gebruik van fruit in recepten moet het fruit altijd gewassen en afgedroogd worden.
- Bovendien, ook al wordt dit niet vermeld, dient het fruit te worden geschild, ontdaan van de pel, ontpit, enz.
- Indien men de hoeveelheid ijs wenst te verminderen, kan men de aangegeven doseringen delen of halveren.
- Wanneer rauwe eieren gebruikt worden, controleren of ze vers zijn door ze één voor één in een schaal te breken en na te gaan of:
 - De eieren niet slecht ruiken.
 - Het eiwit niet waterig is maar stevig is en aan de eierdooier vastzit.
 - De eierdooier rond en bol is.

WAT KAN ER VERKEERD GAAN?

In normale omstandigheden duurt de bereiding van ijs niet langer dan 40 minuten.

- Indien na 40 minuten nog geen ijs wordt bekomen, dient u alle onderstaande punten na te gaan, alvorens u te wenden tot een erkend service centrum.
- De ingrediënten worden op kamertemperatuur, of bij voorkeur op koelkasttemperatuur in de beker gedaan. Wanneer de ingrediënten te warm zijn, kan onmogelijk ijs worden bereid.
- De beker mag maar voor de helft worden gevuld. Wanneer er teveel ingrediënten worden gebruikt, neemt de bereidingstijd van het ijs beduidend toe en is het resultaat mogelijk niet bevredigend.
- Omwille van de aanwezigheid van een veiligheidsinrichting op de compressor, wordt de afkoeling onderbroken wanneer de stroom uitvalt of het apparaat om een of andere reden onverwachts wordt in- en uitgeschakeld. In dergelijke gevallen laat u de inrichting 5 minuten rusten alvorens het apparaat weer aan te zetten. Indien deze rustpauze niet wordt gerespecteerd, wordt de werking niet hernomen, ook al staat de koelingsknop op ON.

Het wordt sterk aanbevolen alle boven vernoemde punten te controleren alvorens u tot een erkend service centrum te wenden.



- A) Motor pala mantecedora
- B) Interruptor pala
- C) Anillo de enganche del cuerpo del motor
- D) Pala mantecedora patentada
- E) Cuerpo principal de la maquina
- F) Cubeta extraíble
- G) Medidor

- H) Paleta
- I) Tomo para cable motor pala
- L) Cable de alimentación
- M) Interruptor de refrigeración
- N) Tapa
- O) Abertura tapa

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:

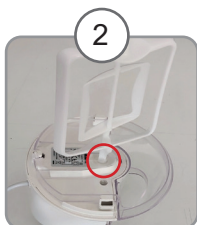
Está máquina contiene un refrigerante que se debe permitir que se asiente después del transporte. Deje la máquina en una superficie horizontal durante al menos 12 horas después de la compra o después de cualquier desplazamiento durante el cual la máquina se haya volcado. Dejar al menos 20 cm de espacio 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 M) cuando la máquina esté funcionando. En caso de funcionamiento incorrecto o interrupción accidental de la alimentación eléctrica, espere unos 5 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 5 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 CON CESTILLO FIJO

- Antes de su uso, limpiar cuidadosamente todas las partes que vayan a entrar en contacto con los ingredientes. Atención: Está operación debe hacerse con el aparato desconectado.
- Enganchar el motor a la tapa (N+A) (fig.1), Introducir la pala mezcladora (D) (fig.2) introduciéndola a fondo en el encaje adecuado del grupo motor-tapa unido (N+A),
- Cerrar el aparato apoyando la parte ensamblada (cuerpo motor, tapa y pala mantecadora) (fig.3) al cuerpo de la máquina, luego gire en el sentido de las agujas del reloj hasta que se enganche. (fig.4), de modo que los ganchos situados sobre el anillo (C) se ensamblen en las aperturas adecuadas sobre la parte motor y que la semiesfera presente en la parte inferior de la pala, coincida con la cavidad sobre el fondo del cestillo fijo.



- Conectar el cable con el enchufe (L) a la toma sobre el cuerpo de la máquina. Atención: No alimentar el grupo motor mediante la toma normal de corriente: se podría dañar!
- Antes de introducir la mezcla en la cubeta es aconsejable efectuar una prerefrigeración de 5 minutos apretando el interruptor de refrigeración (M).
- Accionar el interruptor pala (B) para poner en marcha el funcionamiento de la pala. **Atención:** el interruptor de la pala está dotado con un perno que se encaja en el agujero del anillo (C) bloqueando la tapa en posición. Si la tapa no está correctamente fijada a los ganchos, el motor no se encenderá.
- Verter la mezcla en la cubeta, a través de la abertura de la tapa (O). Para obtener un mejor resultado, mezclar bien batiendo aparte los ingredientes para obtener una mezcla homogénea y sin grumos. La utilización de ingredientes

a temperatura del frigorífico, reduce el tiempo de preparación del helado. El tiempo de preparación varía en función de la cantidad y de la temperatura inicial de la mezcla, del tipo de helado (cremoso o granizado) y de la temperatura ambiente.

- Cuando el helado alcanza una buena consistencia la pala invierte el sentido de rotación señalando que el helado está listo. Aunque este movimiento no provoca daños ni al motor ni a la pala, es de todos modos una buena norma detener la pala. Si se desea un helado más consistente, dejar encendido el interruptor de refrigeración durante 5-10 minutos.
- **ATENCIÓN:** no olvidar apagar el interruptor de refrigeración si no el helado se transformará en un bloque de hielo.
- Apagar el interruptor de refrigeración (M), apagar el interruptor de la pala (B), desconectar el enchufe (L), extraer el grupo motor-tapadera de su lugar rodando en el sentido contrario a las agujas del reloj. Para facilitar la extracción del helado, retire también la pala (D).
- Con la paleta específica (H), incluida en el equipamiento, sacar el helado de la cubeta, o alternativamente con una cuchara de plástico o de madera para no estropear las paredes ni el fondo de la cubeta.
- Después de un breve periodo de descanso (alrededor de 10 minutos) es posible hacer otro helado repitiendo las operaciones descritas.
- Al terminar el ciclo, desconectar la máquina de la red eléctrica.
- **USO CON CUBETA EXTRAÍBLE**
- Vierta en la cubeta fija 1 o 2 medidores (G) 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 la cubeta extraíble (F) dentro de la cubeta fija presionando bien hasta el fondo.
- Levántelo y **COMPRUEBE QUE LA PARED EXTERNA DE LA CUBETA EXTRAÍBLE ESTÉ COMPLETAMENTE MOJADA**, de lo contrario, la máquina no enfriará correctamente.
- Antes de su uso, limpiar cuidadosamente todas las partes que vayan a entrar en contacto con los ingredientes. Atención: Esta operación debe hacerse con el aparato desconectado.
- Enganchar el motor a la tapa (N+A) (fig.1), Introducir la pala mezcladora (D) (fig.2) introduciéndola a fondo en el encaje adecuado del grupo motor-tapa unido (N+A).
- Cerrar el aparato apoyando la parte ensamblada (cuerpo motor, tapa y pala mantecadora) (fig.3) al cuerpo de la máquina, luego gire en el sentido de las agujas del reloj hasta que se enganche. (fig.4), de modo que los ganchos situados sobre el anillo (C) se ensamblen en las aperturas adecuadas sobre la parte motor y que la semiesfera presente en la parte inferior de la pala, coincida con la cavidad sobre el fondo del cestillo fijo.
- Conectar el cable con el enchufe (L) a la toma sobre el cuerpo de la máquina. Atención: No alimentar el grupo motor mediante la toma normal de corriente: se podría dañar!
- Antes de introducir la mezcla en la cacerola es aconsejable efectuar una prerefrigeración de 5 minutos apretando el interruptor de refrigeración (M).
- Accionar el interruptor pala (B) para poner en marcha el funcionamiento de la pala. **Atención:** el interruptor de la pala esta dotado con un perno que se encaja en el agujero del anillo (C) bloqueando la tapa en posición. Si la tapa no está correctamente fijada a los ganchos, el motor no se encenderá.
- Verter la mezcla en la cubeta, a través de la abertura de la tapa (O). Para obtener un mejor resultado, mezclar bien batiendo aparte los ingredientes para obtener una mezcla homogénea y sin grumos. La utilización de ingredientes a temperatura del frigorífico, reduce el tiempo de preparación del helado. El tiempo de preparación varía en función de la cantidad y de la temperatura inicial de la mezcla, del tipo de helado (cremoso o granizado) y de la temperatura ambiente.
- Cuando el helado alcanza una buena consistencia la pala invierte el sentido de rotación señalando que el helado está listo. Aunque este movimiento no provoca daños ni al motor ni a la pala, es de todos modos una buena norma detener la pala. Si se desea un helado más consistente, dejar encendido el interruptor de refrigeración durante 5-10 minutos.

ATENCIÓN: no olvidar apagar el interruptor de refrigeración si no el helado se transformara en un bloque de hielo.

- Apagar el interruptor de refrigeración (M), apagar el interruptor de la pala (B), desconectar el enchufe (L), extraer el grupo motor-tapadera de su lugar rodando en el sentido contrario a las agujas del reloj. Para facilitar la extracción del helado, retire también la pala (D).
- Extraer la cubeta extraíble tirando hacia arriba, sirviéndose del mango metálico adecuado. Sería posible también

extraer la cubeta con el helado utilizándola como contenedor para la conservación del producto en el congelador

- (-12° C).
- Con la paleta específica (H), incluida en el equipamiento, extraer el helado de la cubeta, o alternativamente con una cuchara de plástico o de madera para no estropear las paredes ni el fondo de la cubeta. Después de un breve periodo de descanso (alrededor de 10 minutos) es posible hacer otro helado repitiendo las operaciones descritas.
- Al terminar el ciclo, desconectar la máquina de la red eléctrica.

ATENCIÓN: evitar apagar el interruptor de refrigeración (M) antes de haber acabado la preparación del helado. Si sucede, o si por cualquier razón se produce un corte de corriente, el dispositivo especial con el que está equipado el compresor impedirá la continuación de la refrigeración durante 5 minutos aproximadamente, perjudicando el resultado del helado obtenido.

CONSERVACIÓN DEL HELADO

En la máquina del helado.

El helado puede permanecer 10-20 minutos en la cubeta de la máquina, cubierto con el motor apagado. Antes de servir el helado es necesario reelaborarlo por algunos minutos, para que recupere la consistencia y la cremosidad precisas.

En el congelador.

- El helado puede ser conservado en el congelador durante 1-2 semanas. En función de los ingredientes utilizados. Evitar conservarlo demasiado tiempo y en cualquier caso nunca más de dos semanas, porque pierde en gusto y en calidad. Si se quiere conservar el helado en el congelador, proceder de la siguiente manera:
- Colocar el helado en un contenedor bien limpio que sea apto para la conservación de los alimentos en el congelador.
- Verificar que la temperatura de conservación sea por lo menos de -18° C.
- Pegar una etiqueta sobre la cual hayan sido escritos la fecha de preparación y el tipo de helado conservado.

¡IMPORTANTE!

- El helado es sensible a las bacterias. Por consiguiente, es importante mantener perfectamente limpios y secos el aparato y los utensilios.
- **NO VOLVER A CONGELAR NUNCA HELADO DESCONGELADO O SEMIDESCONGELADO.**
- Sacar el helado del congelador media hora antes de servirlo aproximadamente y dejarlo en el frigorífico. Eventualmente se puede dejar durante 10/15 minutos a temperatura ambiente para obtener la temperatura apta para la consumición.

TIEMPO MÁXIMO DE CONSERVACIÓN

Helado a base de ingredientes sin cocer: ± 1 semana

Sorbetes: ± 1 -2 semanas

Helado a base de ingredientes semicocidos: ± 2 semanas

LIMPIEZA DEL APARATO

- La higiene es el precepto más importante de observar cuando se prepara el helado.
- Antes de limpiar el aparato controlar que haya sido desenchufado de la corriente.
- Después de haber desenganchado la pala, la tapa transparente puede ser desenganchada del motor empujando hacia delante (fig. 1).
- La cubeta de refrigeración, la pala mantecadora y la tapa pueden lavarse en agua templado con detergente.
- La cubeta fija debe lavarse con agua y un trapo húmedo. Enjuagar y secar con un trapo.
- No sumergir la parte motor en el agua, ni enjuagarla nunca bajo el grifo.
- No lavar ninguna parte en el lavavajillas.
- Se puede limpiar el cuerpo motor con un trapo húmedo.

ATENCIÓN: cuando se utilizar la cubeta extraíble de aluminio, es muy importante limpiar meticulosamente todas las partes que entran en contacto con la parte salina para evitar fenómenos de corrosión.

CONSEJOS ÚTILES

- Algunas recetas prevén la cocción. Deben prepararse un día antes al menos para que se enfrien completamente y aumenten de volumen. De todas formas aconsejamos siempre dejar enfriar el preparado de base.
- Con los preparados en frío se obtienen resultados mejores batiendo los huevos y el azúcar con una batidora eléctrica, que contribuirá a adensar el preparado.
- La mayoría de los preparados son el resultado de la mezcla de nata, leche, huevos y azúcar. Se puede utilizar la

nata deseada, pero el sabor y la consistencia cambiarán enormemente en función de la calidad de la nata elegida. Cuanto más alto sea el porcentaje de grasa contenido en la nata más rico será el helado. Por ejemplo: la nata entera contiene el 36% de grasa mínima, la nata montada el 30%, la nata para el café o la nata desnatada el 18% y mitad de nata + mitad de leche el 10%. En todo caso, lo importante es mantener siempre la misma cantidad de líquido. Por ejemplo, el helado más ligero puede hacerse utilizando una mayor cantidad de leche que de nata o eliminando del todo la nata. Se puede utilizar también leche desnatada, pero notará una notable diferencia en la consistencia del helado.

- Echar en la cubeta el preparado y llenarlo hasta la mitad; el preparado aumentará de volumen durante la elaboración.
- Los ingredientes con alcohol deceleran el proceso de refrigeración. Aconsejamos por lo tanto añadir el licor en los últimos minutos de la elaboración.
- El gusto de los sorbetes dependerá mucho de la madurez y de la dulzura de la fruta y del zumo utilizado. Probar la fruta antes de añadirla a la receta. Si su sabor es demasiado áspero, añadir azúcar; pero si la fruta está muy madura añadir
- menos azúcar o no azucarar incluso. No hay que olvidar que el frío disminuye la dulzura.
- El azúcar puede también sustituirse con dulcificantes. En este caso añadir el dulcificante al preparado y mezclar hasta que se disuelva completamente.
- Echar los preparados, que han sido calentados previamente, en el cesto únicamente cuando se hayan enfriado.
- Si se desea endulzar más la receta durante la preparación, no añadir directamente el azúcar en el interior del cesto (no se disuelve). Aconsejamos, sin embargo, disolver el azúcar en un poco de agua o de leche desnatada y echar luego el almíbar obtenido (enfriado) en la cubeta.
- Lavar siempre y secar la fruta antes de usarla en las recetas y aunque no se especifique la fruta debe estar pelada, descascarada, deshuesada, etc.
- Si se desea disminuir la cantidad de helado, las dosis indicadas se pueden fraccionar o reducir a la mitad.
- Cuando se utilizan huevos crudos, comprobar que estén frescos rompiéndolos uno por uno en un recipiente y controlando que:
 - No haya mal olor.
 - El aspecto de la clara no debe ser acuoso sino denso y adherente a la yema.
 - La yema debe ser redonda y abultada.

¿ALGO NO FUNCIONA CORRECTAMENTE?

En condiciones normales, la preparación del helado no requiere más de 40 minutos.

- Si después de 40 minutos, el helado no se ha formado aún, comprobar todos los puntos que siguen antes de solicitar la intervención de un centro de asistencia autorizado:
- Los ingredientes deben echarse en la heladora a temperatura ambiente o mejor aún a temperatura del frigorífico. Si los ingredientes están calientes es imposible preparar el helado.
- No se debe llenar la cubeta hasta más de la mitad de su capacidad (cantidad máxima de ingredientes 800 g.). Si la cantidad de ingredientes es excesiva, el tiempo requerido para la formación del helado aumenta considerablemente y el resultado podría ser insatisfactorio.
- Por la presencia de un dispositivo de seguridad en el compresor, si se produce un corte de corriente o si la máquina por cualquier motivo se apaga y se enciende de nuevo de repente, el funcionamiento del dispositivo de refrigeración se interrumpe. En estos casos, dejar reposar el dispositivo durante 5 minutos antes de encenderlo otra vez. Si no se respeta la pausa de 5 minutos, el funcionamiento no se reanudará aunque el interruptor de refrigeración se encuentre en la posición ON.

Aconsejamos, vivamente, comprobar todos los puntos enumerados anteriormente antes de solicitar la intervención de un centro de asistencia autorizado.



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

COD. 510006