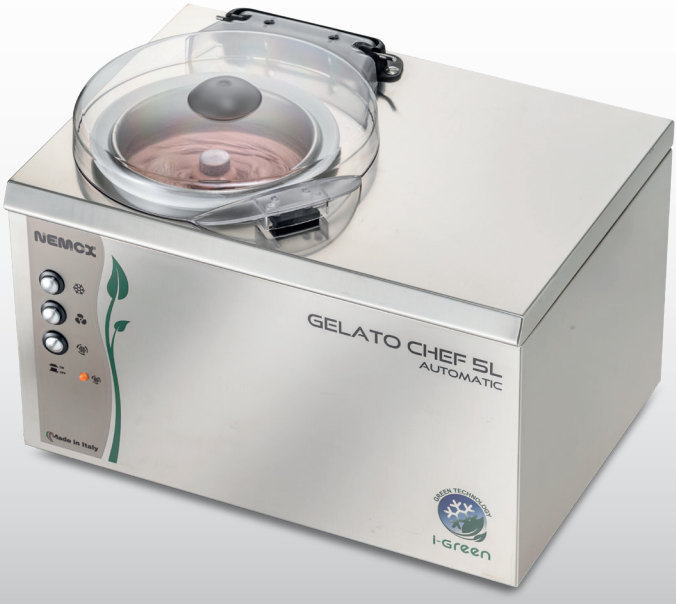
GELATO CHEF 5L
AUTOMATIC
i-Green

Made in Italy

IT	ISTRUZIONI PER L'USO	Pag. 2
EN	INSTRUCTION BOOK	Pag. 13
FR	MODE D'EMPLOI	Pag. 24
DE	GEBRAUCHSANWEISUNG	Pag. 35
ES	INSTRUCCIONES PARA EL USO	Pag. 46
PY	ИНСТРУКЦИИ	Pag. 57



www.nemox.com

NEMOX®
PROFESSIONAL CLASS

GELATO CHEF 5L AUTOMATIC i-Green



FIG. 1

1. Tasto di raffreddamento.
2. Tasto pala miscelatrice.
3. Coperchio trasparente.
4. Ghiera di fissaggio pala.
5. Pala miscelatrice per cestello fisso.
6. Griglie di ventilazione.
7. Spatola.
8. Cestello estraibile
9. Inserti pala
   - (L) per cestello fisso
   - (A) per cestello estraibile
10. Led compressore / ciclo automatico.
11. Misurino.
12. Interruttore modalità automatica.
13. Presa per cavo amovibile
14. Interruttore generale
15. Cavo di alimentazione amovibile.

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

IMQ CERTIFIED QUALITY MANAGEMENT SYSTEM ISO 9001:2015

IQNET RECOGNIZED CERTIFICATION

EAC

R 290

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 cucina 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 cucchiaio 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 influendo 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 1000 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



R 290

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.

Il coperchio della macchina (3) è studiato per garantire:

- Igiene: il coperchio evita la contaminazione del prodotto in lavorazione da parte di agenti esterni
- Pulizia: il coperchio è totalmente smontabile in modo da poter essere pulito accuratamente.
- Controllo del prodotto: l'ampio coperchio trasparente consente di controllare visivamente il gelato in ogni fase della lavorazione.
- Sicurezza: Un dispositivo di sicurezza arresta il movimento della pala quando il coperchio viene alzato.

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 (Interruttore 1) o l'interruttore generale (14) quando la macchina sta lavorando. In caso di errata manovra o di interruzione accidentale dell'alimentazione elettrica, attendere 3 minuti circa prima di riavviarlo.
- Dopo aver arrestato la macchina, attendere 10 minuti circa prima di procedere con una nuova lavorazione.
- Variazioni di velocità e di rumorosità durante la preparazione del gelato sono normali e non pregiudicano il buon funzionamento della macchina.
- Utilizzare ingredienti pre-raffreddati. Si consiglia di introdurre gli ingredienti nella gelatiera alla temperatura compre fra + 5°C e + 20°C, altrimenti il risultato potrebbe essere compromesso.
- La macchina ha una capacità consigliata di 1000 g. Qualora si inserisse una quantità superiore di ingredienti, durante il processo di produzione il volume aumenta e la preparazione potrebbe fuoriuscire. Inoltre la consistenza potrebbe essere meno compatta.
- Versare e mescolare gli ingredienti in un contenitore separato.

Non riempire il cestello oltre la metà. Durante la mantecazione il volume aumenta raggiungendo anche la massima capacità in volume del cestello.

OPZIONI D'USO

A) Uso con cestello fisso

- Posizionare gli inserti di plastica sulla pala miscelatrice (fig.1). Per l'uso con il cestello fisso si devono montare gli inserti (9) riconoscibili con la lettera "L" stampata nella plastica.
- Inserire la pala miscelatrice (5)
- Avvitare il pomolo di fissaggio (4).

La macchina è pronta per l'utilizzo

B) Uso con cestello estraibile

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

- Versare nel cestello fisso 1 o più misurini (11) 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 (8) 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.
- Posizionare il set di inserti di plastica corretti sulla pala miscelatrice (fig.1). Per l'uso con cestello estraibile si devono montare gli inserti (9) riconoscibili con la lettera "A" stampata nella plastica.
- Inserire la pala miscelatrice (5)
- Avvitare il pomolo di fissaggio (4).

La macchina è pronta per l'utilizzo

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

MODO DI FUNZIONAMENTO
GELATO Chef 5L Auto i-Green dispone di due modi di funzionamento:
In modalità manuale
- Gli interruttori compressore (1) e pala (2) funzionano in modo indipendente.
- Qualora la densità del gelato sia tale da bloccare la rotazione della pala, il sistema elettronico di controllo e protezione della macchina, provvede a spegnere la pala ma non il compressore.
- In modalità manuale è possibile fermare la pala e lasciare funzionare il compressore per il tempo desiderato.
- Il LED (10) si accende solo quando è in funzione il compressore.
- Quando si è in modalità manuale è possibile passare alla modalità automatica in qualsiasi momento, premendo il tasto (12).

Modalità automatica
- Premere il tasto (12) per avviare la modalità automatica. Tutte le funzioni della macchina sono gestite dal sistema elettronico di controllo, gli interruttori pala (2) e compressore (1) sono disattivati.
- Una volta avviata, GELATO Chef 5L Auto i-Green lavora gli ingredienti e quando il gelato ha raggiunto la corretta consistenza, o al raggiungimento del tempo limite stabilito dal costruttore (posto a 45 minuti), passa automaticamente nella modalità di conservazione.
- Per passare dalla modalità automatica alla modalità manuale, attivare prima gli interruttori (1) e (2) in seguito spegnere l'interruttore (12).

SISTEMA DI CONSERVAZIONE
Il software controlla la densità del gelato. Quando la densità raggiunge il limite prestabilito il software ferma la pala e il compressore.
Non appena la densità diminuisce, il software provvede a riavviare il compressore e la pala.
In questo modo il gelato si mantiene sempre alla corretta consistenza e temperatura di servizio per il tempo desiderato.

FARE IL GELATO CON
GELATO Chef 5L Auto I-GREEN
Come procedere:
- Verificare che il voltaggio indicato sulla targhetta dati corrisponda a quello di rete. Inserire la spina di alimentazione nella presa di corrente. Accendere l'interruttore (14).

La macchina è pronta all'uso.
UTILIZZO IN MODALITA' MANUALE
Procedere come segue:
- Prima di introdurre la miscela nel cestello è consigliabile effettuare un preraffreddamento premendo solo l'interruttore (1), 5 minuti prima dell'inizio del ciclo produttivo.
- Versare la miscela precedentemente preparata.
- Coprire il cestello con il coperchio (3).
- Premere il tasto (2) per avviare la pala miscelatrice.
- Il tempo di preparazione varia in funzione della quantità e della temperatura iniziale della miscela, dal tipo di gelato (mantecato o sorbetto) e della temperatura ambiente. Quando il gelato avrà la consistenza desiderata, fermare la macchina premendo i tasti (1) e (2).
- Svitare il pomolo (4) sulla pala ruotandolo in senso antiorario ed estrarre la pala verso l'alto.
- Prelevare il gelato pronto con l'apposita spatola di corredo (7). Evitare utensili metallici.
- Dopo un breve periodo di attesa (circa 10 minuti) è possibile fare un altro gelato ripetendo le operazioni descritte.
- Al termine dell'utilizzo, spegnere l'interruttore (14) e disconnettere la macchina dalla rete elettrica.

Attention!
- If the lid is kept open for more than 2 minutes, the machine's electronic control will turn off the compressor to prevent the formation of an ice block.
- The compressor will restart automatically once the lid is closed and at least another 2 minutes have passed since the shutdown.
- If the blade does not restart when the lid is closed, the machine will simultaneously turn off both the blade and the compressor for 90 seconds, after which it will attempt to restart. If the blade remains blocked after 3 restart attempts, the electronic control will permanently shut down the machine to protect the internal components.
- To restore normal operation, remove the cause of the blade stop and switch the blade, compressor, and automatic operation switches to OFF.

USO IN MODALITA' AUTOMATICA

Procedere come segue:

- Prima di introdurre la miscela nella pentola è consigliabile effettuare un preraffreddamento: premere il tasto (12), e attendere 5 minuti prima dell'inizio del ciclo produttivo.
- Versare la miscela precedentemente preparata.
- Coprire il cestello con il coperchio (3).
- Premere il tasto (12) per avviare il ciclo di mantecazione.
- Quando il gelato avrà raggiunto la giusta consistenza, il controllo elettronico attiverà la funzione di conservazione.
- Per servire il gelato spegnere la macchina premendo il tasto (12).
- Svitare il pomolo (4) sulla pala ruotandolo in senso antiorario ed estrarre la pala verso l'alto.
- Prelevare il gelato pronto con l'apposita spatola di corredo (7). Evitare utensili metallici.
- Dopo un breve periodo di attesa (circa 10 minuti) è possibile fare un altro gelato ripetendo le operazioni descritte.
- Al termine dell'utilizzo, spegnere l'interruttore (14) e disconnettere la macchina dalla rete elettrica.

Attention!

- If the lid is kept open for more than 2 minutes, the machine's electronic control will turn off the compressor to prevent the formation of an ice block.
- The compressor will restart automatically once the lid is closed and at least another 2 minutes have passed since the shutdown.

PULIZIA DELLA MACCHINA

- Verificare che la macchina sia spenta e scollegata prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia. Lavare la pala (5) e gli inserti (9) il coperchio trasparente (3), il pomolo di fissaggio (4), la spatola (7) e il cestello estraibile (8) con acqua calda e sapone. Queste parti possono essere pulite anche in lavastoviglie con ciclo a bassa temperatura.
- Utilizzare un panno umido per pulire il corpo della macchina. **NON IMMERGERE MAI IL CORPO PRINCIPALE DELLA MACCHINA IN ACQUA!**
- Risciacquare il cestello utilizzato con acqua a 45°C per sciogliere il grasso e facilitarne la rimozione
- Rimuovere in modo sommario lo sporco con una spugna. Svuotare dall'acqua.
- Versare acqua tiepida con il detersivo.
- Pulire accuratamente le zone incassate e nascoste. Svuotare il cestello e risciacquare con acqua tiepida.

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

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

Risciacquare accuratamente tutti gli strumenti utilizzati nelle operazioni di pulizia.

SANIFICAZIONE

Le operazioni di sanificazione consentono di eliminare una parte notevole di microrganismi le cui cellule e spore trovano, anche grazie ai residui di lavorazione, condizioni favorevoli alla loro sopravvivenza ed alla loro proliferazione. Vanno effettuate a fine ciclo di produzione giornaliera o più sovente se necessario. La sanificazione consta di due fasi:

DETERSIONE

Rimuove lo sporco (residui grossolani) e prevede un risciacquo con acqua tiepida immediatamente al termine del lavoro; l'azione detergente è affidata al frizionamento manuale e alla pressione dell'acqua. L'uso di un detergente chimico riduce, ma non annulla, la pulizia manuale richiesta sopra.

ATTENZIONE: la sola detersione, per quanto scrupolosa, non garantisce il completo allontanamento dei contaminanti microbici.

Agire come segue:

- Asportare meccanicamente lo sporco grossolano.
- Risciacquare inizialmente con acqua calda a temperatura superiore a 45°C per sciogliere i grassi e favorirne il distacco, ma inferiore a 60°C per evitare di "cuocere" proteine, zuccheri o grassi, rendendoli più tenacemente attaccati alle superfici da pulire. Per gli utensili e le parti smontabili delle attrezzature è sufficiente un'immersione che duri circa 15 minuti.

- Applicare il detergente: poiché la maggior parte dei residui alimentari (proteine e grassi) non si sciolgono nell'acqua, per eliminarli completamente occorre impiegare un detergente che stacchi lo sporco dalla superficie e ne permetta l'allontanamento con il risciacquo successivo.
- Risciacquo finale con acqua a temperatura di rubinetto, per almeno 5 minuti se in immersione.

DISINFEZIONE

La disinfezione (o decontaminazione) comporta la distruzione certa dei batteri patogeni non sporigeni e la riduzione accentuata della presenza dei batteri non patogeni e non sporigeni. Le operazioni di detersione e disinfezione vanno eseguite separatamente.

Dopo aver effettuato la detersione procedere con la disinfezione. Procedere come segue:

- Utilizzare un disinfettante specifico per l'uso nell'industria alimentare. Controllare che sulla confezione siano ben marcate le seguenti caratteristiche:
  - Disinfettante, Presidio Medico Chirurgico o equivalente.
  - N° di registrazione presso l'autorità sanitaria.
  - Dicitura "da usarsi nell'industria alimentare.
  - Dosi e tempi di utilizzo.
  - Composizione, produttore, lotto e data di produzione.
  - Avvertenze sulla sicurezza per l'uso.
- Diluire il prodotto disinfettante secondo le istruzioni del produttore. **Attenzione:** risparmiare sul disinfettante può permettere la sopravvivenza di batteri a livelli pericolosi, così come eccedere con il principio attivo non ne migliora l'efficacia.
- Fare agire il disinfettante per il tempo di contatto specificato. Un tempo troppo breve può rendere inefficace la disinfezione.
- Per una corretta esecuzione delle diverse operazioni occorre effettuare la pulizia dall'alto verso il basso, terminando con il pavimento.
- Dopo l'applicazione del disinfettante asportarne i residui con un risciacquo finale.
- Asciugare bene le superfici per evitare la moltiplicazione batterica favorita dall'ambiente umido.
- Si consiglia di alternare ogni 6 mesi il tipo di disinfettante per evitare la selezione di batteri resistenti. Le spore batteriche sono le forme biologiche più resistenti quindi è preferibile usare i prodotti a base di cloro.

COME CONSERVARE IL GELATO

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

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

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

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

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

La temperatura dovrebbe essere almeno di -18 ° C.

Specificare sul contenitore la data di preparazione del gelato.

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

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

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

SUGGERIMENTI UTILI

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

COSA POTREBBE NON FUNZIONARE

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

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

PROBLEMI E SOLUZIONI

PROBLEMA: La macchina non raffredda:

POSSIBILI CAUSE:

- Controllare che la spina di alimentazione sia correttamente inserita, l'interruttore (14) sia acceso e l'energia elettrica arrivi all'apparecchio. Verificare che il tasto (1) o (12) siano accesi.
- Se è verificata un'interruzione di corrente o si è staccata accidentalmente la spina. Il funzionamento si interrompe.
- Attendere 3 minuti prima di riavviare la macchina. Qualora non si rispetti questa pausa, l'impianto frigorifero potrebbe danneggiarsi o richiedere un tempo molto lungo prima di riavviarsi.
- Controllare che la macchina sia posizionata correttamente con le griglie di ventilazione libere da qualsiasi ostruzione.
- Verificare che la macchina non sia in fase di conservazione.
- Verificare il funzionamento della ventilazione, controllando che l'aria fuoriesca dalla griglia.

PROBLEMA: La pala non gira

POSSIBILI CAUSE:

- Controllare che la pala sia correttamente agganciata all'albero e bloccata con l'apposito pomolo di fissaggio (4).
- Controllare che non ci siano ostacoli che impediscano la rotazione della pala (incluse eventuali deformazioni del cestello).
- Se il LED (10) è acceso, il software sta attuando un ciclo di conservazione e la pala si avvierà dopo un breve lasso di tempo.
- Assicuratevi che il coperchio sia chiuso nella corretta posizione: il dispositivo di sicurezza arresta la pala se il coperchio viene aperto.

PROBLEMA: La macchina è rumorosa.

POSSIBILI CAUSE:

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

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

GELATO CHEF 5L AUTOMATIC i-Green



FIG. 1

1. Refrigeration switch.
2. Mixing paddle switch.
3. Transparent lid.
4. Paddle locking knob
5. Mixing paddle for use with fixed bowl.
6. Ventilation grid.
7. Spatula.
8. Removable bowl
9. Paddle inserts
   - (L) For fixed bowl
   - (A) For removable bowl
10. Compressor / preservation LED
11. Measure.
12. Automatic cycle switch.
13. Power cord socket
14. Power switch
15. Power cord

The environment thank you for choosing this new generation ecological gelato machine produced in ITALY by Nemox International.
We are very proud of this new creation that adopts the best solutions for the environment. It reduces considerably the electricity consumption and at the same time it improves the operation efficiency.
Your machine uses refrigerant fluids such as propane (R290) which, compared to traditional gases, reduce the impact on greenhouse gas emissions by up to 99.95%!
Components manufactured with low energy consumption technology and materials recyclable at the end of their life are mainly used.
We thank you for your confidence in our company and people. We will do everything we can to make you fully satisfied with your choice.

IMPORTANT:
Please keep the packaging of your machine. Should you need to return it for any reason, please provide to pack it preferably in its original packaging.
If the machine is delivered in a packaging that is not suitable for shipment, all repair costs will be charged to the shipper, even if the machine is under warranty.
If the machine returned proves not to be defective it will be returned to the sender and charged for control and shipping costs.
The receiver may as well reject shipment of appliance not properly packed.

Made in Italy by NEMOX PROFESSIONAL CLASS

IMQ CERTIFIED QUALITY MANAGEMENT SYSTEM ISO 9001:2015

IQNET RECOGNIZED CERTIFICATION

EAC

R 290

CE

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be observed, including the following:

- Read all instructions carefully.
- To protect against risk of electric shock, do not put the main body of appliance in water or any other liquid.
- 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 should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

FOR EUROPEAN MARKETS ONLY

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similar qualified persons in order to avoid a hazard.
- Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- Avoid contact with moving parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to an authorized Service Agent forexamination, repair or electrical or mechanical adjustment.
- The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injury.
- Do not use outdoors.
- This appliance is intended to be used in household 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 cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- An authorized service representative should perform any servicing other than cleaning and user
- maintenance. Authorized service personnel only should do repair.
- After removing the appliance from the packaging, check it for damage. If in doubt, do not use the appliance and contact an authorized service agent.

- Plastic bags, polystyrene, nails, etc. must not be left within reach of children as they are potentially dangerous.
- The appliance's manufacturer and vendor reject any responsibility for failure to comply with the instructions provided in this user manual.
- Check that the voltage shown on the rating plate corresponds to the voltage of the mains.
- Do not use sharp utensils inside the bowl! Sharp objects will scratch and damage the inside of the bowl. A rubber spatula or metal spoon may be used, when the appliance is in the "OFF" or "0" position.
- Never clean with scouring powders or hard implements.
- Do not place or use the appliance on hot surfaces, such as stoves, hotplates, or near open gas flames.
- Do not put the machine in the dishwasher. The locking knob, spatula, ring and the removable bowl are dishwasher safe. Use low temperature cleaning cycle.
- Do not unplug the unit by pulling on the cord.
- The appliance must be connected to an electrical system and power supply socket with a minimum capacity of 10A, equipped with an efficient earth contact. The manufacturer is not responsible for damages to things or people in the event that the prescribed safety norms have not been respected.
- Before carrying out any maintenance or cleaning, make sure that the appliance has been disconnected from the electrical mains by removing the plug from the power supply socket.
- This equipment has been tested for an electrically safe operation at ambient temperature of 43°C (climate class "T"). For best performances avoid using your machine with ambient temperature exceeding 30°C. Higher temperatures, while not effecting the mechanics of the machine, can compromise the success of the ice cream.
- Never wash the appliance under water jets or place it in water!
- The max. quantity of ingredients is 800g per batch.
- This manual can be downloaded in PDF format at www.nemox.com/download

SAVE THESE INSTRUCTIONS

SPECIAL WARNING FOR APPLIANCES CONTAINING R290 GAS.

WARNING: Keep ventilation openings of the appliance enclosure or in the built-in structure clear of obstruction.
WARNING: Do not use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process other than those recommended by the manufacturer.
WARNING: Do not use electrical appliances inside the food storage compartments of the appliance, unless they are of the type 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 quantity of R290 refrigerant gas which is flammable. The refrigerant quantity contained in this appliance is marked on the rating plate of the appliance.
Do not allow any sharp objects to come into contact with the refrigeration system.
During transportation and installation, ensure that the piping of the refrigerant circuit is not damaged: leaking refrigerant can ignite and may damage the eyes.
In case of damages to the refrigerant circuit, do not use electric items or fire equipment nearby, and open the windows to ventilate the room. Contact the Authorized Service Center.
In the event any damage does occur, avoid exposure to open fires and any device which creates a spark and disconnect the appliance from the mains power.
Thoroughly ventilate the room in which the appliance is located for several minutes.

CAUTION:
Risk of fire



R 290

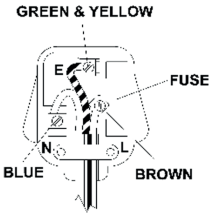
IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH EC DIRECTIVE 2012/19/EC.

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 releases of these substances and to improve the use of natural resources. Electrical and electronic equipment should never be disposed of in the usual municipal waste but must be separately collected for their proper treatment.
The crossed-out bin symbol, placed on the product and in this page, remind you of the need to dispose of properly the product at the end of its life. In this way it is possible to prevent that a not specific treatment of the substances contained in these products, or their improper use, or improper use of their parts may be hazardous to the environment or to human health. Furthermore this helps to recover, recycle and reuse many of the materials used in these products. For this purpose the electrical and electronic equipment producers and distributors set up proper collection and treatment systems for these products.
At the end of life your product contact your distributor to have information on the collection arrangements.
When buying this new product your distributor will also inform you of the possibility to return free of charge another end of life equipment as long as it is of equivalent type and has fulfilled the same functions as the supplied equipment.
A disposal of the product different from what described above will be liable to the penalties prescribed by the national provisions in the country where the product is disposed of. We also recommend you to adopt more measures for environment protection: recycling of the internal and external packaging of the product and disposing properly used batteries (if contained in the product). With your help it is possible to reduce the amount of natural resources used to produce electrical and electronic equipment, to minimize the use of landfills for the disposal of the products and to improve the quality of life by preventing that potentially hazardous substances are released in the environment



UK USERS ONLY

HOW TO CONNECT THE CORD TO A U.K. PLUG: IMPORTANT



The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:
Green and yellow: Earth
Blue: Neutral
Brown: Live
Please, read the instructions given below before connecting the cord to a plug. If in doubt, please,consult a qualified electrician.
As the colours of the wires in the mains lead of this appliance may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:
the wire that is coloured Green and Yellow must be connected to the terminal in the plug which is marked with the letter E or the Earth symbol (G), or coloured Green or Green and Yellow.
The wire that is coloured Brown must be connected to the terminal which is marked with the letter L or coloured Red. The wire that is coloured Blue must be connected to the terminal which is marked with the letter N or coloured Black.

SAFETY POINTS FOR REWIRABLE OR MOULDED PLUG

The mains lead of this appliance may be already fitted with a BS1363 13A plug.
If your socket outlet is not suitable for the plug, then the plug must be removed (cut off if it is a moulded on plug), the flexible cord insulation should be stripped back as appropriate and a suitable 3 pin plug fitted.
WARNING: Dispose of a plug that has been cut from the power supply cord, as such a plug is hazardous if inserted in a live 13A socket outlet elsewhere in the house.
Should the fuse need to be replaced an ASTA marked fuse, approved to BS 1362, of the same rating must be used.

IMPORTANT!

This appliance contains its own refrigerant which must be allowed to settle after transport. Leave the machine on a horizontal surface for at least 12 hours after purchase or after any move which might have stored the machine the wrong way up.
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. The flow of warm or hot air from the air openings is normal and part of an efficient refrigeration process.

The lid of the machine (3) is designed to ensure:

- Hygiene: the lid prevents contamination of the product being processed by external elements.
- Cleaning: the lid is completely removable as to allow thorough cleaning.
- Visibility: the transparent lid allows the user to visually check the preparation's process.
- The opening is useful to add ingredients during the preparation, it avoids opening the lid.
- Safety: a safety device stops automatically the blade when the lid is opened.

PRELIMINARY WARNINGS TO FOLLOW BEFORE USING THE MACHINE

- Hygiene is extremely important when processing food. Make sure that all parts, in particular those coming in direct contact with the ingredients, are scrupulously clean.
- Never turn off the power switch (14) or the compressor switch (1) when the machine is working. In case you accidentally switch it off or if the power fails, wait at least 3 minutes before turning it on again.
- After the machine has been switched off, wait approximately 10 minutes before restarting.
- Variations in speed and noise during the preparation are normal and do not affect proper functioning.
- Use pre-cooled ingredients. It is suggested to pour the mixture in the machine at a temperature ranging + 5°C and + 20°C or the results may not be as good.
- The machine has a recommended capacity of 1000 g. of mixture. If larger quantities are poured in, the ice cream may increase in volume during the processing and could overflow. Furthermore, the final texture may be not as firm.
- Mix and blend ingredients in a separate bowl.

DO NOT FILL THE BOWL MORE THAN HALF FULL. This will allow the volume to increase during churning to maximum bowl capacity.

OPTIONS OF USE

A) Use with fixed bowl

- Place the plastic inserts on the mixing paddle (fig 1). For fixed bowl use the inserts (9) - you can recognize them by the letter "L" moulded on the plastic
- Insert the mixing paddle in the fixed bowl (5)
- Tighten the paddle locking knob (4)

The machine is ready for use

B) Use with removable bowl

- The appliance is sold complete with all the accessories for use with fixed or removable bowl. In the original package, the removable bowl is stored inside the fixed bowl.
- Pour in the fixed bowl 1 or more measuring cup (11) as needed of a salt and water solution (made of 20 g. of salt and 80 g. water) or food grade alcohol minimum 40% proof or higher.
- Insert the removable bowl (8) into the fixed bowl, by pressing down firmly to the bottom.
- Then lift it and **CHECK THAT THE EXTERNAL WALL OF THE REMOVABLE BOWL IS COMPLETELY WET** or the machine will not freeze properly.
- Place the plastic inserts' set on the mixing paddle (fig 1). For the removable bowl use the inserts (9) you can recognize them by the letter "A" moulded on the plastic
- Insert the mixing paddle (5)
- Tighten the paddle locking knob (4)

The machine is ready for use

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

OPERATING MODE

With CHEF 5L i-Green you can select two operating functions:

Manual mode

- The function of the paddle switch (2) and of the compressor switch (1) are independent.
- When the density of the preparation gets so hard as to block the rotation of the paddle, the electronic control and protection system of the machine will automatically switch off the paddle but not the compressor.
- In manual mode it is possible to stop the paddle and let the compressor run for the additional time required.
- The LED (10) lights up only when the compressor is working.
- When operating in manual mode it is possible to switch to automatic mode by pressing the (12) switch at any time.

Automatic mode.

- Press the switch (12) to start the automatic mode. The machine's functions are handled by the electronic control system. The paddle (2) and compressor (1) switches are disabled even if they are ON.
- Once started, the Gelato CHEF 5L i-Green will process the ingredients and when ice cream reaches the right consistency or when the time set by the manufacturer elapses (limit set is 45 minutes), it automatically switches to storage mode.
- To switch from automatic to manual mode, switch on before the switches (1) and (2) and then switch off the switch (12)

STORAGE SYSTEM

The software detects the density of the preparation. Once it reaches the limits pre-set the software switches off the paddle and compressor operation.

When the density gets softer the software provides to restart the paddle and compressor operation.

This allows the preparation to be maintained always at the ideal serving consistency and temperature for the time required.

MAKING ICE CREAM with Gelato CHEF 5L i-Green

How to proceed:

Ensure that the voltage shown on the rating plate matches the mains voltage. Insert the plug into a power outlet. Turn ON the power switch (14).

The machine is ready for use.

MANUAL MODE

Proceed as follows:

- Before introducing the mixture into the bowl we recommend that you run a pre-cooling cycle by pressing the key (1), 5 minutes before starting the production cycle.
- Pour the previously prepared mixture.
- Cover the bowl with the lid (3).
- Press the switch (1) to enable the mixing paddle movement.
- The preparation time varies depending on the quantity, initial temperature of the mixture, product type (gelato, ice cream or sorbet) and ambient temperature. When ice cream reaches the desired consistency, stop the machine by pressing switches (1) and (2).
- Unscrew the knob (4) on the paddle, by turning it anticlockwise and remove the paddle pulling it upwards.
- Serve the ready ice cream using the special spatula supplied (7). Avoid using metallic tools.

- After a short wait (about 10 minutes) you can prepare another ice cream, repeating the operations above.
- Once you have finished, using the machine, switch OFF the power switch (14) and unplug the machine from the mains.

Attention!

- If the lid is kept open for more than 2 minutes, the machine's electronic control will turn off the compressor to prevent the formation of an ice block.
- The compressor will restart automatically once the lid is closed and at least another 2 minutes have passed since the shutdown.
- If the blade does not restart when the lid is closed, the machine will simultaneously turn off both the blade and the compressor for 90 seconds, after which it will attempt to restart. If the blade remains blocked after 3 restart attempts, the electronic control will permanently shut down the machine to protect the internal components.
- To restore normal operation, remove the cause of the blade stop and switch the blade, compressor, and automatic operation switches to OFF.

AUTOMATIC MODE

Proceed as follows:

- Before introducing the mixture into the bowl we recommend that you run a pre-cooling cycle by pressing the switch (12) 5 minutes before starting the production cycle.
- Pour the previously prepared mixture.
- Cover the bowl with the lid (3).
- Press switch (12) to start the freezing cycle.
- When the ice cream reaches the correct consistency, the electronic control system enables the storage function.
- To serve the ice cream, turn off the machine by pressing the switch(12).
- Unscrew the knob (4) on the paddle, by turning it anticlockwise and remove the paddle pulling it upwards.
- Serve the ice cream using the special spatula supplied (7). Avoid using metallic tools.
- After a short wait (about 10 minutes) you can prepare another ice cream, repeating the operations described above.
- Once you have finished, using the machine, switch OFF the power switch (14) and unplug the machine from the mains.

Attention!

- If the lid is kept open for more than 2 minutes, the machine's electronic control will turn off the compressor to prevent the formation of an ice block.
- The compressor will restart automatically once the lid is closed and at least another 2 minutes have passed since the shutdown.

CLEANING THE MACHINE

- Make sure the machine has been switched off and unplugged before performing any cleaning operations.
- Clean the mixing paddle (5) and the plastic inserts (9), the transparent lid (3), the locking knob (4), the spatula (7) and the removable bowl (8) in warm, soapy water. These parts are also dishwasher safe. Use low temperature cleaning cycle.
- Use a damp cloth to clean the body of the machine. **NEVER IMMERSE THE MAIN BODY OFTHE MACHINE IN WATER!**
- Rinse the used bowl with water at 45° C to dissolve the fat and facilitate its removal.
- Remove the dirt with a sponge. Empty the water.
- Pour warm water with the detergent.
- Thoroughly clean the recessed and hidden areas. Empty the bowl and rinse with warm water.

ATTENTION: never overturn the machine to empty the fixed bowl. Use a sponge or other tool suitable for the function.

WARNING: when cleaning the stainless steel parts of the machine do not use any product containing strong acid (such as those for the removal of cement mortar) nor silver cleaning special products. Avoid using any metal tool or abrasive pad. Rinse carefully all tools used in the cleaning operations.

SANITIZATION

Sanitizing operations, if properly carried out, allow for the removal of a significant proportion of micro-organisms whose cells and spores find, thanks to processing residues, favourable conditions for survival and proliferation. Must be carried out at the end of daily production cycle or more often, if necessary. Sanitizing Involves two phases:

CLEANSING

Remove dirt (coarse residues) and rinse with lukewarm water immediately after work; cleaning action is provided by manual friction and water pressure. The use of a chemical detergent reduces, but does not cancel, the manual cleaning requested above.

ATTENTION: cleansing only, even if accurate, does not ensure complete removal of micro-biotic contaminants.

Proceed as follows:
- Remove the coarse dirt mechanically.
- Rinse with hot water first, at 45°C, to dissolve grease and facilitate its removal, but below 60°C to avoid "cooking" proteins, sugar or fat and make them stick even firmly to the surfaces subjected to cleaning. The tools and removable parts of the equipment can be cleaned simply, in about 15 minutes.
- Apply detergent: due to the fact that most of food residues (proteins and fat) cannot be dissolved in water, their complete removal requires the use of a detergent that detaches dirt form the surface and enables its further removal by rinsing
- Final rinsing with water at tap temperature for at least 5 minutes if immersed.

DISINFECTION.

Disinfection (or decontamination) involves the verified destruction of non spore forming pathogenic bacteria and significant reduction of non pathogenic and non spore forming bacteria. Cleansing and disinfecting operations must be performed separately.

After cleansing, proceed with disinfection. Proceed as follows:
- Use a specific disinfecting agent suitable for food industry sector. Check that on the package are properly marked the following features:
  - Disinfecting agent, Medical Device or similar.
  - Registration number at Healthcare Agency.
  - The message "for food industry use".
  - Dosage and use times.
  - Ingredients, manufacturer, batch and production date.
  - Warnings on safe use.
- Dilute the disinfecting product following the instructions given by the manufacturer. Attention: using less disinfecting product than recommended may promote bacteria proliferation at dangerous levels, as well as using excess active principle does not improve efficiency.
- Leave the disinfecting agent to act for the contact time required. If left less time than required, disinfection may be ineffective.
- In order to carry out the various operations correctly, you must proceed from up downwards, finishing with the floor.
- After applying disinfecting agent, remove residues with a final rinse.
- Dry thoroughly the surfaces to avoid bacteria proliferation due to moisture;
- We recommend you alternate every 6 months the type of disinfecting agent to avoid developing resistant forms of bacteria. Bacteria spores are the most resistant biological forms and, therefore, it is recommended you use chloride-based products.

HOW TO STORE ICE-CREAM

In the machine. This machine is equipped with an automatic storage program that allows to **hold your preparation in the machine up to 8 hours** and at the ideal serving temperature and consistency.

If the machine is set to manual mode, you can keep the ice cream covered into the ice cream machine for about 10-20 minutes, with the motor turned off. Before serving, freezing again for a few minutes to restore its consistency.

In the freezer.

You may store the ice cream in an airtight container into the freezer. Long term freezing is not recommended. After 1-2 weeks the taste of the ice cream turns worse. Fresh ice cream has a better taste and quality. If you anyhow want to store the ice cream into the freezer, do the following:

Put the ice cream in cleaned and well closed airtight container.

The temperature should at least be of -18 °C.

Specify on the container the preparation date of the ice cream.

WARNING!

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

IMPORTANT: ONCE THE PREPARATION REMOVED FROM THE FREEZER AND MELTED NEVER FREEZE IT AGAIN.

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.

HELPFUL HINTS

- Some recipes involve cooking. Prepare them at least the day before to ensure they chill completely and expand. Never pour ingredients in the machines having a temperature exceeding 25°C, .
- Add the mixture until the bowl is no more than half full. The mixture increases in volume during preparation.
- Alcohol slow down the chilling process. Therefore, Liqueurs should be added during the final minutes of preparation.
- The flavor of sorbets depends largely on the degree of ripeness and sweetness of the fruit and juice used. Remember that cold reduces sweetness perception.
- 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 a recipe, each ingredient's quantity has to be reduced proportionally.
- Preparation time varies according to quantity, temperature of the mix, type of gelato or sorbet or ice cream, and room temperature.

WHAT COULD GO WRONG?

- Under normal conditions, ice cream preparation does not require more than 30-40 minutes.
- If the ice cream is still not ready after 40-50 minutes, check the following points before contacting an authorized service center.
- The ingredients must be poured into the machine at room temperature or, preferably, at refrigerator temperature. Hot ingredients cannot be used.
- The bowl must not be filled more than half its capacity. If the quantity of ingredients is excessive, the time required to process 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 electrical freezing circuit is interrupted.
- If this happens, the appliance must rest for 5 minutes before turning on again. If the 5 minutes pause is not respected, operation will not commence, even if the compressor switch is in the ON position.

TROUBLESHOOTING

The machine does not cool:

- Check that the power plug is properly plugged and the (14) switch is ON. Check that the electricity reaches the equipment and the switch (1) or (12) is pressed.
- If there is a power failure or the plug is accidentally disconnected the operation stops.
- Wait 3 minutes before restarting the machine. Not observing this pause, the cooling system can be damaged or require a long time before it can be put back into use.
- Check that the machine is correctly positioned with the ventilation openings free of any obstructions.
- Check that the machine is not running the storage cycle .
- Check the proper operation of the ventilation system, make sure that air is coming out from the grids.

The paddle does not move:

- Check that the paddle is securely attached to the shaft and tightened with the locking knob (4).
- Make sure it is free from obstacles that prevent it from rotating (including possible deformations of the bowl).
- Check that LED (10) is on. In this case, the software is running a preservation cycle and the paddle will restart after a short pause.
- Make sure that the cover is in correct closed position: the safety device stops the paddle when the lid is open.

The machine is noisy.

A certain level of noise is expected in the regular operating specifications. However, if it becomes excessive, contact an authorized service center.

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

GELATO CHEF 5L AUTOMATIC i-Green



FIG. 1

1. Bouton-poussoir de refroidissement.
2. Bouton-poussoir pelle mélangeuse.
3. Couvercle transparent.
4. Bague de fixation pelle.
5. Pelle mélangeuse pour cuve fixe.
6. Grille de ventilation.
7. Spatule.
8. Cuve amovible.
9. Racloirs pour pale
   - L pour cuve fixe
   - A pour cuve amovible
10. Voyant du compresseur / mode automatique.
11. Mesure.
12. Bouton de commande du système de conservation.
13. Prise du cordon.
14. Interrupteur général.
15. Cordon amovible.

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.
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

IMQ CERTIFIED QUALITY MANAGEMENT SYSTEM ISO 9001:2015

IQNET RECOGNIZED CERTIFICATION

EAC

R 290

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 et le vendeur de l'appareil décline 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 1000 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



R 290

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.

Le couvercle de la machine (3) est conçu pour assurer :

- Hygiène: le couvercle empêche toute contamination de votre préparation par des éléments extérieurs
- Entretien: le couvercle est entièrement mobile pour un entretien facile (eau chaude savonneuse)
- Contrôledu produit
- Sécurité: le couvercle est pourvu d'une sécurité qui arrête la rotation de la pale dés qu'on le soulève.

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 (1) ou l'interrupteur général (14) quand l'appareil est en cours de travail. En cas de mauvaise manœuvre ou de coupure accidentelle de l'alimentation électrique, attendre au moins environ 3 minutes avant de le remettre en marche.
- 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 1000 g. En cas d'introduction d'une plus grande quantité d'ingrédients, pendant le processus de production, étant donné que le volume augmente, la préparation risque de déborder. En outre, la consistance pourrait s'avérer moins compacte.
- Verser et mélanger les ingrédients dans un autre récipient.

Ne pas remplir le bac à plus de la moitié. Lors du malaxage, le volume augmente et peut atteindre la capacité maximale du bac.

OPTIONS D'UTILISATION

A) Utilisation avec le bac fixe

- Positionner les pièces en plastique sur la pale (fig. 1). Pour l'utilisation avec cuve fixe il faut employé celles ci (9) qui ont la lettre "L" mouillée.
- Insérer la pale mélangeuse pour le bac fixe (5)
- Visser le pommeau de fixation (4).

La machine est prête à l'emploi

B) Utilisation avec le bac amovible

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

- Versez dans le bol fixe 1 tasse à mesurer ou plus (11) 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 bol amovible (8) 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.
- Positionner les pièces en plastique sur la pale (fig. 1). Pour l'utilisation avec cuve amovible il faut employé celles ci (9) qui ont la lettre "A" mouillée.
- Insérer la pale mélangeuse (5)
- Visser le pommeau de fixation (4).

La machine est prête à l'emploi

ATTENTION !

En cas d'utilisation de solution saline, **laver et sécher soigneusement** les bacs fixe et amovible après l'emploi **pour prévenir tout phénomène de corrosion.**

Ne pas laisser la solution saline à l'intérieur du bac !

MODE DE FONCTIONNEMENT

GELATO Chef 5L Automatique i-Green dispose de deux modes de fonctionnement :

En mode manuel

- Les interrupteurs du compresseur (1) et de la pale (2) fonctionnent de manière indépendante.
- Si la densité de la glace est telle qu'elle bloque la rotation de la pale, le système électronique de contrôle et de protection de la machine **éteint** la pale, **pas le compresseur.**
- Le LED (10) ne s'allume que lorsque le compresseur fonctionne
- En mode manuel, il est possible d'arrêter la pale et de laisser le compresseur fonctionner pendant le temps voulu.
- En mode manuel, il est possible de passer en mode automatique à tout moment en appuyant l'interrupteur (12)

Mode automatique

- Appuyer sur l'interrupteur (12) pour lancer le mode automatique. Toutes les fonctions de la machine sont gérées par le système électronique de contrôle. Le LED (10) s'allume. Les interrupteurs compresseur (1) et pale (2) sont désactivés même s'ils sont pressés.
- Une fois mise en marche, GELATO Chef 5L Auto i-Green travaille les ingrédients et, une fois que la glace a atteint la bonne consistance ou que le temps limite fixé (à 45 minutes) par le fabricant est écoulé, elle passe automatiquement en mode de conservation.
- Pour passer **du mode automatique au mode manuel, appuyer d'abord sur la touche (1) et (2)** avant d'éteindre l'interrupteur (12) .

SYSTÈME DE CONSERVATION

Le logiciel contrôle la densité de la glace. Quand la densité atteint la limite prédéfinie, le logiciel arrête la pale et le compresseur.

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

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

PRÉPARER DE LA GLACE AVEC GELATO Chef 5L Auto i-Green.

Comment procéder :

- Vérifier que le voltage indiqué sur la plaque de données correspond bien à celui de réseau. Brancher la fiche d'alimentation (15) dans la prise de courant. Allumer l'interrupteur (14).

La machine est prête à l'emploi.

UTILISATION EN MODE MANUEL

Procéder de la manière suivante :

- Avant d'introduire le mélange dans le bac, il est conseillé d'effectuer un pré-refroidissement en appuyant sur l'interrupteur (1) 5 minutes avant le début du cycle de production.
- Verser le mélange précédemment préparé.
- Couvrir le bac avec le couvercle (3).
- Appuyer sur la touche (2) pour mettre la pale mélangeuse en marche.
- La durée de préparation varie selon la quantité et la température initiale du mélange, du type de glace (crème glacée ou sorbet) et de la température ambiante. Une fois que la glace a la consistance souhaitée, arrêter la machine en appuyant sur les touches (1) et (2).
- Dévisser le pommeau (4) sur la pale en le tournant dans le sens antihoraire et extraire la pale vers le haut.
- Prélever la glace prête avec la spatule fournie à cet effet (7). Éviter les ustensiles métalliques.
- Après un bref délai d'attente (environ 10 minutes), il est possible de préparer une autre glace en répétant les opérations décrites.
- Une fois l'utilisation terminée, éteindre l'interrupteur (14) et débrancher la machine du secteur.

Attention!

- Si le couvercle est maintenu ouvert pendant plus de 2 minutes, la gestion électronique de la machine éteindra le compresseur pour éviter la formation d'un bloc de glace.
- Le compresseur redémarrera automatiquement une fois le couvercle refermé et au moins 2 minutes se seront écoulées depuis l'arrêt. Si la pale ne redémarre pas à la fermeture du couvercle, la machine éteindra simultanément la pale et le compresseur pendant 90 secondes, après quoi elle tentera un nouveau démarrage.
- Si la pale reste bloquée après 3 tentatives de démarrage, la gestion électronique éteindra définitivement la machine pour protéger les composants internes.
- Pour rétablir le fonctionnement normal, éliminez la cause de l'arrêt de la pale et mettez les interrupteurs de la pale, du compresseur et du fonctionnement automatique en position OFF.

UTILISATION EN MODE AUTOMATIQUE

Procéder de la manière suivante :

- Avant d'introduire le mélange dans le bac, il est conseillé d'effectuer un pré-refroidissement : appuyer sur la touche (12) et attendre 5 minutes avant le début du cycle de production.
- Verser le mélange précédemment préparé.
- Couvrir le bac avec le couvercle (3).
- Appuyer sur la touche (12) pour lancer le cycle de malaxage.
- Une fois que la glace a atteint la bonne consistance, le contrôle électronique active la fonction de conservation.
- Pour servir la glace, éteindre la machine en appuyant sur la touche (12).
- Dévisser le pommeau (4) sur la pale en le tournant dans le sens antihoraire et extraire la pale vers le haut.
- Prélever la glace prête avec la spatule fournie à cet effet (7). Éviter les ustensiles métalliques.
- Après un bref délai d'attente (environ 10 minutes), il est possible de préparer une autre glace en répétant les opérations décrites.
- Une fois l'utilisation terminée, éteindre l'interrupteur (14) et débrancher la machine du secteur.

Attention!

- Si le couvercle est maintenu ouvert pendant plus de 2 minutes, la gestion électronique de la machine éteindra le compresseur pour éviter la formation d'un bloc de glace.
- Le compresseur redémarrera automatiquement une fois le couvercle refermé et au moins 2 minutes se seront écoulées depuis l'arrêt.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA MACHINE

NETTOYAGE DE LA MACHINE

- Vérifier que la machine soit éteinte et débranchée avant d'effectuer toute opération de nettoyage.
- Lavez la pale (5) les inserts (9), le couvercle transparent (3), le pommeau de fixation (4), la spatule (7), et le bac amovible (8) à l'eau chaude et au savon. Il est également possible de laver ces composants dans le lave-vaisselle avec un cycle à basse température.
- Utiliser un chiffon humide pour nettoyer le corps de la machine. **NE JAMAIS IMMERGER LE CORPS DE LA MACHINE DANS L'EAU !**
- Rincer le bac utilisé avec de l'eau à 45 °C afin de dissoudre le gras et faciliter son élimination.
- Enlever grossièrement la saleté à l'aide d'une éponge. Vider l'eau.
- Verser de l'eau tiède avec le détergent.
- Nettoyer minutieusement les zones creuses et cachées. Vider le panier et rincer à l'eau tiède.

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

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

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

ASSAINISSEMENT

Les opérations d'assainissement permettent d'éliminer une remarquable partie de micro-organismes dont les cellules et spores trouvent des conditions favorables à la survie et à leur prolifération, également grâce aux résidus de préparation. Elles doivent être effectuées en fin de cycle de production journalière ou plus souvent si nécessaire. La assainissement comprend deux phases :

LAVAGE.

Eliminer la saleté (résidus grossiers) et prévoir un rinçage à l'eau tiède immédiatement après la fin de la préparation; l'action détergente est confiée à la friction manuel et à la pression de l'eau. L'utilisation d'un détergent chimique réduit, mais n'annule pas le nettoyage manuel demandé ci-avant.

ATTENTION : la seule détersion, même scrupuleuse, ne garantit pas l'élimination complète des contaminants microbiens.

Agir comme suit:

- Eliminer mécaniquement la grosse saleté.
- Rincer en premier à l'eau chaude à température supérieure à 45°C pour faire fondre les graisses et en favoriser

leur détachement, mais inférieure à 60°C pour éviter de «cuire» protéines, sucres ou grasses, en les rendant plus tenacement attachés aux surfaces à nettoyer. Pour les outils et les parties démontables des équipements une immersion de la durée de 15 minutes est suffisante.

- Appliquer le détergent: étant donné que la plupart des résidus alimentaires (protéines et graisses) ne se dissolvent pas dans l'eau, pour les éliminer complètement il faut utiliser un détergent qui détache la saleté de la surface et en permette l'élimination avec le rinçage successif
- Rinçage final à l'eau à température de robinet, pendant au moins 5 minutes si en immersion.

DESINFECTION.

La désinfection (ou décontamination) comporte la destruction certaine des bactéries pathogènes ne produisant pas de spores et la réduction draconienne de la présence des bactéries non pathogènes et ne produisant pas de spores. Les opérations de détersion et de désinfection doivent être effectuées séparément après avoir effectué le lavage procéder à la désinfection. Procéder comme suit:

- Utiliser un désinfectant spécifique pour l'utilisation dans l'industrie alimentaire. Contrôler que sur l'emballage soient bien indiquées les caractéristiques suivantes:
  - Désinfectant, service médical chirurgical ou équivalent.
  - N° d'enregistrement auprès de l'autorité sanitaire.
  - Inscription «à utiliser dans l'industrie alimentaire»
  - Doses et temps d'utilisation.
  - Composition, producteur, lot et date de production.
  - Instructions sur la sécurité pour l'utilisation.
- Diluer le produit désinfectant selon les instructions du producteur. Attention: économiser sur le désinfectant peut permettre la survie de niveaux bactériens dangereux, tout comme excéder avec le principe actif n'en améliore pas l'efficacité.
- Laisser agir le désinfectant pendant le temps de contact spécifié. Un temps trop bref peut rendre inefficace la désinfection.
- Pour une exécution correcte des différentes opérations il faut effectuer le nettoyage du haut vers le bas, en terminant par le sol.
- Après l'application du désinfectant en éliminer les résidus avec un rinçage final.
- Bien sécher les surfaces pour éviter la multiplication bactérienne favorisée par l'environnement humide;
- Il est conseillé d'alterner tous les 6 mois le type de désinfectant pour éviter la sélection de bactéries tenaces. Les spores bactériennes sont les formes biologiques plus résistantes donc il est préférable d'utiliser les produits à base de chlore.

COMMENT CONSERVER LA GLACE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CONSEILS UTILES

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

PANNES POSSIBLES

Normalement, la préparation de la glace n'exige pas plus de 30-40 minutes.

- Si au bout de 40/50 minutes la glace n'est pas encore prête, vérifier tous les points suivants avant d'appeler le centre d'assistance agréé.
- Les ingrédients de la recette doivent être correctement équilibrés. 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. 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 et son témoin allumé. La carte électronique introduira un délai de 5 min. avant de redémarrer le compresseur.

PROBLEMES EVENTUELS ET SOLUTIONS

L'appareil ne produit pas de froid:

causes possibles

- Contrôler que la fiche d'alimentation soit correctement insérée et que l'énergie électrique arrive à l'appareil.
- Le dispositif de sécurité du compresseur s'est déclenché :
- attendre au moins 3 minutes avant de redémarrer la machine. Des tentatives répétées et continues de mise en route ne font que prolonger la période d'inactivité de la machine.
- Contrôler que la machine soit bien placée, avec les grilles de ventilation sans aucune obstruction.
- Contrôler que la machine ne soit pas en train d'effectuer un cycle de conservation.
- Vérifier le bon fonctionnement de la ventilation, en contrôlant que de l'air sorte des grilles.

La pale ne tourne pas :

causes possibles

- Contrôler que la pale soit correctement accrochée à l'arbre et bloquée à l'aide de la bague de fixation (4).
- Contrôler qu'aucun obstacle n'empêche sa rotation (y compris des déformations de la cuve).
- Vérifier que la machine ne soit pas en train d'effectuer la phase de conservation qui prévoit l'arrêt de la pale.
- Assurez-vous que le couvercle est fermé dans la correcte position: le dispositif de sécurité arrête la pale si le couvercle est ouvert

La machine est bruyante :

causes possibles

Un certain bruit est normal lors du fonctionnement de l'appareil; si toutefois ce bruit devient excessif, prendre contact avec le centre après-vente pour

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

GELATO CHEF 5L AUTOMATIC i-Green



FIG. 1

1. Kühlsystem Taste
2. Rührwerk Taste
3. Transparent Deckel
4. Befestigungsknauf
5. Rührschaufel für den festen Behälter
6. Lüftungsgitter
7. Spachtel
8. Entnehmbaren Behälter
9. PLastik Einsätzte
   - (L) festen Behälter
   - (A) entnehmbare Behälter
10. Led/ Automatikmodus
11. Messbecher
12. Automatikmodus Taste
13. Steckdose für abnehmbares Kabel
14. Hauptschalter
15. Abnehmbares Netzkabel

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

IMQ CERTIFIED QUALITY MANAGEMENT SYSTEM ISO 9001:2015

IQNET RECOGNIZED CERTIFICATION

EAC

R 290

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 1000 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



R 290

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

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



WICHTIG:

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

Den Deckel ist ausgestattet um garantieren:

- Hygiene: den Deckel vermeidet die Kontamination des Produktes durch externe Mittel
- Sauberkeit: Den Deckel ist abnehmbar und kann gut reinigen werden
- Prüfung der Eismischung: Den transparent Deckel ermöglicht die Prüfung des bearbeitete Eis
- Sicherheit: Ein Sicherheit System blockiert das Rührwerk bei Öffnung des Deckels.

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 1) noch der Hauptschalter (14) nicht ausgeschaltet werden. Bei Fehlbedienung oder unbeabsichtigter Unterbrechung der Spannungsversorgung muss ca. 3 Minuten gewartet werden, bevor das Gerät wieder eingeschaltet werden darf.
- Nach dem Anhalten der Maschine muss ca. 10 Minuten gewartet werden, bevor eine neue Zubereitung ausgeführt werden kann.
- Änderungen der Geschwindigkeit oder der Geräuschentwicklung 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 1000 g. Falls eine größere Menge an Zutaten eingefüllt wird, kann die Zubereitung aufgrund des zunehmenden Volumens während des Herstellungsprozesses aus dem Behälter austreten. Außerdem könnte die Konsistenz weniger fest sein.
- Die Zutaten in einen separaten Behälter gießen und dort mischen.

Den Behälter nicht mehr als zur Hälfte füllen. Während des Rührvorgangs nimmt das Volumen zu und kann das gesamte Fassungsvermögen des Behälters füllen.

OPTIONEN DER VERWENDUNG

A) Verwendung mit festem Behälter

- Die Kunststoffteile auf Rührwerk legen (fig 1). Wenn Sie den festen Behälter verwenden, benutzen Sie die richtigen Einsätzen (9), die mit einem „L“ Zeichen in Kunststoff
- Die Rührschaufel (5) für den festen Behälter einsetzen.
- Den Befestigungsknauf (4) anschrauben.

Die Maschine ist bereit für die Verwendung

B) Verwendung mit entnehmbarem Behälter

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

- Gießen Sie in die feststehende Schüssel 1 oder mehr Messbecher (11) 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 (8) in den festen Behälter einsetzen und gut bis nach unten drücken.
- Erneut entnehmen und SICHERSTELLEN, DASS DIE AUSSENSEITE DES ENTNEHMBAREN BEHÄLTERS VOLLSTÄNDIG NASS IST, andernfalls kühlt die Maschine nicht korrekt.
- Die Kunststoffteile auf Rührwerk legen (fig 1). Wenn Sie den herausnehmbaren Behälter verwenden, benutzen Sie die richtigen Einsätzen (9), die mit einem „A“ Zeichen in Kunststoff
- Die Rührschaufel (5) einsetzen.
- Den Befestigungsknauf (4) anschrauben.

Die Maschine ist bereit für die Verwendung

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

BETRIEBSMODUS

GELATO Chef 5L Automatic i-Green verfügt über zwei Betriebsmodus:

Manueller Modus

- Die Tasten für Kompressor (1) und Rührwerk (2) funktionieren unabhängig voneinander.
- Wenn das Eis so fest ist, dass die Drehung der Schaufel blockiert wird, schaltet das elektronische Steuerungs- und Schutzsystem das Rührwerk und den Kompressor aus.
- Im manuellen Modus kann die Rührschaufel ausgeschaltet werden und der Kompressor für die gewünschte Zeit eingeschaltet bleiben.
- Das Aufleuchten des Led (10), signalisiert die Funktion des Kompressor.
- Wenn der manuelle Modus aktiv ist, kann jederzeit durch Drücken der Taste (12) in den Automatikmodus gewechselt werden.

Automatikmodus

- Die Taste (12) drücken, um den Automatikmodus zu starten. Alle Funktionen der Maschine werden durch das elektronische Steuersystem verwaltet und die Tasten für Rührwerk (2) und Kompressor (1) sind deaktiviert.
- Einmal gestartet, verarbeitet GELATO Chef 5L Automatic i-Green die Zutaten und schaltet automatisch in den Aufbewahrungsmodus, sobald das Eis die richtige Konsistenz erreicht hat bzw. wenn die vom Hersteller eingestellte Höchstzeit (45 Minuten) abgelaufen ist.
- Wenn aus dem Automatikmodus in den manuellen Modus gewechselt werden soll, muss die Tasten (1) bzw. (2) gedrückt werden und dann die Taste (12) deaktivieren.

AUFBEWAHRUNGSMODUS

Die Software kontrolliert die Festigkeit des Speiseeises. Wenn die Festigkeit den voreingestellten Grenzwert erreicht, stoppt die Software die Rührschaufel und den Kompressor.
Sobald die Konsistenz zu weich wird, schaltet die Software den Kompressor und das Rührwerk erneut ein.
Auf diese Weise wird das Eis für die gewünschte Zeitspanne auf der richtigen Konsistenz und Serviertemperatur gehalten.

EIS ZUBEREITEN MIT

GELATO Chef 5L Automatic i-Green

Vorgehensweise:

- Sicherstellen, dass die auf dem Typenschild angegebene Spannung der Netzspannung entspricht. Den Netzstecker in die Steckdose stecken. Den Schalter (14) einschalten.

Die Maschine ist bereit für die Verwendung.

VERWENDUNG IM MANUELLEN MODUS

Gehen Sie wie folgt vor:

- Bevor Sie die Mischung in den Behälter geben, ist es empfehlenswert, eine Vorkühlung durchzuführen, indem Sie nur die Taste (1) drücken. Dies sollte 5 Minuten vor Beginn des eigentlichen Herstellungsvorgangs gemacht werden.
- Dann die vorbereitete Mischung einfüllen.
- Den Behälter mit dem Deckel (3) schließen.
- Die Taste (2) drücken, um die Rührschaufel in Betrieb zu setzen.
- Die Zubereitungszeit variiert je nach Menge und Ausgangstemperatur der Mischung und der Art der Zubereitung (Eiscreme oder Sorbet) sowie der Umgebungstemperatur. Wenn das Eis die gewünschte Konsistenz erreicht hat, die Maschine durch Drücken der Tasten (1) und (2) anhalten.
- Den Knauf (4) über der Rührschaufel durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn entfernen und die Schaufel nach oben herausziehen.
- Das fertige Speiseeis mit dem mitgelieferten Eisschaber (7) entnehmen. Keine Metallgegenstände verwenden.
- Nach einer kurzen Wartezeit (ca. 10 Minuten) ist es möglich, weiteres Eis herzustellen, indem die beschriebenen Schritte wiederholt werden.
- Nach der Verwendung den Schalter (14) ausschalten und das Gerät vom Netz trennen.

Achtung!

- Wenn der Deckel länger als 2 Minuten geöffnet bleibt, wird die elektronische Steuerung der Maschine den Kompressor ausschalten, um die Bildung eines Eisblocks zu verhindern.
- Der Kompressor startet automatisch neu, sobald der Deckel geschlossen und mindestens 2 Minuten nach dem Ausschalten vergangen sind.
- Falls beim Schließen des Deckels das Rührwerk nicht wieder anläuft, schaltet die Maschine gleichzeitig das Rührwerk und den Kompressor für 90 Sekunden aus und versucht dann einen erneuten Start. Bleibt das Rührwerk

weiterhin blockiert, schaltet die elektronische Steuerung die Maschine nach drei Startversuchen endgültig ab, um die internen Komponenten zu schützen.
- Um den normalen Betrieb wiederherzustellen, beseitigen Sie die Ursache der Blockierung des Rührwerks und stellen Sie die Schalter für Rührwerk, Kompressor und automatischen Betrieb auf OFF.

VERWENDUNG IM AUTOMATIKMODUS

Gehen Sie wie folgt vor:
- Bevor Sie die Mischung in den Behälter geben, ist es empfehlenswert, eine Vorkühlung durchzuführen, indem Sie Taste (12) drücken und 5 Minuten warten, bevor Sie den eigentlichen Herstellungsvorgang starten.
- Dann die vorbereitete Mischung einfüllen.
- Den Behälter mit dem Deckel (3) schließen.
- Die Taste (12) drücken, um den Zubereitungsvorgang zu starten.
- Wenn das Eis die richtige Konsistenz erreicht hat, aktiviert die elektronische Steuerung die Aufbewahrungsfunktion.
- Um das Eis zu servieren, die Maschine durch Drücken der Taste (12) ausschalten.
- Den Knauf (4) über der Rührschaufel durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn entfernen und die Schaufel nach oben herausziehen.
- Das fertige Speiseeis mit dem mitgelieferten Eisschaber (7) entnehmen. Keine Metallgegenstände verwenden.
- Nach einer kurzen Wartezeit (ca. 10 Minuten) ist es möglich, weiteres Eis herzustellen, indem die beschriebenen Schritte wiederholt werden.
- Nach der Verwendung den Schalter (14) ausschalten und das Gerät vom Netz trennen.

Achtung!
- Wenn der Deckel länger als 2 Minuten geöffnet bleibt, wird die elektronische Steuerung der Maschine den Kompressor ausschalten, um die Bildung eines Eisblocks zu verhindern.
- Der Kompressor startet automatisch neu, sobald der Deckel geschlossen und mindestens 2 Minuten nach dem Ausschalten vergangen sind.

REINIGUNG DER MASCHINE
- Sicherstellen, dass die Maschine ausgeschaltet ist und der Netzstecker gezogen ist, bevor Reinigungstätigkeiten durchgeführt werden.
- Reinigen Sie den (5) Rührwerk und die Kunststoffteile (9), den transparenten Deckel (3), den Befestigungsknauf (4), den Eisschaber (7), und den entnehmbaren Behälter (8) mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen. Diese Teile können auch in der Spülmaschine mit einem Programm mit niedriger Temperatur gereinigt werden.
- Das Gehäuse der Maschine mit einem feuchten Tuch reinigen. **DAS MASCHINENGEHÄUSE NIEMALS IN WASSER TAUCHEN!**
- Den benutzten Eisbehälter mit ca. 45 °C warmem Wasser ausspülen, um das Fett zu lösen und die Reinigung zu erleichtern.
- Den Schmutz grob mit einem Schwamm entfernen. Das Wasser entfernen.
- Warmes Wasser und Spülmittel hineingeben.
- Vertiefte und verdeckte Bereiche gründlich Reinigen. Den Behälter entleeren und mit warmem Wasser nachspülen.

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

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

HYGIENEHERSTELLUNG

Die Hygieneherstellungsvorgänge erlauben, einen bemerkenswerten Teil der Mikroorganismen zu beseitigen. Deren Zellen und Sporen finden, auch dank der Verarbeitungsreste, günstige Bedingungen für ihr Überleben und ihre Vermehrung. Sie werden am Ende des täglichen Herstellungszyklus oder, wenn notwendig häufiger ausgeführt. Die Hygieneherstellung besteht aus zwei Phasen:

REINIGUNG Entfernt den Schmutz (grobe Reste) und sieht eine Spülung mit lauwarmem Wasser sofort nach dem Arbeitsende vor; Der Reinigungsvorgang besteht aus der Handabreibung und dem Wasserdruck. Der Gebrauch eines chemischen Reinigungsmittels beschränkt die oben erforderte Handreinigung, hebt sie aber nicht auf.

ACHTUNG: Die bloße Reinigung, wie gewissenhaft sie sei, garantiert nicht die komplette Beseitigung der mikrobiellen Verunreinigungen.

Wie folgend handeln:
- Den groben Schmutz mechanisch entfernen.
- Anfangs mit heißem Wasser, von einer Temperatur höher als 45°C, spülen, um die Fette zu lösen und das Abtrennen zu fördern, aber niederer als 60°C, um das “Kochen“ der Proteine, der Zucker oder Fette zu vermeiden, das sie noch hartnäckiger festsitzen lässt. Was Instrumente und abnehmbare Teile betrifft, genügt ein Eintauchen von circa 15 Minuten.

- Das Reinigungsmittel anwenden: Weil der größte Teil der Lebensmittelreste (Proteine und Fette) sich nicht in Wasser löst, um sie vollständig zu beseitigen, ist es notwendig, ein Reinigungsmittel zu verwenden, das den Schmutz von der Oberfläche abtrennt und die Beseitigung mit der darauffolgenden Spülung ermöglicht.
- Endspülung mit Leitungswassertemperatur, bei Eintauchen mindestens 5 Minuten.

DESINFEKTION

Die Desinfektion (oder Dekontamination) bedeutet die sichere Zerstörung der nicht-sporigen krankheitserregenden Bakterien und die verstärkte Verminderung der Anwesenheit der nicht-pathogenen und nicht-sporigen Bakterien. Die Reinigungs- und Desinfektionsvorgänge sind getrennt auszuführen. Nach der Reinigung, mit der Desinfektion fortschreiten. Wie folgend fortfahren:

- Ein spezifisches Desinfektionsmittel für den Gebrauch in der Lebensmittelindustrie verwenden. Kontrollieren, dass auf der Packung folgende Eigenschaften geschildert sind:
  - Desinfektionsmittel, Medizinprodukt oder gleichwertiges.
  - Registriernummer bei der Gesundheitsbehörde.
  - Aufschrift, “in der Lebensmittelindustrie verwenden“.
  - Dosierung und Verwendungszeiten.
  - Zusammensetzung, Hersteller, Warennummer und Herstellungsdatum.
  - Sicherheitswarnungen für den Gebrauch.
- Das Desinfektionsmittel nach den Herstelleranweisungen verdünnen. **ACHTUNG:** Das Einsparen beim Desinfektionsmittel kann das Überleben der Bakterien auf gefährlicher Ebene Erlauben, wie auch der Überschuss an Wirkstoff die Wirksamkeit nicht verbessert.
- Das Desinfektionsmittel für die angegebene Kontaktzeit wirken lassen. Eine zu kurze Kontaktzeit kann die Desinfektion unwirksam werden lassen.
- Zu einer korrekten Ausführung der verschiedenen Vorgänge, ist es nötig, die Reinigung von oben nach unten, am Boden endend, durchzuführen.
- Nach der Anwendung des Desinfektionsmittels die Reste mit der Endspülung entfernen.
- Die Oberflächen sorgfältig trocknen, um die Vermehrung der Bakterien in feuchtem Umfeld zu vermeiden;
- Man empfiehlt, alle 6 Monate des Desinfektionstyp zu wechseln, um die Selektion der widerstandsfähigen Bakterien zu vermeiden. Die bakteriellen Sporen sind widerstandsfähige, biologische Formen und deshalb ist es vorzuziehen, Produkte auf Chlorbasis zu verwenden.

AUFBEWAHREN DER EISCREME

In der Maschine. Diese Maschine verfügt über ein spezielles Programm für die Aufbewahrung, mit dem Sie die **Eiszubereitung bis zu 8 Stunden** bei idealer Serviertemperatur und Konsistenz in der Maschine lassen können.
Wenn sich die Maschine im manuellen Modus befindet, kann das Eis bei geschlossenem Deckel und ausgeschaltetem Motor ca. 10-20 Minuten in der Eismaschine gelassen werden. Vor dem Servieren erneut für einige Minuten einschalten, damit wieder die optimale Konsistenz erzeugt wird..
Im Gefrierschrank. Das Eis kann in einem luftdichten Behälter im Gefrierschrank aufbewahrt werden. Ein langfristiges Einfrieren ist nicht empfehlenswert.
Nach 1-2 Wochen lässt der Geschmack der Eiscreme nach. Frisches Eis hat einen besseren Geschmack und eine bessere Qualität. Wenn Sie das Eis trotzdem im Gefrierschrank aufbewahren möchten, gehen Sie wie folgt vor:
Das Eis in einen sauberen, fest verschlossenen, luftdichten Behälter füllen.
Die Temperatur sollte mindestens -18°C betragen.
Das Datum der Zubereitung des Eises auf dem Behälter vermerken.

ACHTUNG!

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

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

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

NÜTZLICHE HINWEISE

- Für einige Rezepte ist das Kochen vorgesehen. Bereiten Sie derartige Zubereitungen mindestens am Vortag zu, um sicherzustellen, dass sie sich vollständig abkühlen und ausdehnen können. Geben Sie niemals Zutaten in die Maschine, die eine Temperatur von über 25 °C haben.
- Den Eisbehälter nie mehr als bis zur Hälfte seines Fassungsvermögens füllen. Während der Zubereitung vergrößert sich das Volumen des Gemisches.
- Alkoholhaltige Zutaten verlangsamen den Gefriervorgang. Spirituosen sollten daher erst in den letzten Minuten der Zubereitung zugegeben werden.
- Der Geschmack von Sorbets hängt maßgeblich vom Reifegrad und der Süße der verwendeten Früchte und Säfte

ab. Bitte beachten, dass Kälte die Wahrnehmung von Süße reduziert.
- Das für die Rezepte verwendete Obst muss vor der Verwendung immer gewaschen und abgetrocknet werden. Auch wenn nicht explizit angegeben, müssen Früchte immer geschält, entkernt, von der Schale befreit werden usw.
- Um die Gesamtmenge eines Rezepts zu reduzieren, muss die Menge jeder Zutat anteilsmäßig reduziert werden.
- Die Zubereitungszeit variiert je nach Menge und Temperatur der Zutaten und der Umgebungstemperatur sowie der Art der Zubereitung - Eiscreme oder Sorbet.

MÖGLICHE FEHLERQUELLEN

Unter normalen Bedingungen dauert die Zubereitung von Speiseeis nicht länger als 30-40 Minuten.
- Falls sich nach 40-50 Minuten immer noch kein Eis gebildet hat, überprüfen Sie bitte alle folgenden Punkte, bevor Sie eine autorisierte Kundendienststelle kontaktieren.
- Die Zutaten sollten beim Einfüllen in die Eismaschine Raumtemperatur oder besser Kühlschranktemperatur haben. Wenn die Zutaten heiß sind, ist die Herstellung von Speiseeis nicht möglich.
- Der Eisbehälter darf nie mehr als bis zur Hälfte seines Fassungsvermögens gefüllt werden. Wenn die Menge der Zutaten zu groß ist, erhöht sich der Zeitbedarf für die Eisbildung erheblich und das Ergebnis ist möglicherweise nicht zufriedenstellend.
- Aufgrund einer Sicherheitsvorrichtung am Kompressor wird bei einem Stromausfall oder wenn die Maschine aus irgendwelchen Gründen ausgeschaltet und sofort wieder eingeschaltet wird, der Betrieb der Kältemaschine unterbrochen.
- In diesem Fall muss das Gerät für ca. 3 Minuten ruhen, bevor es wieder eingeschaltet wird. Wenn die 3-minütige Pause nicht eingehalten wird, kann der Betrieb nicht fortgesetzt werden, obwohl sich der Schalter für Kühlen in der Position ON befindet.

PROBLEME UND LÖSUNGEN

PROBLEM: Die Maschine kühlt nicht:

MÖGLICHE URSACHEN:
- Sicherstellen, dass der Netzstecker korrekt eingesteckt ist, der Schalter (14) eingeschaltet ist und das Gerät mit Strom versorgt wird Versichern Sie sich, dass die Taste (1) oder die Taste (2) leuchtet.
- Falls die Stromversorgung unterbrochen wurde oder der Stecker versehentlich gezogen wurde, wird der Betrieb unterbrochen.
- Warten Sie 3 Minuten, bevor Sie die Maschine wieder einschalten. Wenn diese Pause nicht eingehalten wird, kann das Kühlsystem beschädigt werden oder sehr lange brauchen, um wieder zu starten.
- Sicherstellen, dass die Maschine korrekt aufgestellt ist und die Lüftungsgitter frei von Hindernissen sind.
- Überprüfen, ob die Software den Aufbewahrungsmodus aktiviert hat.
- Das Funktionieren der Luftzirkulation überprüfen, indem kontrolliert wird, ob Luft aus dem vorderen Gitter austritt.

PROBLEM: Die Schaufel dreht sich nicht.

MÖGLICHE URSACHEN:
- Sicherstellen, dass die Schaufel richtig an der Welle befestigt und mit dem entsprechenden Befestigungsknauf (4) fixiert ist.
- Sicherstellen, dass keine Hindernisse die Drehung der Schaufel behindern (auch keine Verformung des Behälters).
- Kontrollieren, ob die LED (10) blinkt: In diesem Fall hat die Software den Aufbewahrungsmodus aktiviert und die Schaufel wird nach einer kurzen Pause erneut bewegt.
- Beachten Sie, dass der Deckel richtig positioniert ist: eine Sicherheitsvorrichtung blockiert das Rührwerk, wenn der Deckel gehoben wird.

PROBLEM: Die Maschine erzeugt ungewöhnliche Geräusche.
- Eine gewisse Geräuschentwicklung gehört zum normalen Betrieb; sollte sie jedoch übermäßig stark werden, bitte eine autorisierte Kundendienststelle kontaktieren.

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

GELATO CHEF 5L AUTOMATIC i-Green



FIG. 1

1. Botón de enfriamiento.
2. Botón pala mezcladora.
3. Tapa transparente.
4. Anillo de fijación pala.
5. Pala mezcladora.
6. Rejilla de ventilación.
7. Espátula.
8. Cesta extraíble
9. Insertos pala
   - (L) Para cubeta fija
   - (A) Para cubeta extraible
10. Led funcionamento compresor / funcionamento automatico.
11. Medida.
12. Interruptor del sistema de conservación.
13. Toma de cable extraíble.
14. Interruptor principal
15. Cable extraíble.

El medio ambiente 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.
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

IMQ CERTIFIED QUALITY MANAGEMENT SYSTEM ISO 9001:2015

IQNET RECOGNIZED CERTIFICATION

EAC

R 290

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 1000 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.



R 290

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

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



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

La tapa de la maquina (3) fue estudiado para garantisar:

- Higiene: la tapa evita la contaminación del producto en elaboraciòn por agentes externos
- Limpieza: la tapa es totalmente desmontable para que pueda ser limpiado a fondo.
- Control del producto: la amplia tapa transparente permite comprobar visualmente el helado en cada etapa de la producción
- Seguridad: Un dispositivo de seguridad detiene el movimiento de la pala cuando se levanta la tapa.

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 1) ni el interruptor general (14) cuando la máquina esté funcionando. En caso de funcionamiento incorrecto o interrupción accidental de la alimentación eléctrica, espere unos 3 minutos antes de encenderlo de nuevo.
- 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 1000 g. Si se introduce una cantidad superior de ingredientes, el volumen aumenta durante el proceso de producción y la preparación puede derramarse. Además, la consistencia puede ser menos compacta.
- Vierta y mezcle los ingredientes en un recipiente aparte.

No llene el cestillo más de la mitad. Durante el proceso de batido, el volumen aumenta hasta alcanzar incluso la capacidad máxima en volumen del cestillo.

OPCIONES DE USO

A) Uso con cestillo fijo

- Coloque los insertos de plástico en la paleta mezcladora (fig.1). Para el uso con la cubeta fija, montar los insertos (9), reconocibles por la letra “L” impresa en el plástico.
- Introduzca la pala mezcladora (5).
- Enrosque el pomo de fijación (4).

La máquina está lista para ser utilizada.

B) Uso con cubeta extraíble

Esta máquina se suministra con todos los accesorios para su uso tanto con cubeta fija como con cubeta extraíble. En el embalaje original, la cubeta extraíble se encuentra dentro de la cubeta fija.

- Vierta en la cubeta fija 1 o más medidores (11) 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 alimentar.
- Introduzca en la cubeta extraíble (8) 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.
- Coloque el set correcto de insertos de plástico en la paleta mezcladora (fig.1). Para el uso con cubeta extraíble, montar los insertos (9), reconocibles por la letra “A” impresa en el plástico.
- Introduzca la pala mezcladora para cubeta extraíble (9).
- Enrosque el pomo de fijación (4).

La máquina está lista para ser utilizada.

¡ATENCIÓN!: En caso de que se utilice una solución salina, una vez terminado el uso de la máquina, l**ave y seque muy bien** tanto la cubeta fija como la extraíble, **para evitar fenómenos de corrosión. ¡No deje la solución salina en el interior de la cubeta!**

MODO DE FUNCIONAMIENTO

GELATO Chef 5L Auto i-Green tiene dos modos de funcionamiento:

En modo manual

- Los interruptores del compresor (1) y de la pala (2) funcionan de forma independiente.
- Si la densidad del helado es tal que bloquea la rotación de la pala, el sistema electrónico de control y protección de la máquina apaga la pala y el compresor.
- En el modo manual es posible detener la pala y dejar que el compresor funcione durante el tiempo deseado.
- El LED (10) se enciende solo cuando el compresor está funcionando.
- Cuando está en modo manual, es posible pasar al modo automático en cualquier momento, pulsando el interruptor (12).

Modo automático

- Presione el interruptor (12) para iniciar el modo automático. Todas las funciones de la máquina se gestionan mediante el sistema de control electrónico, los interruptores de la pala (2) y del compresor (1) están desactivadas.
- Una vez puesta en marcha, GELATO Chef 5L Auto i-Green procesa los ingredientes y cuando el helado alcanza la consistencia correcta, o cuando se alcanza el tiempo límite establecido por el fabricante (fijado en 45 minutos), pasa automáticamente al modo de conservación.
- Si se desea pasar del modo automático al manual, pulse los interruptores (1) y (2) y al final pulse el (12).

SISTEMA DE CONSERVACIÓN

El software controla la densidad del helado. Cuando la densidad alcanza el límite preestablecido, el software detiene la pala y el compresor.

En cuanto la densidad disminuye, el software reinicia el compresor y la pala.

De este manera, el helado se mantiene siempre en la consistencia y la temperatura de servicio correctas, durante el tiempo deseado.

ELABORACIÓN DE HELADO CON GELATO Chef 5L Auto i-Green

Cómo proceder:

- Compruebe que el voltaje indicado en la placa de datos corresponda con el de la red.inserte el enchufe de alimentación en la toma de corriente. Encienda el interruptor (14).

La máquina está lista para ser utilizada.

USO EN MODO MANUAL

Proceda de la manera siguiente:

- Antes de introducir la mezcla en la cubeta, se recomienda realizar un preenfriamiento pulsando solo el interruptor (1), 5 minutos antes del inicio del ciclo de producción.
- Vierta la mezcla preparada previamente.
- Cubra la cubeta con la tapa (3).
- Presione el interruptor (2) para accionar la pala mezcladora.
- El tiempo de preparación varía en función de la cantidad y temperatura inicial de la mezcla, del tipo de helado (cremoso o sorbete) y de la temperatura ambiente. Cuando el helado tenga la consistencia deseada, detenga la máquina pulsando los interruptores (1) y (2).
- Desenrosque el pomo (4) de la pala girándolo en sentido contrario a las agujas del reloj y extraiga la pala hacia arriba.
- Retire el helado listo con la espátula correspondiente suministrada (7). Evite las herramientas metálicas.
- Después de un breve período de espera (unos 10 minutos) es posible hacer otro helado repitiendo las operaciones descritas.
- Al final de su uso, apague el interruptor (14) y desconecte la máquina de la red eléctrica.

¡ATENCIÓN!

- Si la tapa se mantiene levantada durante más de 2 minutos, la gestión electrónica de la máquina apagará el compresor para evitar la formación de un bloque de hielo.
- El compresor se reiniciará automáticamente una vez que la tapa esté cerrada y hayan pasado al menos otros 2 minutos desde el apagado.
- Si al cerrar la tapa la pala no se reinicia, la máquina apagará simultáneamente la pala y el compresor durante 90 segundos, después de los cuales intentará un nuevo arranque. Si la pala sigue bloqueada después de 3 intentos de arranque, la gestión electrónica apagará definitivamente la máquina para proteger los componentes internos.
- Para restablecer el funcionamiento normal, elimine la causa del bloqueo de la pala y coloque los interruptores de la pala, compresor y funcionamiento automático en OFF.

USO EN MODO AUTOMÁTICO

Proceda de la manera siguiente:

- Antes de introducir la mezcla en la cubeta, se recomienda realizar un preenfriamiento: pulse el interruptor (12) y espere 5 minutos antes del inicio del ciclo de producción.
- Vierta la mezcla preparada previamente.
- Cubra la cubeta con la tapa (3).
- Pulse el interruptor (12) para iniciar el ciclo de batido.
- Cuando el helado alcance la consistencia adecuada, el control electrónico activará la función de conservación.
- Para servir el helado, apague la máquina pulsando el interruptor (12).
- Desenrosque el pomo (4) de la pala girándolo en sentido contrario a las agujas del reloj y extraiga la pala hacia arriba.
- Retire el helado listo con la espátula correspondiente suministrada (7). Evite las herramientas metálicas.
- Después de un breve período de espera (unos 10 minutos) es posible hacer otro helado repitiendo las operaciones descritas.
- Al final de su uso, apague el interruptor (14) y desconecte la máquina de la red eléctrica.

¡ATENCIÓN!

- Si la tapa se mantiene levantada durante más de 2 minutos, la gestión electrónica de la máquina apagará el compresor para evitar la formación de un bloque de hielo.
- El compresor se reiniciará automáticamente una vez que la tapa esté cerrada y hayan pasado al menos otros 2 minutos desde el apagado.

LIMPIEZA DE LA MÁQUINA

- Compruebe que la máquina esté apagada y desenchufada, antes de realizar cualquier operación de limpieza.
- Lavar la pala (5) y los insertos (9), la tapa transparente (3), el pomo de fijación (4), la espátula (7), y la cubeta extraíble (8) con agua caliente y jabón. Estas piezas también se pueden lavar en el lavavajillas con un ciclo de baja temperatura.
- Utilice un paño húmedo para limpiar el cuerpo de la máquina. **¡NUNCA SUMERJA EL CUERPO PRINCIPAL DE LA MÁQUINA EN AGUA!**
- Enjuague la cubeta utilizado con agua a 45 °C para disolver la grasa y facilitar su eliminación.
- Elimine brevemente la suciedad con una esponja. Escurra el agua.
- Vierta agua tibia con detergente.
- Limpie a fondo las zonas de encastre y ocultas. Vacíe la cubeta y enjuague con agua tibia.

ATENCIÓN: no vuelque nunca la máquina para vaciar la cubeta fija. Utilice una esponja o una otra herramienta adecuada para la función.

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

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

DESINFECCIÓN

Las operaciones de desinfección permiten eliminar una gran parte de microorganismos cuyas células y esporas encuentran, gracias también a los restos de producción, condiciones favorables para su supervivencia y proliferación. Se efectúan al final del ciclo de producción diario o más a menudo si es necesario. La desinfección consta de dos fases:

LAVADO. Elimina la suciedad (residuos gruesos) y contempla un aclarado con agua templada inmediatamente al terminar el trabajo; la acción detergente se lleva a cabo mediante frotado manual y la presión del agua. El uso de un detergente químico reduce, pero no anula, la limpieza manual Requerida.

ATENCIÓN: solamente el lavado, por muy minucioso que sea, no garantiza la eliminación completa de los contaminantes microbianos.

Actuar de la siguiente manera:

- Eliminar mecánicamente la suciedad gruesa.
- Aclarar al inicio con agua caliente a temperatura superior a 45°C para disolver la grasa y favorecer su eliminación, pero inferior a 60°C para evitar “cocer” las proteínas, azúcares o grasas, haciendo que se adhieran más a las

superficies que se desean limpiar. Para los utensilios y las piezas desmontables de los equipos es suficiente una inmersión de aproximadamente 15 minutos.
- Aplicar el detergente: dado que la mayoría de los residuos alimentarios (proteínas y grasas) no se disuelven con el agua, para eliminarlos completamente es necesario utilizar un detergente que ablande la suciedad de la superficie y permita su eliminación en el aclarado posterior
- Aclarado final con agua a temperatura del grifo, durante al menos 5 minutos si está en inmersión.

DESINFECCIÓN. La desinfección (o descontaminación) comporta la destrucción asegurada de las bacterias no esporuladas y la reducción acentuada de la presencia de bacterias no patógenas y no esporuladas. Las operaciones de lavado y desinfección deben realizarse por separado. Después de efectuar el lavado, proceder con la desinfección.

Proceder de la siguiente manera:
- Utilizar un desinfectante específico de uso en la industria alimentaria. Comprobar que en el envase estén bien indicadas las siguientes características:
  - Desinfectante, Puesto médico quirúrgico o equivalente.
  - N° de registro ante las autoridades sanitarias.
  - Mensaje “para uso en la industria alimentaria.
  - Dosis y tiempo de uso.
  - Composición, fabricante, lote y fecha de producción.
  - Advertencias sobre la seguridad para el uso.
- Diluir el producto desinfectante de acuerdo con las instrucciones del fabricante. Atención: ahorrar en desinfectante puede permitir la supervivencia de bacterias en niveles peligrosos, de la misma forma que un exceso de principio activo no mejora su eficacia.
- Hacer que actúe el desinfectante durante el tiempo de contacto especificado. Un tiempo demasiado corto puede hacer que la desinfección no sea eficaz.
- Para una correcta ejecución de las distintas operaciones, es necesario efectuar la limpieza de arriba hacia abajo, terminando con el suelo.
- Después de la aplicación del desinfectante, eliminar los residuos con un aclarado final.
- Secar bien las superficies para evitar la proliferación bacteriana favorecida por el ambiente húmedo;
- Se recomienda alternar cada 6 meses el tipo de desinfectante para evitar la selección de bacterias resistentes. Las esporas bacterianas son las formas biológicas más resistentes, por lo tanto es preferible usar productos a base de cloro.

CÓMO CONSERVAR EL HELADO

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

Si la máquina está en modo manual, puede conservar el helado tapado en la propia heladera durante unos 10-20 minutos con el motor apagado. Antes de servir, vuelva a trabajarlo durante unos minutos para que recupere la consistencia adecuada.

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

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

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

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

Especifique la fecha de preparación del helado en el recipiente.

¡ATENCIÓN!

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

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

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

RECOMENDACIONES ÚTILES

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

¿ALGO NO FUNCIONA CORRECTAMENTE?

En condiciones normales, la preparación del helado no requiere más de 30-40 minutos.

- Si después de 40-50 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 verterse en la máquina para hacer helados a temperatura ambiente o mejor a temperatura del refrigerador. Si los ingredientes están calientes, es imposible hacer helado..
- La cubeta no debe llenarse a más de la mitad de su capacidad. Si la cantidad es excesiva, el tiempo necesario para la formación del helado aumenta considerablemente, y el resultado podría no ser satisfactorio.
- A causa de la presencia de un dispositivo de seguridad en el compresor, si se produce una interrupción de corriente o si la máquina se apaga y se vuelve a encender repentinamente, el funcionamiento del dispositivo de enfriamiento se interrumpe.
- En estos casos es necesario esperar 10 minutos antes de volver a encenderlo. Si no se respeta la pausa de 10 minutos, no se reanuda el funcionamiento a pesar de que el interruptor esta encendido ON.

POSIBLES PROBLEMAS Y SOLUCIONES

El aparato no produce frío:

- Compruebe que el enchufe de alimentación esté correctamente insertado, que el interruptor (14) esté encendido y que la electricidad llegue al aparato. Compruebe que los botones (1) o (12) estén activados.
- Si ha ocurrido un corte de energía o el enchufe se ha quitado accidentalmente. La operación se detiene.
- Espere 3 minutos antes de reiniciar la máquina. Si no se respeta esta pausa, el sistema de refrigeración podría dañarse o tardar mucho en reiniciarse.
- Compruebe que la máquina esté colocada correctamente con las rejillas de ventilación libres de cualquier obstrucción.
- Compruebe que la máquina no esté en fase de conservacion.
- Verificar el funcionamiento de la ventilación, comprobando que sale aire por la parrilla.

POSIBLES PROBLEMAS Y SOLUCIONES

La pala no gira:

- Compruebe que la hoja esté correctamente enganchada al eje y bloqueada con la perilla de fijación adecuada (4).
- Compruebe que no haya obstáculos que impidan la rotación de la pala (incluida cualquier deformación de la cubeta).
- Si el LED (10) está encendido, el software está ejecutando un ciclo de conservación y la pala se pondrá en marcha después de un corto período de tiempo.
- Asegúrese de que la tapa esté cerrada en la posición correcta: el dispositivo de seguridad detiene la pala si se abre la tapa.

POSIBLES PROBLEMAS Y SOLUCIONES

El aparato hace ruido:

- La variación de la velocidad y ruido durante la preparación del helado es característica y no perjudica el buen funcionamiento de la máquina. Es normal que el aparato produzca cierto ruido durante su funcionamiento; no obstante, si dicho ruido fuera excesivo contactar con un centro de asistencia para evitar problemas futuros más graves.

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

GELATO CHEF 5L AUTOMATIC i-Green



FIG. 1

1. Кнопка управления системой охлаждения.
2. Кнопка управления системой взбивания.
3. Прозрачная крышка.
4. Фиксатор лопастной насадки.
5. Лопастная насадка для основной (фиксированной) чаши.
6. Вентиляционная решетка.
7. Лопатка для мороженого.
8. Съемная чаша.
9. Вставки для лопастной насадки
   - (L) для фиксированной чаши
   - (A) для съемной чаши
10. Индикатор компрессора / автоматического цикла.
11. Мерник.
12. Кнопка активации автоматического цикла.
13. Розетка для съемного шнура питания
14. Основной выключатель
15. Съемный шнур питания

Наша природа будет благодарна Вам за то, что вы выбрали мороженицу нового поколения из экологичной серии, произведенную в ИТАЛИИ компанией Nemox International.
Мы очень гордимся этой новой конструкцией, в которой реализованы лучшие решения в области защиты окружающей среды, что значительно снижает потребление электроэнергии и в то же время повышает эффективность работы.
В этой машине используются охлаждающие жидкости, такие как пропан (R290), которые, по сравнению с традиционными газами, снижают воздействие на выбросы парниковых газов до 99,95%!
Компоненты в основном производятся с использованием технологий с низким энергопотреблением и материалов, пригодных для вторичной переработки по окончании срока службы. Например, упаковка полностью сделана из 100% перерабатываемого картона.

ВАЖНО:
Сохраните упаковку от мороженицы. Если по какой-либо причине возникнет необходимость осуществить возврат мороженицы, она должна быть упакована в оригинальную упаковку.
Если мороженица будет отправлена в неподходящей упаковке, то все затраты на ремонт будут возложены на отправителя, даже если оборудование находится на гарантии.
Если в ходе диагностики окажется что возвращенная мороженица не имеет каких-либо неисправностей, она будет отправлена обратно, транспортные расходы и расходы на диагностику, должны быть оплачены лицом, вернувшим оборудование.
Компания Nemox оставляет за собой право отказать в возврате мороженицы в не «родной» упаковке.

Made in Italy by NEMOX® PROFESSIONAL CLASS

IMQ CERTIFIED QUALITY MANAGEMENT SYSTEM ISO 9001:2015

IQNET RECOGNIZED CERTIFICATION

EAC

R 290

CE

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

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

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

ТОЛЬКО ДЛЯ ЕВРОПЕЙСКИХ РЫНКОВ

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

- Представитель авторизованного сервисного центра должен выполнять любые услуги, кроме чистки устройства.
- Ремонтные работы должен выполнять только уполномоченный обслуживающий персонал.
- Распаковав прибор, убедитесь, что он не поврежден. В случае сомнений не используйте прибор и обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Пластиковые пакеты, полистирол, скрепки и т. п., следует убрать в место, недоступное для детей, так как данные предметы потенциально опасны.
- Изготовитель и поставщик прибора снимают с себя всякую ответственность при несоблюдении инструкций, приведенных в данном документе.
- Проверьте, чтобы напряжение, указанное в паспортной табличке, соответствовало напряжению в сети.
- Не используйте острые предметы внутри контейнера! Остроконечные предметы могут поцарапать и повредить внутреннюю поверхность контейнера. Когда прибор находится в выключенном состоянии («OFF» или «0»), можно использовать резиновую лопаточку или металлическую ложку.
- Никогда не мойте прибор при помощи чистящего порошка или жестких средств.
- Никогда не помещайте и не используйте прибор на горячих поверхностях, таких как печи, плиты, или вблизи открытого газового огня.
- Никогда не мойте части прибора в посудомоечной машине.
- Никогда не выключайте прибор из розетки, потянув за провод
- Прибор должен быть подключен к электрической системе и розетке источника питания, допускающей нагрузку минимум 10A и с действующим заземлением. Изготовитель не несет ответственности за причиненный ущерб вещам или людям в случае, если данная норма безопасности не будет выполнена.
- Перед выполнением технического обслуживания или чистки, убедитесь в том, что прибор отсоединен от источника питания, что вилка вынута из розетки.
- Никогда не мойте прибор под струей воды, или поместив его в воду!
- Это оборудование прошло испытания на электробезопасную работу при температуре окружающей среды 43 ° C (климатический класс «T»). Для повышения производительности избегайте использования машины при температуре окружающей среды выше 30 ° C. Более высокие температуры, хотя и не влияют на механику машины, могут поставить под угрозу успех приготовления мороженого.
- Максимальное количество ингредиентов - 1000 г на производственный цикл.
- Это руководство можно загрузить в формате PDF с сайта www.nemox.com/download

СОХРАНИТЕ ЭТИ ИНСТРУКЦИИ

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ДЛЯ ПРИБОРОВ, СОДЕРЖАЩИХ ГАЗ R290.

ВНИМАНИЕ: не закрывайте вентиляционные отверстия корпуса прибора.
ВНИМАНИЕ: для ускорения процесса размораживания не используйте механические устройства или другие средства, кроме рекомендованных производителем
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Не используйте электрический прибор внутри отсеков для хранения продуктов питания, если они не относятся к типу, рекомендованному производителем

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

ВНИМАНИЕ: ОПАСНОСТЬ ПОЖАРА



R 290

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

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



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

Крышка машины (3) предназначена для обеспечения:

- Гигиена: крышка предотвращает загрязнение приготавливаемого продукта компонентами внешней окружающей среды.
- Очистка: крышка полностью снимается, поэтому ее можно тщательно очистить.
- Контроль продукта: большая прозрачная крышка позволяет визуально контролировать мороженое на каждом этапе его приготовления.
- Безопасность: предохранительное устройство останавливает вращение лопасти при поднятии крышки.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ, КОТОРЫЕ СЛЕДУЕТ СОБЛЮДАТЬ ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ОБОРУДОВАНИЯ

- Гигиена — это самое важное, что нужно соблюдать при приготовлении мороженого. Убедитесь, что все компоненты абсолютно чистые, особенно те, которые могут соприкасаться с мороженым.
- Не выключайте кнопку управления системой охлаждения (клавиша 1) или главный выключатель (14), когда фризер работает. В случае неправильной работы или случайного отключения электропитания подождите примерно 3 минуты перед его повторным включением.
- После остановки оборудования подождите около 10 минут, прежде чем начать новую загрузку.
- Изменения скорости и шума во время приготовления мороженого являются нормальным явлением и не влияют на правильную работу фризера.
- Используйте предварительно охлажденные ингредиенты. Рекомендуется загружать ингредиенты в машину при температуре от + 5 ° C до + 20 ° C, иначе оптимальный результат не может быть гарантирован.
- Рекомендуемая вместимость чаши фризеры - 1000 г. Если использовать больше ингредиентов, то в процессе производства объем ингредиентов будет увеличиваться, и смесь может вытечь. Кроме того, оборудование не сможет обеспечить достаточную «взбитость» смеси, и консистенция загруженной смеси будет недостаточно плотной.
- Ингредиенты перед загрузкой необходимо подготовить в отдельной емкости. **НЕ НАПОЛНЯЙТЕ ЧАШУ БОЛЕЕ ЧЕМ НА ПОЛОВИНУ.** Во время приготовления объем смеси увеличивается, достигая максимального объема чаши.

ВАРИАНТЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

А) Использование с фиксированной чашей

- Установите пластиковые вставки на лопастную насадку (рис.1). Для использования с фиксированной чашей необходимо установить вставки (9), которые маркированы буквой “L”, обозначенной на пластике.
- Вставьте лопасть для фиксированной чаши (5)
- Закрутите фиксатор лопасти (4).

Фризер готов к работе

Б) Использование со съемной чашей

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

- Налейте в закрепленную миску 1 или более мерных стакана (11) солевого раствора высокой плотности (состоящий из 20 г. соли и 80 г. воды) или спиртового раствора крепостью выше 40° (Рекомендовано!).
- Вставьте съемную чашу (8) в фиксированную чашу, сильно нажав до упора.
- Поднимите ее **и УБЕДИТЕСЬ, ЧТО ВНЕШНЯЯ СТЕНКА СЪЕМНОЙ ЧАШИ ПОЛНОСТЬЮ ВЛАЖНАЯ,** иначе мороженое не будет должным образом охлаждаться.
- Расположите набор правильных пластиковых вставок на лопастную насадку (рис.1). Для использования со съемной чашей должны быть установлены вставки (9), которые маркированы буквой “A”, обозначенной на пластике.
- Вставьте лопасть для фиксированной чаши (5)
- Закрепите ее фиксатором (4)

Фризер готов к работе.

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

РЕЖИМ РАБОТЫ

GELATO Chef 5L Automatic i-Green имеет два режима работы:

Ручной режим

- Кнопки включения компрессора (1) и системы взбивания (2) работают независимо.
- Если плотность готового мороженого будет избыточной и будет блокировать вращение лопасти, электронная система управления и защиты оборудования отключит вращение лопасти и работу компрессора.
- В ручном режиме можно остановить систему взбивания (вращение лопасти) и дать компрессору поработать желаемое время.
- Светодиод (10) загорается только при работающем компрессоре.
- В ручном режиме вы можете в любой момент переключиться в автоматический режим, нажав клавишу (12).

Автоматический режим

- Нажмите кнопку (12), чтобы запустить автоматический режим работы. Функционал фризера полностью будет контролироваться сложной электронной системой управления, кнопки вращения лопасти (2) и включения компрессора (1) будут отключены.
- После запуска фризер GELATO Chef 5L Automatic i-Green начнет цикл приготовления и, когда мороженое достигнет нужной консистенции, или по истечении срока, установленного производителем (установленного на 45 минут), фризер автоматически переключится в режим хранения.
- Чтобы переключиться из автоматического режима в ручной, сначала активируйте переключатели (1) и (2), затем выключите переключатель автоматического цикла (12).

СИСТЕМА ХРАНЕНИЯ

Программное обеспечение контролирует плотность мороженого. Когда плотность достигает заданного предела, программное обеспечение останавливает вращение лопасти и компрессор.
Как только плотность уменьшается, программное обеспечение перезапускает компрессор и вращение лопасти.
Таким образом, мороженое всегда сохраняет правильную консистенцию и температуру подачи в течение желаемого времени.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ МОРОЖЕНОГО (gelato) НА ФРИЗЕРЕ GELATO Chef 5L Automatic I-GREEN

Как действовать:

- Убедитесь, что напряжение, указанное на паспортной табличке, соответствует напряжению сети. Вставьте вилку сетевого шнура в розетку. Включите выключатель (14).

Фризер готов к работе.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ

Действуйте следующим образом:

- Перед загрузкой заранее подготовленнной смеси в чашу рекомендуется провести предварительное охлаждение, нажав только кнопку охлаждения (1), за 5 минут до начала производственного цикла.
- Залейте в чашу заранее приготовленную смесь.
- Закройте чашу крышкой (3).
- Нажмите кнопку (2), чтобы запустить вращение лопасти.
- Время приготовления зависит от количества и начальной температуры смеси, типа мороженого (пломбир или сорбет) и температуры окружающей среды. Когда мороженое приобретет желаемую консистенцию, остановите фризер, нажав кнопки (1) и (2).
- Открутите фиксатор лопасти (4), повернув его против часовой стрелки, и извлеките лопасть потянув ее вверх.
- Снимите с лопасти и со стенок чаши готовое мороженое специальной лопаткой из комплекта (7). Избегайте металлических инструментов.
- После короткого периода ожидания (около 10 минут) можно приготовить еще одну загрузку, повторив описанные операции.
- По окончании использования выключите выключатель (14) и отключите машину от сети.

Внимание!

- Если крышка остается поднятой более 2 минут, электронное управление машины отключит компрессор, чтобы избежать образования ледяной блока.
- Компрессор автоматически перезапустится, как только крышка будет опущена и пройдет не менее 2 минут после отключения.
- Если при закрытии крышки лопасть не запустится, машина одновременно отключит лопасть и компрессор на 90

секунд, после чего попытается снова запуститься.
- Если лопасть останется заблокированной, после 3 попыток запуска электронное управление окончательно отключит машину для защиты внутренних компонентов.
- Для восстановления нормальной работы устраните причину остановки лопасти и переведите выключатели лопасти, компрессора и автоматического режима в положение ВЫКЛ.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ В АВТОМАТИЧЕСКОМ РЕЖИМЕ

Действуйте следующим образом:
- Перед загрузкой заранее подготовленной смеси в чашу фризера рекомендуется провести предварительное охлаждение: нажмите кнопку (12) и подождите 5 минут до начала производственного цикла.
- Залейте заранее приготовленную смесь.
- Закройте чашу крышкой (3).
- Нажмите кнопку (12), чтобы запустить цикл охлаждения.
- Когда мороженое достигнет нужной консистенции, электронное управление активирует режим хранения.
- Чтобы извлечь мороженое, выключите фризер, нажав кнопку (12).
- Открутите фиксатор лопасти (4), повернув его против часовой стрелки, и извлеките лопасть потянув ее вверх.
- Снимите с лопасти и со стенок чаши готовое мороженое специальной лопаткой из комплекта (7). Избегайте металлических инструментов.
- После короткого периода ожидания (около 10 минут) можно приготовить еще одну загрузку, повторив описанные операции.
- По окончании использования выключите выключатель (14) и отключите машину от сети.

Внимание!
- Если крышка остается поднятой более 2 минут, электронное управление машины отключит компрессор, чтобы избежать образования ледяной блока.
- Компрессор автоматически перезапустится, как только крышка будет опущена и пройдет не менее 2 минут после отключения.

ОЧИСТКА ФРИЗЕРА
- Перед выполнением любых операций по очистке убедитесь, что оборудование выключено и отключено от сети. Промыть лопастную насадку (5) и пластиковые вставки (9), прозрачную крышку (3), фиксатор лопасти (4), лопатку (7) и съемную чашу (8) теплой мыльной водой. Эти детали также можно мыть в посудомоечной машине при низкой температуре.
- Используйте влажную ткань для очистки корпуса фризера. **НИКОГДА НЕ ПОГРУЖАЙТЕ ГЛАВНЫЙ КОРПУС ФРИЗЕРА В ВОДУ!**
- Промойте использованную чашу водой при температуре 45 ° C, чтобы растворить жир и облегчить его удаление.
- Быстро удалите грязь губкой. Слейте воду.
- Залейте теплой водой с моющим средством.
- Тщательно очистите углубленные и скрытые области. Опорожните чашу и промойте теплой водой.

ВНИМАНИЕ: никогда не переворачивайте фризер вверх дном, чтобы освободить фиксированную чашу. Используйте губку или другой подходящий инструмент.

ВНИМАНИЕ: при чистке деталей фризера из нержавеющей стали не используйте средства на основе хлоридов (например, соляную кислоту), средства на основе отбеливателя и хлорноватистой кислоты, средства, содержащие сильные кислоты, или специальные средства для чистки серебра. Избегайте использования металлических или абразивных инструментов.

Тщательно промойте все детали, используемые при очистке.

ДЕЗИНФЕКЦИЯ

Операции санитарной обработки позволяют уничтожить значительную часть микроорганизмов, клетки и споры которых находят благоприятные условия для своего выживания и размножения. Дезинофекциюх необходимо проводить в конце ежедневного производственного цикла или чаще, если необходимо. Санация состоит из двух этапов:

ОЧИЩЕНИЕ

Удаляет загрязнения (крупные остатки) и предусматривает ополаскивание теплой водой сразу по окончании работы; очищающее действие возложено протирание чаши/лопастей/деталей фризера вручную и давление воды. Использование химических моющих средств сокращает, но не отменяет ручную очистку, описанную выше.

ВНИМАНИЕ: очистка сама по себе, сколь бы тщательной она ни была, не гарантирует полного удаления микробных загрязнений.

Действуйте следующим образом:

- Крупную грязь удалить механическим способом.
- Сначала промойте горячей водой при температуре выше 45 ° C, чтобы растворить жиры и облегчить их отделение, но ниже 60 ° C, чтобы избежать «варки» белков, сахара или жиров, из-за чего они более прочно прикрепляются к очищаемым поверхностям. Для инструментов и съемных частей оборудования достаточно погружения в воду продолжительностью около 15 минут.
- Нанесите моющее средство: поскольку большая часть остатков пищи (белков и жиров) не растворяется в воде, для их полного удаления необходимо использовать моющее средство, которое удаляет грязь с поверхности и позволяет удалить ее при следующем полоскании.
- Окончательное ополаскивание водопроводной водой в течение не менее 5 минут.

ДЕЗИНФЕКЦИЯ

Дезинфекция (или деконтаминация) включает уничтожение неспорообразующих патогенных бактерий и заметное сокращение присутствия непатогенных и неспорообразующих бактерий. Операции по очистке и дезинфекции необходимо проводить отдельно.

После очистки приступить к дезинфекции. Действуйте следующим образом:

- Используйте специальное дезинфицирующее средство для использования в пищевой промышленности. Убедитесь, что на упаковке хорошо обозначены следующие характеристики:
  - Дезинфицирующее средство, хирургическое медицинское средство или эквивалент.
  - Регистрационный номер в органе здравоохранения.
  - Наличие формулировка «для использования в пищевой промышленности».
  - Дозировка и время использования.
  - Состав, производитель, партия и дата изготовления.
  - Предупреждения по безопасности при использовании.
- Разбавьте дезинфицирующее средство в соответствии с инструкциями производителя. Предупреждение: экономия на дезинфицирующем средстве может позволить бактериям выжить и развиться до опасного уровня, так же как превышение количества активного ингредиента не улучшает его эффективность.
- Дайте дезинфицирующему средству подействовать в течение указанного времени контакта. Слишком короткое время может сделать дезинфекцию неэффективной.
- Для правильного выполнения различных операций необходимо чистить сверху вниз, заканчивая полом.
- После нанесения дезинфицирующего средства удалите остатки с помощью ополаскивания.
- Хорошо просушите поверхности, чтобы избежать размножения бактерий, котором способствует влажная среда.
- Рекомендуется менять тип дезинфицирующего средства каждые 6 месяцев, чтобы избежать размножения устойчивых бактерий. Споры бактерий являются наиболее устойчивыми биологическими формами, поэтому предпочтительнее использовать продукты на основе хлора.

КАК ХРАНИТЬ ГОТОВОЕ МОРОЖЕНОЕ

Во фризере.

Эта машина оснащена системой автоматического хранения готового мороженого, которая позволяет **хранить мороженое в машине до 8 часов,** поддерживая идеальную температуру и консистенции мороженого оптимальную для подачи.

Если фризер работает в ручном режиме, вы можете хранить мороженое во фризере прибл. 10-20 минут при выключенном двигателе. Перед подачей на стол взбейте его в течение нескольких минут, чтобы оно приобрело нужную консистенцию.

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

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

Поместите мороженое в чистый и плотно закрытый герметичный контейнер.

Температура должна быть не ниже -18 ° C.

На таре укажите дату приготовления мороженого.

ВНИМАНИЕ: Мороженое чувствительно к бактериям. Следовательно, очень важно, чтобы фризер и используемая посуда были хорошо промыты и высушены.

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ: В СЛУЧАЕ ЕСЛИ МОРОЖЕНОЕ БЫЛО ИЗВЛЕЧЕНО ИЗ МОРОЗИЛЬНИКА И РАСТАЯЛО, НИКОГДА НЕ ЗАМОРАЖИВАЙТЕ ЕГО ПОВТОРНО.

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

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

- Некоторые рецепты предполагают предварительное приготовление. Подготовьте смесь как минимум накануне, чтобы она полностью остыла и все ингредиенты растворились. Никогда не заливайте во фризер ингредиенты с температурой выше 25 ° C.
- Добавляйте ингредиенты не более чем на половину объема чаши. В процессе приготовления смесь увеличивается в объеме.
- Алкогольные ингредиенты замедляют процесс охлаждения. Поэтому ликеры следует добавлять в течение последних нескольких минут приготовления.
- Вкус сорбета во многом зависит от степени спелости и сладости используемых фруктов и сока. Помните, что заморозка снижает ощущение сладости.
- Фрукты, использованные в рецептах, перед употреблением всегда необходимо тщательно промыть и высушить. Даже если это не указано, фрукты всегда должны быть очищены от кожуры, скорлупы, быть без косточек и т. Д.
- Чтобы уменьшить общее количество рецепта, количество каждого ингредиента должно быть пропорционально уменьшено.
- Время приготовления варьируется в зависимости от количества и температуры ингредиентов и окружающей среды, типа мороженого или сорбета.

ЧТО МОЖЕТ ПОЙТИ НЕ ТАК

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

- Если через 40-50 минут мороженое все еще не сформировалось, проверьте все следующие моменты, прежде чем обращаться за помощью в авторизованный сервисный центр:
- Ингредиенты должны быть комнатной температуры или слегка охлажденными. Если ингредиенты горячие, приготовить мороженое будет невозможно.
- Чаша не должна быть заполнена более чем наполовину. Если количество ингредиентов слишком велико, время, необходимое для формирования мороженого, значительно увеличивается, и результат может быть неудовлетворительным.
- Из-за наличия предохранительного устройства на компрессоре, если происходит сбой питания или если машина по какой-либо причине выключается, а затем снова включается, работа компрессора прекращается. В этих случаях необходимо дать устройству отдохнуть в течение 5 минут перед его повторным включением. Если 5-минутная пауза не соблюдается, работа не возобновится, даже если кнопка охлаждения находится в положении ВКЛ.

ПРОБЛЕМЫ И ИХ РЕШЕНИЯ

ПРОБЛЕМА: Фризер не охлаждает:

ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ:

- Убедитесь, что сетевой шнур вставлен правильно, выключатель (14) включен и электричество достигает прибора. Убедитесь, что кнопка (1) или (12) включена.
- Если произошел сбой в электроснабжении или если вилка была случайно вынута из розетки. Работа прекращается.
- Подождите 5 минут перед перезапуском фризера. Несоблюдение этой паузы может привести к повреждению холодильной системы или перед повторным запуском потребуется очень много времени.
- Убедитесь, что фризер установлен правильно, а вентиляционные слоты свободны от каких-либо препятствий.
- Убедитесь, что фризер находится не в режиме хранения готового продукта.
- Проверьте работу вентиляции, убедившись, что воздух выходит из решетки.

ПРОБЛЕМА: лопасти не вращаются

ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ:

- Убедитесь, что лопасть правильно закреплена на валу и зафиксирована соответствующим фиксатором (4).
- Убедитесь, что нет препятствий, мешающих вращению лопасти (включая возможную деформацию чаши).
- Если светодиод (10) горит, программа выполняет цикл хранения, и лопасть запустится через некоторое время согласно алгоритму работы.
- Убедитесь, что крышка закрыта и находится в правильном положении: предохранительное устройство останавливает вращение лопасти, если крышка открыта.

ПРОБЛЕМА: фризер шумный.

ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ:

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

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

COD: 519721R03