NEMOX®
PROFESSIONAL CLASS

GELATO NXT1

L'AUTOMATICA i-Green

IT	ISTRUZIONI PER L'USO	Pag.	2
EN	INSTRUCTION BOOK	Pag.	13
FR	MODE D'EMPLOI	Pag.	25
DE	GEBRAUCHSANWEISUNG	Pag.	36
NL	GEBRUIKSAANWIJZING	Pag.	47
ES	INSTRUCCIONES PARA EL USO	Pag.	58
DK	BRUGSANVISNINGER	Pag.	69
FI	KÄYTTÖOHJEET	Pag.	80
SV	BRUKSANVISNING	Pag.	91
PY	ИНСТРУКЦИИ	Pag.	102





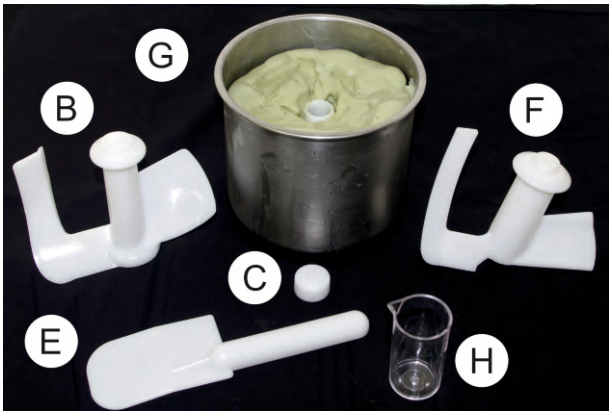
Made in Italy

GELATO NXT1

L'AUTOMATICA i-Green



FIG. 01









A). Corpo gelatiera con cestello fisso.
B). Pala miscelatrice per cestello fisso
C). Pomolo di fissaggio per pale.
D). Coperchio trasparente.
E). Spatola per gelato.
F). Pala miscelatrice per cestello estraibile.
G). Cestello estraibile inox 18/10.
H). Misurino.
I). Cavo di alimentazione.
M) Anello protezione cestello fisso.

L). Pannello comandi.
L.1) Tasto Start
L.2). Led avanzamento ciclo di produzione (TIME LINE)
L.3). Tasto conservazione
L.4). Led conservazione (DENSITY CONTROL)

Congratulazioni, lei è possessore della **macchina da casa per gelato, sorbetto e più innovativa e tecnologicamente avanzata al mondo!**
L'ambiente anche ringrazia per aver scelto questa macchina da gelato ecologica, di nuova generazione prodotta in ITALIA da Nemox International.
Siamo molto orgogliosi di questa nuova realizzazione che adotta le migliori soluzioni a favore dell'ambiente, diminuendo considerevolmente i consumi elettrici e migliorando allo stesso tempo l'efficienza di funzionamento.
Questa macchina utilizza fluidi refrigeranti quali il propano (R290) che, rispetto ai gas tradizionali, riducono l'impatto sulle emissioni dei gas serra fino al 99,95%!
I componenti sono prevalentemente realizzati con tecnologia a bassi consumi energetici e materiali riciclabili a fine vita. Per esempio l'imballo è completamente prodotto con cartone riciclabile al 100%.
Vi ringraziamo per la fiducia accordata alla nostra azienda e alla nostra gente. Faremo tutto il possibile per rendervi pienamente soddisfatti della vostra scelta.

IMPORTANTE:
Si prega di conservare l'imballaggio della macchina. Qualora fosse necessario restituire la macchina per qualsiasi motivo, provvedere a imballarlo preferibilmente nella sua confezione originale.
Se la macchina viene spedita in un imballo non idoneo alla spedizione, tutti i costi di riparazione saranno addebitati a chi ha spedito, anche se la macchina è in garanzia.
Se la macchina restituita non presenta alcun difetto di funzionamento, questa verrà rispedita con costi di controllo e spedizione a carico di chi ha reso la macchina.
Nemox si riserva di rifiutare la ricezione di un apparecchio non adeguatamente imballato.

Made in Italy by NEMOX® PROFESSIONAL CLASS

EAC

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 800 g per ciclo di produzione.
Questo manuale può essere scaricato in formato PDF dal sito www.nemox.com/download

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

AVVERTENZA SPECIALE PER APPARECCHI CONTENENTI GAS R290.

AVVERTENZA: mantenere libere da ostruzioni le aperture di ventilazione dell'involucro dell'apparecchio o della struttura a incasso.
ATTENZIONE: per accelerare il processo di sbrinamento non utilizzare dispositivi meccanici o altri mezzi diversi da quelli consigliati dal produttore.
ATTENZIONE: Non utilizzare apparecchi elettrici all'interno dei vani per la conservazione degli alimenti dell'apparecchio, a meno che non siano del tipo consigliato dal produttore.
Non conservare sostanze esplosive come bombolette aerosol con un propellente infiammabile in questo apparecchio.
Questo apparecchio contiene una piccola quantità, indicata sulla targhetta identificativa dell'apparecchio, di gas refrigerante R290 che è infiammabile.
Evitare che oggetti appuntiti entrino in contatto con il circuito di refrigerazione.
Durante il trasporto e l'installazione, assicurarsi che le tubazioni del circuito del refrigerante non siano danneggiate: il refrigerante che fuoriesce può incendiarsi e danneggiare gli occhi.
In caso di danni al circuito refrigerante, non utilizzare apparecchiature elettriche o apparecchiature antincendio nelle vicinanze e aprire le finestre per ventilare la stanza. Contattare il centro di assistenza autorizzato.
In caso di danni, evitare l'esposizione a fiamme libere e qualsiasi dispositivo che crei una scintilla e scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.
Ventilare bene l'ambiente in cui si trova l'apparecchio per alcuni minuti.

ATTENZIONE: rischio d’incendio



R290

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.



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.
Variazioni di velocità e di rumorosità durante la preparazione del gelato sono normali e non pregiudicano il buon funzionamento della macchina.
Non spegnere mai l'interruttore generale (ON) quando la macchina sta lavorando. In caso di errata manovra o di interruzione accidentale dell'alimentazione elettrica, attendere 10 minuti circa prima di riavviarlo. Il compressore è dotato di un dispositivo di protezione che ne evita il danneggiamento. In caso la macchina venga riavviata immediatamente, l'impianto di refrigerazione non funzionerà.
Quando la macchina è stata spenta, attendere circa 10 minuti prima di un nuovo utilizzo.
Usare ingredienti pre-raffreddati ad una temperatura compresa tra +5°C e +20°C, al di fuori di questi parametri la macchina potrebbe non funzionare in maniera ottimale
La macchina ha una capacità consigliata di 800 g. di miscela. Se si inseriscono quantità maggiori c'è il rischio che il gelato, aumentando di volume durante la lavorazione, sbordi dal cestello. Inoltre la macchina potrebbe non funzionare in maniera ottimale.
Mescolare e unire gli ingredienti in una ciotola separata.
NON RIEMPIRE IL CESTELLO PIÙ DELLA METÀ. Ciò consentirà al volume di aumentare durante la zangolatura fino alla capacità massima della ciotola.
La macchina è dotata di una **funzione di Pausa** (vedere paragrafo IL PANNELLO E LE FUNZIONI DI NXT-1 L'AUTOMATICA). Per garantire la vostra sicurezza raccomandiamo di attivare questa funzione ogni qualvolta si apra il coperchio per aggiungere ingredienti o per prelevare il gelato.
Ogni avviamento della pala di mescolamento è segnalato da un avviso acustico (2 bip).

OPZIONI D'USO

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.

A) Uso con cestello fisso

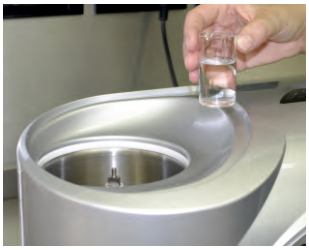




Inserire la pala miscelatrice per cestello fisso (B)
Avvitare il pomolo di fissaggio (C).
Inserire l'anello di protezione (M). Fig.01 a pag. 02

La macchina è pronta per l'utilizzo

B) Uso con cestello estraibile





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





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

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





Inserire la pala miscelatrice per cestello estraibile (F)

Avvitare il pomolo di fissaggio (C)

La macchina è pronta per l'utilizzo

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

FARE IL GELATO CON NXT1 L'AUTOMATICA I-GREEN

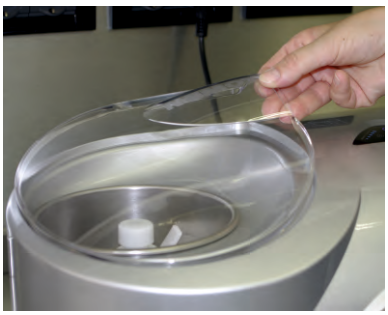
I tempi di preparazione e le fasi di conservazione sono stabiliti automaticamente dal software della macchina in funzione della lettura costante di temperatura ambiente e densità della miscela.

Come procedere:
Verificare che il voltaggio indicato sulla targhetta dati corrisponda a quello di rete. Inserire la spina di alimentazione nella presa di corrente.
La scheda elettronica effettuerà un controllo di inizializzazione, accendendo tutti i led del pannello comandi, dopodiché rimarrà solo una illuminazione tenue del tasto start (L.1).
La macchina è pronta per l'uso.
Versare la miscela
Posizionare il coperchio trasparente (D)
Premere per due secondi il tasto start (L.1) sul pannello comandi (L)



La macchina inizia un ciclo automatico di produzione del gelato.
L'avanzamento della preparazione è segnalato dall'illuminazione progressiva dei LED sulla barra TIME LINE (L.2).

Al termine del ciclo oppure nel caso il gelato abbia raggiunto la consistenza stabilita dal software, la macchina passa in fase di conservazione.





La fase di conservazione è segnalata dall'illuminazione di tutti i LED della barra TIME LINE, tasto conservazione (L.3) , LED centrale della barra DENSITY CONTROL (L.4).

La macchina gestisce automaticamente la mantecazione e l'impianto frigorifero, facendo funzionare al bisogno, la pala e l'erogazione del freddo.

Il gelato può essere conservato per un periodo massimo di 8 ore, al termine del quale la macchina si spegne automaticamente.





Quando si è usato il cestello fisso e si desidera estrarre il gelato, toglierne il più possibile usando la spatola (E) o un utensile in plastica o legno. Estrarre l'anello (M) e in seguito la pala (B). Inserire nuovamente l'anello (M) prima di togliere il gelato rimasto nel cestello. Questa operazione evita che il gelato o gli ingredienti possano infiltrarsi sotto la guarnizione e quindi all'interno della macchina.
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 (L1) e disconnettere la macchina dalla rete elettrica.





IL PANNELLO E LE FUNZIONI DI NXT1 L'AUTOMATICA I-GREEN

La macchina è progettata per funzionare in maniera completamente automatica. Di seguito il dettaglio di tutte le funzioni:

Funzione	Operazione	Descrizione	Led e suono
Avvio macchina con preraffreddamento. Funzionamento automatico. 	TAP L.1 1 x 2"	Premere per due secondi il tasto START L.1 Avvio del ciclo automatico (vedere paragrafo FARE IL GELATO CON NXT1 L'AUTOMATICA). Ad inizio ciclo la macchina effettua un **preraffreddamento** durante il quale la pala non mescola gli ingredienti.	**Inizio ciclo di preraffreddamento:** - Led L.1 acceso - Segnale acustico di accensione (1 bip)
		Trascorso il periodo di preraffreddamento automaticamente si avvia la **fase di produzione.** La barra TIME LINE si illumina progressivamente. La pala si avvia segnalando con 2 bip.	**Inizio fase di produzione:** - Led L.1 acceso - I Led L.2 sull barra TIME LINE si accendono progressivamente - Segnale acustico avviamento pala (2 bip)
		A gelato pronto la macchina passa automaticamente in **fase di conservazione.**	**Inizio fase di conservazione** - Led L.1 acceso - Led L.2 TIME LINE tutti accesi - Led L.3 Tasto di conservazione acceso - Led L.4 DENSITY CONTROL acceso - Segnale acustico avvio conservazione (3 bip)
		ATTENZIONE: la Conservazione ha durata massima di 8 ore. Trascorso questo tempo la macchina si spegne automaticamente. 5 bip segnalano lo spegnimento.	**Raggiungimento tempo limite:** - Segnale acustico spegnimento macchina (5 bip)
Avvio macchina senza preraffreddamento. Funzionamento automatico. 	TAP L.1 1 x 2" + 1 TAP L.1	Premere per due secondi il tasto START L.1. Premere di seguito nuovamente il tasto START L.1 La fase di produzione si avvia immediatamente.	**Inizio ciclo e fase di produzione** - Led L.1 acceso - Segnale acustico di accensione (1 bip) - I Led L.2 sull barra TIME LINE si accendono progressivamente - Segnale acustico avviamento pala (2 bip)
		A gelato pronto la macchina passa automaticamente in fase di conservazione.	**Inizio fase di conservazione** - Led L.1 acceso - Led L.2 TIME LINE tutti accesi - Led L.3 Tasto di conservazione acceso - Led L.4 DENSITY CONTROL acceso - Segnale acustico avvio conservazione (3 bip)
		**ATTENZIONE: la Conservazione ha durata massima di 8 ore. Trascorso questo tempo la macchina si spegne automaticamente. 5 bip segnalano lo spegnimento.**	**Raggiungimento tempo limite** - Segnale acustico spegnimento macchina (5 bip)

IL PANNELLO E LE FUNZIONI DI NXT1 L'AUTOMATICA I-GREEN

Funzione	Operazione	Descrizione	Led e suono
Attivazione funzione Pausa 	1 TAP L.1	Premere il tasto START L.1 Si può attivare durante la fase di formazione o di conservazione del gelato. Da utilizzare sempre quando si solleva il coperchio per qualsiasi ragione. La funzione viene segnalata da un avviso acustico ogni 10 secondi.	**Passaggio da fase di produzione a pausa** - Led L.1 acceso - Led L.2 TIME LINE lampeggianti - Segnale acustico avvio pausa (1 bip) - Segnale acustico ogni 10 secondi (1 bip)
			Passaggio da fase conservazione a pausa -Led L.1 acceso - Led lampeggiante sulla barra DENSITY CONTROL - Segnale acustico avvio pausa (1 bip) - Segnale acustico ogni 10 secondi (1 bip)
		ATTENZIONE: la Pausa ha durata massima di 10 minuti al termine dei quali la macchina si spegne automaticamente. 5 bip segnalano lo spegnimento.	**Raggiungimento tempo limite:** - Led L.1 illumunazione tenue. - Segnale acustico spegnimento macchina (5 bip)
Disattivazione funzione pausa 	1 TAP L.1	Premere il tasto START L.1 per uscire dalla funzione pausa e ritornare alla fase di produzione o di conservazione.	**Uscita da fase di pausa** - Led L.1 acceso - Led da lampeggiante a fisso. - Segnale acustico a riavvio pala (2 bip)
Attivazione manuale della funzione di conservazione 	TAP L.3 1 x 3"	Premere il tasto L.3 per 3 secondi. Attivazione della fase di conservazione. Selezionabile in qualsiasi momento durante la fase di produzione del gelato o durante la pausa.	**Attivazione manuale conservazione** - Led L.1 acceso - Led L.2 TIME LINE tutti accesi - Led L.3 Tasto di conservazione acceso - Led L.4 DENSITY CONTROL acceso - Segnale acustico avvio conservazione (3 bip)
		ATTENZIONE: la Conservazione ha durata massima di 8 ore. Trascorso questo tempo la macchina si spegne automaticamente. 5 bip segnalano lo spegnimento.	**Raggiungimento tempo limite:** - Segnale acustico spegnimento macchina (5 bip)
Selezione del ciclo di conservazione 	TAP L.3	Premere il tasto L.3. Se si desidera selezionare manualmente **la densità durante la fase di conservazione**, premere ripetutamente il tasto L.3 per selezionare una densità diversa da quella impostata di default. I led di dimensioni maggiori indicano una densità maggiore. Quelli di dimensioni inferiori una densità inferiore.	**Selezione densità di conservazione** - Led L.1 acceso - Led L.4 DENSITY CONTROL si accende il led corrispondente alla selezione effettuata. - Led. L.2 TIME LINE tutti accesi
Ritorno al ciclo di produzione dalla fase di conservazione 	TAP L.3 1 x 3"	Premere il tasto L.3 per 3 secondi. Attivazione del ciclo di produzione. Selezionabile in qualsiasi momento durante la fase di conservazione del gelato.	**Ritorno a fase di produzione** - Led L.1 acceso - Led L.2 TIME LINE accesi progressivamete. - Led L.3 Tasto di conservazione spento. - Led L.4 DENSITY CONTROL spento - Segnale acustico movimento pala (2 bip)
Spegnimento macchina 	TAP L.1 1 x 2"	Premere il tasto L.1 per 2 secondi. Arresto di tutte le funzioni.	**Spegnimento macchina** - Led L.1 illumunazione tenue. - Segnale acustico spegnimento macchina (5 bip)

CHE COSA SERVE PER OTTENERE UN BUON GELATO O SORBETTO?
Fare un buon gelato o sorbetto sano e naturale, con la giusta consistenza, dipende da vari fattori, ecco qualche suggerimento:
Un apparecchio in buono stato di funzionamento: lasciare sufficiente spazio ai lati del mobile in modo da consentire all'aria di circolare liberamente. L'aria è necessaria per raffreddare il compressore.
L'uso di ingredienti buoni, freschi e ben bilanciati.
Una ricetta di successo è una miscela di ingredienti di alta qualità ed elevate prestazioni della macchina.
Servite la vostra preparazione in recipienti pre-raffreddati.

PULIZIA DELLA MACCHINA
Verificare che la macchina sia spenta (controllare l'interruttore di alimentazione principale) e scollegata prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia.
Lavare le pale (B) e (F), il coperchio trasparente (D), il pomolo di fissaggio (C), la spatola (E), l'anello (M) e il cestello estraibile (G) con acqua calda e sapone. **Queste parti possono anche 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.

IMPORTANTE: durante la pulizia delle parti in acciaio inossidabile della macchina non utilizzare prodotti a base di cloruri (come l'acido cloridrico), né prodotti a base di candeggina-acido ipocloroso né prodotti contenenti acidi forti né prodotti speciali per la pulizia dell'argento. Evitare di utilizzare strumenti metallici o abrasivi.
Quando si utilizza il cestello estraibile, è fondamentale eliminare ogni traccia di soluzione sale / acqua dalle parti che vengono a contatto con essa, al fine di prevenire la corrosione.
Risciacquare accuratamente tutti gli strumenti utilizzati nelle operazioni di pulizia.

ATTENZIONE: se si è usato il cestello fisso e si desidera estrarre il gelato, seguire accuratamente le seguenti istruzioni.
Togliere il gelato dal cestello rimuovendone il più possibile tramite la spatola fornita (E) o altro utensile in plastica o legno. Togliere l'anello (M) per permettere l'estrazione della pala (B). Inserire nuovamente l'anello (M) prima di togliere il gelato rimasto. Procedere alla pulizia del cestello, in seguito estrarre e pulire accuratamente l'anello (M).

COME CONSERVARE IL GELATO
Nella macchina. Questa macchina è dotata di un programma di conservazione automatica che permette di mantenere la vostra preparazione in macchina **fino a 8 ore e alla temperatura e consistenza di servizio ideali.**
Nel congelatore. Puoi conservare il gelato in un contenitore ermetico nel congelatore. Il congelamento a lungo termine non è raccomandato.
Dopo 1-2 settimane il gusto del gelato decade. Il gelato fresco ha un gusto e una qualità migliori. Se vuoi comunque conservare il gelato nel congelatore, procedi come segue:
Mettere il gelato in un contenitore ermetico pulito e ben chiuso.
La temperatura dovrebbe essere almeno di -18 ° C.
Specificare sul contenitore la data di preparazione del gelato.
ATTENZIONE!
Il gelato è sensibile ai batteri. Di conseguenza è molto importante che la gelatiera e gli utensili utilizzati siano ben puliti e asciugati.

IMPORTANTE:
UNA VOLTA RIMOSSO IL GELATO DAL CONGELATORE E SCIOLTO, NON RICONGELARE MAI.
Togliete il gelato dal congelatore mezz'ora prima per servirlo. Eventualmente si può lasciare per 10/15 minuti a temperatura ambiente per raggiungere la temperatura di servizio adeguata.
TEMPO DI CONSERVAZIONE
Gelato a base di ingredienti non cotti ± 1 settimana
Sorbetti 1-2 settimane
Gelato a base di ingredienti cotti ± 2 settimane
SUGGERIMENTI UTILI
Alcune ricette prevedono la cottura. Preparale almeno il giorno prima per assicurarti che si raffreddino completamente e si espandano. Non versare mai nella macchina ingredienti a temperatura superiore a 25°C.
Versare gli ingredienti non più della metà del volume del cestello. La miscela aumenta di volume durante la preparazione.
Gli ingredienti alcolici rallentano il processo di raffreddamento. I liquori dovrebbero quindi essere aggiunti durante gli ultimi minuti di preparazione.
Il sapore dei sorbetti dipende in gran parte dal grado di maturazione e dolcezza del frutto e succo usato. Ricordate che il freddo riduce la percezione di dolcezza.

La frutta utilizzata nelle ricette deve essere sempre lavata e asciugata prima dell'uso. Anche quando non specificato, la frutta deve essere sempre sbucciata, 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 10 minuti prima di riaccenderlo

PROBLEMI E SOLUZIONI
PROBLEMA: la macchina passa in fase di conservazione ma il gelato non è completamente formato.
POSSIBILI CAUSE:
Tra il cestello fisso e l'estraibile non è stata inserita la soluzione di acqua e sale o alcool (vedi paragrafo USO CON CESTELLO ESTRAIBILE).
Gli ingredienti della ricetta non sono correttamente bilanciati.
La temperatura iniziale degli ingredienti non è compresa tra +5°C e +20°C.
La temperatura ambiente è superiore a 30°C.
La quantità degli ingredienti è eccessiva. Non riempire il cestello oltre la sua metà.
Eccessivo utilizzo della funzione di Pausa.

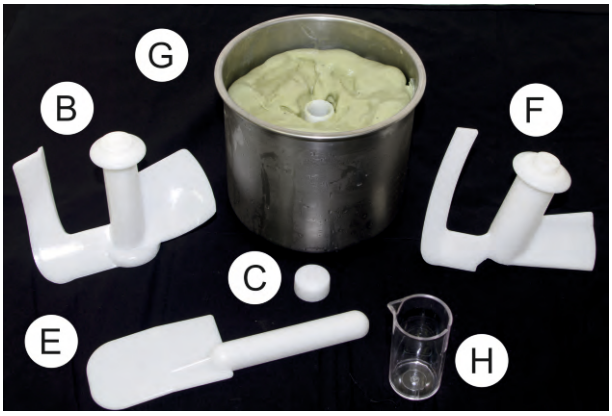
PROBLEMA: La macchina non raffredda:
POSSIBILI CAUSE:
L'impianto frigorifero è gestito automaticamente dal software. Durante le fasi di conservazione e / o pausa, l'impianto funziona al bisogno. Assicurarsi di non essere in una di tali fasi. Attendere il tempo necessario prima di intervenire.
Controllare che la spina di alimentazione sia correttamente inserita e l'energia elettrica arrivi all'apparecchio. Verificare che il tasto L1 sia illuminato (tenue)
Se è verificata un'interruzione di corrente o si è staccata accidentalmente la spina. Il funzionamento si interrompe.
Attendere 5 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 il funzionamento della ventilazione, controllando che l'aria fuoriesca dalla griglia anteriore.
PROBLEMA: La pala non gira
POSSIBILI CAUSE:
La pala di mantecazione è gestita automaticamente dal software. Durante le fasi di conservazione e / o pausa, funziona al bisogno. Assicurarsi di non essere in una di tali fasi. Attendere il tempo necessario prima di intervenire.
Controllare che la pala sia correttamente agganciata all'albero e bloccata con l'apposito pomolo di fissaggio (C).
Controllare che non ci siano ostacoli che impediscano la rotazione della pala (incluse eventuali deformazioni del cestello).
La combinazione di ingredienti versati a temperatura inferiore a +5° C e fase di preraffreddamento potrebbe impedire l'avvio della pala. Spegnere la macchina per 10 minuti. Riavviare la macchina premendo due volte il tasto Start (L.1) per saltare la fase di preraffreddamento.
PROBLEMA: Durante la fase di conservazione il gelato è divenuto molto duro.
Suggerimento: utilizzare un ciclo di conservazione diverso. Premere il tasto L3 fino ad attivare un ciclo che preveda
una densità meno elevata (corrisponde a un LED acceso di dimensione minore sulla barra DENSITY CONTROL).
PROBLEMA: Durante la fase di conservazione il gelato tende a sciogliersi.
Suggerimento: utilizzare un ciclo di conservazione diverso. Premere il tasto L3 fino ad attivare un ciclo che preveda una densità più elevata (corrisponde a un LED acceso di dimensione maggiore sulla barra DENSITY CONTROL).
La macchina è rumorosa.
Una certa rumorosità rientra nelle normali specifiche di funzionamento; tuttavia, se diventasse eccessiva, contattate un Centro di Assistenza autorizzato.

GELATO NXT1

L'AUTOMATICA i-Green



FIG. 01









A). Ice cream maker body with fixed bowl.
B). Mixing blade for fixed bowl
C). Fixing knob for blades.
D). Transparent cover.
E). Spatula for ice cream.
F). Mixing blade for removable bowl.
G). Removable 18/10 stainless steel bowl.
H). Measuring cup.
I). Power cable.
M) Fixed bowl protection ring.

L). Control panel.
L.1) Start button
L.2). Production cycle feed LED (TIME LINE)
L.3). Storage button
L.4). Storage LED (DENSITY CONTROL)

Congratulations, you have purchased the **most innovative and technologically advanced ice cream and sorbet appliance in the world!**
The environment is also grateful for you having chosen this new generation, ecological ice cream machine, manufactured in ITALY by Nemox International.
We are very proud of this new invention that adopts the best solutions in favour of the environment, significantly reducing electricity consumption while improving operating efficiency.
This machine uses refrigerants, such as propane (R290), which reduce the impact on greenhouse gas emissions by up to 99.95%, compared to traditional gases!
The components are mainly made with low energy consumption technology and recyclable materials at the end of their life. For example, the packaging is made entirely with 100% recyclable cardboard.
Thank you for your confidence in our company and our personnel. We will do everything possible for you to be fully satisfied with your choice.

IMPORTANT:
Please keep the machine packaging. If you need to return the machine for any reason, pack it preferably in its original packaging.
If the machine is shipped in unsuitable shipping packaging, all repair costs will be charged to the sender, even if the machine is under warranty.
If the returned machine does not have any operating defects, it will be sent back and the inspection and shipping costs will be paid by the person who returned the machine.
Nemox reserves the right to not accept an inadequately packed appliance..

Made in Italy by

NEMOX® PROFESSIONAL CLASS

EAC

R 290

CE

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

ONLY FOR THE EUROPEAN MARKETS

This appliance can be used by children aged 8 years and over and by persons with reduced mobility and physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning safe use of the appliance and they understand the risks involved.
Children must not play with the appliance.
Cleaning and user maintenance should not be performed by children without supervision.
If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer's service centre or similar qualified personnel to avoid risks.
Unplug from the socket when not in use, before inserting or removing parts, and before cleaning.
Avoid contact with moving parts.
Do not operate any appliance with a damaged cable or plug, or when the appliance malfunctions, or has been dropped or is damaged in any way. Return the appliance to an authorised service centre for electrical or mechanical inspection or repairs.
Using accessories that are not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
Do not use outdoors.
This appliance is designed to be used in domestic and similar applications, such as:
kitchen areas for personnel in shops, offices and other work environments;
farm house resorts and guests in hotels, motels and other residential environments, for example B&Bs;
the catering industry and similar but non-retail applications
Do not let the cable hang over the edge of the table or counter or touch hot surfaces.
An authorised service centre representative must perform any service other than cleaning and maintenance performed by the user. Only authorised service personnel must perform repairs.
After unpacking the appliance, check that it is not damaged. If in doubt, do not use the appliance and contact an authorised service centre agent.
Plastic bags, polystyrene, nails, etc. must not be left within the reach of children as they are a potential hazard.
The manufacturer and the seller of the appliance decline all liability for failure to comply with the instructions provided in this user manual.
Check that the voltage indicated on the data plate corresponds to the mains voltage.
Do not use sharp tools inside the bowl! Sharp objects will scratch and damage the bowl. You can use a rubber spatula or a metal spoon when the appliance is in the OFF or 0 position.
Never clean with abrasive powders or hard tools.
Do not place or use the appliance on hot surfaces, such as stoves, burners or near open gas flames.
Do not put the machine in the dishwasher. The blades, transparent lid, fixing knob, spatula, protection ring and the removable bowl can be washed in the dishwasher on a low temperature cycle.
Do not disconnect the appliance by pulling the cable.
The appliance must be connected to an electrical system and to a power socket with a minimum capacity of 10A, fitted with an effective earth contact. The manufacturer is not liable for damage caused to property or people if the prescribed safety regulations have not been complied with.

Make sure that the appliance has been disconnected from the mains before performing any maintenance or cleaning, by removing the plug from the socket.
This appliance has been tested for electrically safe operation at a room temperature of 43°C (climate class T). For better machine performance, avoid using it at room temperatures that exceed 30°C. Although a higher temperature does not affect the machine mechanics, it can compromise the success of the ice cream.
Never wash the appliance under water jets or immerse it in water!
The maximum amount of ingredients is 800g per production cycle.
This manual can be downloaded in PDF format from www.nemox.com/download

STORE THESE INSTRUCTIONS

SPECIAL WARNING FOR APPLIANCES CONTAINING R290 GAS.

WARNING: keep the vents of the appliance casing or the built-in structure clear from obstructions.
ATTENTION: do not speed up the defrosting process by using mechanical devices or means other than those recommended by the manufacturer.
ATTENTION: Do not use electrical appliances inside the food storage compartments of the appliance unless they are recommended by the manufacturer.
Do not store explosive substances, such as aerosol cans with a flammable propellant, in this appliance.
This appliance contains a small amount of R290 refrigerant gas, which is flammable, and this is indicated on the appliance data plate.
Prevent sharp objects from coming into contact with the refrigeration circuit.
Make sure that the refrigerant circuit pipes are not damaged during transport and installation: leaking refrigerant can ignite and be harmful to the eyes.
Do not use electrical appliances or fire fighting equipment near a damaged refrigerant circuit and open the windows to ventilate the room. Contact the authorised service centre.
In case of damage, avoid exposure to open flames and any device that creates a spark and disconnect the appliance from the mains.
Ventilate the room where the appliance is located well for a few minutes.

ATTENTION: risk of fire



R290

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

This product may contain substances that can be hazardous to the environment or to human health if not disposed of properly. We therefore provide you with the following information to prevent these substances from being released and to improve the use of natural resources.
Electric and electronic appliances must never be disposed of with urban waste but must be collected separately to be treated correctly. The crossed out wheeled bin symbol, found on the product and on this page, reminds you to properly dispose of the product at the end of its life cycle. This way, it is possible to prevent a non-specific treatment of the substances found in these products, or their improper use, or improper use of their parts, from being hazardous for the environment or for human health. Furthermore, this helps to recover, recycle and reuse many of the materials used in these products.
To this end, manufacturers and distributors of electrical and electronic equipment set up adequate collection and treatment systems for these products. At the end of the life cycle of your product, contact your retailer for information on how to collect it. When purchasing this new product, your dealer will also inform you of the possibility of returning an old appliance, free of charge, as long as it is of equivalent type and has the same functions as the equipment being supplied. Disposing of the product other than that described above will be subject to the penalties set forth in the national regulations of the country where the product is disposed of. We also recommend that you adopt additional measures to protect the environment: recycling the internal and external packaging of the product and disposing of used batteries correctly (if applicable to the product).
With your help it is possible to reduce the amount of natural resources used to produce electrical and electronic appliances, to minimise the use of landfills for the disposal of the products and to improve the quality of life by preventing potentially hazardous substances from being released in the environment.



PRELIMINARY WARNINGS TO FOLLOW BEFORE USING THE MACHINE

Hygiene is the most important factor when preparing the ice cream. Make sure that all parts, in particular those coming in direct contact with the ice cream, are thoroughly cleaned.
Variations in speed and noise when preparing ice cream are normal and do not affect proper machine operation.
Never turn off the main switch (ON) when the machine is working. Wait about 10 minutes before restarting it in the case of an incorrect operation or an accidental power disconnection. The compressor is fitted with a safety device that prevents damage. The refrigeration system will not work if the machine is restarted immediately.
When the machine has been turned off, wait about 10 minutes before using it again.
Use ingredients that have been pre-cooled to a temperature range between + 5°C and + 20°C as the machine cannot operate optimally outside of these parameters
The machine has a recommended mixture capacity of 800 g. If larger quantities are put in, there is a risk that the ice cream will overflow from the bowl as it increases in volume during the processing cycle. Furthermore, the machine may not operate optimally.
Mix and combine the ingredients in a separate bowl.
DO NOT FILL MORE THAN HALF THE BOWL. This will allow the volume to increase to the maximum bowl capacity during the churning cycle.
The machine is equipped with a **Pause function** (see section PANEL AND FUNCTIONS OF THE NXT1 L'AUTOMATICA). For your safety, we recommend activating this function every time you open the cover to add ingredients or take out the ice cream.
Every time the mixer blade starts, it is indicated by a warning tone (2 beeps).

USER OPTIONS

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

A) Use with a fixed bowl

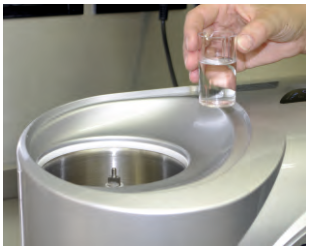




Insert the mixing blade for a fixed bowl (B)
Tighten the fixing knob (C).
Insert the protection ring (M). Fig.01 on pag. 02

The machine is ready for use

B) Use with a removable bowl





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

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





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

Insert the mixing blade for a removable bowl (F)





Tighten the fixing knob (C)

The machine is ready for use

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

MAKING ICE CREAM WITH NXT1 L'AUTOMATICA IGREEN

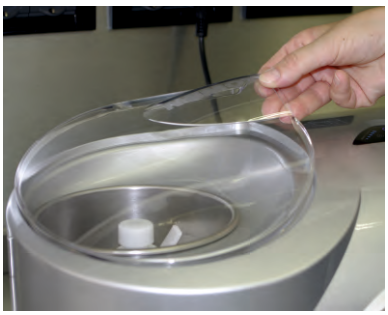
Preparation times and storage phases are set automatically by the machine software, according to the constant reading of the room temperature and density of the mixture.

How to proceed:
Ensure that the voltage indicated on the data plate matches the mains voltage. Insert the power plug into the socket.
The electronic board will perform an initialisation check, lighting all LEDs on the control panel, after which only the dim lighting of the start button (L.1) will remain.
The machine is ready for use.
Pour the mixture
Place the transparent cover (D)
Press and hold the start button (L.1) on the control panel (L) for two seconds



The machine starts an automatic ice cream production cycle.
The progress of the preparation is indicated by the gradual lighting of the LEDs on the TIME LINE bar (L.2).

At the end of the cycle, or when the ice cream has reached the consistency established by the software, the machine changes to the storage phase.



The storage phase is indicated by the lighting of all LEDs of the TIME LINE bar, storage button (L.3) and central LED of the DENSITY CONTROL bar (L.4).



The machine automatically manages the freezing and cooling equipment and, operating the blade and the cold supply accordingly.

The ice cream can be stored for no more than 8 hours, after which the machine switches off automatically.



When you have used the fixed bowl and want to extract the ice cream, remove as much as possible with the spatula (E) or a plastic or wooden utensil. Remove the ring (M) and then the blade (B). Reinsert the ring (M) before removing the ice cream left in the bowl. This step prevents the ice cream or other ingredients from infiltrating under the seal and therefore, into the machine.
Another ice cream can be prepared after a brief standby time (approx. 10 minutes), by repeating the steps described.
After use, turn off the switch (L1) and disconnect the machine from the mains.







THE PANEL AND THE FUNCTIONS OF NXT1 L'AUTOMATICA I-GREEN

The machine is designed to operate fully automatically. Below are the details of all the functions:

Function	Operation	Description	LED and sound
Machine start with pre-cooling. Automatic mode. 	TAP L.1 1 x 2"	Press the START L.1 button for two seconds to start the automatic cycle (see the MAKING ICE CREAM WITH NXT1 L'AUTOMATICA paragraph). At the beginning of the cycle, the machine runs a **pre-cooling** cycle, during which the blade does not mix the ingredients.	**Pre-cooling cycle start:** - LED L.1 on - Start-up acoustic signal (1 beep)
		Once the pre-cooling cycle is completed, the **production phase** starts automatically. The TIME LINE bar gradually lights up. The blade starts signalling with 2 beeps.	**Starting the production phase:** - LED L.1 on - LEDs L.2 on the TIME LINE bar light up gradually - Blade start audible signal (2 beeps)
		When the ice cream is ready, the machine automatically switches to the **storage phase.**	**Starting the storage phase** - LED L.1 on - LED L.2 TIME LINE all turned on - LED L.3 storage button turned on - LED L.4 DENSITY CONTROL turned on - Storage start audible signal (3 beeps)
		ATTENTION: storage lasts up to 8 hours. After this time, the machine will turn off automatically. 5 beeps indicate the switch-off.	**Reaching the limit time:** - Machine switch-off audible signal (5 beeps)
Machine start without pre-cooling. Automatic mode. 	TAP L.1 1 x 2" + 1 TAP L.1	Press and hold the START L.1 button for two seconds. Then press the START L.1 button again The production phase starts immediately.	**Starting the production phase and cycle** - LED L.1 on - Start-up acoustic signal (1 beep) - LEDs L.2 on the TIME LINE bar light up gradually - Blade start audible signal (2 beeps)
		When the ice cream is ready, the machine automatically switches to the storage phase.	**Starting the storage phase** - LED L.1 on - LED L.2 TIME LINE all turned on - LED L.3 storage button turned on - LED L.4 DENSITY CONTROL turned on - Storage start audible signal (3 beeps)
		**ATTENTION: storage lasts up to 8 hours. After this time, the machine will turn off automatically. 5 beeps indicate the switch-off.**	**Reaching the limit time** - Machine switch-off audible signal (5 beeps)

THE PANEL AND THE FUNCTIONS OF NXT1 L'AUTOMATICA I-GREEN

Function	Operation	Description	LED and sound
Function activation Pause 	1 TAP L.1	Press the L.1. START button It can be activated during the ice cream formation or storage phases. Always use when the cover is lifted for any reason. The function is signalled by a beep every 10 seconds.	**Switching from the production to the pause phase** - LED L.1 on - TIME LINE LED L.2 flashing - Pause start audible signal (1 beep) - Audible signal every 10 seconds (1 beep)
			Switching from the storage to the pause phase - LED L.1 on - LED flashing on the DENSITY CONTROL bar - Pause start audible signal (1 beep) - Audible signal every 10 seconds (1 beep)
		ATTENTION: the Pause lasts up to 10 minutes, after which the machine turns off automatically. 5 beeps indicate the switch-off.	**Reaching the limit time:** - LED L.1 dim lighting. - Machine switch-off audible signal (5 beeps)
Pause function deactivation 	1 TAP L.1	Press the START L.1 button to exit the pause function and return to the production or storage phase.	**Exiting the pause phase** - LED L.1 on - LED goes from flashing to steady. - Blade re-start audible signal (2 beeps)
Manual activation of the storage function 	TAP L.3 1 x 3"	Press the L.3 button for 3 seconds. Activation of the storage phase. Selectable at any time during the ice cream production phase or during the pause.	**Manual activation of the storage** - LED L.1 on - LED L.2 TIME LINE all turned on - LED L.3 storage button turned on - LED L.4 DENSITY CONTROL turned on - Storage start audible signal (3 beeps)
		ATTENTION: storage lasts up to 8 hours. After this time, the machine will turn off automatically. 5 beeps indicate the switch-off.	**Reaching the limit time:** - Machine switch-off audible signal (5 beeps)
Selection of the storage cycle 	TAP L.3	Press the L.3. button. If you want to manually select **the density during the storage phase**, repeatedly press the L.3 button to select a different density to the default setting. The larger LEDs indicate a higher density. Smaller LEDs indicate a lower density.	**Selecting the storage density** - LED L.1 on - LED L.4 DENSITY CONTROL lights up – corresponding to the selection made. - LED. TIME LINE L.2 all turned on
Return to the production cycle from the storage phase 	TAP L.3 1 x 3"	Press the L.3 button for 3 seconds. Activation of the production cycle. Selectable at any time during the ice cream storage phase.	**Returning to the production stage** - LED L.1 on - TIME LINE LED L.2 light up gradually. - LED L.3 Storage button turned off. - DENSITY CONTROL LED L.4 turned off - Blade movement audible signal (2 beeps)
Turning off the machine 	TAP L.1 1 x 2"	Press the L.1 button for 2 seconds. Stop all the functions.	**Turning off the machine** - LED L.1 dim lighting. - Machine switch-off audible signal (5 beeps)

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

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

An appliance that is in good working order: leave enough space on the counter to allow air to circulate freely. Air is needed to cool the compressor.

Good, fresh and well balanced ingredients must be used.

A successful recipe is a mixture of top quality ingredients and excellent machine efficiency. Serve your preparation in pre-cooled containers.

CLEANING THE MACHINE

Make sure the machine is turned off (check the main power switch) and unplugged before carrying out any cleaning. Wash the blades (B) and (F), the transparent cover (D), the fixing knob (C), the spatula (E), the ring (M) and the removable bowl (G) with hot water and soap.

These parts can also be cleaned in the dishwasher on a low temperature cycle.

Use a damp cloth to clean the machine body. **NEVER PLACE THE MACHINE BODY IN WATER!**

Rinse the used bowl with 45°C water to dissolve the fat and facilitate its removal. Remove the superficial dirt with a sponge. Empty the water.

Pour warm water with soap.

Thoroughly clean the recessed, hidden areas. Empty the bowl and rinse with warm water.

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

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

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

Thoroughly rinse all the utensils used in the cleaning steps.

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

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

HOW TO STORE THE ICE CREAM

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

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

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

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

The temperature should be at least -18°C. Specify the date on the container when the ice cream was prepared.

ATTENTION!

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

IMPORTANT:

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

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

STORAGE TIME

Ice cream based on uncooked ingredients ± 1 week

Sorbets 1-2 weeks

Ice cream based on cooked ingredients ± 2 weeks

HELPFUL TIPS

Some recipes involve cooking. Prepare them at least the day before to make sure they cool

completely and expand. Never pour ingredients that exceed 25°C into the machine. Pour in the ingredients up to half the volume of the bowl. The mixture increases in volume during preparation.
Alcoholic ingredients slow down the cooling process. The alcohol should therefore be added during the last few minutes of preparation.
The flavour of sorbets primarily depends on the ripeness and sweetness of the fruit and juice used. Remember that cold reduces the perception of sweetness.

Fruit used in recipes must always be washed and dried before use. Even when not specified, the fruit must always be peeled, pitted, etc.
For the total amount of a recipe to be reduced, the amount of every ingredient must be reduced proportionally.
The preparation time varies according to the quantity and temperature of the ingredients and the environment and the type of preparation, if ice cream or sorbet.

WHAT MAY NOT WORK
Under normal conditions, ice cream preparation takes no more than 30-40 minutes.
If the ice cream has still not formed after 40-50 minutes, check all the following points before requesting assistance from an authorised service centre:
The ingredients must be poured into the ice cream maker at room temperature or better, at refrigerator temperature. It is impossible to make ice cream if the ingredients are hot.
The bowl must not be filled to more than half its capacity. If there are too many ingredients, the time required for the ice cream to form increases significantly and the result may not be satisfactory.
Due to the presence of a safety device on the compressor, the cooling device stops running if a power cut should occur or if the machine is switched off and on again for any reason.
In these cases, let the appliance rest for 10 minutes before turning it back on

TROUBLESHOOTING
PROBLEM: the machine switches to the storage phase, but the ice cream is not fully formed.
POSSIBLE CAUSES:
The solution of salt and water or alcohol was not included between the fixed and removable bowls (see section USE WITH REMOVABLE BOWL).
The ingredients of the recipe are not balanced correctly.
The initial temperature of the ingredients was not between +5°C and +20°C.
The room temperature is above 30°C.
The amount of ingredients is excessive. Do not fill more than half the bowl.
Excessive use of the Pause function.

PROBLEM: The machine does not cool down:
POSSIBLE CAUSES:
The cooling system is controlled automatically by the software. The system works as needed during the storage and/or pause phases. Make sure that it is not in one of those phases. Wait for the required time to elapse before intervening.
Check that the power plug is properly plugged in and that the electricity reaches the appliance. Check that the L.1 button is lit (dim)
If a power failure has occurred or the plug has been accidentally disconnected. Operation stops.
Wait 5 minutes before restarting the machine. If this pause is not respected, the refrigeration system may be damaged or it may need a very long time before restarting.
Check that the machine is positioned correctly with the vents free from any obstruction.
Check that the ventilation works, making sure that the air comes out of the front grid.
PROBLEM: The blade does not turn
POSSIBLE CAUSES:
The freezing blade is controlled automatically by the software. It works as needed during the storage and/or pause phases. Make sure that it is not in one of those phases. Wait for the required time to elapse before intervening.
Check that the blade is securely attached to the shaft and locked with the specific fixing

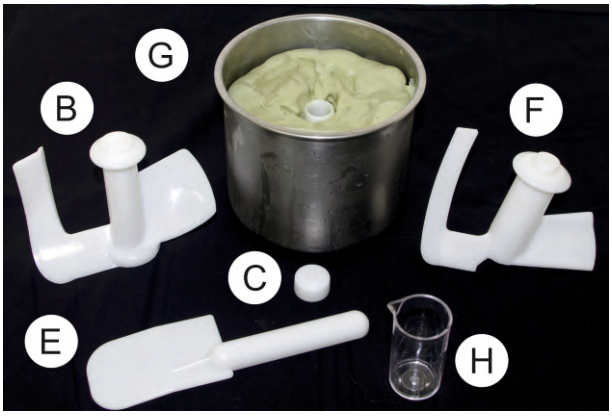
knob (C).
Check that there are no obstructions that prevent blade rotation (including any bowl deformation).
The combination of ingredients poured in at a temperature below +5°C and pre-cooling phase may prevent the blade from starting. Turn off the machine for 10 minutes. Restart the machine by pressing the Start button twice (L.1) to skip the pre-cooling phase.
PROBLEM: The ice cream has become very hard during the storage phase.
Tip: use a different storage cycle. Press the L3 button until a cycle is activated that includes a lower density (corresponding to a smaller LED lit on the DENSITY CONTROL bar).
PROBLEM: The ice cream tends to melt during the storage phase.
Tip: use a different storage cycle. Press the L3 button until a cycle is activated that includes a higher density (corresponding to a larger LED lit on the DENSITY CONTROL bar).
The machine is noisy.
A certain level of noise falls within the normal operating specifications. However, if it becomes excessive, contact an authorised Service Centre.

GELATO NXT1

L'AUTOMATICA i-Green



FIG. 01









A). Corps de la turbine avec bac fixe.
B). Pale mélangeuse pour le bac fixe
C). Pommeau de fixation pour pales.
D). Couvercle transparent.
E). Spatule pour glace.
F). Pale mélangeuse pour le bac amovible.
G). Bac amovible en inox 18/10.
H). Doseur.
I). Câble d'alimentation.
M) Bague de protection du bac fixe.

L). Panneau de commandes.
L.1) Touche Start
L.2). LED d'avancement du cycle de production (TIME LINE)
L.3). Touche de conservation
L.4). LED conservation (DENSITY CONTROL)

Félicitations, vous êtes le propriétaire de la **sorbetière et turbine à glace ménagère la plus innovante et technologiquement avancée du monde !**
L'environnement vous remercie aussi d'avoir choisi cette turbine à glace écologique de dernière génération fabriquée en ITALIE par Nemox International.
Nous sommes fiers de cette nouvelle réalisation qui adopte les meilleures solutions en faveur de l'environnement, réduisant considérablement la consommation d'électricité tout en améliorant l'efficacité du fonctionnement.
Cet appareil utilise des fluides réfrigérants tels que le propane (R290) qui permettent de réduire l'impact sur les émissions de gaz à effet de serre de 99,95 % par rapport aux gaz traditionnels !
Les composants sont principalement réalisés avec une technologie à basse consommation d'énergie et des matériaux recyclables en fin de vie. L'emballage est par exemple entièrement produit avec du carton 100 % recyclable.
Nous vous remercions pour la confiance que vous avez bien voulu nous accorder. Nous ferons tout notre possible pour que vous soyez pleinement satisfaits de votre choix.

IMPORTANT :
Prière de conserver l'emballage de l'appareil. S'il s'avère nécessaire de retourner l'appareil pour une raison quelconque, l'emballer de préférence dans son emballage d'origine.
Si l'appareil est expédié dans un emballage inapproprié à l'expédition, tous les frais de réparation seront facturés à l'expéditeur, même si l'appareil est sous garantie.
Si l'appareil retourné ne présente aucun défaut de fonctionnement, celui-ci sera renvoyé en facturant les frais de contrôle et d'expédition à la personne l'ayant retourné.
Nemox se réserve le droit de refuser la réception d'un appareil emballé de manière inappropriée.

Made in Italy by
NEMOX®
PROFESSIONAL CLASS

EAC

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 800 g par cycle de production.
Il est possible de télécharger ce manuel au format PDF sur le site www.nemox.com/download

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

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

MISE EN GARDE : laisser les orifices d'aérations de l'enveloppe de l'appareil ou de la structure encastrable dégagés.
ATTENTION : pour accélérer le processus de dégivrage, ne pas utiliser de dispositifs mécaniques ou d'autres moyens que ceux conseillés par le fabricant.
ATTENTION : Ne pas utiliser d'appareils électriques dans les compartiments de l'appareil destinés à la conservation des aliments, à moins qu'ils ne soient du type conseillé par le fabricant.
Ne pas conserver de substances explosives telles que des bombes aérosol avec un propulseur inflammable dans cet appareil.
Cet appareil contient une petite quantité, indiquée sur sa plaque signalétique, de gaz réfrigérant R290, qui est inflammable.
Éviter tout contact d'objets pointus avec le circuit de réfrigération.
Lors du transport et de l'installation, s'assurer que les tuyaux du circuit du réfrigérant ne soient pas endommagés : le réfrigérant qui sort peut s'enflammer et provoquer des blessures aux yeux. En cas de dommage du circuit réfrigérant, ne pas utiliser d'appareils électriques ou d'appareils anti-incendie à proximité et ouvrir les fenêtres pour aérer la pièce. Contacter le centre d'assistance agréé.
En cas de dommages, éviter l'exposition à des flammes nues et tout autre dispositif créant des étincelles et débrancher l'appareil du secteur.
Bien aérer la pièce où se trouve l'appareil pendant quelques minutes.

ATTENTION : risque d'incendie



R290

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.



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.
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.
Ne jamais éteindre l'interrupteur général (ON) alors que l'appareil fonctionne. En cas de mauvaise manœuvre ou de coupure accidentelle de l'alimentation électrique, attendre au moins environ 10 minutes avant de le remettre en marche. Le compresseur est doté d'un dispositif de protection qui évite son endommagement. Si l'appareil est remis en marche immédiatement, le circuit de réfrigération ne fonctionnera pas.
Après l'extinction de l'appareil, attendre environ 10 minutes avant de l'utiliser à nouveau.
Utiliser des ingrédients ré-refroidis à une température comprise entre +5 °C et +20 °C, au-delà de ces paramètres, la machine pourrait ne pas fonctionner de façon optimale.
La machine a une capacité conseillée de 800 g de mélange. Si on augmente cette quantité, la glace, puisqu'elle augmente de volume au cours de la préparation, risque de déborder du bac. En outre, l'appareil pourrait ne pas fonctionner de façon optimale.
Mélanger et amalgamer les ingrédients dans un autre bol.
NE PAS REMPLIR LE BAC PLUS QU'À MOITIÉ. Cela permettra au volume d'augmenter jusqu'à la capacité maximale du bol pendant le barattage.
La machine est pourvue d'une **fonction de Pause** (voir paragraphe PANNEAU ET FONCTIONS DE NXT1 L'AUTOMATICA). Pour garantir votre sécurité, nous vous conseillons d'activer cette fonction chaque fois que vous aurez besoin d'ouvrir le couvercle, que ce soit pour ajouter des ingrédients ou pour prélever de la glace.
Chaque mise en route de la pale mélangeuse est indiquée par un signal sonore (2 bips).

OPTIONS D'UTILISATION

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.

A) Utilisation avec le bac fixe

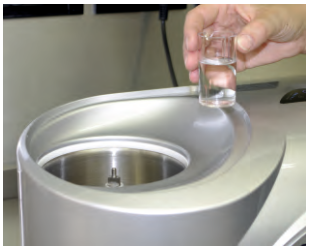




Insérer la pale mélangeuse pour le bac fixe (B)
Visser le pommeau de fixation (C).
Insérer la bague de protection (M). Fig. 01 page 02

La machine est prête à l'emploi

B) Utilisation avec le bac amovible





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

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





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

Insérer la pale mélangeuse pour le bac amovible (F)





Visser le pommeau de fixation (C)

La machine est prête à l'emploi

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

PRÉPARER DE LA GLACE AVEC NXT1 L'AUTOMATICA I-GREEN

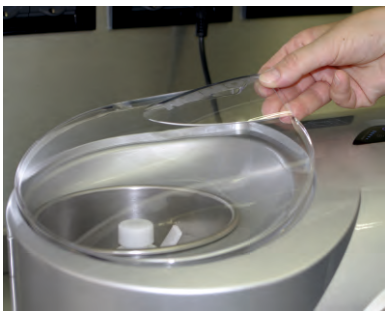
Les délais de préparation et les phases de conservation sont configurés automatiquement par le logiciel de la machine, en fonction de la mesure constante de la température ambiante et de la densité du mélange.

Comment procéder :
Vérifier que le voltage indiqué sur la plaque de données correspond bien à celui de réseau. Brancher la fiche d'alimentation dans la prise de courant.
La carte électronique effectuera un contrôle d'initialisation, en allumant toutes les LED du panneau de commandes, après quoi seule la touche Start (L.1) restera faiblement éclairée.
La machine est prête à l'emploi.
Verser le mélange
Positionner le couvercle transparent (D)
Presser la touche Start (L.1) située sur le panneau de commandes (L) pendant deux secondes

La machine démarre un cycle automatique de production de glace.
L'avancement de la préparation est signalé par l'allumage progressif des LED sur la barre de TIME LINE (L.2).



Au terme du cycle ou bien lorsque la glace a atteint la consistance établie par le logiciel, la machine passe en phase de conservation.



La phase de conservation est signalée par l'allumage de toutes les LED de la barre de TIME LINE, de la touche conservation (L.3), de la LED centrale de la barre de DENSITY CONTROL (L.4).



La machine gère, de manière automatisée, le malaxage et le circuit frigorifique, en faisant intervenir, si besoin, la pale et la distribution du froid.

La glace peut être conservée pendant une période de 8 heures maximum, délai après lequel la machine s'éteindra automatiquement.



Pour extraire la glace après avoir utilisé de bac fixe, en enlever autant que possible avec la spatule (E) ou avec un ustensile en plastique ou en bois. Extraire la bague (M) puis la pale (B). Insérer de nouveau la bague (M) avant d'enlever la glace restée dans le bac. Cette opération évite que la glace ou les ingrédients puissent s'infiltrer sous le joint et donc à l'intérieur de la machine.
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 (L1) et débrancher la machine du secteur.







PANNEAU ET FONCTIONS DE NXT1 L'AUTOMATICA I-GREEN

La machine est conçue pour fonctionner de manière entièrement automatique. Voici, en détail, toutes ses fonctions :

Fonction	Opération	Description	LED et son
Démarrage de la machine avec pré-refroidissement. Fonctionnement automatique. 	TAP L.1 1 x 2"	Appuyer pendant deux secondes sur la touche START L.1 Démarrage du cycle automatique (voir le paragraphe PRÉPARER DES GLACES AVEC NXT1 L'AUTOMATICA). Au début du cycle, la machine effectue un **pré-refroidissement** pendant lequel la pale ne mélange pas les ingrédients.	**Début du cycle de refroidissement :** - LED L.1 allumée - Signal sonore d'allumage (1 bip)
		Une fois la période de pré-refroidissement terminée, la **phase de production** commence automatiquement. La barre de TIME LINE s'allume progressivement. 2 bips signalent que la pale s'est mise en route.	**Début de la phase de production :** - LED L.1 allumée - Les LED L.2 sur la barre de TIME LINE s'allument progressivement - Signal sonore de mise en route de a pale (2 bips)
		Lorsque la glace est prête, la machine passe automatiquement en **phase de conservation.**	**Début de la phase de conservation** - LED L.1 allumée - LED L.2 TIME LINE toutes allumées - LED L.3 Touche de conservation allumée - LED L.4 DENSITY CONTROL allumée - Signal sonore de démarrage de la conservation (3 bips)
		ATTENTION : la Conservation a une durée maximum de 8 heures. Une fois ce délai écoulé, la machine s'éteint automatiquement. 5 bips signalent l'extinction.	**Atteinte du temps limite :** - Signal sonore d'extinction machine (5 bips)
Démarrage de la machine sans pré-refroidissement. Fonctionnement automatique. 	TAP L.1 1 x 2" + 1 TAP L.1	Appuyer pendant deux secondes sur la touche START L.1. Appuyer ensuite à nouveau sur la touche START L.1 La phase de production se met en route immédiatement.	**Début de cycle et phase de production** - LED L.1 allumée - Signal sonore d'allumage (1 bip) - Les LED L.2 sur la barre de TIME LINE s'allument progressivement - Signal sonore de mise en route de a pale (2 bips)
		Lorsque la glace est prête, la machine passe automatiquement en phase de conservation.	**Début de la phase de conservation** - LED L.1 allumée - LED L.2 TIME LINE toutes allumées - LED L.3 Touche de conservation allumée - LED L.4 DENSITY CONTROL allumée - Signal sonore de démarrage de la conservation (3 bips)
		**ATTENTION : la Conservation a une durée maximum de 8 heures. Une fois ce délai écoulé, la machine s'éteint automatiquement. 5 bips signalent l'extinction.**	**Atteinte du temps limite** - Signal sonore d'extinction machine (5 bips)

PANNEAU ET FONCTIONS DE NXT1 L'AUTOMATICA I-GREEN

Fonction	Opération	Description	LED et son
Activation de la fonction Pause 	1 TAP L.1	Appuyer sur la touche START L.1. On peut l'activer durant la phase de formation ou de conservation e la glace. À toujours utiliser lorsqu'on doit soulever le couvercle, quelle qu'en soit la raison. La fonction est signalée par un avertissement sonore toutes les 10 secondes.	**Passage de phase de production à pause** - LED L.1 allumée - LED L.2 TIME LINE clignotantes - Signal sonore de début de pause (1 bip) - Signal sonore toutes les 10 secondes (1 bip)
			Passage de la phase de conservation à pause - LED L.1 allumée - LED clignotante sur la barre de DENSITY CONTROL - Signal sonore de début de pause (1 bip) - Signal sonore toutes les 10 secondes (1 bip)
		ATTENTION : la Pause a une durée maximum de 10 minutes, après quoi la machine s'éteint automatiquement. 5 bips signalent l'extinction.	**Atteinte du temps limite :** - LED L.1 faiblement éclairée. - Signal sonore d'extinction machine (5 bips)
Désactivation de la fonction Pause 	1 TAP L.1	Appuyer sur la touche START L.1 pour sortir de la fonction pause et retourner en phase de production et de conservation.	**Sortie de la phase de pause** - LED L.1 allumée - Passage de la LED de clignotante à fixe. - Signal sonore au moment de la remise en route de la pale (2 bips)
Activation manuelle de la fonction de conservation 	TAP L.3 1 x 3"	Appuyer sur la touche L.3 pendant 3 secondes. Activation de la phase de conservation. Sélectionnable à tout moment durant la phase de production de la glace ou durant la pause.	**Activation manuelle de la conservation** - LED L.1 allumée - LED L.2 TIME LINE toutes allumées - LED L.3 Touche de conservation allumée - LED L.4 DENSITY CONTROL allumée - Signal sonore de démarrage de la conservation (3 bips)
		ATTENTION : la Conservation a une durée maximum de 8 heures. Une fois ce délai écoulé, la machine s'éteint automatiquement. 5 bips signalent l'extinction.	**Atteinte du temps limite :** - Signal sonore d'extinction machine (5 bips)
Sélection du cycle de conservation 	TAP L.3	Appuyer sur la touche L.3. Pour sélectionner manuellement **la densité durant la phase de conservation**, appuyer plusieurs fois sur la touche L.3 pour sélectionner une densité différente de celle configurée par défaut. Les LED de dimensions supérieures indiquent une plus grande densité. Celles de dimensions inférieures une densité moins élevée.	**Sélection de la densité de conservation** - LED L.1 allumée - LED L.4 DENSITY CONTROL la LED qui correspond à la sélection effectuée s'allume. - LED L.2 TIME LINE toutes allumées
Retour au cycle de production à partir de la phase de conservation 	TAP L.3 1 x 3"	Appuyer sur la touche L.3 pendant 3 secondes. Activation du cycle de production. Sélectionnable à tout moment durant la phase de conservation de la glace.	**Retour à la phase de production** - LED L.1 allumée - LED L.2 TIME LINE allumées progressivement. - LED L.3 Touche de conservation éteinte. - LED L.4 DENSITY CONTROL éteinte - Signal sonore de mouvement de la pale (2 bips)
Extinction de la machine 	TAP L.1 1 x 2"	Appuyer sur la touche L.1 pendant 2 secondes. Arrêt de toutes les fonctions.	**Extinction de la machine** - LED L.1 faiblement éclairée. - Signal sonore d'extinction machine (5 bips)

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

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

Un appareil en bon état de fonctionnement : laisser autour du meuble un espace suffisant pour permettre à l'air de circuler librement. L'air est nécessaire pour faire refroidir le compresseur.

L'utilisation d'ingrédients bons, frais et bien équilibrés.

Une recette réussie est un mélange d'ingrédients de grande qualité et de hautes performances de votre appareil. Servez votre préparation dans des récipients pré-refroidis.

NETTOYAGE DE LA MACHINE

Vérifier que la machine soit éteinte (contrôler l'interrupteur d'alimentation principal) et débranchée avant d'effectuer toute opération de nettoyage. Laver les pales (B) et (F), le couvercle transparent (D), le pommeau de fixation (C), la spatule (E), la bague (M) et le bac amovible (G) à l'eau chaude et au savon.

Il est également possible de laver ces composants dans le lave-vaisselle avec un cycle à basse température.

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

Rincer le bac utilisé avec de l'eau à 45 °C afin de dissoudre le gras et faciliter son élimination. Enlever grossièrement la saleté à l'aide d'une éponge. Vider l'eau.

Verser de l'eau tiède avec le détergent.

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

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

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

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

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

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

Enlever autant de glace que possible du bac au moyen de la spatule fournie (E) ou d'un autre ustensile en plastique ou en bois. Retirer la bague (M) pour permettre l'extraction de la pale (B). Insérer de nouveau la bague (M) avant d'enlever la glace restante. Procéder au nettoyage du bac, puis extraire et nettoyer soigneusement la bague (M).

COMMENT CONSERVER LA GLACE

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

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 a glace dans un récipient hermétique propre et bien fermé.

La température doit être d'au moins -18 °C. Indiquer la date de préparation de la glace sur le récipient.

ATTENTION !

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

IMPORTANT :

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

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

DURÉE DE CONSERVATION

Glace à base d'ingrédients non cuits ± 1 semaine

Sorbets 1-2 semaines

Glace à base d'ingrédients cuits ± 2 semaines

CONSEILS UTILES

Certaines recettes prévoient la cuisson. Les préparer au moins un jour avant afin de s'assurer de leur refroidissement complet et de leur expansion. Ne jamais verser des ingrédients à une température de plus de 25 °C dans la machine. Verser les ingrédients de manière à ne pas dépasser la moitié du volume du bac. Le volume du mélange augmente pendant la préparation.

Les ingrédients alcooliques ralentissent le processus de refroidissement. Il convient donc d'ajouter les liqueurs lors des dernières minutes de préparation.

La saveur des sorbets dépend en grande partie du degré de maturité et de sucre des fruits et du jus utilisés. Ne pas oublier que le froid réduit la perception du goût sucré.

Les fruits employés dans les recettes doivent toujours être lavés et séchés avant de les utiliser. Même quand cela n'est pas précisé, il faut toujours éplucher les fruits, les décortiquer, 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).

POSSIBLES CAUSES DE DYSFONCTIONNEMENT

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

Si la glace ne s'est pas encore formée au bout de 40 à 50 minutes, vérifier tous les points suivants avant de demander l'intervention d'un centre d'assistance agréé.

Les ingrédients doivent être versés dans la turbine à glace à température ambiante ou, encore mieux, à température de réfrigérateur. Si les ingrédients sont chauds, la préparation de la glace est impossible.

Le bac ne doit pas être rempli plus qu'à moitié de sa capacité. Si la quantité d'ingrédients est excessive, le temps exigé pour la formation de la glace augmente considérablement et le résultat risque de ne pas être satisfaisant.

En raison de la présence d'un dispositif de sécurité sur le compresseur, en cas de coupure de courant ou d'extinction et rallumage immédiat de la machine pour une raison quelconque, le dispositif de refroidissement cesse de fonctionner.

Le cas échéant, il est nécessaire de laisser le dispositif au repos pendant 10 minutes avant de le rallumer.

PROBLÈMES ET SOLUTIONS

PROBLÈME : la machine passe en phase de conservation bien que la glace ne soit pas parfaitement formée.

CAUSES POSSIBLES :

La solution d'eau et de sel ou d'alcool n'a pas été introduite entre le bac fixe et le bac amovible (voir paragraphe UTILISATION AVEC LE BAC AMOVIBLE).

Les ingrédients de la recette ne sont pas bien équilibrés.

La température initiale des ingrédients n'était pas comprise entre +5 °C et +20 °C.

La température ambiante est supérieure à 30 °C.

La quantité des ingrédients est excessive. Ne pas remplir le bac à plus de la moitié.

Utilisation excessive de la fonction de Pause.

PROBLÈME : La machine ne refroidit pas :

CAUSES POSSIBLES :

L'équipement frigorifique est géré automatiquement par le logiciel. Durant les phases de conservation et/ou de pause, l'équipement s'active en fonction des nécessités. S'assurer que la machine ne se trouve pas dans l'une de ces phases. Attendre le temps nécessaire avant d'intervenir.

Contrôler que la fiche d'alimentation est bien insérée et que le courant arrive à l'appareil. Vérifier que la touche L1 est (faiblement) éclairée.

Une panne de courant s'est produite ou la fiche s'est débranchée accidentellement. Le fonctionnement s'interrompt.

Attendre 5 minutes avant de remettre la machine en route. Si ce délai n'est pas respecté, on risque d'endommager l'équipement frigorifique et la machine nécessitera de davantage de temps avant de se remettre en route.

Contrôler que la machine est bien positionnée et que les grilles d'aération ne sont pas bouchées.

Vérifier le fonctionnement de l'aération, en contrôlant que l'air sort bien de la grille avant.

PROBLÈME : La pale ne tourne pas.

CAUSES POSSIBLES :

La pale de malaxage est gérée automatiquement par le logiciel. Durant les phases de conservation et/ou de pause, l'équipement s'active en fonction des nécessités. S'assurer que la machine ne se trouve pas dans l'une de ces phases. Attendre le temps nécessaire avant d'intervenir.

Contrôler que la pale est bien fixée à l'arbre et bloquée à l'aide du pommeau de fixation (C) prévu à cet effet.

Contrôler l'absence de tout obstacle empêchant la rotation de la pale (y compris d'éventuelles déformations du bac).

La combinaison d'ingrédients versés à une température inférieure à +5 °C et en phase de pré-refroidissement pourrait empêcher le démarrage de la pale. Éteindre la machine pendant 10 minutes. Remettre la machine en route en appuyant deux fois sur la touche Start (L.1) pour sauter la phase de pré-refroidissement.

PROBLÈME : Durant la phase de conservation, la glace est devenue très dure.

Suggestion : choisir un autre cycle de conservation. Appuyer sur la touche L3 pour activer un cycle qui prévoit une densité moins élevée (correspondant à une LED allumée de moindre dimension sur la barre de DENSITY CONTROL).

PROBLÈME : Durant la phase de conservation, la glace a tendance à fondre.

Suggestion : choisir un autre cycle de conservation. Appuyer sur la touche L3 pour activer un cycle qui prévoit une densité plus élevée (correspondant à une LED allumée de dimension supérieure sur la barre de DENSITY CONTROL).

La machine est bruyante.

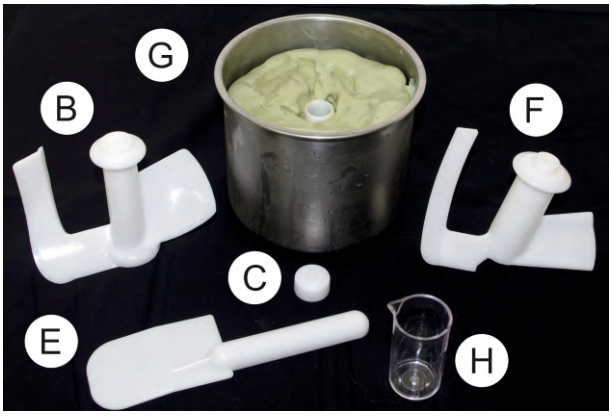
Un certain bruit rentre dans les spécifications normales de fonctionnement ; toutefois, s'il devenait excessif, contactez un Centre d'Assistance agréé.

GELATO NXT1

L'AUTOMATICA i-Green



ABB. 01









A). Eismaschine mit festem Behälter.
B). Rührschaufel für festen Behälter.
C). Befestigungsknauf für Schaufel.
D). Transparenter Deckel.
E). Eisschaber.
F). Rührschaufel für entnehmbaren Behälter.
G). Entnehmbarer Behälter aus Edelstahl 18/10.
H). Messbecher.
I). Netzkabel.
M) Schutzring für den festen Behälter.

L). Bedienfeld.
L.1) Start-Taste
L.2). LED für Fortschritt der Zubereitung (TIME LINE)
L.3). Taste Aufbewahren
L.4). LED Aufbewahren (DENSITY CONTROL)

Herzlichen Glückwunsch, Sie sind Besitzer der **weltweit innovativsten und technologisch fortschrittlichsten Speiseeis- und Sorbetmaschine für zu Hause!**
Auch die Umwelt dankt Ihnen, dass Sie sich für diese umweltschonende Eismaschine der neuen Generation entschieden haben, die in ITALIEN von Nemox International hergestellt wird.
Wir sind sehr stolz auf diese neue Entwicklung, die die besten Lösungen zugunsten des Umweltschutzes anwendet, den Stromverbrauch erheblich senkt und gleichzeitig die Funktionseffizienz verbessert.
Diese Maschine verwendet Kältemittel wie Propan (R290), die im Vergleich zu herkömmlichen Kältemittelgasen die Auswirkungen der Klimagas-Emissionen um bis zu 99,95 % reduzieren!
Die Bauteile werden überwiegend mit Technologien mit niedrigem Energieverbrauch und mit am Ende des Lebenszyklus wiederverwertbaren Materialien hergestellt. Zum Beispiel ist die Verpackung komplett aus Karton und damit zu 100 % recycelbar.
Wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen in unser Unternehmen und in unsere Mitarbeiter. Wir geben unser Bestes, damit Sie mit Ihrer Wahl vollkommen zufrieden sind.

WICHTIG:
Bitte bewahren Sie die Verpackung des Geräts auf. Falls das Gerät aus irgendeinem Grund zurückgesendet werden muss, verpacken Sie es bitte möglichst in der Originalverpackung.
Falls das Gerät in einer für den Transport ungeeigneten Verpackung versendet wird, werden alle Reparaturkosten dem Versender in Rechnung gestellt, auch wenn das Gerät noch Anspruch auf Garantie hat.
Wenn das eingeschickte Gerät keinerlei Funktionsfehler aufweist, wird es mit Inspektions- und Versandkosten zu Lasten der Person, die das Gerät beanstandet hat, zurückgeschickt.
Nemox behält sich das Recht vor, die Annahme eines nicht ordnungsgemäß verpackten Geräts zu verweigern.

Made in Italy by

NEMOX® PROFESSIONAL CLASS

EAC

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 800 g pro Zubereitungsablauf.
Diese Bedienungsanleitung kann als PDF-Datei von der Website www.nemox.com/download heruntergeladen werden.

DIESE ANLEITUNG AUFBEWAHREN

BESONDERE WARNHINWEISE FÜR GERÄTE, DIE DAS KÄLTEMITTEL R290 ENTHALTEN.

WARNUNG: Die Lüftungsöffnungen des Geräts bzw. der Einbaukonstruktion sind frei von Hindernissen zu halten.
ACHTUNG: Zur Beschleunigung des Abtauvorgangs dürfen keine mechanischen Vorrichtungen oder andere als die vom Hersteller empfohlenen Mittel verwendet werden.
ACHTUNG: Verwenden Sie keine elektrischen Geräte im Inneren der Fächer des Geräts, die zur Aufbewahrung von Lebensmitteln dienen, es sei denn, diese Art von Gerät wurde vom Hersteller empfohlen.
In diesem Gerät dürfen keine explosionsfähigen Stoffe wie z. B. Spraydosen mit brennbarem Treibmittel gelagert werden.
Dieses Gerät enthält eine geringe, auf dem Typenschild angegebene Menge des Kältemittelgases R290, das brennbar ist.
Achten Sie darauf, dass keine scharfen Gegenstände mit dem Kältemittelkreislauf in Berührung kommen.
Stellen Sie bei Transport und Installation sicher, dass die Rohrleitungen des Kältemittelkreislaufs nicht beschädigt werden: austretendes Kältemittel kann sich entzünden und zu Augenverletzungen führen.
Im Falle einer Beschädigung des Kältemittelkreislaufs dürfen keine elektrischen Geräte oder Feuerlöschgeräte in der Nähe verwendet werden. Die Fenster öffnen, um den Raum zu lüften. Nehmen Sie Kontakt mit der autorisierten Kundendienststelle auf.
Im Falle einer Beschädigung muss der Kontakt mit offenen Flammen und allen Geräten, die Funken erzeugen, vermieden und das Gerät vom Netz getrennt werden.
Den Raum, in dem sich das Gerät befindet, einige Minuten lang gut lüften.

Achtung: Brandgefahr



R290

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.



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.
Änderungen der Geschwindigkeit oder der Geräuschentwicklung während der Eisherstellung sind normal und beeinträchtigen nicht die einwandfreie Funktion der Maschine.
Den Hauptschalter (ON) niemals ausschalten, wenn die Maschine in Betrieb ist. Bei Fehlbedienung oder unbeabsichtigter Unterbrechung der Spannungsversorgung muss ca. 10 Minuten gewartet werden, bevor das Gerät wieder eingeschaltet werden darf. Der Kompressor ist mit einer Schutzeinrichtung ausgestattet, die dessen Beschädigung verhindert. Falls die Maschine sofort wieder gestartet wird, funktioniert das Kühlsystem Minuten nicht. Wenn die Maschine ausgeschaltet wurde, muss ca. 10 Minuten gewartet werden, bevor sie wieder verwendet werden kann.
Zutaten verwenden, die auf eine Temperatur zwischen +5°C und +20°C vorgekühlt wurden, da außerhalb dieser Temperaturspanne die Maschine möglicherweise nicht optimal arbeiten könnte.
Die Maschine hat ein empfohlenes Fassungsvermögen für 800 g Mischung. Wenn größere Mengen eingefüllt werden, besteht das Risiko, dass das Eis, da es während der Verarbeitung an Volumen zunimmt, aus dem Behälter austritt. Außerdem funktioniert die Maschine möglicherweise nicht optimal.
Die Zutaten in einen separaten Behälter geben und dort mischen.
DEN BEHÄLTER NICHT MEHR ALS ZUR HÄLFTE FÜLLEN. Dadurch kann das Volumen während des Rührens bis zum maximalen Fassungsvermögen des Behälters zunehmen.
Die Maschine ist mit einer **Pause-Funktion** ausgestattet (siehe Abschnitt DAS BEDIENFELD UND DIE FUNKTIONEN DER NXT-1 L'AUTOMATICA). Zu Ihrer Sicherheit empfehlen wir, diese Funktion bei jedem Öffnen des Deckels zu aktivieren, wenn Zutaten hinzugefügt oder Eis entnommen werden soll.
Bei jedem Start der Rührschaufel ertönt ein akustisches Signal (2 Pieptöne).

OPTIONEN DER VERWENDUNG

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.

A) Verwendung mit festem Behälter

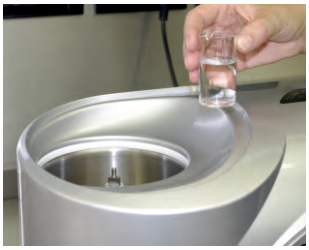




Die Rührschaufel (B) für den festen Behälter einsetzen.
Den Befestigungsknauf (C) anschrauben.
Den Schutzring (M) einsetzen. Abb. 01 auf Seite 02

Die Maschine ist bereit für die Verwendung

B) Verwendung mit entnehmbarem Behälter





B) Verwendung mit entnehmbarem Behälter

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





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

Erneut entnehmen und **SICHERSTELLEN, DASS DIE AUSSENSEITE DES ENTNEHMBAREN BEHÄLTERS VOLLSTÄNDIG NASS IST**, andernfalls kühlt die Maschine nicht korrekt.





Die Rührschaufel (F) für den entnehmbaren Behälter einsetzen.

Den Befestigungsknauf (C) anschrauben.

Die Maschine ist bereit für die Verwendung

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

MIT NXT1 L'AUTOMATICA I-GREEN EIS HERSTELLEN

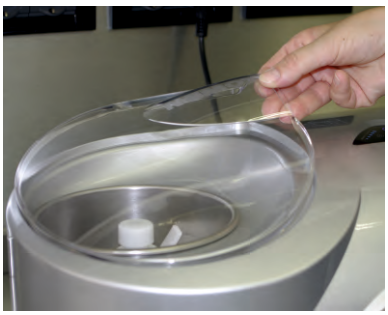
Die Zeiten für die Zubereitung und die Aufbewahrungsphasen werden automatisch durch die Maschinensoftware aufgrund der kontinuierlichen Messung der Umgebungstemperatur und der Festigkeit der Mischung bestimmt.

Vorgehensweise:
Sicherstellen, dass die auf dem Typenschild angegebene Spannung der Netzspannung entspricht. Den Netzstecker in die Steckdose stecken.
Die elektronische Steuerung führt die Initialisierungsprüfung durch und schaltet alle LEDs des Bedienfelds ein, abschließend bleibt nur noch die Start-Taste (L.1) schwach beleuchtet.
Die Maschine ist bereit für die Verwendung.
Die Mischung einfüllen.
Den transparenten Deckel (D) aufsetzen.
Die Start-Taste (L.1) auf dem Bedienfeld (L) zwei Sekunden lang drücken.



Die Maschine beginnt einen automatischen Zubereitungszyklus für Speiseeis.
Der Fortschritt der Zubereitung wird durch das schrittweise Aufleuchten der LEDs des Balkens TIME LINE (L.2) angezeigt.

Am Ende des Zyklus, oder wenn das Eis die von der Software vorgegebene Konsistenz erreicht hat, geht die Maschine zur Aufbewahrungsphase über.





Die Aufbewahrungsphase wird durch das Aufleuchten aller LEDs des Balkens TIME LINE, der Taste Aufbewahren (L.3) und der mittleren LED des Balkens DENSITY CONTROL (L.4) angezeigt.

Die Maschine steuert automatisch das Rührwerk und das Kühlsystem und aktiviert je nach Bedarf die Rührschaufel und die Kühlung.

Das Eis kann für maximal 8 Stunden aufbewahrt werden, danach schaltet sich die Maschine automatisch ab.





Wenn der feste Behälter verwendet wurde und das Eis entnommen werden soll, so viel wie möglich mit dem Eisschaber (E) oder einem Hilfsmittel aus Kunststoff oder Holz herausnehmen. Den Ring (M) und anschließend die Rührschaufel (B) herausnehmen. Vor dem Entnehmen des noch im Behälter vorhandenen Eises den Ring (M) wieder einsetzen. Dadurch wird verhindert, dass das Eis oder die Zutaten unter die Dichtung und damit ins Innere der Maschine gelangen können.
Nach einer kurzen Wartezeit (ca. 10 Minuten) ist es möglich, weiteres Eis herzustellen, indem die beschriebenen Schritte wiederholt werden.
Nach der Verwendung den Schalter (L1) ausschalten und das Gerät vom Netz trennen.





DAS BEDIENFELD UND DIE FUNKTIONEN DER NXT1 L'AUTOMATICA I-GREEN

Die Maschine wurde für einen vollständig automatischen Betrieb konzipiert. Im Folgenden die Details zu allen Funktionen:

Funktion	Aktion	Beschreibung	LED- und Tonsignale
Start der Maschine mit Vorkühlung. Automatischer Betrieb.   	TAP L.1 1 x 2"	Die START-Taste L.1 für 2 Sekunden drücken, um den Automatikzyklus zu starten (siehe Abschnitt MIT NXT1 L'AUTOMATICA EIS HERSTELLEN). Zu Beginn des Zyklus führt die Maschine eine **Vorkühlung** durch, während der die Schaufel die Zutaten nicht rührt.	**Beginn der Vorkühlphase:** - LED L.1 leuchtet - Akustisches Signal beim Einschalten (1 Piepton)
		Nach Ablauf der Vorkühlzeit beginnt automatisch die eigentliche **Zubereitungsphase.** Der Balken TIME LINE leuchtet schrittweise auf. Die Rührschaufel startet mit 2 Pieptönen.	**Beginn der Zubereitungsphase:** - LED L.1 leuchtet - Die LEDs L.2 des Balkens TIME LINE leuchten schrittweise auf - Akustisches Signal Anlaufen der Schaufel (2 Pieptöne)
		Wenn die Eiszubereitung beendet ist, wechselt die Maschine automatisch in die **Aufbewahrungsphase.**	**Beginn der Aufbewahrungsphase:** - LED L.1 leuchtet - LEDs L.2 TIME LINE leuchten alle - LED L.3 Taste Aufbewahrung leuchtet - LED L.4 DENSITY CONTROL leuchtet - Akustisches Signal Start der Aufbewahrung (3 Pieptöne)
		ACHTUNG: Die maximale Aufbewahrungszeit beträgt 8 Stunden. Nach dieser Zeit schaltet sich die Maschine automatisch aus. 5 Pieptöne signalisieren das Ausschalten.	**Erreichen der Maximalzeit:** - Akustisches Signal Ausschalten der Maschine (5 Pieptöne)
Start der Maschine ohne Vorkühlung. Automatischer Betrieb.   	TAP L.1 1 x 2" + 1 TAP L.1	Die START-Taste L.1 zwei Sekunden lang drücken. Dann die START-Taste L.1 erneut drücken. Die Zubereitungsphase beginnt sofort.	**Beginn Zyklus und Zubereitungsphase:** - LED L.1 leuchtet - Akustisches Signal beim Einschalten (1 Piepton) - Die LEDs L.2 des Balkens TIME LINE leuchten schrittweise auf - Akustisches Signal Anlaufen der Schaufel (2 Pieptöne)
		Wenn die Eiszubereitung beendet ist, wechselt die Maschine automatisch in die Aufbewahrungsphase.	**Beginn der Aufbewahrungsphase:** - LED L.1 leuchtet - LEDs L.2 TIME LINE leuchten alle - LED L.3 Taste Aufbewahrung leuchtet - LED L.4 DENSITY CONTROL leuchtet - Akustisches Signal Start der Aufbewahrung (3 Pieptöne)
		ACHTUNG: Die maximale Aufbewahrungszeit beträgt 8 Stunden. Nach dieser Zeit schaltet sich die Maschine automatisch aus. 5 Pieptöne signalisieren das Ausschalten.	**Erreichen der Maximalzeit:** - Akustisches Signal Ausschalten der Maschine (5 Pieptöne)

DAS BEDIENFELD UND DIE FUNKTIONEN DER NXT1 L'AUTOMATICA I-GREEN

Funktion	Aktion	Beschreibung	LED- und Tonsignale
Aktivierung der Pause-Funktion 	1 TAP L.1	Die START-Taste L.1 drücken. Kann sowohl während der Zubereitungs- als auch der Aufbewahrungsphase des Eises aktiviert werden. Immer verwenden, wenn der Deckel aus irgendeinem Grund geöffnet wird. Die aktive Funktion wird alle 10 Sekunden durch ein akustisches Signal signalisiert.	**Übergang von Zubereitungsphase zu Pause** - LED L.1 leuchtet - LEDs L.2 TIME LINE blinken - Akustisches Signal Beginn der Pause (1 Piepton) - Akustisches Signal alle 10 Sekunden (1 Piepton)
			Übergang von Aufbewahrungsphase zu Pause - LED L.1 leuchtet - Blinkende LED des Balkens DENSITY CONTROL - Akustisches Signal Beginn der Pause (1 Piepton) - Akustisches Signal alle 10 Sekunden (1 Piepton)
		ACHTUNG: Die Pause darf maximal 10 Minuten dauern, danach schaltet sich die Maschine automatisch ab. 5 Pieptöne signalisieren das Ausschalten.	**Erreichen der Maximalzeit:** - LED L.1 leuchtet schwach. - Akustisches Signal Ausschalten der Maschine (5 Pieptöne)
Beenden der Pause-Funktion 	1 TAP L.1	Drücken Sie die START-Taste L.1, um die Pause-Funktion zu beenden und zur Zubereitungs- oder Aufbewahrungsphase zurückzukehren.	**Beenden der Pause** - LED L.1 leuchtet - LED von blinkend zu dauerhaft. - Akustisches Signal bei Neustart der Schaufel (2 Pieptöne)
Manuelle Aktivierung der Aufbewahrungsfunktion 	TAP L.3 1 x 3"	Die Taste L.3 für 3 Sekunden drücken. Aktivierung der Aufbewahrungsphase. Kann jederzeit während der Eiszubereitung oder während der Pause aktiviert werden.	**Manuelle Aktivierung der Aufbewahrung** - LED L.1 leuchtet - LEDs L.2 TIME LINE leuchten alle - LED L.3 Taste Aufbewahrung leuchtet - LED L.4 DENSITY CONTROL leuchtet - Akustisches Signal Start der Aufbewahrung (3 Pieptöne)
		ACHTUNG: Die maximale Aufbewahrungszeit beträgt 8 Stunden. Nach dieser Zeit schaltet sich die Maschine automatisch aus. 5 Pieptöne signalisieren das Ausschalten.	**Erreichen der Maximalzeit:** - Akustisches Signal Ausschalten der Maschine (5 Pieptöne)
Auswahl des Aufbewahrungszyklus 	TAP L.3	Die Taste L.3 drücken. Wenn Sie die **Festigkeit während der Aufbewahrungsphase** manuell wählen möchten, drücken Sie wiederholt die Taste L.3 und wählen Sie eine andere Festigkeit als die standardmäßig eingestellte. Die größeren LEDs stehen für eine höhere Festigkeit. Die kleineren LEDs stehen für eine geringere Festigkeit.	**Auswahl der Festigkeit während der Aufbewahrung** - LED L.1 leuchtet - LED L.4 DENSITY CONTROL, die der getroffenen Wahl entsprechende LED leuchtet. - LEDs. L.2 TIME LINE leuchten alle
Vom Aufbewahrungszyklus zurück zum Zubereitungszyklus 	TAP L.3 1 x 3"	Die Taste L.3 für 3 Sekunden drücken. Aktivierung des Zubereitungszyklus. Kann jederzeit während der Aufbewahrungsphase des Eises gewählt werden.	**Zurück zur Zubereitungsphase** - LED L.1 leuchtet - LEDs L.2 TIME LINE leuchten schrittweise auf. - LED L.3 Taste Aufbewahrung ausgeschaltet. - LED L.4 DENSITY CONTROL ausgeschaltet - Akustisches Signal Schaufelbewegung (2 Pieptöne)
Maschine ausschalten 	TAP L.1 1 x 2"	Die Taste L.1 für 2 Sekunden drücken. Den gesamten Betrieb stoppen.	**Maschine ausschalten** - LED L.1 leuchtet schwach. - Akustisches Signal Ausschalten der Maschine (5 Pieptöne)

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

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

Ein Gerät in gutem Funktionszustand: Lassen Sie an den Seiten des Gehäuses genügend Platz, damit die Luft frei zirkulieren kann. Die Luft wird benötigt, um den Kompressor zu kühlen.

Die Verwendung von guten, frischen und gut aufeinander abgestimmten Zutaten.

Ein Erfolgsrezept ist eine Mischung aus hochwertigen Zutaten und einer guten Maschinenleistung. Servieren Sie Ihre Eiszubereitung in vorgekühlten Behältern.

REINIGUNG DER MASCHINE

Sicherstellen, dass die Maschine ausgeschaltet ist (Hauptschalter prüfen) und der Netzstecker gezogen ist, bevor Reinigungstätigkeiten durchgeführt werden. Die Schaufeln (B) und (F), den transparenten Deckel (D), den Befestigungsknauf (C), den Eisschaber (E), den Schutzring (M) und den entnehmbaren Behälter (G) mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen.

Diese Teile können auch in der Spülmaschine mit einem Programm mit niedriger Temperatur **gereinigt werden.**

Das Gehäuse der Maschine mit einem feuchten Tuch reinigen. **DAS MASCHINENGEHÄUSE NIEMALS IN WASSER TAUCHEN!**

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.

WICHTIG: 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.

Bei Verwendung des entnehmbaren Behälters müssen unbedingt alle Rückstände der Salz-/Wasserlösung von den damit in Berührung kommenden Teilen entfernt werden, um Korrosion zu vermeiden.

Alle bei der Reinigung verwendeten Hilfsmittel gründlich abspülen.

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

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

AUFBEWAHREN DER EISCREME

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

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

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

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

Die Temperatur sollte mindestens -18°C betragen. Das Datum der Zubereitung des Eises auf dem Behälter vermerken.

ACHTUNG!

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

WICHTIG:

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

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

AUFBEWAHRUNGSDAUER

Eiscreme auf Basis roher Zutaten: ca. 1 Woche

Sorbets: 1-2 Wochen

Eiscreme auf Basis gekochter Zutaten: ca. 2 Wochen

NÜTZLICHE HINWEISE

Für einige Rezepte ist das Kochen vorgesehen. Bereiten Sie derartige Zubereitungen mindestens am Vortag zu, um sicherzustellen, dass sie sich vollständig abkühlen und ausdehnen können. Geben Sie niemals Zutaten in die Maschine, die eine Temperatur von über 25 °C haben. Den Eisbehälter nie mehr als bis zur Hälfte seines Fassungsvermögens füllen. Während der Zubereitung vergrößert sich das Volumen des Gemisches.

Alkoholhaltige Zutaten verlangsamen den Gefriervorgang. Spirituosen sollten daher erst in den letzten Minuten der Zubereitung zugegeben werden.

Der Geschmack von Sorbets hängt maßgeblich vom Reifegrad und der Süße der verwendeten Früchte und Säfte ab. Bitte beachten, dass Kälte die Wahrnehmung von Süße reduziert.

Das für die Rezepte verwendete Obst muss vor der Verwendung immer gewaschen und abgetrocknet werden. Auch wenn nicht explizit angegeben, müssen Früchte immer geschält, entkernt, von der Schale befreit werden usw.

Um die Gesamtmenge eines Rezepts zu reduzieren, muss die Menge jeder Zutat 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. 10 Minuten ruhen, bevor es wieder eingeschaltet wird.

PROBLEME UND LÖSUNGEN

PROBLEM: Die Maschine schaltet in den Aufbewahrungsmodus, aber das Eis ist nicht ausreichend fest.

MÖGLICHE URSACHEN:

Zwischen dem festen und dem herausnehmbaren Behälter wurden weder Salzwasserlösung noch Alkohol eingegeben (siehe Punkt VERWENDUNG MIT ENTNEHMBAREM BEHÄLTER).

Die Zutaten aus dem Rezept sind nicht richtig ausgewogen.

Die Anfangstemperatur der Zutaten liegt nicht zwischen +5°C und +20°C.

Die Umgebungstemperatur liegt über 30°C.

Die Menge der Zutaten ist zu groß. Den Behälter nicht mehr als bis zur Hälfte füllen.

Übermäßige Verwendung der Pause-Funktion.PROBLEM: Die Maschine kühlt nicht:

MÖGLICHE URSACHEN:

Das Kühlsystem wird automatisch von der Software gesteuert. Während der Aufbewahrungsphase und/oder der Pause arbeitet das System je nach Bedarf. Sicherstellen, dass nicht eine dieser Phasen aktiv ist. Vor dem Ergreifen von Maßnahmen die erforderliche Zeit abwarten.

Sicherstellen, dass der Netzstecker korrekt eingesteckt ist und dass das Gerät mit Strom versorgt wird. Prüfen, ob die Taste L1 leuchtet (schwach)

Falls die Stromversorgung unterbrochen wurde oder der Stecker versehentlich gezogen wurde, wird der Betrieb unterbrochen.

Warten Sie 5 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.

Das Funktionieren der Luftzirkulation überprüfen, indem kontrolliert wird, ob Luft aus dem vorderen Gitter austritt.

PROBLEM: Die Schaufel dreht sich nicht.

MÖGLICHE URSACHEN:

Die Rührschaufel wird automatisch von der Software gesteuert. Während der Aufbewahrungsphase und/oder der Pause funktioniert es bei Bedarf. Sicherstellen, dass nicht eine dieser Phasen aktiv ist. Vor dem Ergreifen von Maßnahmen die erforderliche Zeit abwarten.

Sicherstellen, dass die Schaufel richtig an der Welle befestigt und mit dem entsprechenden Befestigungsknauf (C) fixiert ist.

Sicherstellen, dass keine Hindernisse die Drehung der Schaufel behindern (auch keine Verformung des Behälters).

Die Kombination aus Zutaten, die mit Temperatur unter +5° C eingefüllt werden und Vorkühlzyklus kann das Anlaufen der Schaufel beeinträchtigen. Die Maschine für 10 Minuten ausschalten. Die Maschine durch zweimaliges Drücken der Start-Taste (L.1) neu starten, um den Vorkühlzyklus zu überspringen.

PROBLEM: Während der Aufbewahrungsphase ist das Eis sehr hart geworden.

Empfehlung: einen anderen Aufbewahrungszyklus verwenden. Die Taste L3 drücken, um einen Zyklus zu aktivieren, der

eine geringere Festigkeit vorsieht (entspricht dem Leuchten einer kleineren LED auf dem DENSITY CONTROL Balken).

PROBLEM: Während der Aufbewahrungsphase neigt das Eis zum Schmelzen.

Empfehlung: einen anderen Aufbewahrungszyklus verwenden. Die Taste L3 drücken, um den Zyklus zu aktivieren, der eine höhere Festigkeit vorsieht (entspricht einer größeren LED auf dem DENSITY CONTROL Balken).

Die Maschine erzeugt ungewöhnliche Geräusche.

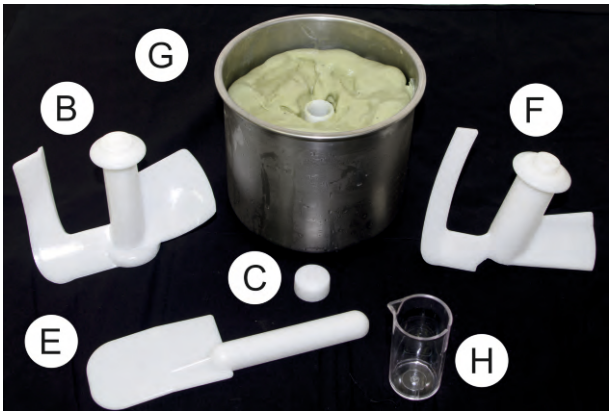
Eine gewisse Geräuschentwicklung gehört zum normalen Betrieb; sollte sie jedoch übermäßig stark werden, bitte eine autorisierte Kundendienststelle kontaktieren.

GELATO NXT1

L'AUTOMATICA i-Green



FIG. 01









A). Behuizing ijsmachine met vaste kuip
B). Mengschoep voor vaste kuip
C). Bevestigingsknop voor de mengschoepen.
D). Doorzichtig deksel.
E). IJsspatel.
F). Mengschoep voor uitneembare kuip.
G). Uitneembare kuip roestvrij staal 18/10
H). Maatbeker.
I). Netsnoer.

M) Beschermring vaste kuip.
L). Bedieningspaneel.
L.1) Starttoets
L.2). Led voortgang productiecyclus (TIME LINE)
L.3). Conserveringstoets
L.4). Led conservering (DENSITY CONTROL)

Gefeliciteerd, u bent de eigenaar van de meest **innovatieve en technologisch geavanceerde roomijs-, sorbet- en ijsmachine voor thuisgebruik ter wereld!**
Het milieu dankt u ook voor het kiezen van deze nieuwe generatie ecologische ijsmachine, geproduceerd in ITALIË door Nemox International.
Wij zijn zeer trots op dit nieuwe product dat de beste oplossingen ten gunste van het milieu aanneemt, het elektriciteitsverbruik aanzienlijk vermindert en tegelijkertijd de bedrijfsefficiëntie verbetert.
Deze machine gebruikt koelmiddelen zoals propaan (R290) die, in vergelijking met traditionele gassen, de impact op de uitstoot van broeikasgassen tot 99,95% verminderen!
De onderdelen worden hoofdzakelijk gemaakt met technologie die weinig energie verbruikt en materialen die aan het eind van hun levensduur recycleerbaar zijn. Zo is de verpakking volledig vervaardigd uit 100% recycleerbaar karton.
Wij danken u voor uw vertrouwen in ons bedrijf en onze medewerkers. Wij zullen er alles aan doen om u volledig tevreden te stellen met uw keuze.

IBELANGRIJK:
Bewaar de verpakking van de machine. Retourneer de machine in de oorspronkelijke verpakking, indien u het apparaat om welke reden dan ook moet terugsturen.
Als het apparaat in een ongeschikte verpakking wordt verzonden, worden alle reparatiekosten aan de verzender in rekening gebracht, zelfs als het apparaat onder de garantie valt.
Indien de teruggezonden machine geen enkel defect vertoont, zal hij worden teruggezonden, en komen de kosten voor inspectie- en verzending ten laste van de persoon die de machine heeft geretourneerd.
Nemox behoudt zich het recht voor om apparatuur te weigeren die niet goed is verpakt.

Made in Italy by
NEMOX®
PROFESSIONAL CLASS

EAC

R 290

CE

ALGEMENE VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN

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

Lees aandachtig alle instructies.

Ter bescherming tegen het risico van elektrische schokken mag het apparaat niet in water of andere vloeistoffen worden ondergedompeld.

Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of met gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen betreffende het gebruik van het apparaat van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat zij niet met het toestel spelen.

ALLEEN VOOR EUROPESE MARKTEN

Dit apparaat mag uitsluitend worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte mobiliteit, lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of met een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en zij de risico's begrijpen die daaraan zijn verbonden.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

Reiniging en onderhoud van de machine mag nooit worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.

Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, diens servicecentrum of soortgelijk gekwalificeerd personeel om elk risico te vermijden.

Trek de stekker uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt, voordat u onderdelen plaatst of verwijdert, en voordat u het apparaat schoonmaakt.

Raak geen delen aan die in beweging zijn.

Gebruik het apparaat niet met een beschadigd snoer of beschadigde stekker, of wanneer het apparaat niet naar behoren werkt, is gevallen of op enigerlei wijze is beschadigd. Retourneer het apparaat naar een erkend servicecentrum voor onderzoek, reparatie of elektrische of mechanische afstelling.

Het gebruik van accessoires die niet door de fabrikant van het apparaat worden aanbevolen of verkocht, kan leiden tot brand, elektrische schokken of letsel.

Gebruik het apparaat niet in de open lucht.

Dit apparaat is ontworpen voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen zoals:

keukenruimtes voor het personeel in winkels, kantoren en andere werkplekken;

boerderijvakanties en door klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen; bed and breakfast-omgevingen; catering en soortgelijke niet-kleinhandelstoepassingen

Laat het snoer niet over de rand van de tafel of het aanrecht hangen en zorg dat het geen hete oppervlakken aanraakt.

Alle reparaties buiten reiniging en onderhoud dienen door een vertegenwoordiger van een erkend servicecentrum te worden uitgevoerd. Reparaties mogen alleen door bevoegd onderhoudspersoneel worden uitgevoerd.

Controleer na het uitpakken van het apparaat dat het niet beschadigd is. In geval van twijfel dient u het apparaat niet te gebruiken en dient u zich tot een erkend servicecentrum te wenden.

Plastic zakken, piepschuim, spijkers, enz. mogen niet binnen het bereik van kinderen worden achtergelaten, aangezien zij potentieel gevaarlijk zijn.

De fabrikant en de verkoper van het toestel aanvaarden geen aansprakelijkheid voor het niet opvolgen van de instructies in deze gebruiksaanwijzing.

Controleer of de op het typeplaatje aangegeven spanning overeenkomt met de netspanning.

Gebruik geen scherp gereedschap in de kuip! Scherpe voorwerpen zullen de kuip krassen en beschadigen. U kunt een rubberen spatel of een metalen lepel gebruiken als het apparaat in de stand "OFF" of "0" staat.

Gebruik nooit een schuurmiddel of hard gereedschap voor de reiniging van het apparaat.

Plaats of gebruik het toestel niet op hete oppervlakken, zoals kachels, fornuizen of in de buurt van open gasvlammen.

Plaats het apparaat niet in de vaatwasmachine. Schoepen, doorzichtig deksel, bevestigingsknop, spatel, beschermring, uitneembare kuip, kunnen in de vaatwasmachine met een lage temperatuurcyclus worden gewassen.

Koppel het apparaat niet los door aan de kabel te trekken.
Voor de aansluiting van het apparaat op het elektriciteitsnet moet een stopcontact worden gebruikt met een minimumcapaciteit van 10 A, en dat is voorzien van een effectief aardingscontact. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade aan zaken of personen indien de voorgeschreven veiligheidsnormen niet in acht zijn genomen.
Alvorens onderhouds- of reinigingswerkzaamheden uit te voeren, dient u zich ervan te vergewissen dat het apparaat van het elektriciteitsnet is losgekoppeld door de stekker uit het stopcontact te trekken.
Deze apparatuur is getest op een elektrisch veilige werking bij een omgevingstemperatuur van 43°C (klimaatklasse "T"). Voor de beste prestaties moet u het apparaat niet gebruiken bij omgevingstemperaturen boven 30°C. Hogere temperaturen hebben weliswaar geen invloed op het mechanisme van de machine, maar kunnen het succes van het ijs wel in gevaar brengen.
Was het apparaat nooit onder een waterstraal of dompel het nooit onder in water!
De maximumhoeveelheid ingrediënten bedraagt 800 g per productiecyclus.
Deze handleiding kan in PDF-formaat worden gedownload van www.nemox.com/download

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

SPECIALE WAARSCHUWING VOOR APPARATEN DIE R290 GAS BEVATTEN.

WAARSCHUWING: Houd de ventilatieopeningen van de behuizing van het apparaat of de inbouwconstructie vrij van obstakels.
WAARSCHUWING: Gebruik geen mechanische apparaten of andere middelen dan die welke door de fabrikant worden aanbevolen om het ontdooiingsproces te versnellen.
WAARSCHUWING: Gebruik geen elektrische apparaten in de bewaarruimten voor levensmiddelen van het apparaat, tenzij deze van het door de fabrikant aanbevolen type zijn.
Bewaar geen explosieve stoffen zoals spuitbussen met een ontvlambaar drijfgas in deze apparatuur.
Dit apparaat bevat een kleine hoeveelheid R290 koelgas, die op het identificatieplaatje van het apparaat wordt aangegeven, en die ontvlambaar is.
Zorg dat er geen scherpe voorwerpen in het koelcircuit raken.
Let er tijdens het transport en de installatie op dat de leidingen van het koelcircuit niet worden beschadigd: uittredend koelmiddel kan vlam vatten en uw ogen beschadigen.
In geval van schade aan het koelcircuit, geen elektrische apparaten of brandbestrijdingsapparatuur in de buurt gebruiken en ramen openen om de ruimte te ventileren. Neem contact op met het bevoegde servicecentrum.
In geval van schade, vermijd blootstelling aan open vuur en elk apparaat dat een vonk kan veroorzaken en koppel het apparaat los van het elektriciteitsnet.
Ventileer goed de ruimte waar het apparaat staat gedurende enkele minuten.

WAARSCHUWING: brandgevaar



R290

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

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



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

Hygiëne is het belangrijkste dat in acht moet worden genomen bij het maken van ijs. Zorg ervoor dat alle onderdelen absoluut schoon zijn, vooral die welke in contact kunnen komen met het ijs.
Variaties in snelheid en geluid tijdens de bereiding van het ijs zijn normaal en hebben geen invloed op de goede werking van de machine.
Zet nooit de hoofdschakelaar (ON) uit als de machine in werking is. In geval van onjuiste bediening of onvoorziene onderbreking van de stroomtoevoer, dient u ongeveer 10 minuten te wachten alvorens het apparaat opnieuw op te starten. De compressor is uitgerust met een beveiligingsinrichting die schade voorkomt. Als de machine onmiddellijk opnieuw wordt ingeschakeld, zal het koelsysteem niet werken.
Als het apparaat is uitgeschakeld, wacht dan ongeveer 10 minuten voordat u het weer gebruikt.
Gebruik voorgekoelde ingrediënten bij een temperatuur tussen +5°C en +20°C, buiten deze parameters werkt de machine mogelijk niet optimaal.
De machine heeft een aanbevolen capaciteit voor een mengsel van 800 g. Als er grotere hoeveelheden worden ingebracht is er een risico dat, aangezien het volume tijdens de verwerking uitzet, het mengsel boven de kuip uitkomt. Ook kan de machine mogelijk niet meer optimaal functioneren.
Meng en combineer de ingrediënten in een aparte kom.
VUL DE KUIP NIET MEER DAN HALFVOL. Hierdoor kan het volume tijdens het karnen toenemen tot de maximale capaciteit van de kom.
De machine is voorzien van een **Pauze-functie** (zie paragraaf HET PANEEL EN DE FUNCTIES VAN DE NXT-1 L'AUTOMATICA). Voor een gegarandeerde veiligheid is het aan te raden om telkens wanneer het deksel wordt geopend om ingrediënten toe te voegen of het ijs er uit te halen, deze functie te gebruiken.
Iedere keer dat de mengschoep start wordt dit aangeven door een geluidssignaal (2 blieps).

GEBRUIK

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

A) Gebruik met vaste kuip

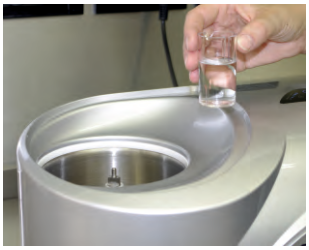




De mengschoep voor de vaste kuip (B) aanbrengen
Schroef de bevestigingsknop (C) vast.
Plaats de beschermring (M) Fig.01 op pag. 02

De machine is gereed voor gebruik

B) Gebruik met uitneembare kuip





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





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

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





De mengschoep voor de uitneembare kuip (F) aanbrengen

Schroef de bevestigingsknop (C) vast.

De machine is gereed voor gebruik

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

IJS MAKEN MET DE NXT1 " L'AUTOMATICA I-GREEN

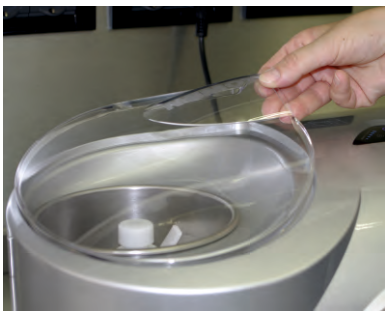
De bereidingstijden en de conserveringsfasen worden automatisch door de software van de machine bepaald, afhankelijk van het continue aflezen (waarnemen) van de omgevingstemperatuur en de dichtheid van het mengsel.

Hoe gaat u te werk:
Controleer of de spanning die op het gegevensplaatje staat aangegeven overeenkomt met dat van het netwerk. Steek de stekker in het stopcontact.
De elektronische kaart voert een startcontrole uit, door alle LED'S van het bedieningspaneel te laten branden, waarna er slechts een zwakke verlichting van de starttoets (L.1) over blijft.
De machine is gereed voor gebruik.
Giet het mengsel
Plaats het doorschijnende deksel (D)
Druk twee seconden op de starttoets (L.1) op het bedieningspaneel (L)



De machine start een automatische ijsproductiecyclus.
De voortgang van de bereiding wordt aangegeven door het progressief oplichten van de LED's op de balk TIME LINE (L.2).

Aan het einde van de cyclus, of wanneer het ijs de door de software vastgestelde consistentie heeft bereikt, schakelt de machine over op de conserveringsfase.





De conserveringsfase wordt door de verlichting aangegeven; alle LED'S van de balk TIME LINE, de conserveringstoets (L.3), en de centrale LED van de balk DENSITY CONTROL (L.4)

De machine bestuurt automatisch het smeuïg worden en het koelsysteem, door de mengschoep en de kou-afgifte volgens wens te laten functioneren.





Het ijs kan maximaal 8 uur worden bewaard, waarna de machine automatisch wordt uitgeschakeld.

Wanneer u de vaste kuip hebt gebruikt en het ijs wilt uitlepelen, kunt u zoveel mogelijk verwijderen met de spatel (E) of een plastic of houten hulpmiddel. Verwijder de ring (M) en vervolgens de schoep (B). Breng de ring (M) opnieuw aan voordat u het in de kuip achtergebleven ijs verwijdert. Deze handeling voorkomt dat ijs of ingrediënten onder de afsluiting en dus in de machine sijpelen.
Na een korte wachttijd (ongeveer 10 minuten) is het mogelijk nog een keer ijs te maken door de beschreven handelingen te herhalen.
Schakel na gebruik de schakelaar (L1) uit en haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact.





HET PANEEL EN DE FUNCTIES VAN DE NXT1 L'AUTOMATICA I-GREEN

De machine is ontworpen om volledig automatisch te werken. Hieronder volgen de bijzonderheden van alle functies:

Functie	Bediening	Beschrijving	Led en geluid
Opstarten van de machine met voorkoeling. Automatische functie.   	TAP L.1 1 x 2"	Druk twee seconden op de START toets L.1 om de automatische cyclus te starten (zie paragraaf IJS MAKEN MET NXT1 L'AUTOMATICA). Aan het begin van de cyclus voert de machine een **voorkoeling** uit waarbij de schoep de ingrediënten niet mengt.	**Begin voorkoelingscyclus:** - Led L.1 brandt - Inschakelsignaal (1 bliep)
		Na de voorkoelingsperiode start de **productiefase automatisch.** De balk TIME LINE wordt geleidelijk aan verlicht. De schoep gaat starten, dit wordt met 2 blieps aangegeven.	**Begin van de productiefase:** - Led L.1 brandt - De leds L.2 op de balk TIME LINE gaan geleidelijk aan branden - Geluidssignaal voor starten schoep (2 blieps)
		Wanneer het ijs klaar is, gaat de machine automatisch in de **conserveringsfase.**	**Begin conserveringsfase** - Led L.1 brandt - Led L.2 TIME LINE branden allen - Led L.3 conserveringstoets brandt - Led L.4 DENSITY CONTROL brandt - Geluidssignaal voor starten conservering (3 blieps)
		WAARSCHUWING: het conserveren duurt maximaal 8 uur. Wanneer deze tijd verstreken is wordt de machine automatisch uitgeschakeld. Met 5 blieps wordt aangegeven dat de machine wordt uitgeschakeld.	**Bij het bereiken van de tijdslimiet:** - Geluidssignaal uitschakelen machine (5 blieps)
Opstarten van de machine zonder voorkoeling. Automatische functie.   	TAP L.1 1 x 2" + 1 TAP L.1	Druk twee seconden op de START-toets L.1 Druk nogmaals op START-toets L.1. De productiefase begint onmiddellijk.	**Begin van de productiefase:** - Led L.1 brandt - Inschakelsignaal (1 bliep) - De leds L.2 op de balk TIME LINE gaan geleidelijk aan branden - Geluidssignaal voor starten schoep (2 blieps)
		Wanneer het ijs klaar is, gaat de machine automatisch in de conserveringsfase	**Begin conserveringsfase** - Led L.1 brandt - Led L.2 TIME LINE branden allen - Led L.3 conserveringstoets brandt - Led L.4 DENSITY CONTROL brandt - Geluidssignaal voor starten conservering (3 blieps)
		WAARSCHUWING: het conserveren duurt maximaal 8 uur. Wanneer deze tijd verstreken is wordt de machine automatisch uitgeschakeld. **Met 5 blieps wordt aangegeven dat de machine wordt uitgeschakeld.**	**Bereiken van tijdslimiet:** - Geluidssignaal uitschakelen machine (5 blieps)

HET PANEEL EN DE FUNCTIES VAN DE NXT1 L'AUTOMATICA I-GREEN

Functie	Bediening	Beschrijving	Led en geluid
Activeren Pauze functie 	1 TAP L.1	Druk de START-toets L.1 in. Deze kan tijdens de vormingsfase of de conserveringsfase van het ijs worden geactiveerd. De toets moet altijd worden gebruikt wanneer het deksel om de een of andere reden wordt opgetild. De functie wordt iedere 10 seconden door een geluidssignaal aangegeven.	**Overgang van productiefase naar pauze** - Led L.1 brandt - Leds L.2 TIME LINE knipperen - Geluidssignaal voor starten pauze (1 bliep) - Geluidssignaal om de 10 seconden (1 bliep)
			Passaggio da fase Overgang van conserveringsfase naar pauze - Led L.1 brandt - Knipperende led op de balk DENSITY CONTROL - Geluidssignaal voor starten pauze (1 bliep) - Geluidssignaal om de 10 seconden (1 bliep) a pausa
		LET OP: Na een maximale pauze van 10 minuten wordt de machine automatisch uitgeschakeld. Met 5 blieps wordt aangegeven dat de machine wordt uitgeschakeld.	**Bereiken van tijdslimiet:** - Led L.1 zwak verlicht. - Geluidssignaal uitschakelen machine (5 blieps)
Uitschakelen pauze functie 	1 TAP L.1	De toets START L.1 indrukken om uit de pauze functie te gaan en terug te keren naar de productie- of conserveringsfase.	**Uit de pauze functie gaan** - Led L.1 brandt - Led gaat van knipperen naar continue branden - Geluidssignaal bij herstarten schoep (2 blieps)
Handmatige inschakeling van de conserveringsfase 	TAP L.3 1 x 3"	De toets L.3 gedurende 3 seconden indrukken. Activeren van de conserveringsfase. Op ieder moment te selecteren tijdens de productiefase van het ijs of tijdens de pauze.	**Handmatige activering conserveringsfase** - Led L.1 brandt - Led L.2 TIME LINE branden allen - Led L.3 conserveringstoets brandt - Led L.4 DENSITY CONTROL brandt - Geluidssignaal voor starten conservering (3 blieps)
		WAARSCHUWING: het conserveren duurt maximaal 8 uur. Wanneer deze tijd verstreken is wordt de machine automatisch uitgeschakeld. Met 5 blieps wordt aangegeven dat de machine wordt uitgeschakeld.	**Bereiken van tijdslimiet:** - Geluidssignaal uitschakelen machine (5 blieps)
Selecteren van de conserveringsdichtheid 	TAP L.3	De toets L.3 indrukken. Wanneer u de **dichtheid tijdens de conserveringsfase** handmatig wilt selecteren, herhaaldelijk de toets L.3 indrukken, om een dichtheid te selecteren die afwijkt van de standaard ingestelde dichtheid. Leds met een grotere afmeting geven een hogere dichtheid aan. Leds met een kleinere afmeting geven een lagere dichtheid aan.	**Selecteren conserveringsdichtheid** - Led L.1 brandt - Led L.4 DENSITY CONTROL de led die overeenkomt met de uitgevoerde selectie gaat branden - Led. L.2 TIME LINE branden allen
Terugkeer naar de productiecyclus vanuit de conserveringsfase 	TAP L.3 1 x 3"	De toets L.3 gedurende 3 seconden indrukken. Activering van de productiecyclus. Op ieder moment te selecteren tijdens de conserveringsfase van het ijs.	**Terugkeer naar de productiefase** - Led L.1 brandt - Led L.2 TIME LINE gaan geleidelijk banden - Led L.3 conserveringstoets uitgeschakeld - Led L.4 DENSITY CONTROL uitgeschakeld - Geluidssignaal beweging schoep (2 blieps)
Uitschakeling machine 	TAP L.1 1 x 2"	De toets L.1 gedurende 2 seconden indrukken. Stilstand van alle functies.	**Uitschakeling machine** - Led L.1 zwak verlicht. - Geluidssignaal uitschakelen machine (5 blieps)

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

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

Een apparaat in goede staat van werking: laat voldoende ruimte aan de zijkanten van de behuizing om de lucht vrij te laten circuleren. Er is lucht nodig om de compressor te koelen.

Het gebruik van goede, verse en evenwichtige ingrediënten.

Een succesvol recept is een mengsel van ingrediënten van hoge kwaliteit en hoge machineprestaties. Serveer uw bereiding in voorgekoelde bakjes.

REINIGING VAN DE MACHINE

Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld (controleer de hoofdschakelaar) en dat de stekker uit het stopcontact is gehaald voordat u reinigingswerkzaamheden uitvoert. Was de schoepen (B) en (F), het doorzichtige deksel (D), de bevestigingsknop (C), de spatel (E), de ring (M) en de uitneembare kuip (G) met warm zeepwater.

Deze onderdelen kunnen ook worden gereinigd in een vaatwasmachine met een lage temperatuurcyclus.

Gebruik een vochtige doek om de behuizing van het apparaat schoon te maken. **DOMPEL HET HOOFDGEDEELTE VAN HET APPARAAT NOOIT ONDER IN WATER!**

Spoel de gebruikte kuip af met water van 45°C om het vet op te lossen en gemakkelijker te kunnen verwijderen. Verwijder vuil grondig met een spons. Laat het water weglopen.

Giet lauw water bij het afwasmiddel.

Maak verzonken en verborgen delen grondig schoon. Leeg de kuip en spoel het af met lauw water.

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

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

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

Spoel alle bij de reiniging gebruikte instrumenten grondig af.

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

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

CONSERVERING VAN HET IJS

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

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

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

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

De temperatuur moet ten minste -18°C zijn. Vermeld op de verpakking de datum van bereiding van het ijs.

WAARSCHUWING!

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

BELANGRIJK:

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

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

CONSERVERINGSTEMPERATUUR

Roomijs bereid uit ongekookte ingrediënten ± 1 week

Sorbetijs 1-2 weken

Roomijs bereid uit gekookte ingrediënten ± 2 weken

HANDIGE TIPS

Sommige recepten moeten gekookt worden Maak ze minstens een dag van tevoren klaar, zodat ze volledig kunnen afkoelen en uitzetten. Giet nooit ingrediënten in de machine bij een temperatuur boven 25°C. Giet ingrediënten in voor niet meer dan de helft van het volume de kuip. Het mengsel neemt tijdens de bereiding in volume toe.

Alcoholische ingrediënten vertragen het afkoelingsproces. De likeuren moeten dan tijdens de laatste minuten van de bereiding worden toegevoegd.

De smaak van sorbets hangt grotendeels af van de rijpheid en de zoetheid van het gebruikte fruit en sap. Vergeet niet dat kou de perceptie van zoetheid vermindert.

Fruit dat in recepten wordt gebruikt, moet altijd worden gewassen en gedroogd vóór gebruik. Fruit moet altijd worden geschild, gepeld, ontpit, enz., ook als dat niet is voorgeschreven.
Om de totale hoeveelheid van een recept te verminderen, moet de hoeveelheid van elk ingrediënt evenredig worden verminderd.
De bereidingstijd varieert naar gelang van de hoeveelheid en de temperatuur van de ingrediënten en de omgeving, en het soort bereiding als roomijs of sorbet.

WAT ER EVENTUEEL NIET ZOU KUNNEN WERKEN
Onder normale omstandigheden duurt de bereiding van ijs niet meer dan 30-40 minuten.
Indien na 40-50 minuten nog geen ijs gevormd is, controleer dan op alle volgende punten alvorens de tussenkomst van een erkend servicecentrum te vragen:
De ingrediënten moeten op kamertemperatuur of beter nog op koelkasttemperatuur in de ijsmachine worden gegoten. Als de ingrediënten warm zijn, is de bereiding van ijs onmogelijk.
De kuip mag niet tot meer dan de helft gevuld zijn. Wanneer de hoeveelheid ingrediënten te groot is, neemt de tijd die nodig is om het ijs te vormen aanzienlijk toe en kan het resultaat niet bevredigend zijn.
Met behulp van een veiligheidsinrichting op de compressor wordt de werking van het koelsysteem onderbroken wanneer zich een stroomstoring voordoet of wanneer de machine om een of andere reden wordt uitgezet en plotseling weer wordt aangezet.
In deze gevallen is het noodzakelijk het toestel 10 minuten te laten rusten alvorens het opnieuw in te schakelen.

PROBLEEMOPLOSSING
PROBLEEM: de machine gaat over naar de conserveringsfase, maar het ijs is niet volledig gevormd.
MOGELIJKE OORZAKEN:
Er is geen oplossing van water en zout of alcohol aangebracht tussen de vaste en de uitneembare kuip (zie paragraaf GEBRUIK MET UITNEEMBARE KUIP).
De ingrediënten van het recept zijn niet goed uitgebalanceerd.
De starttemperatuur van de ingrediënten is niet tussen +5°C en +20°C.
De omgevingstemperatuur is hoger dan 30°C.
De hoeveelheid ingrediënten is teveel. De kuip voor niet meer dan de helft vullen.
De Pauze-functie wordt te vaak gebruikt.

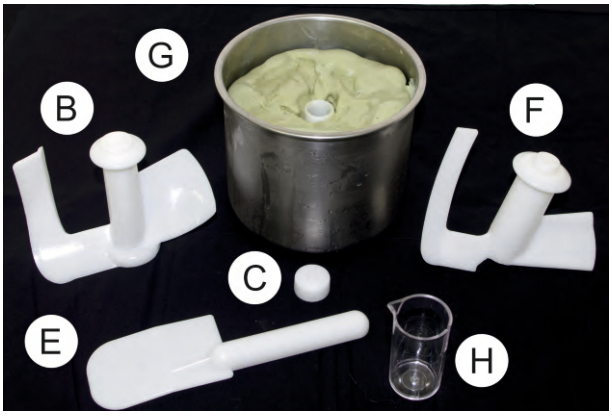
PROBLEEM: De machine koelt niet:
MOGELIJKE OORZAKEN:
Het koelsysteem wordt automatisch bestuurd door de software. Tijdens de conserveringsfasen en / of pauze werkt het systeem naar behoefte. Zorg ervoor dat het niet in een van deze fasen staat. Wacht de noodzakelijke tijd af, en grijp vervolgens in.
Controleer of de stekker goed is aangesloten en het apparaat stroom krijgt. Controleer of de toets L.1 brandt (zacht)
Of er een stroomstoring is geweest of de stekker per ongeluk er uit is getrokken. De werking wordt onderbroken.
Wacht 5 minuten, voordat de machine weer wordt opgestart. Wanneer deze pauze niet in acht wordt genomen kan de koelinstallatie beschadigd raken of is er meer tijd nodig voordat er opnieuw wordt gestart.
Controleer of de machine correct is geplaatst, met de ventilatieroosters vrij van obstakels.
Controleer de werking van de ventilatie, door te kijken of er lucht uit het voorste rooster komt.
PROBLEEM: De schoep draait niet
MOGELIJKE OORZAKEN:
De schoep voor het smeuïg maken wordt automatisch door de software bediend. Tijdens de conserveringsfasen en / of pauze werkt het naar behoefte. Zorg ervoor dat het niet in een van deze fasen staat. Wacht de noodzakelijke tijd af, en grijp vervolgens in.
Controleer of de schoep correct aan de hendel vast zit en met de betreffende bevestigingsknop (C) is vergrendeld.
Controleer of er geen obstakels zijn waardoor het draaien kan worden belemmerd (of eventuele vervormingen van de kuip).
De combinatie van de ingrediënten die op een lagere temperatuur dan +5° C zijn toegevoegd en de fase van voorkoeling kan het starten van de schoep belemmeren. Zet de machine 10 minuten uit. Start de machine opnieuw op door tweemaal de Starttoets (L.1) in te drukken, om de fase van voorkoeling sneller te laten verlopen.
PROBLEEM: Tijdens de conserveringsfase is het ijs hard geworden.
Suggestie: gebruik een andere conserveringscyclus. Druk op de L3 toets tot een lagere densiteitscyclus is geactiveerd (komt overeen met een kleiner LED-lampje op de balk DENSITY CONTROL).
PROBLEEM: Tijdens de conserveringsfase valt het ijs uit elkaar.
Suggestie: gebruik een andere conserveringscyclus. De toets L3 indrukken totdat een cyclus wordt ingeschakeld die voor een hogere dichtheid zorgt (komt overeen met een hoger brandende LED op de balk DENSITY CONTROL).
De machine maakt geluid.
Een bepaalde mate van geluid valt binnen de normale werkingsspecificaties; mocht het echter buiten proporties zijn, neem dan contact op met een erkend servicecentrum.

GELATO NXT1

L'AUTOMATICA i-Green



FIG. 01









A). Cuerpo de la heladera con cestillo fijo.
B). Pala mezcladora para cestillo fijo.
C). Pomo para la fijación de las palas.
D). Tapa transparente.
E). Espátula para helado.
F). Pala mezcladora para cestillo extraíble.
G). Cestillo extraíble de acero inoxidable 18/10.
H). Medidor.
I). Cable de alimentación.
M). Anillo de protección del cestillo fijo.

L). Panel de mandos.

L.1) Tecla Start

L.2). Led de avance del ciclo de producción (TIME LINE (LINEA DE TIEMPO))

L.3). Tecla de conservación

L.4). Led de conservación (DENSITY CONTROL (CONTROL DE LA DENSIDAD))

Enhorabuena, usted es propietario de la **máquina casera de helados y sorbetes ¡más innovadora y tecnológicamente avanzada del mundo!**
El medio ambiente también le agradece que haya elegido esta máquina de helados ecológica, de nueva generación, fabricada en ITALIA por Nemox International.
Nos sentimos muy orgullosos de esta nueva creación que adopta las mejores soluciones a favor del medio ambiente, disminuyendo considerablemente el consumo eléctrico y, al mismo tiempo, mejorando la eficiencia operativa.
Esta máquina utiliza fluidos refrigerantes como el propano (R290) que, en comparación con los gases tradicionales, reducen el impacto en las emisiones de gases con efecto invernadero ¡hasta en un 99,95%!
Le agradecemos la confianza que ha depositado en nosotros y en nuestra gente. Haremos todo lo posible para que quede completamente satisfecho con su elección.

IMPORTANTE:
Conserve el embalaje de la máquina. Si necesitara restituir la máquina por cualquier motivo, embálela preferiblemente en su embalaje original.
Si la máquina se envía en un embalaje de envío inadecuado, todos los gastos de reparación se cargarán al remitente, incluso si la máquina está en garantía.
Si la máquina restituida no presenta ningún defecto de funcionamiento, será devuelta con los gastos de control y envío a cargo de la persona que devolvió la máquina.
Nemox se reserva el derecho a rechazar la recepción de un aparato empaquetado de manera inadecuada.

Made in Italy by
NEMOX®
PROFESSIONAL CLASS

EAC

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:
áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo;
agroturismos y clientes en hoteles, moteles y otros ambientes de tipo residencial; ambientes como alojamiento y desayuno; catering y aplicaciones similares pero no de ventas al por menor.
No deje que el cable cuelgue por el borde de la mesa o mostrador, ni toque superficies calientes.
El representante del centro de asistencia autorizado debe realizar cualquier servicio que no sea la limpieza y el mantenimiento por parte del usuario. Solo el personal de asistencia autorizado debe realizar las reparaciones.
Después de desembalar el aparato, compruebe que no esté dañado. En caso de duda, no utilice el aparato y póngase en contacto con un centro de asistencia autorizado.
Las bolsas de plástico, poliestireno, clavos, etc. no deben dejarse al alcance de los niños, ya que son potencialmente peligrosos.
El fabricante y el vendedor del aparato declinan toda responsabilidad por el incumplimiento de las instrucciones proporcionadas en este manual de usuario.
Compruebe que la tensión indicada en la placa de datos corresponda con la tensión de la red.
¡No use utensilios afilados en el interior del cestillo! Los objetos afilados rayarán y dañarán el cestillo. Es posible utilizar una espátula de goma o una cuchara de metal cuando el aparato esté en la posición «OFF» o «0».
Nunca limpie con polvos abrasivos o herramientas duras.
No coloque ni utilice el aparato sobre superficies calientes, como estufas, hornos o cerca de llamas de gas abiertas.
No introduzca la máquina en el lavavajillas. Las palas, la tapa transparente, el pomo de fijación, la espátula, el anillo de protección y el cestillo extraíble se pueden lavar en el lavavajillas con un ciclo de baja temperatura.
No desconecte el aparato tirando del cable.
El aparato debe estar conectado a una instalación eléctrica y a una toma de corriente con una capacidad mínima de 10 A, equipada con un contacto de tierra eficaz. El fabricante no se hace

responsable de los daños a cosas o personas si no se han respetado las normas de seguridad dispuestas.
Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento o limpieza, asegúrese de que el aparato haya sido desconectado de la red eléctrica, desenchufando la clavija de la toma de corriente.
Este equipo ha sido probado para un funcionamiento eléctricamente seguro a una temperatura ambiente de 43 °C (clase climática «T»). Para un mejor rendimiento, evite utilizar la máquina a temperaturas ambiente superiores a 30 °C. Las temperaturas más altas, aunque no afectan a la mecánica de la máquina, pueden comprometer el éxito del helado.
¡No lave nunca el aparato con chorros de agua ni lo sumerja en agua!
La cantidad máxima de ingredientes es de 800 g por ciclo de producción.
Este manual puede descargarse en formato PDF desde la página web www.nemox.com/download

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ADVERTENCIA ESPECIAL PARA APARATOS QUE CONTIENEN GAS R290.

ADVERTENCIA: mantenga las aberturas de ventilación de la carcasa del aparato o de la estructura empotrada libres de obstrucciones.
ATENCIÓN: para acelerar el proceso de descongelación, no utilice dispositivos mecánicos u otros medios distintos de los recomendados por el fabricante.
ATENCIÓN: No utilice aparatos eléctricos en el interior de compartimentos de almacenamiento de alimentos del aparato, a menos que sean del tipo recomendado por el fabricante.
No almacene sustancias explosivas, como latas de aerosol con un propulsor inflamable, en este aparato.
Este aparato contiene una pequeña cantidad, indicada en la placa de identificación del mismo, de gas refrigerante R290, que es inflamable.
Evite que objetos afilados entren en contacto con el circuito de refrigeración.
Durante el transporte y la instalación, asegúrese de que las tuberías del circuito de refrigerante no estén dañadas: el refrigerante que se escapa puede incendiarse y dañar los ojos.
En caso de daños en el circuito frigorífico, no utilice equipos eléctricos o equipos de extinción de incendios cerca y abra las ventanas para ventilar la habitación. Póngase en contacto con el centro de asistencia autorizado.
En caso de daños, evite la exposición a llamas abiertas y cualquier dispositivo que genere chispas y desconecte el aparato de la red eléctrica.
Ventile bien el ambiente donde se encuentra el aparato, durante unos minutos.

ATENCIÓN: riesgo de incendio.



R290

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.



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.
Las variaciones de velocidad y ruido durante la preparación del helado son normales y no afectan al correcto funcionamiento de la máquina.
Nunca apague el interruptor principal (ON) cuando la máquina esté funcionando. En caso de funcionamiento incorrecto o interrupción accidental de la alimentación eléctrica, espere unos 10 minutos antes de encenderlo de nuevo. El compresor está equipado con un dispositivo de protección que evita que se dañe. Si la máquina se enciende de nuevo inmediatamente, la instalación de refrigeración no funcionará.
Una vez apagada la máquina, espere unos 10 minutos antes de volver a utilizarla.
Utilice ingredientes preenfriados a una temperatura entre + 5 °C y + 20 °C; fuera de estos parámetros es posible que la máquina no funcione de manera óptima.
La máquina tiene una capacidad recomendada de 800 g de mezcla. Si se introducen cantidades mayores existe el riesgo de que el helado, al aumentar su volumen durante el procesamiento, se desborde del cestillo. Además, es posible que la máquina no funcione de manera óptima.
Mezcle y combine los ingredientes en un bol aparte.
NO LLENE EL CESTILLO MÁS DE LA MITAD. Esto permitirá que el volumen aumente durante el batido hasta la capacidad máxima del bol.
La máquina está provista de una **función de Pausa** (véase el apartado EL PANEL Y LAS FUNCIONES DE NXT-1 L'AUTOMATICA). Para garantizar su seguridad, le recomendamos que active esta función cada vez que se abra la tapa para añadir ingredientes o para sacar el helado.
Cada vez que se pone en marcha la pala de mezcla se indica mediante un aviso acústico (2 bip).

OPCIONES DE USO

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.

A) Uso con cestillo fijo

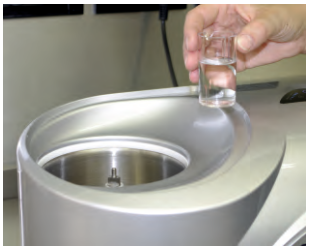




Introduzca la pala mezcladora para cestillo fijo (B).
Enrosque el pomo de fijación (C).
Introduzca el anillo de protección (M).
Fig. 01 en la pág. 02.

La máquina está lista para ser utilizada.

B) Uso con cestillo extraíble





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





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

Levántelo y **COMPRUEBE QUE LA PARED EXTERNA DEL CESTILLO EXTRAÍBLE ESTÉ COMPLETAMENTE MOJADA**, de lo contrario, la máquina no enfriará correctamente.





Introduzca la pala mezcladora para cestillo extraíble (F).

Enrosque el pomo de fijación (C).

La máquina está lista para ser utilizada.

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

ELABORACIÓN DE HELADO CON NXT1 L'AUTOMATICA I-GREEN

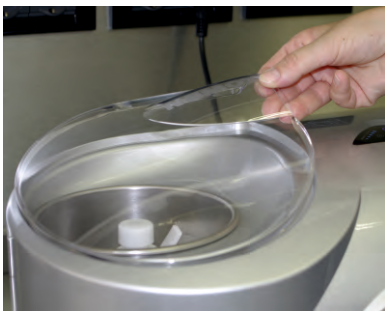
Los tiempos de preparación y las fases de conservación se establecen automáticamente por el software de la máquina, en función de la lectura constante de la temperatura ambiente y de la densidad de la mezcla.

Cómo proceder:
Compruebe que el voltaje indicado en la placa de datos corresponda con el de la red. Introduzca la clavija de alimentación en la toma de corriente.
La tarjeta electrónica efectuará un control de inicialización, encendiendo todos los led del panel de mandos, después de lo cual solo quedará una iluminación tenue de la tecla start (L.1).
La máquina está lista para ser utilizada.
Vierta la mezcla.
Coloque la tapa transparente (D).
Presione durante dos segundos la tecla start (L.1) en el panel de mandos (L).



La máquina inicia un ciclo automático de producción de helado.
El avance de la preparación se indica mediante la iluminación progresiva de los LED en la barra TIME LINE (LÍNEA TIEMPO) (L.2).

Una vez finalizado el ciclo o en caso de que el helado haya alcanzado la consistencia establecida por el software, la máquina pasa a la fase de conservación.



La fase de conservación se indica mediante la iluminación de todos los LED de la barra TIME LINE, la tecla de conservación (L.3), el LED central de la barra DENSITY CONTROL (CONTROL DE DENSIDAD) (L.4).



La máquina gestiona automáticamente el proceso de batido y la instalación de refrigeración, haciendo que la pala y el suministro de frío funcionen cuando sea necesario.

El helado puede conservarse durante un periodo máximo de 8 horas; una vez acabado este tiempo, la máquina se apaga automáticamente.





Cuando se haya utilizado el cestillo fijo y se desee extraer el helado, retire la mayor cantidad posible utilizando la espátula (E) o un utensilio de plástico o madera. Extraiga el anillo (M) y luego la pala (B). Introduzca de nuevo el anillo (M) antes de retirar el helado que queda en el cestillo. Esta operación evita que el helado o los ingredientes se filtren por debajo de la junta y, por tanto, dentro de la máquina.
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 (L1) y desconecte la máquina de la red eléctrica.





EL PANEL Y LAS FUNCIONES DE NXT1 L'AUTOMATICA I-GREEN

La máquina está diseñada para funcionar de manera completamente automática. A continuación, se detallan todas las funciones:

Función	Operación	Descripción	Led y sonido
Puesta en marcha de la máquina con preenfriamiento. Funcionamiento automático. 	TAP L.1 1 x 2"	Pulse la tecla START L.1 durante dos segundos para iniciar el ciclo automático (véase el apartado ELABORACIÓN DE HELADO CON NXT1 L'AUTOMATICA). Al principio del ciclo, la máquina realiza un **preenfriamiento** durante el cual la pala no mezcla los ingredientes.	**Inicio del ciclo de preenfriamiento:** - Led L.1 encendido - Señal acústica de encendido (1 bip)
		Tras el periodo de preenfriamiento, la **fase de producción** inicia automáticamente. La barra TIME LINE (LÍNEA TIEMPO) se ilumina progresivamente. La pala se pone en marcha indicándolo con 2 bip.	**Inicio de la fase de producción:** - Led L.1 encendido - Los Led L.2 en la barra TIME LINE se encienden progresivamente - Señal acústica de puesta en marcha de la pala (2 bip)
		Con el helado terminado, la máquina pasa automáticamente a la **fase de conservación.**	**Inicio de la fase de conservación** - Led L.1 encendido - Led L.2 TIME LINE todos encendidos - Led L.3 Tecla de conservación encendida - Led L.4 DENSITY CONTROL encendido - Señal acústica de puesta en marcha de la conservación (3 bip)
		ATENCIÓN: la conservación tiene una duración máxima de 8 horas. Una vez pasado este tiempo, la máquina se apaga automáticamente. 5 bip indican el apagado.	**Tiempo límite alcanzado:** - Señal acústica de apagado de la máquina (5 bip)
Puesta en marcha de la máquina sin preenfriamiento. Funcionamiento automático. 	TAP L.1 1 x 2" + 1 TAP L.1	Presione durante dos segundos la tecla START L.1. Presione nuevamente a continuación la tecla START L.1. La fase de producción empieza inmediatamente.	**Inicio del ciclo y fase de producción** - Led L.1 encendido - Señal acústica de encendido (1 bip) - Los Led L.2 en la barra TIME LINE se encienden progresivamente - Señal acústica de puesta en marcha de la pala (2 bip)
		Con el helado terminado, la máquina pasa automáticamente a la fase de conservación.	**Inicio de la fase de conservación** - Led L.1 encendido - Led L.2 TIME LINE todos encendidos - Led L.3 Tecla de conservación encendida - Led L.4 DENSITY CONTROL encendido - Señal acústica de puesta en marcha de la conservación (3 bip)
		**ATENCIÓN: la conservación tiene una duración máxima de 8 horas. Una vez pasado este tiempo, la máquina se apaga automáticamente. 5 bip indican el apagado.**	**Tiempo límite alcanzado** - Señal acústica de apagado de la máquina (5 bip)

EL PANEL Y LAS FUNCIONES DE NXT1 L'AUTOMATICA I-GREEN

Función	Operación	Descripción	Led y sonido
Activación de la función Pausa 	1 TAP L.1	Presione la tecla START L.1. Se puede activar durante la fase de formación o de conservación del helado. Se utiliza siempre cuando se levanta la tapa por cualquier motivo. La función se señala por una advertencia acústica cada 10 segundos.	**Paso de la fase de producción a la pausa** - Led L.1 encendido - Led L.2 TIME LINE intermitentes - Señal acústica de inicio pausa (1 bip) - Señal acústica cada 10 segundos (1 bip)
			Paso de la fase de conservación a la pausa - Led L.1 encendido - Led intermitente en la barra DENSITY CONTROL - Señal acústica de inicio pausa (1 bip) - Señal acústica cada 10 segundos (1 bip)
		ATENCIÓN: la Pausa tiene una duración máxima de 10 minutos, finalizados los cuales la máquina se apaga automáticamente. 5 bip indican el apagado.	**Tiempo límite alcanzado:** - Led L.1 iluminación tenue. - Señal acústica de apagado de la máquina (5 bip)
Desactivación de la función Pausa 	1 TAP L.1	Presione la tecla START L.1 para salir de la función pausa y volver a la fase de producción o de conservación.	**Salida de la fase de pausa** - Led L.1 encendido - Led de intermitente a fijo. - Señal acústica de reinicio de la pala (2 bip)
Activación manual de la función de conservación 	TAP L.3 1 x 3"	Presione la tecla L.3 durante 3 segundos. Activación de la fase de conservación. Seleccionable en cualquier momento durante la fase de producción del helado o durante la pausa.	**Activación manual de la conservación** - Led L.1 encendido - Led L.2 TIME LINE todos encendidos - Led L.3 Tecla de conservación encendida - Led L.4 DENSITY CONTROL encendido - Señal acústica de puesta en marcha de la conservación (3 bip)
		ATENCIÓN: la conservación tiene una duración máxima de 8 horas. Una vez pasado este tiempo, la máquina se apaga automáticamente. 5 bip indican el apagado.	**Tiempo límite alcanzado:** - Señal acústica de apagado de la máquina (5 bip)
Selección del ciclo de conservación 	TAP L.3	Presione la tecla L.3. Si se desea seleccionar manualmente **la densidad durante la fase de conservación**, presione continuamente la tecla L.3 para seleccionar una densidad diferente de la configurada por defecto. Los led con dimensiones mayores indican una densidad mayor. Aquellos con dimensiones inferiores indican una densidad inferior.	**Selección de la densidad de conservación** - Led L.1 encendido - Led L.4 DENSITY CONTROL se enciende el led correspondiente a la selección efectuada - Led L.2 TIME LINE todos encendidos
Regreso al ciclo de producción desde la fase de conservación 	TAP L.3 1 x 3"	Presione la tecla L.3 durante 3 segundos. Activación del ciclo de producción. Seleccionable en cualquier momento durante la fase de conservación del helado.	**Regreso a la fase de producción** - Led L.1 encendido - Led L.2 TIME LINE encendidos progresivamente. - Led L.3 Tecla de conservación apagada. - Led L.4 DENSITY CONTROL apagado - Señal acústica de movimiento de la pala (2 bip)
Apagado de la máquina 	TAP L.1 1 x 2"	Presione la tecla L.1 durante 2 segundos. Parada de todas las funciones.	**Apagado de la máquina** - Led L.1 iluminación tenue. - Señal acústica de apagado de la máquina (5 bip)

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

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

Un aparato en buen estado de funcionamiento: deje suficiente espacio a los lados del mueble para permitir que el aire circule libremente. Aire para enfriar el compresor.

El uso de ingredientes buenos, frescos y bien equilibrados.

Una buena receta es una mezcla de ingredientes de alta calidad y alto rendimiento de la máquina. Sirva su preparación en recipientes preenfriados.

LIMPIEZA DE LA MÁQUINA

Compruebe que la máquina esté apagada (controle el interruptor de alimentación principal) y desenchufada, antes de realizar cualquier operación de limpieza. Lave las palas (B) y (F), la tapa transparente (D), el pomo de fijación (C), la espátula (E), el anillo (M) y el cestillo extraíble (G) con agua caliente y jabón.

Estas piezas también se pueden lavar en el lavavajillas con un ciclo de baja temperatura.

Utilice un paño húmedo para limpiar el cuerpo de la máquina. **¡NUNCA SUMERJA EL CUERPO PRINCIPAL DE LA MÁQUINA EN AGUA!**

Enjuague el cestillo utilizado con agua a 45 °C para disolver la grasa y facilitar su eliminación. Elimine brevemente la suciedad con una esponja. Escurra el agua.

Vierta agua tibia con detergente.

Limpie a fondo las zonas de encastre y ocultas. Vacíe el cestillo y enjuague con agua tibia.

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

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

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

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

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

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

CÓMO CONSERVAR EL HELADO

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

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

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

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

La temperatura debe ser de al menos -18 °C. Especifique la fecha de preparación del helado en el recipiente.

¡ATENCIÓN!

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

IMPORTANTE:

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

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

TIEMPO DE CONSERVACIÓN

Helado a base de ingredientes crudos ± 1 semana.

Sorbetes 1-2 semanas.

Helado a base de ingredientes cocinados ± 2 semanas.

RECOMENDACIONES ÚTILES

Algunas recetas requieren cocción. Prepárelas al menos el día anterior para asegurarse de que se 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 del cestillo. La mezcla aumenta su volumen durante la preparación.

Los ingredientes alcohólicos ralentizan el proceso de enfriamiento. Por tanto, los licores deben añadirse en los últimos minutos de la preparación.

El sabor de los sorbetes depende en gran medida del grado de madurez y dulzura de la fruta y el zumo utilizados. Recuerde que el frío disminuye la percepción del dulzor.

La fruta utilizada en las recetas debe lavarse y secarse siempre antes de su uso. Aunque no se especifique, la fruta debe estar siempre pelada, sin cáscara, sin hueso, etc.

Para reducir la cantidad total de una receta, hay que reducir proporcionalmente la cantidad de cada ingrediente.

El tiempo de preparación varía en función de la cantidad y temperatura de los ingredientes y el ambiente y del tipo de preparación, si es helado o sorbete.

QUÉ PODRÍA NO FUNCIONAR

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

Si pasados 40-50 minutos el helado todavía no se ha formado, compruebe todos los puntos siguientes antes de solicitar la intervención de un centro de asistencia autorizado:

Los ingredientes deben verterse en la heladera a temperatura ambiente o mejor, a la temperatura del frigorífico. Si los ingredientes están calientes, es imposible preparar helado.

El cestillo no debe llenarse más de la mitad de su capacidad. Si la cantidad de ingredientes es excesiva, el tiempo necesario para la formación del helado aumenta considerablemente y el resultado puede que no sea satisfactorio.

Debido a la presencia de un dispositivo de seguridad en el compresor, si se produce una interrupción de la corriente o si la máquina se apaga y se vuelve a encender repetidamente por cualquier motivo, el dispositivo de enfriamiento interrumpe su funcionamiento.

En estos casos, es necesario dejar reposar el dispositivo durante 10 minutos antes de volver a encenderlo.

PROBLEMAS Y SOLUCIONES

PROBLEMA: la máquina pasa a la fase de conservación pero el helado aún no se ha formado completamente.

POSIBLES CAUSAS:

Entre el cestillo fijo y el extraíble no se ha introducido la solución de agua y sal o alcohol (véase el apartado USO CON CESTILLO EXTRAÍBLE).

Los ingredientes de la receta no están correctamente equilibrados.

La temperatura inicial de los ingredientes no está comprendida entre los +5 °C y los +20 °C.

La temperatura ambiente es superior a 30 °C.

La cantidad de los ingredientes es excesiva. No llene el cestillo más de la mitad.

Uso excesivo de la función de Pausa.

PROBLEMA: La máquina no refrigera:

POSIBLES CAUSAS:

La instalación de refrigeración se gestiona automáticamente por el software. Durante las fases de conservación y/o pausa, el sistema funciona según se necesite. Asegúrese de no estar en una de estas fases. Espere el tiempo necesario antes de intervenir.

Controle que la clavija de alimentación esté correctamente enchufada y que la energía eléctrica llegue al aparato. Compruebe que la tecla L1 esté iluminada (tenue).

Si se ha producido una interrupción de corriente o si el enchufe se ha desenchufado accidentalmente. Se interrumpe el funcionamiento.

Espere 5 minutos antes de volver a poner en marcha la máquina. Si no se respeta esta pausa podría dañarse la instalación de refrigeración o requerir un tiempo mucho más largo para volver a ponerse en marcha.

Controle que la máquina esté colocada correctamente con las rejillas de ventilación libres de obstrucciones.

Compruebe el funcionamiento de la ventilación, controlando que el aire salga de la rejilla anterior.

PROBLEMA: La pala no gira

POSIBLES CAUSAS:

La pala de batido se gestiona automáticamente por el software. Durante las fases de conservación y/o pausa, funciona según se necesite. Asegúrese de no estar en una de estas fases. Espere el tiempo necesario antes de intervenir.

Controle que la pala esté correctamente enganchada en el eje y bloquéela con el pomo de fijación correspondiente (C).

Controle que no haya obstáculos que impidan la rotación de la pala (incluidas las posibles deformaciones del cestillo).

La combinación de ingredientes vertidos a una temperatura inferior a +5 °C y la fase de preenfriamiento podrían impedir la puesta en marcha de la pala. Apague la máquina durante 10 minutos. Vuelva a arrancar la máquina presionando dos veces la tecla Start (L.1) para saltar la fase de preenfriamiento.

PROBLEMA: Durante la fase de conservación el helado se ha vuelto muy duro.

Sugerencia: utilice un ciclo de conservación diferente. Presione la tecla L3 hasta que se active un ciclo que prevea una densidad menos elevada (corresponde a un LED encendido con dimensiones menores en la barra DENSITY CONTROL).

PROBLEMA: Durante la fase de conservación el helado tiende a derretirse.

Sugerencia: utilice un ciclo de conservación diferente. Presione la tecla L3 hasta que se active un ciclo que prevea una densidad más elevada (corresponde a un LED encendido con dimensiones mayores en la barra DENSITY CONTROL).

La máquina hace ruido.

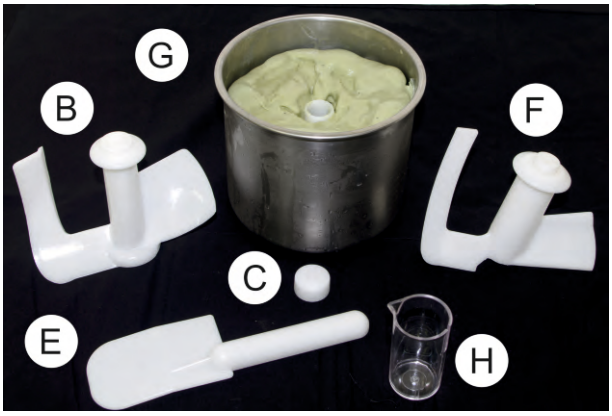
Un cierto nivel de ruido entra dentro de las especificaciones normales de funcionamiento; sin embargo, si fuera un ruido excesivo, contacte con un Centro de Asistencia autorizado.

GELATO NXT1

L'AUTOMATICA i-Green



FIG. 01









A). Maskinens hoveddel med fast skål.
B). Rørevinge til fast skål.
C). Knop til fastgøring af rørevinger.
D). Gennemsigtigt låg.
E). Skraber til is.
F). Rørevinge til aftagelig skål.
G). Aftagelig skål i rustfri stål 18/10.
H). Målebæger.
I). Strømkabel.
M) Fast beskyttelsesring til skål.

L). Betjeningspanel.

L.1) Tasten Start

L.2). Lysdiode forløb produktionscyklus (TIDSLINJE)

L.3). Opbevaringsnøgle

L.4). Lysdiode opbevaring (KONSISTENSKONTROL)

Tillykke, du er nu ejer af **en maskine der kan lave is og sorbet derhjemme, som er den mest innovative og teknologisk avancerede i verden!**
Miljøet takker dig også for at have valgt denne økologiske ismaskine af ny generation der er produceret i ITALIEN af Nemox International.
Vi er meget stolte over dette nye produkt, som anvender de bedste miljøvenlige løsninger, og reducerer strømforbruget betydeligt og forbedrer driftseffektiviteten på samme tid.
Denne maskine bruger flydende kølemidler som f.eks. propan (R290) der reducerer indvirkningen fra drivhusgasemissioner med op til 99,95 % i forhold til de traditionelle gaskilder!
Komponenterne er hovedsageligt fremstillet med teknologi til lavt energiforbrug samt materialer der kan genbruges efter endt levetid. For eksempel er emballagen udelukkende fremstillet med genbrugelige papvarer.
Vi takker for din tillid til vores virksomhed og mennesker. Vi vil gøre alt, hvad vi kan for at gøre dig fuldt ud tilfreds med dit valg.

VIGTIGT:
Man bedes om at gemme maskinens emballage. Hvis maskinen af en hvilken som helst grund skal returneres, skal den fortrinsvist emballeres i den originale kasse.
Hvis maskinen sendes i en emballage der ikke egner sig til forsendelsen, debiteres afsender for alle reparationsomkostninger, også selv om maskinen er dækket af garantien.
Hvis den returnerede maskine ikke viser tegn på funktionsdefekter, er personen som har returneret maskinen ansvarlig for omkostninger til kontrol og forsendelse.
Nemox forbeholder sig ret til at afvise modtagelsen af et apparat uden hensigtsmæssig emballage.

Made in Italy by NEMOX® PROFESSIONAL CLASS

EAC

R 290

CE

GENERELLE SIKKERHEDSANVISNINGER

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

KUN TIL EUROPÆISKE MARKEDER

Dette apparat kan bruges af børn på eller over 8 år og af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale egenskaber eller manglende erfaring eller kendskab, hvis de overvåges eller har modtaget anvisninger om apparatets brug på en sikker måde, og forstår de involverede risici.
Børn må ikke lege med apparatet.
Brugerens rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.
Hvis strømkablet er beskadiget, skal det udskiftes af producenten, af denne servicecenter eller af lignende kvalificeret personale for at undgå risici.
Afbryd strømmen til apparatet, når det ikke bruges, før komponenter indsættes eller tages ud og før rengøringen.
Undgå at røre de bevægelige dele.
Et apparat må ikke tændes med beskadiget strømkabel eller stik, eller når apparatet ikke fungerer korrekt, eller er blevet tabt eller beskadiget på nogen måde. Send apparatet tilbage til et autoriseret servicecenter til undersøgelse, reparation eller udbedring af elektriske eller mekaniske komponenter.
Brugen af tilbehør, som ikke anbefales eller sælges af apparatets producent, kan forårsage brande, elektriske stød eller kvæstelser.
Benyt ikke apparatet udendørs.
Apparatet er konstrueret til brug i hjemmet og lignende, som f.eks.:
køkkenområder til personale i forretninger, på kontorer og andre arbejdsomgivelser;
bondegårdsferier eller af kunder på hotel, motel og andre former for beboelse; bed and breakfast; catering og lignende anvendelse, men ikke til salg i detailhandlen
Kablet må ikke hænge ned ad bordkanten eller berøre varme overflader.
En repræsentant fra det autoriserede servicecenter skal udføre en hver form for service med undtagelse af brugerens rengøring og vedligeholdelse. Kun autoriseret teknisk personale må udføre reparationerne.
Kontrollér, at apparatet er intakt efter det pakkes ud af emballagen. Hvis du er i tvivl, må apparatet ikke bruges, og du skal kontakte et autoriseret servicecenter.
Plastikposer, polystyrol, søm osv. må ikke efterlades inden for børns rækkevidde, da det eventuelt er farligt.
Apparatets producent og forhandler fraskriver sig ethvert ansvar for manglende overholdelse af anvisningerne i denne brugervejledning.
Kontrollér, at spændingen der angives på typeskiltet, svarer til netspændingen.
Man må ikke bruge spidse redskaber i skålen! Spidse redskaber ridser og beskadiger skålen. Man kan bruge en skraber i gummi eller en metalske, når apparatet er indstillet på "OFF" eller "0".
Man må aldrig bruge skurepulver eller hårde redskaber.
Man må ikke placere eller bruge apparatet på varme overflader som komfurer, ovne eller i nærheden af åbne flammer fra gas.
Man må ikke vaske apparatet i opvaskemaskine. Rørevinger, gennemsigtigt låg, knop til fastgøring, skraber, beskyttelsesring og udtagelig skål kan vaskes i opvaskemaskine med lav temperatur.
Apparatet må ikke afbrydes ved at trække i kablet.

Apparatet skal være sluttet til et el-anlæg og til en strømkontakt med minimumseffekt på 10A, udstyret med effektiv jordforbindelse. Producenten er ikke ansvarlig for skader på ting eller personer, hvis de foreskrevne sikkerhedsbestemmelser ikke er blevet fulgt.
Før man foretager en hvilken som helst vedligeholdelses- eller rengøringsprocedure, skal man sikre, at apparatet er blevet afbrudt fra strømforsyningen ved at trække stikket ud af stikkontakten.
Apparatet er blevet testet til sikker brug, hvad angår elektricitet ved en rumtemperatur på 43 °C (klimaklasse "T"). Undgå at bruge maskinen med rumtemperaturer på over 30 °C for den bedste ydeevne. Højere temperaturer kan kompromittere isens gode resultat, selv om det ikke påvirker maskinen mekaniske komponenter.
Apparatet må aldrig vaskes under vandstråler og aldrig nedsænkes i vand!
Maksimal mængde ingredienser er 800 g pr. produktionscyklus.
Denne brugervejledning kan downloades i PDF-format fra www.nemox.com/download

GEM DISSE ANVISNINGER

SÆRLIGE ADVARSLER TIL APPARATER MED PROPAN (R290).

ADVARSEL: udluftningsåbningerne i apparatets beklædning eller den indbyggede struktur skal holdes fri for hindringer.
ADVARSEL: man må ikke bruge mekaniske anordninger eller andre midler ud over dem, som producenten anbefaler til af fremskynde afrimningsprocessen.
ADVARSEL: Elektriske apparater må ikke bruges inde i rum til apparatets opbevaring af fødevarer, med mindre det er en type, som anbefales af producenten.
Eksplosive stoffer som aerosoldåser med antændeligt drivstof må ikke opbevares i apparatet.
Dette apparat indholder en lille mængde propan (R290) der er antændelig, som angives på apparatets typeskilt.
Man skal undgå, at spidse genstande kommer i kontakt med kølekredsen.
Under transporten og installationen skal man sikre, at kølekredsens rørledninger er intakte: udsivende kølemiddel kan antændes og beskadige øjnene.
Hvis kølekredsen beskadiges, må man ikke bruge elektriske apparater eller brandslukningsmidler i nærheden, og skal åbne vinduerne for at udlufte rummet. Kontakt det autoriserede servicecenter.
I tilfælde af skader skal man undgå åben ild og enhver anordning er skaber gnister, og afbryde apparatets strømforsyning.
Udluft rummet hvor apparatet befinder sig grundigt i få minutter.

ADVARSEL: brandrisiko



R290

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

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



VIGTIGE ADVARSLER DER SKAL FØLGES FØR MASKINEN TAGES I BRUG

Hygiejne er ekstremt vigtigt, når man laver is. Sørg for, at alle komponenterne, især dem, der kommer i direkte kontakt med ingredienserne, er pinligt rene.
Variationer i hastighed og støj under forberedelse af isen er normalt, og påvirker ikke maskinens hensigtsmæssige funktion.
Man må aldrig slukke hovedafbryderen (ON), når maskinen er i drift. I tilfælde af en forkert handling eller utilsigtet afbrydelse af strømforsyningen, skal man vente 10 minutter, før apparatet startes igen.
Kompressoren er udstyret med en beskyttelsesanordning der forebygger skader. Hvis maskinen startes med det samme, fungerer køleanlægget ikke.
Når maskinen har været slukket, skal man vente cirka 10 minutter, før den bruges igen.
Man skal bruge ingredienser som er afkølet på forhånd til en temperatur mellem +5 °C og +20 °C. Uden for disse parametre fungerer maskinen muligvis ikke optimalt.
Maskinen har en anbefalet kapacitet med en blanding på 800 g. Hvis hældes i større mængder, er der en risiko for, at is, stigende i volumen i løbet af indfrysningen, vil flyde over fra skålen. Desuden fungerer maskinen muligvis ikke optimalt.
Bland og tilføj ingredienserne i en anden skål.
SKÅLEN MÅ IKKE VÆRE MERE END HALVT FULD. Det giver mængden mulighed for at blive større under kærningen indtil skålens maksimale kapacitet.
Maskinen er udstyret med en **pausefunktion** (se afsnit PANEL og FUNKTIONER I NXT-1 L'AUTOMATICA). Af hensyn til din sikkerhed anbefaler vi aktivering af denne funktion, hver gang du åbner låget for at tilføje ingredienser eller tage is.
En advarselstone (2 bip) lyder, hver gang rørevingen begynder at bevæge sig.

BRUGSMULIGHEDER

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

A) Brug med fast skål

Indsæt rørevinge til fast skål (B)
Skru knoppen til fastgøring på (C).
Indsæt beskyttelsesringen (M). Fig. 01 på side 02

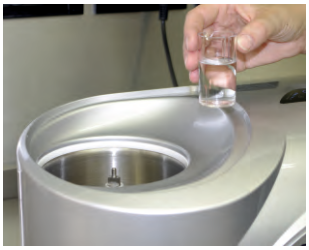




Maskinen er klar til brug

B) Brug med aftagelig skål

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





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

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





Indsæt rørevingen til aftagelig skål (F)

Skru knoppen til fastgøring på (C)





Maskinen er klar til brug

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

TILBEREDELSE AF IS MED NXT1 L'AUTOMATICA I-GREEN

Tilberedningstider og opbevaringsfaser indstilles automatisk af maskinens software ifølge den konstante og automatiske aflæsning af rumtemperatur og blandingens tykkelse.

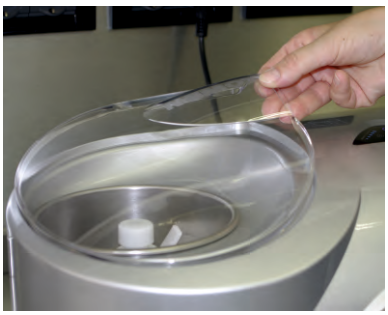
Sådan kommer du videre:
Sørg for, at spændingen, som angives på typeskiltet svarer til netspændingen. Sæt stikket i stikkontakten.
Det elektroniske kort udfører en kontrol af start, hvor alle lysdioder på betjeningspanelet tænder, hvorefter kun den svage belysning af starttasten (L.1) forbliver tændt.
Maskinen er klar til brug.
Hæld blandingen i maskinen
Sæt det gennemsigtige låg på (D)
Tryk og hold start tasten inde (L.1) på betjeningspanelet (L) i to sekunder



Maskinen begynder automatisk at lave is. Tilberedningens fremgang signaleres med den gradvise tænding af lysdioderne på TIDSLINJE (L.2).

Ved cyklussens afslutning, eller når isen har nået en konsistens, som fastlægges af softwaren, går maskinen over i opbevaringsfase.

Opbevaringsfasen signaleres med tænding af alle lysdioder på TIDSLINJE , opbevaringstasten (L.3), linjens midterste lysdiode KONSISTENSKONTROL (L.4).





Maskinen styrer automatisk jævningen og køleanlægget ved at aktivere rørevingen og afkølingen efter behov.

Isen kan opbevares i en maksimal periode på 8 timer, hvorefter maskinen slukker automatisk.

Når man har brugt den faste skål og vil tage isen ud, skal man fjerne så meget som muligt med skraberen (E) eller et redskab i plastik eller træ. Træk ringen ud (M) og så rørevingen (B). Indsæt igen ringen (M), før den resterende is fjernes fra kurven. Denne procedure forhindrer at isen og ingredienserne trænger ned under pakningen og dermed ind i maskinen.
Efter en kort venteperiode (cirka 10 minutter) kan man lave mere is ved at gentage de beskrevne procedurer.
Efter brug skal afbryderen slås fra (L1), og man skal afbryde maskinens strømforsyning.









PANELET OG FUNKTIONERNE I NXT1 L'AUTOMATICA I-GREEN

Maskinen er blevet konstrueret til at fungere helt automatisk. Nedenfor beskrives alle funktionerne nærmere:

Funktion	Procedure	Beskrivelse	Led og lyd
Start af maskine med forudgående afkøling. Automatisk funktion. 	TAP L.1 1 x 2"	Tryk to gange på staten START L.1 Start af automatisk cyklus (se afsnittet TILBEREDELSE AF IS MED NXT1 L'AUTOMATICA). Når cyklussen starter udfører maskinen en **forudgående afkøling**, hvor rørevingen ikke blander ingredienserne.	**Start på den forudgående afkølingscyklus:** - Lysdiode L.1 tændt - Akustisk tændingssignal (1 bip)
		Efter den forudgående afkølingsperiode startes **produktionsfasen** automatisk. TIDSLINJEN tænder gradvist. Rørevingen starter ved at afgive 2 bip.	**Start produktionsfase:** - Lysdiode L.1 tændt - Lysdioderne L.2 på TIDSLINJE tænder gradvist. - Akustisk signal start rørevinge (2 bip)
		Når isen er færdig skifter maskinen automatisk til **opbevaringsfasen.**	**Start opbevaringsfase** - Lysdiode L.1 tændt - Lysdioder L.2 TIME LINE alle tændt - Lysdiode L.3 Opbevaringstast tændt - Lysdiode L.4 KONSISTENSKONTROL - Akustisk signal start opbevaring (3 bip)
		ADVARSEL: opbevaringen varer maks. 8 timer. Efter dette tidsrum slukker maskinen automatisk. 5 bip signalerer slukningen.	**Tidsfristen nås:** - Akustisk signal slukning maskine (5 bip)
Start af maskine uden forudgående afkøling. Automatisk funktion. 	TAP L.1 1 x 2" + 1 TAP L.1	Tryk på startknappen (L1) START L.1 i to sekunder. Tryk så igen på tasten START L.1. Produktionsfasen starter øjeblikkeligt.	**Start cyklus og produktionsfase** - Lysdiode L.1 tændt - Akustisk tændingssignal (1 bip) - Lysdioderne L.2 på TIDSLINJE tænder gradvist. - Akustisk signal start rørevinge (2 bip)
		Når isen er færdig skifter maskinen automatisk til opbevaringsfasen.	**Start opbevaringsfase** - Lysdiode L.1 tændt - Lysdioder L.2 TIME LINE alle tændt - Lysdiode L.3 Opbevaringstast tændt - Lysdiode L.4 KONSISTENSKONTROL - Akustisk signal start opbevaring (3 bip)
		**ADVARSEL: opbevaringen varer maks. 8 timer. Efter dette tidsrum slukker maskinen automatisk. 5 bip signalerer slukningen.**	**Tidsfristen nås** - Akustisk signal slukning maskine (5 bip)

PANELET OG FUNKTIONERNE I NXT1 L'AUTOMATICA I-GREEN

Funktion	Procedure	Beskrivelse	Led og lyd
Aktivering funktion Pause 	1 TAP L.1	Tryk på tasten START L.1 Kan aktiveres både i størkningsfasen og i opbevaringsfasen. Skal under alle omstændigheder altid bruges, når låget løftes. Funktionen signaleres ned en akustisk advarsel hver 10. sekund.	**Skift fra produktionsfase til pause** - Lysdiode L.1 tændt - Lysdioder L.2 TIDSLINJE blinker - Akustisk signal start pause (1 bip) - Akustisk signal hvert 10. sekund (1 bip)
			Skift fra opbevaringsfase til pause - Lysdiode L.1 tændt - Lysdiode blinker på linjen KONSISTENSKONTROL - Akustisk signal start pause (1 bip) - Akustisk signal hvert 10. sekund (1 bip)
		ADVARSEL: Pausen varer 10 minutter, hvorefter maskinen slukker automatisk. 5 bip signalerer slukningen.	**Tidsfristen nås:** - Lysdiode L.1 er tændt med svagt lys. - Akustisk signal slukning maskine (5 bip)
Deaktivering pausefunktion 	1 TAP L.1	Tryk på tasten Start L.1 for at lukke pausefunktionen og genoptage produktions- eller opbevaringsfasen.	**Lukning af pausefase** - Lysdiode L.1 tændt - Lysdioder går fra at blinke til at lyse konstant. - Akustisk signal rørevingens start (2 bip)
Manual aktivering af opbevaringsfunktionen 	TAP L.3 1 x 3"	Tryk på tasten L.3 knappen i 3 sekunder. Aktivering af opbevaringsfasen. Kan vælges når som helst i løbet af isens produktionsfasen eller i løbet af pausen.	**Manuel aktivering opbevaringsfasen** - Lysdiode L.1 tændt - Lysdioder L.2 TIME LINE alle tændt - Lysdiode L.3 Opbevaringstast tændt - Lysdiode L.4 KONSISTENSKONTROL - Akustisk signal start opbevaring (3 bip)
		ADVARSEL: opbevaringen varer maks. 8 timer. Efter dette tidsrum slukker maskinen automatisk. 5 bip signalerer slukningen.	**Tidsfristen nås:** - Akustisk signal slukning maskine (5 bip)
Valg af opbevaringscyklus 	TAP L.3	Tryk på tasten L.3. Det er muligt selv at vælge **konsistens under opbevaringsfasen** ved at trykke gentagne gange på L.3 knappen. Lysdioderne til forøgelse angiver en tykkere konsistens. Dem til reduktion en tyndere konsistens.	**Valg af konsistens i løbet af opbevaringsfasen** - Lysdiode L.1 tændt - Lysdiode L.4 KONSISTENSKONTROL tænder relativt til pågældende valg. - Lysdiode. Lysdiode TIDSLINJE L.2 alle tændt
Vender tilbage til produktionsfase fra opbevaringsfase 	TAP L.3 1 x 3"	Tryk på tasten L.3 knappen i 3 sekunder. Aktivering af produktionscyklussen. Kan vælges når som helst i løbet af isens opbevaringsfase.	**Vender tilbage til produktionsfase** - Lysdiode L.1 tændt - Lysdioder L.2 tænder gradvist. - Lysdiode L.3 Opbevaringstast slukket. - Lysdiode L.4 KONSISTENSKONTROL slukket - Akustisk signal bevægelse rørevinge (2 bip)
Slukning maskine 	TAP L.1 1 x 2"	Tryk på tasten L.1 i 2 sekunder. Stopper alle funktioner.	**Slukning maskine** - Lysdiode L.1 er tændt med svagt lys. - Akustisk signal slukning maskine (5 bip)

HVAD HAR MAN BRUG FOR TIL AT LAVE ALLETIDERS IS ELLER SORBET?
At lave en god is eller sund og naturlig sorbet med den rigtige konsistens afhænger af forskellige faktorer, her findes et par gode råd:
Et apparat i driftsmæssig god stand: efterlad tilstrækkelig plads omkring apparatet, så luften kan cirkulere frit. Luft er nødvendig til at afkøle kompressoren.
Brugen af gode, friske og velafbalancerede ingredienser.
En vellykket opskrift er en blanding af kvalitetsprægede ingredienser og en velfungerende maskine. Server din ret i beholdere der er afkølet på forhånd.

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

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

VIGTIGT: under rengøring af maskinens rustfri dele må man ikke bruge produkter som indeholder klorin (som f.eks. saltsyre) og heller ikke produkter som indeholder blegemiddel, eller produkter som indeholder stærke syrer eller specialprodukter til rengøring af sølv. Undgå at bruge instrumenter i metal eller som kan ridse.
Når man bruger den aftagelige skål, er det ekstremt vigtigt at fjerne ethvert spor af salt-/vandopløsningen fra involverede dele for at forebygge korrosion.
Skyl grundigt alle de instrumenter der blev brugt til rengøringen.

ADVARSEL: hvis man har brugt den faste skål og gerne vil tage isen ud, skal man følge de nedenstående anvisninger nøje.
Tag isen op af skålen ved at fjerne så meget som muligt vha. den medfølgende skraber (E) eller andet redskab i plastik eller træ. Fjern ringen (M) for at gøre det muligt at trække rørevingen af (B). Indsæt ringen igen (M), før du fjerner den resterende is. Gå videre med rengøring af skålen, og træk så ringen af og rengør den grundigt (M).

SÅDAN OPBEVARES ISEN
I maskinen. Denne maskine omfatter et program til automatisk opbevaring, som gør det muligt at opbevare din blanding i maskinen i op til 8 timer og med den ideelle serveringstemperatur og konsistens.
I fryseren. Isen kan opbevares i fryseren i en hermetisk lukket beholder. Det frarådes at fryse isen over langvarige perioder.
Efter 1-2 uger forringes isens smag. Den friske is smager bedre og er en bedre kvalitet. Hvis du imidlertid vil opbevare isen i fryseren, skal du gå frem som følger:
Anbring isen i en ren hermetisk beholder der er helt lukket.
Temperaturen skal være mindst -18 °C. Angiv datoen for isens tilberedning på beholderen.
ADVARSEL!
Isen er følsom over for bakterier. Derfor er det meget vigtigt, at ismaskinen og de brugte redskaber er helt rene og tørre.

VIGTIGT:
NÅR ISEN ER BLEVET FJERNET FRA ISMASKINEN OG ER SMELTET, MÅ DEN ALDRIG FRYSES IGEN.
Tag isen ud af fryseren en halv time før den serveres. Man kan eventuelt efterlade blandingen i 10/15 minutter ved rumtemperatur for at nå den passende serveringstemperatur.
OPBEVARINGSTID
Is med ukogte ingredienser ± 1 uge
Sorbet 1-2 uger
Is med kogte ingredienser ± 2 uge
NYTTIGE RÅD
Visse opskrifter kræver kogning. Forbered dem mindst dagen før for at sikre, at de er helt kolde og er vokset.
Hæld ikke ingredienser med en temperatur på over 25 °C i maskinen. Fyld kun skålen halvt op med ingredienser. Blandingens volumen øges under tilberedningen.
Ingredienser med alkohol forsinker afkølingsprocessen. Likørerne skal derfor tilføjes i løbet af tilberedningens sidste minutter.
Smagen af sorbetterne afhænger hovedsageligt af modningsgraden og frugtens sødme og den anvendte frugtsaft. Husk at kulden reducerer den søde fornemmelse.

Den frugt der anvendes i opskrifterne skal altid vaskes og tørres før brug. Også selv om det ikke nævnes, skal frugten altid skrælles, snittes og kernerne/stenene fjernes osv.
Mængden af hver ingrediens skal altid reduceres forholdsmæssigt for at reducere en opskrifts samlede mængde.
Tilberedningstiden varierer alt efter ingrediensernes mængde og temperatur og rumtemperatur, efter tilberedningstiden alt efter om man laver is eller sorbet.

HVAD KAN DER GÅ GALT

Under normale omstændigheder tager det ikke mere end 30-40 minutter at tilberede isen.
Hvis isen stadig ikke er størknet efter 40-50 minutter, skal man kontrollere alle de nedenstående punkter, før man anmoder det autoriserede servicecenter om et indgreb:
Ingredienserne skal hældes i ismaskinen ved rumtemperatur eller bedre ved køleskabstemperatur. Hvis ingredienserne er varme, er det umuligt at tilberede isen.
Skålen må ikke fyldes mere end halvdelen af dens kapacitet. Hvis mængden er ingredienser er for stor, øges den tid der kræves til størkning af isen betydeligt, og resultatet kan blive utilfredsstillende.
På grund af en sikkerhedsanordning på kompressoren afbrydes køleanordningens funktion, hvis strømmen afbrydes, eller hvis maskinen af en hvilken som helst grund slukkes og tændes gentagne gange.
I disse tilfælde skal anordningen hvile i 10 minutter, før den tændes igen.

PROBLEMER OG LØSNINGER

PROBLEM: maskinen skifter til opbevaringsfase, men isen er ikke helt størknet.
MULIGE ÅRSAGER:
Mellem den faste og aftagelige skål mangler en opløsning af salt og vand eller alkohol (se afsnit ANVENDELSE MED AFTAGELIGE SKÅL).
Ingredienserne i opskriften er ikke afbalanceret korrekt.
Ingrediensernes indledende temperatur ikke er mellem + 5 °C og + 20 °C.
Rumtemperaturen er over 30 °C.
Mængden af ingredienser er for stor. Fyld ikke skålen mere end halvt op.
Overdrevet brug af pausefunktionen.

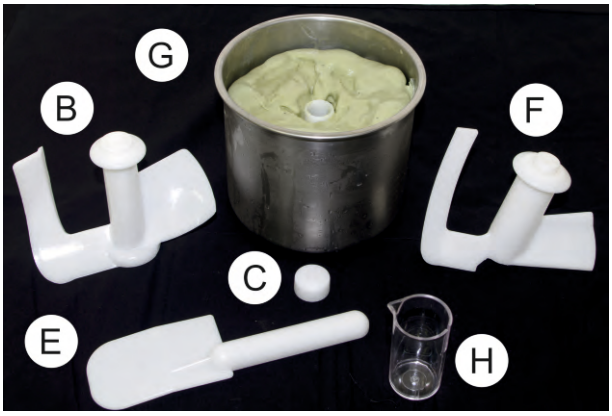
PROBLEM: Maskinen køler ikke ned:
MULIGE ÅRSAGER:
Kølesystemet styres automatisk af softwaren. Under opbevarings- og/eller pausefasen, køler maskinen ikke. Sørg for at den ikke er i en af disse faser. Vent den nødvendige tid, før du griber ind.
Kontrollér, at stikket er korrekt tilsluttet og at apparatet er strømforsynet. Kontrollér at tasten L1 er tændt (svagt lys)
Hvis strømmen afbrydes, eller stikket ved et uheld er faldet ud. Funktionen afbrydes.
Vent 5 minutter, før du genstarter maskinen. Hvis denne pause ikke overholdes, kan kølesystemet blive beskadiget eller der kan gå meget lang tid, før du kan genstarte.
Kontrollér, at maskinen er korrekt anbragt med ventilationsgitrene fri på begge sider af maskinen.
Kontrollér ventilationsfunktionen, og sørg for, at luften strømmer ud af det forreste gitter.
PROBLEM: Rørevingen drejer ikke
MULIGE ÅRSAGER:
Rørevingen styres automatisk af softwaren. Under opbevaringsfaserne og/eller pause fasen roterer rørevingen efter behov. Sørg for at den ikke er i en af disse faser. Vent den nødvendige tid, før du griber ind.
Kontrollér, at rørevingen er korrekt fastgjort til akslen og blokeret med den relevante knop til fastgøring (C).
Kontroller, at der ikke er forhindringer, der forhindrer rørevingens rotation (herunder eventuelle deformeringer af skålen).
Kombinationen af ingredienserne med en temperatur under + 5 °C og den forudgående afkølingsfase fase kan forhindre rørevingen i at starte. Sluk for maskinen i 10 minutter. Genstart maskinen ved at trykke på starttasten to gange (L.1) for at springe den forudgående afkølingsfase over.
PROBLEM: Under opbevaringsfasen, bliver isen meget hårdt.
Tip: brug en anden cyklus til opbevaring. Tryk på tasten L3 for at aktivere en cyklus der sikrer
en reduceret tykkelse (svarer til en tændt lysdiode der er mindre på linjen KONSISTENSKONTROL).
PROBLEM: Under opbevaringsfasen har isen tendens til at smelte.
Tip: brug en anden cyklus til opbevaring. Tryk L3 og hold knappen nede, indtil en cyklus aktiveres der omfatter en øget tykkelse (svarer til en tændt lysdiode der er større på linjen KONSISTENSKONTROL).
Maskinen larmer.
Et vist støjniveau forventes i henhold til de normale driftsspecifikationer. Men er støjen for høj, skal du kontakte et autoriseret servicecenter.

GELATO NXT1

L'AUTOMATICA i-Green



KUVA 01









A). Jäätelökoneen runko ja kiinteä kulho.
B). Sekoituslasta kiinteään kulhoon
C). Sekoituslastojen kiinnitysnuppi.
D). Läpinäkyvä kansi.
E). Jäätelökauha.
F). Sekoitinlasta irrotettavaa kulhoa varten.
G). Irrotettava kulho ruostumatonta terästä 18/10.
H). Mittakuppi.
I). Virtajohto.
M) Kiinteän kulhon suojarengas.

L). Ohjauspaneeli.
L.1) Start-näppäin
L.2). Valmistusjakson näyttävä LED-valo (AIKAJANA)
L.3). Säilytysnäppäin
L.4). Säilytyksen LED-valo (TIHEYDEN HALLINTA)

Onnittelut, olette maailman innovatiivisimman ja teknisesti edistyneimmän jäätelö-, sorbetti-kotikoneen omistaja!
Ympäristö kiittää, että valitsit tämän uuden sukupolven ekologisen jäätelökoneen, jonka Nemox International valmistaa ITALIASSA.
Olemme erittäin ylpeitä tästä uudesta tuotteestamme, joka soveltaa ympäristön kannalta parhaita ratkaisuja, vähentää merkittävästi sähkönkulutusta ja samalla parantaa toimintatehokkuutta.
Tämä kone käyttää kylmäaineita, kuten propaania (R290), jotka perinteisiin kaasuihin verrattuna vähentävät kasvihuonekaasupäästöjen vaikutusta jopa 99,95%!
Komponentit valmistetaan pääasiassa alhaisen energiankulutuksen tekniikalla ja materiaaleista, jotka voidaan kierrättää niiden käyttöiän lopussa. Esimerkiksi pakkaus on valmistettu kokonaan 100 % kierrätettävästä materiaalista.
Kiitämme sinua luottamuksesta yritykseemme ja työntekijöihimme. Olemme pyrkineet tekemään kaikkemme, että olisitte tyytyväisiä valintaanne.

TÄRKEÄÄ:
Pyydämme säilyttämään koneen pakkauksen. Jos kone on palautettava mistä tahansa syystä, suosittelemme pakkaamaan sen alkuperäiseen pakkaukseensa.
Jos kone lähetetään lähetykseen sopimattomassa pakkauksessa, kaikki korjauskustannukset laskutetaan lähettäjältä, vaikka koneen takuu olisikin voimassa.
Jos palautetussa koneessa ei havaita toimintavikoja, se lähetetään takaisin tarkastus- ja lähetyskustannuksilla, jotka maksaa koneen palauttanut henkilö.
Nemox pidättää oikeuden kieltäytyä puutteellisesti pakatun laitteen vastaanottamisesta.

Made in Italy by
NEMOX® PROFESSIONAL CLASS
EAC
R 290
CE

YLEISET TURVALLISUUSVAROITUKSET

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

VAIN EUROOPAN MARKKINOILLE

Tätä laitetta voivat käyttää vähintään 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joilla on liikunnallisia fyysisiä, aistinvaraisia tai henkisiä rajoitteita, tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, jos he ovat saaneet ohjeet laitteen turvalliseen käyttöön valvotuissa olosuhteissa ja ymmärtävät siihen liittyvät riskit.
Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
Käyttäjän vastuulla olevaa puhdistusta ja huoltoa ei saa antaa lasten tehtäväksi ilman valvontaa.
Jos virtajohto on vaurioitunut, sen vaihto on annettava valmistajan, tämän huoltopalvelun tai muun pätevän henkilön tehtäväksi riskien välttämiseksi.
Irrota pistoke, kun laite ei ole käytössä, ennen osien lisäämistä tai poistoa ja ennen puhdistusta.
Vältä kosketusta liikkuviin osiin.
Älä kytke laitteita päälle, jos johto tai pistoke on vaurioitunut, tai jos laite ei toimi oikein, tai se on pudonnut tai vaurioitunut millään tavoin. Palauta laite valtuutettuun huoltoliikkeeseen sähköistä tai mekaanista tarkastusta, korjausta tai asetuksia varten.
Muiden kuin valmistajan suosittelemien tai myymien lisälaitteiden käyttö voi aiheuttaa tulipalon, sähköiskun tai loukkaantumisen.
Laitetta ei saa käyttää ulkona.
Tämä laite on suunniteltu käytettäväksi kotitalouksissa ja vastaavissa tiloissa, kuten:
keittiötilat kaupoissa, toimistoissa ja muissa työympäristöissä;
lomakodit ja hotelleissa, motelleissa ja muissa asuinympäristöissä oleskeleville asiakkaille; bed and breakfast -tyyppiset ympäristöt; ateriapalvelut ja vastaavat, jotka eivät kuulu vähittäiskauppaan
Älä jätä johtoa roikkumaan pöydän reunalta tai tasolta tai päästä sitä kosketuksiin kuumien pintojen kanssa.
Valtuutetun huoltokeskuksen edustajan on suoritettava kaikki muut käyttäjän puhdistus- ja huoltotoimista poikkeavat tehtävät. Vain valtuutetun huoltokeskuksen henkilökunta saa suorittaa korjauksia laitteelle.
Kun olet poistanut laitteen pakkauksesta, varmista että siinä ei ole vaurioita. Jos olet epävarma, älä käytä laitetta, ja ota yhteyttä valtuutettuun huoltoon.
Muovia, polyesteria, nauloja jne. ei saa jättää lasten ulottuville, koska niistä voi aiheutua vaaraa.
Laitteen valmistaja ja myyjä eivät ota vastuuta tässä käyttöohjeessa annettujen ohjeiden noudattamatta jättämisestä.
Varmista, että arvokilvessä osoitettu jännite vastaa verkkojännitettä.
Älä käytä teräviä välineitä kulhon sisällä! Terävät esineet naarmuttavat ja vaurioittavat kulhoa. On mahdollista käyttää kumista lastaa tai metallilusikkaa laitteen ollessa ”OFF” tai ”0” tilassa.
Älä puhdista koskaan hankaavilla jauheilla tai kovilla työkaluilla.
Älä sijoita tai käytä laitetta koskaan kuumilla pinnoilla, kuten uunin, keittolevyjen päällä tai avotulen lähellä.
Älä laita laitetta astianpesukoneeseen. Lastat, läpinäkyvä kansi, kiinnitysnuppi, kauha, suojarengas, irrotettava kulho voidaan pestä pesukoneessa matalassa lämpötilassa.
Älä kytke laitetta koskaan pois päältä johdosta vetämällä.

Laite on kytkettävä sähköjärjestelmään ja pistorasiaan, jonka kapasiteetti on vähintään 10 A ja joka on varustettu tehokkaalla maadoituskoskettimella. Valmistaja ei vastaa esine- tai henkilövahingoista, jotka johtuvat siitä, ettei ohjeita ole noudatettu oikealla tavalla.
Ennen mitään huolto- tai puhdistustoimia, varmista, että laite on kytketty irti sähköverkosta irrottamalla pistoke pistorasiasta.
Tämän laitteen sähköturvallinen käyttö on testattu ympäristön lämpötilassa 43 °C (ilmastoluokka "T").
Suorituskyvyn parantamiseksi vältä koneen käyttöä yli 30 °C:n lämpötiloissa. Korkeammat lämpötilat voivat vaarantaa jäätelön valmistuksen, vaikka ne eivät vaikuta koneen mekaniikkaan.
Älä pese laitetta koskaan vesihanan alla tai upottamalla se veteen!
Ainesosien enimmäismäärä on 800 g jokaiselle valmistusjaksolle.
Tämän oppaan voi ladata PDF-muodossa nettisivuilta www.nemox.com/download

SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET

ERITYISVAROITUS R290-KAASUA SISÄLTÄVILLE LAITTEILLE.

VAROITUS: säilytä laitteen kuoren tai upotetun rakenteen ilmanvaihtoaukot vapaana esteistä.
HUOMIO: sulatuksen nopeuttamiseksi älä käytä mekaanisia laitteita tai muita keinoja kuin valmistajan suosittelemat.
HUOMIO: Älä käytä sähkölaitteita koneen elintarvikkeiden säilömiseen tarkoitettujen tilojen sisällä, elleivät ne ole valmistajan tähän tarkoitukseen suosittelemia laitteita.
Älä säilytä tässä laitteessa räjähtäviä aineita, kuten aerosolipulloja, joissa on syttyvää ponneainetta.
Tämä laite sisältää pienen määrän syttyvää R290-jäähdytyskaasua, josta on ilmoitettu laitteen tunnistekilvessä.
Vältä käyttämästä teräviä esineitä kylmäainepiirin lähellä.
Kuljetuksen ja asennuksen aikana on varmistettava, että kylmäainepiirin putket eivät ole vahingoittuneet: vuotava kylmäaine voi syttyä ja vahingoittaa silmiä.
Jos kylmäainepiiri vaurioituu, älä käytä lähellä olevia sähkölaitteita tai palontorjuntavälineitä. Avaa ikkunat huoneen tuuletusta varten. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.
Vahinkotapauksissa vältä altistumista avotulelle ja kaikkia kipinöitä synnyttäviä laitteita ja irrota laite sähköverkosta.
Tuuleta laitteen ympäristöä hyvin muutaman minuutin ajan.

HUOMIO: tulipalovaara



R290

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

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



TÄRKEÄT VAROITUKSET, JOITA TULEE NOUDATTAA ENNEN KONEEN KÄYTTÖÖNOTTOA

Hygienian huomioiminen on tärkeintä jäätelön valmistuksessa. Varmista, että kaikki osat, etenkin ne, jotka ovat kosketuksessa aineksiin, ovat ehdottoman puhtaat.
Vaihteleva nopeus ja melu valmistuksen aikana on normaalia, eikä vaikuta koneen oikeaan toimintaan.
Älä koskaan sammuta pääkytkintä (ON) koneen toimiessa. Odota noin 10 minuuttia ennen kuin kytket virran uudelleen virheellisen toiminnan tai virransyötön vahingossa tapahtuneen katkoksen jälkeen. Kompressori on varustettu suojalaitteella, joka estää sen vaurioitumisen. Jos kone käynnistetään uudelleen välittömästi, jäähdytysjärjestelmä ei toimi.
Kun koneesta on katkaistu virta, odota noin 10 minuuttia ennen kuin käytät sitä uudelleen.
Käytä esijäähdytettyjä ainesosia lämpötilassa välillä +5 °C - +20 °C, näiden parametrien ulkopuolella kone ei välttämättä toimi optimaalisesti
Koneen suositeltava kapasiteetti aineosille on 800 g. Jos lisäät suurempia määriä, riskinä on että jäätelö, tilavuuden kasvaessa valmistuksen aikana, vuotaa ulos kulhosta. Lisäksi kone ei välttämättä toimi parhaalla mahdollisella tavalla.
Sekoita ja yhdistä ainekset erillisessä kulhossa.
ÄLÄ TÄYTÄ KULHOA YLI PUOLIVÄLIN. Tämä sallii tilavuuden kasvaa kirnuamisen aikana kulhon maksimikapasiteettiin saakka.
Laitteessa on **Tauko-toiminto** (ks. kappale OHJAUSPANEELI ja NXT-1 L'AUTOMATICA-KONEEN TOIMINNOT). Oman turvallisuutesi vuoksi suosittelemme, että aktivoit tämän toiminnon joka kerta, ennen kuin avaat kannen lisätäksesi aineksia tai ottaaksesi jäätelöä.
Varoittava äänimerkki (2 piippausta) kuuluu joka kerta, kun sekoitin alkaa pyöriä.

KÄYTTÖMAHDOLLISUUDET

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

A) Kone kiinteällä kulholla

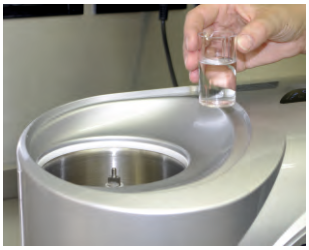




Aseta sekoituslasta kiinteään kulhoon (B)
Kiristä kiinnitysnuppi (C).
Aseta suojarengas (M). Kuva 01 sivulla 02

Kone on nyt käyttövalmis

B) Käyttö irrotettavalla kulholla





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





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

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





Aseta sekoituslasta irrotettavaan kulhoon (F)

Kiristä kiinnitysnuppi (C)

Kone on nyt käyttövalmis

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

JÄÄTELÖN VALMISTUS NXT1 L'AUTOMATICA-KONEELLA

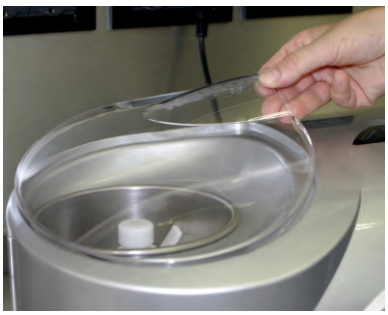
Laitteen ohjelmisto asentaa valmistusajat ja säilytysvaiheet automaattisesti, huoneenlämmön ja sekoitustiheyden jatkuvan seurannan avulla.

Näin pääset eteenpäin:
Varmista, että verkkojännite vastaa tunnistekilvessä ilmoitettua jännitettä. Aseta pistoke pistorasiaan.
Elektroninen piirikortti suorittaa aloitustarkistuksen sytyttäen ohjauspaneelin kaikki merkkivalot, minkä jälkeen vain käynnistyspainikkeen heikko valo (L.1) jää palamaan.
Kone on nyt käyttövalmis.
Kaada seos kulhoon
Aseta läpinäkyvä kansi (D) paikalleen
Paina ohjauspaneelin (L) käynnistyspainiketta (L.1) pitäen sitä alhaalla kaksi sekuntia

Kone aloittaa automaattisesti jäätelön valmistuksen.
Valmistumisen eteneminen näkyy TIME LINE-palkin (L.2) merkkivalojen peräkkäisellä syttymisellä.



Prosessin lopussa, tai kun jäätelö on saavuttanut ohjelman määräämän koostumuksen, kone siirtyy säilytysvaiheeseen.





Säilytysvaihe ilmoitetaan TIME LINE-palkin kaikkien merkkivalojen, säilytysnäppäimen (L.3), DENSITY CONTROL-palkin (L.4) keskimmäisen merkkivalon syttymisellä.

Kone ohjaa automaattisesti hyytymistä ja jäähdytyslaitetta, käynnistäen sekoituslastan ja jäähdytyksen tarpeen mukaan.

Jäätelöä voidaan säilyttää enintään kahdeksan tuntia, minkä jälkeen kone sammuu automaattisesti.





Kun olet käyttänyt kiinteää kulhoa ja haluat ottaa jäätelön talteen, poista sitä mahdollisimman paljon lastalla (E) tai muovisella tai puisella keittiövälineellä. Poista rengas (M) ja sen jälkeen lasta (B). Aseta rengas (M) uudelleen paikalleen ennen kulhoon jääneen jäätelön poistamista. Tämä välttää jäätelön ja ainesosien pääsyn tiivisteen alle ja näin koneen sisään.
Lyhyen odotusajan jälkeen (noin 10 minuuttia) on mahdollista valmistaa uutta jäätelöä noudattamalla kuvattuja toimenpiteitä.
Käytön päätteeksi sammuta kytkin (L1) ja kytke kone irti sähköverkosta.





NXT1 L'AUTOMATICA I-GREEN -KONEEN OHJAUSPANEELI JA TOIMINNOT

Kone on suunniteltu toimimaan täysin automaattisesti. Alla luetellaan kaikkien toimintojen yksityiskohdat:

Toiminto	Toiminta	Kuvaus	Merkkivalo ja äänimerkki
Koneen käynnistys esijäähdytyksellä. Automaattinen toiminta. 	TAP L.1 1 x 2"	Paina kahden sekunnin ajan START L.1 näppäintä. Automaattisen ohjelman käynnistys (ks. kappale JÄÄTELÖN VALMISTUS NXT1 L'AUTOMATICA KONEELLA). Kone suorittaa ohjelman alussa **esijäähdytyksen,** jonka aikana lasta ei sekoita aineksia.	**Esijäähdytyksen aloitus:** - Merkkivalo L.1 palaa - Käynnistymisen äänimerkki (1 piippaus)
		Kun esijäähdytysaika on kulunut, kone käynnistää **valmistusvaiheen** automaattisesti. TIME LINE-palkin valot syttyvät asteittain. Sekoituslasta käynnistyy antamalla 2 piippausta.	**Tuotantovaiheen aloitus:** - Merkkivalo L.1 palaa - TIME LINE -palkin merkkivalot L.2 syttyvät asteittain - Lastan käynnistymisen äänimerkki (2 piippausta)
		Kun jäätelö on valmista, kone siirtyy automaattisesti **säilytysvaiheeseen.**	**Säilytysvaiheen aloitus** - Merkkivalo L.1 palaa - Kaikki L.2 TIME LINE merkkivalot palaa - L.3 säilytyspainikkeen merkkivalo palaa - L.4 DENSITY CONTROL merkkivalo palaa - Säilytyksen käynnistymisen äänimerkki (3 piippausta)
		VAROITUS: Säilytysvaiheen enimmäisaika on 8 tuntia. Tämän jälkeen kone sammuu automaattisesti. Sammutus ilmoitetaan viidellä piippauksella.	**Aikarajan saavuttaminen:** - Koneen sammumisen äänimerkki (5 piippausta)
Koneen käynnistys ilman esijäähdytystä. Automaattinen toiminta. 	TAP L.1 1 x 2" + 1 TAP L.1	Paina START L.1 näppäintä kaksi sekuntia. Tämän jälkeen paina uudelleen START L.1 näppäintä. Valmistusvaihe käynnistyy välittömästi.	**Ohjelman ja tuotantovaiheen aloitus** - Merkkivalo L.1 palaa - Käynnistymisen äänimerkki (1 piippaus) - TIME LINE -palkin merkkivalot L.2 syttyvät asteittain - Lastan käynnistymisen äänimerkki (2 piippausta)
		Kun jäätelö on valmista, kone siirtyy automaattisesti säilytysvaiheeseen.	**Säilytysvaiheen aloitus** - Merkkivalo L.1 palaa - Kaikki L.2 TIME LINE merkkivalot palaa - L.3 säilytyspainikkeen merkkivalo palaa - L.4 DENSITY CONTROL merkkivalo palaa - Säilytyksen käynnistymisen äänimerkki (3 piippausta)
		**VAROITUS: Säilytysvaiheen enimmäisaika on 8 tuntia. Tämän jälkeen kone sammuu automaattisesti. Sammutus ilmoitetaan viidellä piippauksella.**	**Aikarajan saavuttaminen** - Koneen sammumisen äänimerkki (5 piippausta)

NXT1 L'AUTOMATICA I-GREEN -KONEEN OHJAUSPANEELI JA TOIMINNOT

Toiminto	Toiminta	Kuvaus	Merkkivalo ja äänimerkki
Toiminnon aktivointi Tauko 	1 TAP L.1	Paina START L.1-painiketta Tämä voidaan aktivoida jäätelön valmistuksen tai säilytysvaiheen aikana. Käytä tätä toimintoa aina, kun kansi avataan mistä tahansa syystä. Toiminnon merkkinä kuuluu piippaus 10 sekunnin välein.	**Siirtyminen valmistuksesta taukovaiheeseen** - Merkkivalo L.1 palaa - TIME LINE -merkkivalot L.2 vilkkuvat - Tauon alkamisen äänimerkki (1 piippaus) - Äänimerkki 10 sekunnin välein (1 piippaus)
			Siirtyminen säilytyksestä taukovaiheeseen -Merkkivalo L.1 palaa -Merkkivalo vilkkuu DENSITY CONTROL -palkissa -Tauon alkamisen äänimerkki (1 piippaus) -Äänimerkki 10 sekunnin välein (1 piippaus)
		VAROITUS: tauko kestää enintään 10 minuuttia, minkä jälkeen kone sammuu automaattisesti. Sammutus ilmoitetaan viidellä piippauksella.	**Aikarajan saavuttaminen:** -Merkkivalo L.1 palaa himmeänä. -Koneen sammumisen äänimerkki (5 piippausta)
Taukotoiminnon poistaminen käytöstä 	1 TAP L.1	Paina START L.1 -painiketta taukotoiminnon sulkemiseksi ja valmistus- tai säilytysvaiheeseen palaamiseksi.	**Taukovaiheesta poistuminen** -Merkkivalo L.1 palaa -Merkkivalo lopettaa vilkkumisen ja syttyy päälle. -Lastan uudelleenkäynnistymisen äänimerkki (2 piippausta)
Säilytystoiminnon manuaalinen aktivointi 	TAP L.3 1 x 3"	Paina L.3-painiketta 3 sekuntia. Säilytysvaiheen aktivointi. Valittavissa milloin tahansa jäätelön valmistusvaiheen tai tauon aikana.	**Säilytyksen manuaalinen aktivointi** -Merkkivalo L.1 palaa -Kaikki L.2 TIME LINE merkkivalot palaa -L.3 säilytyspainikkeen merkkivalo palaa -L.4 DENSITY CONTROL merkkivalo palaa -Säilytyksen käynnistymisen äänimerkki (3 piippausta)
		VAROITUS: Säilytysvaiheen enimmäisaika on 8 tuntia. Tämän jälkeen kone sammuu automaattisesti. Sammutus ilmoitetaan viidellä piippauksella.	**Aikarajan saavuttaminen:** -Koneen sammumisen äänimerkki (5 piippausta)
Säilytysohjelman valinta 	TAP L.3	Paina L.3-painiketta. Jos haluat valita manuaalisesti tiheyden säilytysvaiheen aikana, paina L.3-painiketta tarpeeksi monta kertaa valitaksesi oletusasetuksesta poikkeavan tiheyden. Suuremmat merkkivalot osoittavat suurempaa tiheyttä. Pienemmät merkkivalot osoittavat pienempää tiheyttä.	**Säilytystiheyden valinta** -Merkkivalo L.1 palaa -Merkkivalo L.4 DENSITY CONTROL syttyy tehdyn valinnan mukaan. -Kaikki TIME LINE L.2 merkkivalot palavat
Paluu valmistusohjelmaan säilytysvaiheesta 	TAP L.3 1 x 3"	Paina L.3-painiketta 3 sekuntia. Valmistusohjelman aktivointi. Valittavissa milloin tahansa jäätelön säilytysvaiheen aikana.	**Paluu tuotantovaiheeseen** -Merkkivalo L.1 palaa -TIME LINE -merkkivalo L.2 syttyy asteittain. -Säilytyspainikkeen merkkivalo L.3 sammunut. -DENSITY CONTROL -merkkivalo L.4 sammunut -Lastan liikkumisen äänimerkki (2 piippausta)
Koneen sammuttaminen 	TAP L.1 1 x 2"	Paina L.1-painiketta 2 sekuntia. Pysäytä kaikki toiminnot.	**Koneen sammuttaminen** -Merkkivalo L.1 palaa himmeänä. -Koneen sammumisen äänimerkki (5 piippausta)

MITÄ VAADITAAN HYVÄN JÄÄTELÖN TAI SORBETIN VALMISTUKSEEN?

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

Laitteen hyvä toimintatila: jätä riittävästi tilaa kaluston reunoista, jotta ilma pääsee kiertämään vapaasti. Ilma on välttämätöntä kompressorin jäähdyttämiseksi.

Hyvien, tuoreiden ja oikein punnittujen ainesosien käyttö.

Menestyksen resepti vaatii korkealaatuisten ainesosien sekoituksen ja koneen korkean suorituskyvyn. Tarjoa valmis jäätelö ennakkoon jäähdytetyistä astioista

KONEEN PUHDISTAMINEN

Varmista, että kone on kytketty pois päältä (tarkista päävirtakytkin) ja irrotettu pistorasiasta ennen puhdistusta. Pese lastat (B) ja (F), läpinäkyvä kansi (D), kiinnitysnuppi (C), kauha (E), rengas (M) ja irrotettava kulho (G) kuumalla vedellä ja saippualla.

Nämä osat voidaan puhdistaa myös astianpesukoneessa matalassa lämpötilassa.

Puhdista koneen rakenne kostealla liinalla. **ÄLÄ UPOTA KOSKAAN KONEEN RUNKOA VETEEN!**

Huuhtele kulho käyttämällä 45 °C:sta vettä rasvan liuottamiseksi ja poistamisen helpottamiseksi. Poista suurin lika sienellä. Tyhjennä se vedestä.

Täytä se lämpimällä vedellä ja pesuaineella.

Puhdista huolellisesti upotetut ja piilossa olevat osat. Tyhjennä kulho ja huuhtele lämpimällä vedellä.

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

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

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

Huuhtele kaikki puhdistuksessa käytetyt välineet huolellisesti.

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

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

JÄÄTELÖN SÄILYTTÄMINEN

Koneessa. Tämä kone on varustettu automaattisella säilytysohjelmalla, jonka avulla voit pitää valmisteen koneessa **jopa 8 tuntia ihanteellisessa tarjoilulämpötilassa ja muodossa.**

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

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

Laita jäätelö puhtaaseen ja tiukasti suljettuun, ilmatiiviiseen astiaan.

Lämpötilan tulisi olla vähintään -18 ° C. Merkitse astiaan jäätelön valmistuspäivämäärä.

HUOMIO!

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

TÄRKEÄÄ:

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

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

SÄILYVYYSAIKA

Jäätelö kypsentämättömillä ainesosilla ± 1 viikko

Sorbetti 1-2 viikkoa

Jäätelö kypsennetyillä ainesosilla ± 2 viikkoa

HYÖDYLLISIÄ VINKKEJÄ

Jotkut reseptit vaativat kypsennystä. Valmista ne vähintään päivää ennen, jotta ne ehtivät jäähtyä täysin ja laajentua. Älä kaada koneeseen koskaan ainesosia, joiden lämpötila ylittää 25°C. Lisää ainesosia enintään kulhon puoleen väliin saakka. Seoksen tilavuus kasvaa valmistuksen aikana.

Alkoholia sisältävät ainekset hidastavat jäähtymisprosessia. Likööri tulee siis lisätä valmistuksen viimeisten minuuttien aikana.

Sorbetin maku riippuu suurimmaksi osaksi käytetyn hedelmän ja mehun kypsyydestä ja makeudesta. Muista, että kylmä vähentää makeutta.

Resepteissä käytettävä hedelmä on aina pestävä ja kuivattava ennen käyttöä. Myös silloin, kuin sitä ei erikseen mainita, hedelmä on aina kuorittava, poistettava kuoresta, siemenet on poistettava jne.
Reseptin kokonaismäärän pienentämiseksi kaikkia ainesosia on vähennettävä samassa suhteessa.
Valmistusaika riippuu määrästä ja ainesosien ja ympäristön lämpötilasta, sekä valmistustyypistä riippuen onko kyseessä jäätelö vai sorbetti.

VIANETSINTÄ
Normaaleissa olosuhteissa jäätelön valmistus kestää enintään 30-40 minuuttia.
Jos jäätelöä ei vielä ole muodostunut 40–50 minuutin kuluttua, tarkista kaikki seuraavat kohdat ennen kuin pyydät valtuutetun huollon toimenpiteitä:
Ainesosat on kaadettava jäätelökoneeseen huoneenlämpöisinä tai paremmin jääkaapin lämpötilassa. Jos ainesosat ovat kuumia, jäätelön valmistus ei onnistu.
Kulhoa ei tule täyttää yli puolen välin. Jos ainesosia on liikaa, jäätelön valmistukseen vaadittava aika pitenee huomattavasti ja tulos ei välttämättä ole tyydyttävä.
Koska kompressorissa on turvalaite, sähkökatkoksen sattuessa tai jos kone sammutetaan ja käynnistetään uudelleen jostain syystä, jäähdytyslaite lakkaa toimimasta.
Näissä tapauksissa laite on jätettävä lepotilaan 10 minuutiksi ennen uudelleenkäynnistystä

ONGELMAT JA RATKAISUT
ONGELMA: Kone siirtyy säilytysvaiheeseen, mutta jäätelön muodostuminen on kesken**.**
MAHDOLLISET SYYT:
Kiinteän ja irrotettavan kulhon väliin ei ole lisätty suolavesiliuosta tai alkoholia (ks. kappale KÄYTTÖ IRROTETTAVALLA KULHOLLA).
Reseptissä olevat ainekset eivät ole oikeassa suhteessa.
Aineksien alkulämpötila ei ollut +5 °C:n ja +20 °C:n välillä.
Ympäristön lämpötila on yli 30 °C.
Ainesten määrä on liian suuri. Kulhoa ei saa täyttää yli puolivälin.
Liiallinen Tauko-toiminnon käyttö.

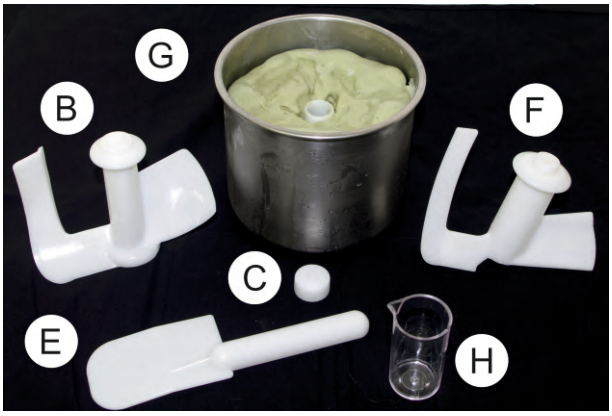
ONGELMA: Kone ei jäähdy:
MAHDOLLISET SYYT:
Ohjelmisto ohjaa jäähdytystä automaattisesti. Järjestelmä toimii tarpeen mukaan säilytyksen ja/tai tauon aikana. Varmista, ettei kone ole yhdessä näistä vaiheista. Odota tarvittava aika ennen toimenpiteitä.
Tarkista, että pistoke on kytketty oikein ja laitteeseen tulee virta. Varmista, että näppäin L1 on valaistu (himmeä)
On tapahtunut sähkökatkos tai pistoke on irronnut vahingossa. Toiminta keskeytyy.
Odota 5 minuuttia ennen koneen uudelleenkäynnistämistä. Ellei tätä taukoa noudateta, jäähdytysjärjestelmä voi vahingoittua tai se tarvitsee pidemmän aikaa, ennen kuin sen voi käynnistää uudelleen.
Tarkista, onko kone asetettu oikein, niin ettei tuuletusaukkojen edessä ole tukoksia.
Tarkista, toimiiko tuuletin varmistamalla, että eturitilästä tulee ilmaa ulos.
ONGELMA: Lasta ei pyöri
MAHDOLLISET SYYT:
Ohjelmisto ohjaa vispilää automaattisesti. Järjestelmä toimii tarpeen mukaan säilytyksen ja/tai tauon aikana. Varmista, ettei kone ole yhdessä näistä vaiheista. Odota tarvittava aika ennen toimenpiteitä.
Tarkista, onko sekoitinlasta hyvin kiinnitettynä akseliin ja lukittuna sopivalla kiinnitysnupilla (C).
Tarkista, ettei laitteessa ole mitään, mikä voi estää sen pyörimisen (esim. kulhon vääntymä).
Jos laitteeseen kaadetaan aineksia, joiden lämpötila on alle +5 °C, jäähdytysvaiheen aikana, tämä voi estää sekoittimen käynnistymisen. Sammuta kone 10 minuutiksi. Käynnistä kone uudelleen painamalla Käynnistys-painikkeesta kaksi kertaa (L.1) hypäten jäähdytysvaiheen ohi.
ONGELMA: Säilytysvaihe on tehnyt jäätelön erittäin kovaksi.
Vihje: Käytä toista säilytysjaksoa. Paina L3: näppäintä, kunnes aktivoituu jakso,
joka antaa alhaisemman tiheyden (jolloin TIHEYDEN HALLINNAN pienempi LED-valo syttyy).
ONGELMA: Säilytysvaiheessa jäätelö on lähellä sulamispistettä.
Vihje: Käytä toista säilytysjaksoa. Paina L3: näppäintä, kunnes aktivoituu jakso, joka antaa suuremman tiheyden (jolloin TIHEYDEN HALLINNAN suurempi LED-valo syttyy).
Kone on erittäin äänekäs.
Tietyntasoista melua voi esiintyä koneen normaalissa käytössä. Jos melutaso nousee liian korkeaksi, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoon.

GELATO NXT1

L'AUTOMATICA i-Green



FIG. 01









A). Maskinens skal med fast skål.
B). Rörvinge för fast skål.
C). Knopp för fixering av rörvinge.
D). Transparent lock.
E). Glasspade.
F). Rörvinge för löstagbar skål.
G). Löstagbar skål rostfri 18/10.
H). Mätglas.
I). Nätkabel.
M) Skyddsring fast skål.

L). Kontrollpanel.
L.1) Startknapp
L.2). Produktionscykelns indikatorer (TIMELINE)
L.3). Lagringsknapp
L.4). Lysdiod lagring (DENSITETSKONTROLL)

Grattis! Du är nu ägare till **världens mest innovativa och tekniskt avancerade glass- och sorbetmaskin för hemmabruk.**
Även miljön tackar dig för att du valt denna nya generationens ekologiska glassmaskin som tillverkas i ITALIEN av Nemox International.
Vi är verkligen stolta över den här nya produkten som tillämpar de bästa lösningarna för miljön, och på så sätt avsevärt minskar strömförbrukningen och samtidigt förbättrar funktionsdugligheten.
Den här maskinen använder kylvätskor som propan (R290) som, jämfört med de traditionella gaserna, minskar påverkan på utsläpp av växthusgaser upp till 99,95%!
Komponenterna är främst tillverkade med lågenergiförbrukande tekniker och material som kan återvinnas när produkten är uttjänt. Förpackningsmaterialet är till exempel helt och hållet tillverkat av kartong som kan återvinnas till 100%.
Vi tackar dig för ditt förtroende för vårt företag och våra medarbetare. Vi kommer att göra allt för att göra dig helt nöjd med ditt val.

VIKTIGT:
Vi ber dig att inte kasta bort maskinens förpackning. Om det av något skäl skulle bli nödvändigt att lämna tillbaka maskinen, förpacka den helst i originalförpackningen.
Om maskinen levereras i en förpackning som inte är lämplig för transport, kommer alla reparationskostnader att åligga personen som skickat förpackningen, även om maskinen täcks av garantin.
Om maskinen som återlämnas inte har något funktionsfel, kommer den att skickas tillbaka till avsändaren som måste stå för kontroll- och leveranskostnaderna.
Nemox förbehåller sig rätten att inte ta emot en maskin som inte har förpackats på korrekt sätt.

Made in Italy by

NEMOX® PROFESSIONAL CLASS

EAC

R 290

CE

ALLMÄNNA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

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

ENDAST FÖR DE EUROPEISKA MARKNADERNA

Denna enhet får användas av barn som är 8 år eller äldre och av personer med nedsatt rörelseförmåga, nedsatta fysiska, sensoriska eller mentala förmågor eller som inte har erfarenhet eller kunskap, om de övervakas eller fått instruktioner om hur man använder enheten på ett säkert sätt och om de förstår riskerna.
Barn ska inte leka med enheten.
Rengöring och underhåll som ska utföras av användaren får inte utföras av barn utan handledning.
Om nätkabeln är skadad måste den ersättas av tillverkaren, av servicecentret eller av liknande kvalificerad personal för att undvika risker.
Dra ut nätkabeln från vägguttaget när maskinen inte används, innan delar förs in eller avlägsnas och före rengöring.
Undvik kontakt med delar som rör sig.
Starta aldrig en enhet om dess elkabel eller stickkontakt är skadad, eller när enheten inte fungerar korrekt, eller den har fallit eller är skadad på något sätt. Skicka tillbaka enheten till ett auktoriserat servicecenter för undersökning, elektrisk eller mekanisk reparation eller iordningställande.
Användning av tillbehör som inte rekommenderats eller sålts av tillverkaren kan orsaka brand, elchock eller personskador.
Använd inte utomhus.
Denna enhet har konstruerats för att användas i hem eller liknande platser, såsom:
personalkök i butiker, kontor eller andra arbetsplatser
inom lantbruksturism eller av kunder på hotell, motell och andra bostadsliknande miljöer, miljöer som bed and breakfast, för catering och liknande tillämpningar, men inte inom detaljhandelsförsäljning.
Se till att nätkabeln inte hänger ner från bordet eller bänken och att den inte rör vid varma ytor.
En representant för det auktoriserade servicecentret måste utföra all service som skiljer sig från rengöring och normalt underhåll, som däremot ska utföras av användaren. Endast auktoriserad servicepersonal får utföra reparationer.
Efter att enheten avlägsnats från förpackningen, kontrollera att den inte är skadad. Om du är osäker ska enheten inte användas, kontakta då auktoriserad servicepersonal.
Plastpåsar, polystyren, spikar osv. ska inte lämnas inom räckvidd för barn eftersom de kan utgöra en fara.
Enhetens tillverkare och försäljare avsäger sig allt ansvar om inte instruktionerna i denna bruksanvisning följs.
Kontrollera att spänningen angiven på märkskylten motsvarar nätspänningen.
Använd inte vassa föremål inuti skålen. Vassa föremål repar och skadar skålen. Det är möjligt att använda en gummispade eller metallsked när enheten är i position “OFF” eller “0”.
Rengör aldrig med slippulver eller hårda verktyg.
Placera eller använd inte enheten på varma ytor, som ugnar, spisar eller intill öppna gaslågor.
Diska inte maskinen i diskmaskin. Rörvingarna, det transparenta locket, knoppen för fixering, spaden, skyddsringen och den löstagbara skålen kan diskas i diskmaskin genom att välja ett program med låg temperatur.
Koppla inte ifrån maskinen från elnätet genom att dra i nätkabeln.
Enheten ska anslutas till ett elsystem och ett vägguttag med minimikapacitet på 10A, med fungerande jordning. Tillverkaren ansvarar inte för skador på föremål eller personer, som har uppstått på grund av att

säkerhetsföreskrifterna inte har följts.
Innan någon rengöring eller underhållsåtgärd utförs, säkerställ att enheten inte är ansluten till elnätet genom att dra ut kontakten ur vägguttaget.
Denna enhet har testats för säker användning utifrån en elektrisk synpunkt vid en omgivningstemperatur på 43° C (klimatklass “T”). För bättre prestationer undvik att använda maskinen vid temperaturer som överstiger 30° C. Högre temperaturer påverkar inte maskinens mekanik men kan hindra framgångsrik tillverkning av glass.
Tvätta aldrig enheten under rinnande vatten och sänk inte ner den i vatten!
Maximal mängd av ingredienser vid varje produktionscykel är 800 g.
Denna bruksanvisning kan laddas ner i PDF-format från webbsidan www.nemox.com/download

SPARA DESSA INSTRUKTIONER

SPECIELLA ANVISNINGAR FÖR ENHETER SOM INNEHÅLLER GAS R290

ANVISNING: se till att ventilationsöppningar i enhetens hölje eller inbyggnadsstrukturen inte täcks för.
VARNING: för att accelerera avfrostningsprocessen använd inte mekaniska redskap eller andra medel än de som rekommenderas av tillverkaren.
VARNING: Använd inte elektiska apparater inuti utrymmen för livsmedelsförvaring i enheten, om de inte tillhör de som rekommenderats av tillverkaren.
Förvara inte explosiva ämnen, som aerosolbehållare med brandfarliga drivgaser, i denna enhet.
Denna enhet innehåller en liten mängd kylgas R290, som är brandfarlig. Mängden anges på enhetens märkskylt.
Undvik att vassa föremål kommer i kontakt med kylkretsen.
Säkerställ att kylkretsens rör inte har skadats under transport och installation: köldmedium som läcker kan antändas och skada ögonen.
Vid skador på kylkretsen, använd inte elektriska apparater eller brandsläckningsutrustning i närheten av enheten. Öppna fönstren för att vädra ur rummet. Kontakta auktoriserat servicecenter.
Vid skador, undvik exponering för öppna lågor och anordningar som orsakar gnistor och koppla ifrån enheten från elnätet.
Vädra utrymmet som enheten befinner sig i noggrant under några minuter.

VARNING: risk för brand



R290

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

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



VIKTIGA ANVISNINGAR SOM SKALL FÖLJAS FÖRE ANVÄNDNING

Hygien är oerhört viktigt när man tillverkar glass. Se till att alla delar, särskilt de som kommer i direkt kontakt med glassen, är riktigt rena.
Variationer i hastighet och buller under beredningen är normala och påverkar inte maskinens funktion.
Stäng aldrig av huvudströmbrytaren (ON) när maskinen är i arbete. Vid felmanöver eller ofrivilligt avbrott av strömförsörjningen, vänta cirka 10 minuter innan du sätter igång maskinen igen. Kompressorn är utrustad med en skyddsanordning som hindrar den från att skadas. Om maskinen startas om genast, kommer kylanläggningen inte att fungera.
När maskinen har stängts av, vänta i cirka 10 minuter innan du startar om den igen.
Ingredienserna bör vara kylda till en temperatur på mellan + 5°C och + 20°C. Temperaturer utanför dessa parametrar innebär att maskinen kanske inte fungerar optimalt.
Maskinen har en rekommenderad kapacitet på 800 g glassblandning. Om det hälls i stora mängder, finns det risk att glassen, som ökar i volym under frysningsprocessen, kommer att flöda över skålen. Dessutom kan det hända att maskinen inte fungerar optimalt.
Blanda samman ingredienserna i en separat skål.
FYLL INTE SKÅLEN TILL MER ÄN HÄLFEN. Det tillåter volymen att öka under blandningen tills skålens maximala kapacitet uppnås.
Maskinen är utrustad med en **pausfunktion** (se avsnitt PANEL OCH FUNKTIONER FÖR NXT-1 L'AUTOMATICA). För din egen säkerhet rekommenderar vi att aktivera denna funktion varje gång du öppnar locket för att lägga till ingredienser eller ta av glassen.
En varningssignal (2 pip) hörs när rörvingen börjar röra sig.

ANVÄNDNINGSALTERNATIV

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

A) Användning med fast skål

För in rörvingen för fast skål (B).
Skruva åt knoppen för fixering (C).
För in skyddsringen (M). Fig.01 på sid. 02

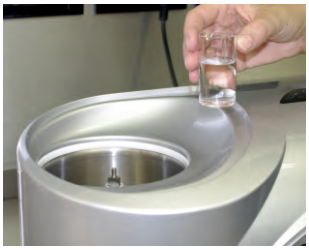




Maskinen är klar för användning

B) Användning med löstagbar skål

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





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





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

För in rörvingen för löstagbar skål (F)



Skruva åt knoppen för fixering (C)



Maskinen är klar för användning

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

TILLVERKNING AV GLASS MED NXT1 L'AUTOMATICA I-GREEN

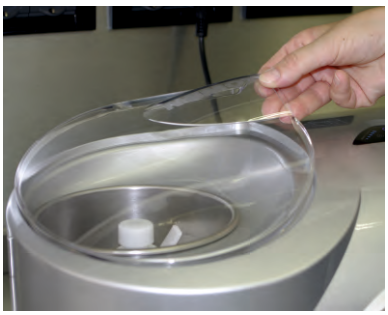
Tillagningstider och lagringstider ställs in automatiskt av maskinens programvara, utifrån den konstanta och automatiska avläsningen av rumstemperatur och blandningens densitet.

Så här gör du:
Se till att spänningen på märkskylten överensstämmer med nätspänningen. Sätt stickkontakten i vägguttaget.
Maskinen kommer att utföra en start-up kontroll då alla lysdioder på kontrollpanelen tänds, varefter bara den svaga belysningen på startknappen (L.1) kvarstår.
Maskinen är nu klar för användning.
Häll i blandningen
Sätt på det genomskinliga locket (D)
Tryck och håll nere startknappen (L.1) på kontrollpanelen (L) i två sekunder

Maskinen startar en automatisk glassberedningscykel.
Beredningsprocessens framsteg visas genom att lysdioderna på TIME LINE-raden (L.2) tänds progressivt.



Vid slutet av cykeln, eller när glassen når den konsistens som bestämts av maskinens programvara, går maskinen automatiskt över till lagringsfasen.



Lagringsfasen visas genom att alla lysdioder på TIME LINE-raden lyser, såsom knappen för lagring (L.3), den centrala lysdioden på DENSITY CONTROL-raden (L.4).



Maskinen sköter automatiskt blandningen och kylanläggningen och sätter igång rörvingen och kylningen enligt behov.

Glassen kan lagras i maskinen i max 8 timmar. Därefter stänger maskinen av sig automatiskt.



När den fasta skålen används och man vill ta upp glassen, ta så mycket som möjligt med glasspaden (E) eller ett redskap i plast eller trä. Avlägsna ringen (M) och därefter rörvingen (B). Sätt tillbaka ringen (M) innan du tar ut resten av glassen som är kvar i skålen. Denna manöver hindrar glass eller ingredienser från att läcka in under packningen och därmed tränga in i maskinen.
Efter en kort väntetid (cirka 10 minuter) är det möjligt att tillverka mer glass genom att återigen följa instruktionerna ovan.
Efter avslutad användning, stäng av strömbrytaren (L1) och koppla från maskinen från elnätet.







PANEL OCH FUNKTIONER FÖR NXT1 L'AUTOMATICA I-GREEN

Maskinen har konstruerats för att fungera helt automatiskt. Nedan finns information om alla funktioner:

Funktion	Manöver	Beskrivning	Ljusdioder och ljud
Start av maskin med första kylfas. Automatiskt driftläge. 	TAP L.1 1 x 2"	Håll knappen START L.1 Start av automatisk cykel intryckt två sekunder (se avsnitt TILLVERKNING AV GLASS MED NXT1 L'AUTOMATICA). Under cykelns början utför maskinen en **första kylfas** under vilken rörvingen inte blandar ingredienserna.	**Start av första kylfas:** - Lysdiod L.1 tänd - Ljudsignal för påslagning (1 pip)
		Efter den första kylfasen startas automatiskt **tillverkningsfasen**. Raden TIME LINE tänds progressivt. En signal med 2 pip hörs när rörvingen börjar röra sig.	**Start av tillverkningsfas:** - Lysdiod L.1 tänd - Lysdioderna L.2 på TIME LINE-raden tänds gradvis - Ljudsignal vid start av rörvinge (2 pip)
		När glassen är färdig kommer maskinen automatiskt gå över till **lagringsfasen**.	**Start av lagringsfas** - Lysdiod L.1 tänd - Lysdioderna L.2 TIME LINE-raden alla tända - Lysdiod L.3 Lagringsknapp tänd - Lysdiod L.4 DENSITY CONTROL tänd - Ljudsignal vid start av lagring (3 pip)
		VARNING: Lagringsfasen pågår maximalt 8 timmar. Efter det stängs maskinen automatiskt av. 5 pip signalerar avstängningen.	**Tidsgräns uppnådd:** - Ljudsignal vid avstängning av maskinen (5 pip)
Start av maskin utan första kylfas. Automatiskt driftläge. 	TAP L.1 1 x 2" + 1 TAP L.1	Tryck och håll ner START L.1 två sekunder. Tryck sedan på START L.1 igen. Tillverkningsfasen startar omgående.	**Start av cykel och tillverkningsfas** - Lysdiod L.1 tänd - Ljudsignal för påslagning (1 pip) - Lysdioderna L.2 på TIME LINE-raden tänds gradvis - Ljudsignal vid start av rörvinge (2 pip)
		När glassen är färdig kommer maskinen automatiskt att gå över till lagringsfasen.	**Start av lagringsfas** - Lysdiod L.1 tänd - Lysdioderna L.2 TIME LINE-raden alla tända - Lysdiod L.3 Lagringsknapp tänd - Lysdiod L.4 DENSITY CONTROL tänd - Ljudsignal vid start av lagring (3 pip)
		**VARNING: Lagringsfasen pågår maximalt 8 timmar. Efter det stängs maskinen automatiskt av. 5 pip signalerar avstängningen.**	**Tidsgräns uppnådd** - Ljudsignal vid avstängning av maskinen (5 pip)

PANEL OCH FUNKTIONER FÖR NXT1 LAUTOMATICA I-GREEN

Funktion	Manöver	Beskrivning	Ljusdioder och ljud
Aktivera Pausfunktion 	1 TAP L.1	Tryck in knappen START L.1 Kan aktiveras under glasstillverkningen eller under lagringsfasen. Används alltid när locket lyfts, oavsett anledning. Funktionen signaleras av ett pip var tionde sekund.	**Byta från tillverkningsfas till pausfunktion** - Lysdiod L.1 tänd - TIME LINE Lysdiod L.2 blinkar - Ljudsignal vid start av paus (1 pip) - Ljudsignal var tionde sekund (1 pip)
			Byta från lagringsfas till pausfunktion - Lysdiod L.1 tänd - Led blinkar på DENSITY CONTROL-raden - Ljudsignal vid start av paus (1 pip) - Ljudsignal var tionde sekund (1 pip)
		VARNING: Pausen varar upp till 10 minuter, därefter stängs maskinen automatiskt av. 5 pip signalerar avstängningen.	**Tidsgräns uppnådd:** - Lysdiod L.1 svagt ljus. - Ljudsignal vid avstängning av maskinen (5 pip)
Avaktivera pausfunktion 	1 TAP L.1	Tryck START L.1 för att avbryta pausfunktionen och återgå till produktions- eller lagringsfasen.	**Avbryta pausfunktion** - Lysdiod L.1 tänd - Lysdiod ändras från blinkande till stadigt ljus. - Ljudsignal vid återstart av rörvinge (2 pip)
Manuell aktivering av lagringsfunktion 	TAP L.3 1 x 3"	Tryck in knappen L.3 tre sekunder. Aktivering av lagringsfasen. Kan väljas när som helst under glasstillverkningen eller under pausen.	**Manuell aktivering av lagringsfasen** - Lysdiod L.1 tänd - Lysdioderna L.2 TIME LINE-raden alla tända - Lysdiod L.3 Lagringsknapp tänd - Lysdiod L.4 DENSITY CONTROL tänd - Ljudsignal vid start av lagring (3 pip)
		VARNING: Lagringsfasen pågår maximalt 8 timmar. Efter det stängs maskinen automatiskt av. 5 pip signalerar avstängningen.	**Tidsgräns uppnådd:** - Ljudsignal vid avstängning av maskinen (5 pip)
Val av lagringscykel 	TAP L.3	Tryck in knappen L.3. Om du manuellt vill välja **densitet under lagringsfasen**, tryck L.3 upprepade gånger för att välja en annan densitet än den förvalda. De större lysdioderna anger högre densitet. De mindre lysdioder anger lägre densitet.	**Att välja densitet under lagringscykel** - Lysdiod L.1 tänd - Lysdiod L.4 DENSITY CONTROL lyser upp utifrån ditt val. - Lysdiod TIME LINE L.2 alla tända
Att återgå till tillverkningscykeln från lagringsfasen 	TAP L.3 1 x 3"	Tryck in knappen L.3 tre sekunder. Aktivering av tillverkningscykeln. Valbar när som helst under lagringsfasen.	**Återgå till tillverkningsfas** - Lysdiod L.1 tänd - TIME LINE Lysdiod L.2 lyser upp gradvis. - Lysdiod L.3 Knapp för lagringsfas släckt. - DENSITY CONTROL Lysdiod L.4 släckt - Ljudsignal vid start av rörvinge (2 pip)
Stänga av maskinen 	TAP L.1 1 x 2"	Tryck in knappen L.1 i 2 sekunder Alla funktioner stoppas.	**Stänga av maskinen** - Lysdiod L.1 svagt ljus. - Ljudsignal vid avstängning av maskinen (5 pip)

VAD BEHÖVS FÖR ATT GÖRA EN GOD GLASS ELLER SORBET?

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

En enhet som är i gott skick: lämna tillräckligt med utrymme runt maskinen för att tillåta luft att cirkulera fritt. Luften är nödvändig för att kyla ner kompressorn.

Använd goda, färska och välbalanserade ingredienser.

Ett framgångsrikt recept består av en blandning av ingredienser av hög kvalitet och en maskin med goda prestationer. Servera glassen i kylda skålar.

RENGÖRING AV MASKINEN

Kontrollera att maskinen är avstängd (kontrollera huvudströmbrytaren) och frånkopplad från elnätet innan någon som helst rengöring utförs. Tvätta rörvingarna (B) och (F), det genomskinliga locket (D), glasspaden (E), ringen (M) och den löstagbara skålen (G) med varm vatten och diskmedel.

Dessa delar kan också diskas i diskmaskin genom att välja ett program med låg temperatur.

Använd en fuktig trasa för att rengöra maskinkroppen.

SÄNK ALDRIG NER MASKINKROPPEN I VATTEN!

Skölj skålen du använt i 45-gradigt vatten för att lösa upp fettet och förenkla rengöring. Avlägsna det mesta av resterna med en trasa. Töm bort vattnet.

Häll i ljummet vatten och diskmedel.

Rengör noggrant infällda och gömda områden. Töm skålen och skölj med ljummet vatten.

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

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

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

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

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

HUR DU FÖRVARAR GLASSEN

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

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

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

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

Temperaturen bör vara minst -18° C. Ange glassens tillverkningsdatum på behållaren.

VARNING!

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

VIKTIGT:

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

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

FÖRVARINGSTID

Glass gjord av ingredienser som inte kokats ± 1 vecka

Sorbeter 1-2 veckor

Glass gjord av ingredienser som kokats ± 2 veckor

ANVÄNDBARA TIPS

Vissa recept förutser att ingredienser kokas. Förbered dem åtminstone dagen före för att vara säker på att de kyls ner helt och expanderar. Häll aldrig ner ingredienser i maskinen som är varmare än 25°C. Ingredienserna som hälls i ska inte överskrida hälften av skålens volym. Blandningen ökar i volym under frysningsprocessen.

Ingredienser som innehåller alkohol gör så att frysningsprocessen tar längre tid. Likörer bör därför tillsättas under beredningsprocessens sista minuter.

Sorbeternas smak beror till största del på hur mogen och söt frukten eller saften är som används i blandningen. Kom ihåg att kyla minskar smaken av sötman.

Frukt som används i recepten ska alltid tvättas och torkas innan användning. Även när det inte anges ska frukten alltid skalas, kärnorna avlägsnas, osv.
För att minska den totala mängden av ett recept måste mängden av varje ingrediens minskas proportionellt.
Tillagningstiden varierar beroende på mängd och temperatur på ingredienserna, omgivningstemperaturen och på typ av beredning, dvs. om det är glass eller sorbet.

FELSÖKNING

I normala situationer tar det inte mer än 30-40 minuter att tillaga glass.
Om glassen efter 40-50 minuter ännu inte formats, kontrollera följande punkter innan du kontaktar ett auktoriserat servicecenter:
Ingredienserna som ska hällas i maskinen ska ha rumstemperatur eller kylskåpstemperatur. Om ingredienserna är varma är det omöjligt att tillverka glass.
Skålen ska inte fyllas till mer än hälften av sin kapacitet. Om mängden ingredienser är för stor ökar tiden för tillverkningen avsevärt och resultatet kan blir otillfredsställande.
Vid strömavbrott eller om maskinen av något skäl stängs av och sedan genast slås på igen avbryts nedkylningsfunktionen på grund av en säkerhetsanordning som sitter på kompressorn.
Låt i detta fall maskinen vila i 10 minuter innan du startar om den igen.

PROBLEM OCH LÖSNINGAR

PROBLEM: Maskinen växlar till lagringsfasen, men glassen är inte färdig.
MÖJLIGA ORSAKER:
Mellan de fasta och avtagbara skålarna saknas saltlösning eller alkohol (se avsnitt ANVÄNDNING MED LÖSTAGBAR SKÅL).
Ingredienserna i receptet är inte korrekt balanserade.
Den initiala temperaturen på ingredienserna är inte mellan + 5°C och + 20°C.
Rumstemperaturen är över 30°C.
Mängden av ingredienser är för stor. Fyll inte skålen till mer än hälften.
Överdriven användning av pausfunktionen.

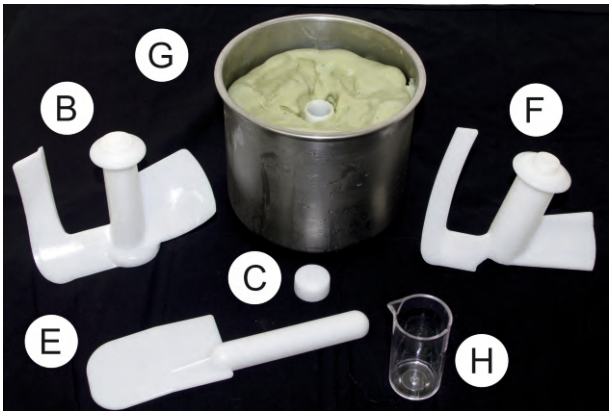
PROBLEM: Maskinen kyler inte:
MÖJLIGA ORSAKER:
Kylsystemet styrs automatiskt av programvaran. Under lagrings- och/eller pausfasen, kyler maskinen vid behov. Kontrollera att maskinen inte befinner sig i en av dessa faser. Vänta tillräckligt innan du ingriper.
Se till att kontakten är ordentligt ansluten och att maskinen är strömförsörjd. Kontrollera att knappen L1 lyser (svagt)
Ett strömavbrott har ägt rum eller stickkontakten har oavsiktligt dragits ur. Funktionen avbryts.
Vänta fem minuter innan du startar om maskinen. Om denna paus inte respekteras, kan kylsystemet skadas eller så kan det ta mycket lång tid innan du kan starta om maskinen.
Kontrollera att maskinen är rätt placerad med ventilationsgaller fritt från hinder.
Kontrollera driften av ventilation och se till att luften kommer ut ur de främre ventilationsgallren.
PROBLEM: Rörvingen snurrar inte runt
MÖJLIGA ORSAKER:
Rörvingen styrs automatiskt av programvaran. Under lagrings- och/eller pausfasen roterar vingen efter behov. Kontrollera att maskinen inte befinner sig i en av dessa faser. Vänta tillräckligt innan du ingriper.
Kontrollera att rörvingen sitter fast på axeln och är låst med fixeringsknoppen (C).
Se till att det inte finns några hinder som hindrar rotation av rörvingen (inklusive eventuell deformation av skålen).
Kombinationen av ingredienser med en temperatur under + 5° C och första kylfasen kan hindra rörvingen från att starta. Stäng av maskinen i 10 minuter. Starta maskinen genom att trycka på startknappen två gånger (L.1) och hoppa därmed över första kylfasen.
PROBLEM: Under lagringsfasen blir glasen mycket hård.
Tips: Använd en annan cykel för lagring. Tryck in och håll knappen L3 intryckt tills en cykel aktiveras som förutser en mjukare konsistens (en lysdiod av mindre storlek tänds på DENSITY CONTROL-raden).
PROBLEM: Under lagringsfasen tenderar glassen att smälta.
Tips: Använd en annan cykel för lagring. Håll L3 intryckt tills en cykel aktiveras som förutser hårdare konsistens (en lysdiod av större storlek tänds på DENSITY CONTROL-raden).
Maskinen är bullrig.
En viss bullernivå är normal vid funktionen. Om bullernivån blir överdriven, kontakta då ett auktoriserat servicecenter.

GELATO NXT1

L'AUTOMATICA i-Green



FIG. 01









A) Корпус мороженицы с фиксированной чашей.
B) Лопасть для смешивания в фиксированной чаше.
C) Фиксатор лопасти.
D) Прозрачная крышка.
E) Лопатка для мороженого.
F) Лопасть для смешивания в съемной чаше.
G) Съемная чаша из нержавеющей стали 18/10.
H) Мерник.
I) Кабель питания.
M) Защитное кольцо для фиксированной чаши.
L) Панель управления
L.1) кнопка «пуск»
L.2).LED (светодиод) управление циклом приготовления (TIMELINE/временной интервал)
L.3). Кнопка системы хранения
L.4).LED (светодиод) управление циклом хранения (DENSITY CONTROL /контроль плотности)

Поздравляем, теперь вы являетесь **владельцем самой инновационной и технологичной домашней мороженицы в мире!**

Наша природа будет благодарна Вам за то, что вы выбрали мороженицу нового поколения из экологичной серии, произведенную в ИТАЛИИ компанией Nemox International.

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

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

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

Благодарим вас за доверие, оказанное нашей компании и нашим людям. Мы сделаем все возможное, чтобы вы остались полностью довольны своим выбором.

ВАЖНО:

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

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

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

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

Made in Italy by

NEMOX® PROFESSIONAL CLASS

EAC

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 10А и с действующим заземлением. Изготовитель не несет ответственности за причиненный ущерб вещам или людям в случае, если данная норма безопасности не будет выполнена.
Перед выполнением технического обслуживания или чистки, убедитесь в том, что прибор отсоединен от источника питания, что вилка вынута из розетки.
Никогда не мойте прибор под струей воды, или поместив его в воду!
Это оборудование прошло испытания на электробезопасную работу при температуре окружающей среды 43 ° 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 - 800 г на производственный цикл.
Это руководство можно загрузить в формате PDF с сайта www.nemox.com/download

СОХРАНИТЕ ЭТИ ИНСТРУКЦИИ

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ДЛЯ ПРИБОРОВ, СОДЕРЖАЩИХ ГАЗ R290.

ВНИМАНИЕ: не закрывайте вентиляционные отверстия корпуса прибора.
ВНИМАНИЕ: для ускорения процесса размораживания не используйте механические устройства или другие средства, кроме рекомендованных производителем
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Не используйте электрический прибор внутри отсеков для хранения продуктов питания, если они не относятся к типу, рекомендованному производителем
Не храните в этом приборе взрывоопасные вещества, например, аэрозольные баллончики с легковоспламеняющимся газом.
В этом приборе содержится небольшое количество горючего хладагента R290, указанное на паспортной табличке (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



R290

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.



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.

Изменения скорости и шума во время приготовления мороженого являются нормальным явлением и не влияют на правильную работу машины.
Никогда не выключайте главный выключатель (ON) во время работы машины. В случае неправильной работы или случайного отключения питания подождите около 10 минут, прежде чем снова включить его. Компрессор оснащен защитным устройством, предотвращающим повреждение. Если немедленно перезапустить машину, система охлаждения не будет работать

После выключения машины подождите около 10 минут, прежде чем использовать ее снова.
Используйте предварительно охлажденные ингредиенты. Рекомендуется загружать ингредиенты в мороженицу при температуре от + 5 ° C до + 20 ° C, иначе оптимальный результат может быть не гарантирован.
Рекомендуемая емкость мороженицы - 800 г. Если использовать больше ингредиентов, то в процессе производства объем ингредиентов будет увеличиваться, и смесь может вытечь. Кроме того, оборудование не сможет обеспечить достаточную «взбитость» смеси, и консистенция загруженной смеси будет недостаточно плотной.

НЕ НАПОЛНЯЙТЕ ЧАШУ БОЛЕЕ ЧЕМ НА ПОЛОВИНУ. Во время приготовления объем смеси увеличивается, достигая максимального объема чаши.
Машина оборудована функцией паузы (см. Параграф «АВТОМАТИЧЕСКАЯ ПАНЕЛЬ И ФУНКЦИИ NXT-1»). В целях безопасности мы рекомендуем активировать эту функцию каждый раз, когда вы открываете крышку для добавления ингредиентов или выгрузки готового мороженого.
Каждый запуск лопасти сигнализируется звуковым предупреждением (2 звуковых сигнала «бип»).

ВАРИАНТЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

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.

А) Использование с фиксированной чашей





Вставьте лопасть для фиксированной чаши (B)
Закрутите фиксатор лопасти (C).
Вставьте защитное кольцо (M). Рис. 01 на стр. 02.

Мороженица готова к работе

Б) Использование со съемной чашей





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





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

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





Вставьте лопасть для смешивания съемной чаши (F)

Закрепите лопасть фиксатором (C).

Мороженица готова к работе

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

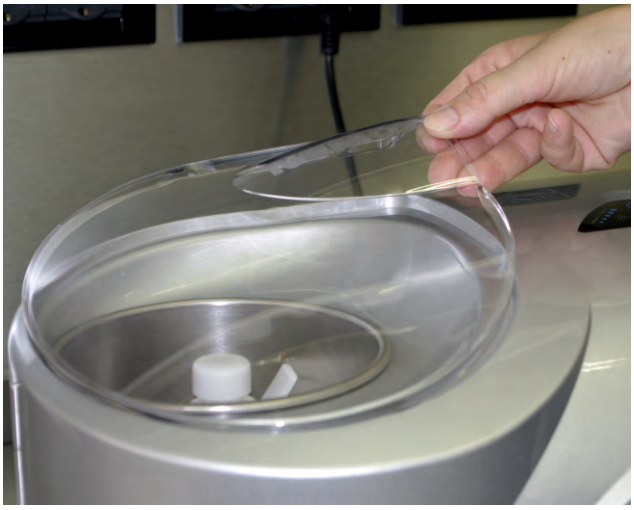
ПРИГОТОВЛЕНИЕ МОРОЖЕНОГО НА МОРОЖЕНИЦЕ NXT1 L'AUTOMATICA I-GREEN

Время приготовления и фазы хранения автоматически устанавливаются программным обеспечением мороженицы в соответствии с постоянными показаниями температуры окружающей среды и плотности смеси.

Как действовать:
Убедитесь, что напряжение, указанное на паспортной табличке (шильд), соответствует напряжению сети. Вставьте вилку кабеля питания в розетку.
Электронная плата выполнит проверку инициализации, включив все светодиоды на панели управления, после чего останется только слабое свечение кнопки запуска (L.1).
Машина готова к работе.
Залейте смесь



Установите прозрачную крышку (D).
Нажмите кнопку пуска (L.1) на панели управления (L) в течение двух секунд.



Мороженица в автоматическом режиме начнет цикл приготовления мороженого.
О ходе приготовления свидетельствует постепенное свечение светодиодов на шкале TIMELINE/временной интервал (L.2).



В конце цикла или если мороженое достигло необходимой консистенции, установленной программным обеспечением, мороженица перейдет в фазу консервации (хранения готового продукта).

Фаза консервации

сигнализируется включением всех светодиодов шкалы TIMELINE, кнопки консервации (L.3), центрального светодиода шкалы КОНТРОЛЯ ПЛОТНОСТИ (L.4).

Мороженица автоматически активирует систему взбивания и охлаждения, заставляя по мере необходимости работать лопасть и компрессор.

Мороженое можно хранить в мороженице не более 8 часов, после чего мороженица автоматически отключается.

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

После короткого периода ожидания (около 10 минут) можно приготовить еще одно мороженое, повторив описанные операции.

По окончании использования нажмите выключатель (L1) и отключите машину от электросети.







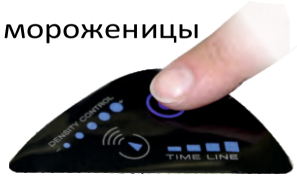


		ВНИМАНИЕ: Период хранения имеет максимальную продолжительность 8 часов. По истечении этого времени мороженица автоматически выключается. 5-кратный звуковой сигнал сигнализируют о выключение.	**Исчерпан лимит времени:** - Звуковой сигнал информирующий о выключение (5 гудков)
Запуск мороженицы без цикла предварительного охлаждения. Автоматический режим работы.    	Нажать L.1 1 x 2" + 1 TAP L.1	Нажмите в течение 2-х секунд кнопку "СТАРТ" L. 1. Нажмите ниже кнопку "СТАРТ" L. 1 Процесс приготовления начнется незамедлительно.	**Начало цикла приготовления:** **- Светодиод L. 1 включен** **- Светодиоды L. 2 на панели TIME LINE загораются постепенно** **- Звуковой сигнал активации лопастей (2 гудка)**
		Мороженое готово, аппарат автоматически переходит в режим хранения.	**Начало цикла хранения** - Светодиод L. 1 включен - Светодиоды L. 2 на панели TIME LINE все включены - Светодиод L.3 кнопка системы хранения включен - Светодиод L.4 управление циклом хранения /DENSITY CONTROL/ включен - Звуковой сигнал активации цикла хранения (3 гудка)
		ВНИМАНИЕ: Период хранения имеет максимальную продолжительность 8 часов. По истечении этого времени мороженица автоматически выключается. 5-кратный звуковой сигнал сигнализируют о выключение.	**Исчерпан лимит времени:** - Звуковой сигнал информирующий о выключение (5 гудков)

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ И ФУНКЦИИ NXT1 THE I-GREEN AUTOMATICS

Машина предназначена для полностью автоматической работы. Ниже подробно описаны все функции:

Функция	Операция	Описание	Светодиодное и звуковое информирование
Запуск мороженицы с циклом предварительного охлаждения. Автоматический режим работы.  	Нажать L.1 1 x 2"	Нажмите на две секунды кнопку СТАРТ. L. 1 Запуск автоматического цикла (см. параграф СДЕЛАТЬ МОРОЖЕНОЕ С NXT-1 L'AUTOMATICA). В начале цикла мороженица осуществляет предварительное охлаждения, в течение которого лопасти не перемешивают ингредиенты.	**Начало цикла предварительного охлаждения:** - Светодиод L. 1 включен - Звуковой сигнал включения (1 гудок)
 		По истечении срока предварительного охлаждения автоматически запускается процесс приготовления. Панель TIME LINE загорается постепенно. Лопасть будет запущена информируя пользователя двойным звуковым сигналом.	**Начало цикла приготовления:** - Светодиод L. 1 включен - Светодиоды L. 2 на панели TIME LINE загораются постепенно - Звуковой сигнал активации лопастей (2 гудка)
 		Мороженое готово, аппарат автоматически переходит в режим хранения.	**Начало цикла хранения** - Светодиод L. 1 включен - Светодиоды L. 2 на панели TIME LINE все включены - Светодиод L.3 кнопка системы хранения включен - Светодиод L.4 управление циклом хранения /DENSITY CONTROL/ включен - Звуковой сигнал активации цикла хранения (3 гудка)

			- Светодиод L.4 управление циклом хранения /DENSITY CONTROL/ включен - Звуковой сигнал активации цикла хранения (3 гудка)
		ВНИМАНИЕ: Период хранения имеет максимальную продолжительность 8 часов. По истечении этого времени мороженица автоматически выключается. 5-кратный звуковой сигнал сигнализируют о выключение.	**Исчерпан лимит времени:** - Звуковой сигнал информирующий о выключение (5 гудков)
Выбор цикла хранения 	НАЖАТЬ L.3	Нажмите кнопку L.3. Если вы хотите вручную выбрать плотность в режиме хранения, нажмите кнопку L. 3 для выбора плотности, отличной от заданной по умолчанию. Светодиоды большего размера показывают более высокую плотность. Сведодиоды меньшего размера - меньшую плотность.	**Выбор плотности хранения** - Светодиод L. 1 включен - Светодиод L. 4 DENSITY CONTROL/КОНТРОЛЬ ПЛОТНОСТИ загорается в соответствии с выбором. - Светодиоды L. 2 на панели TIME LINE все включены
Вернуться ы цикл приготовления из цикла хранения 	НАЖАТЬ L.3 1 x 3"	Удерживайте кнопку L.3 в течение 3 сек. Активация режима приготовления. Выбор в любое время в течение режима хранения мороженого.	**Возврат в цикл приготовления** - Светодиод L. 1 включен - Светодиоды L. 2 на панели TIME LINE включены постоянно - Светодиод L. 3 Кнопка хранения не горит. - Светодиод L. 4 DENSITY CONTROL выключен. - Звуковой сигнал активации лопастей (2 гудка)
Выключение мороженицы 	НАЖАТЬ L.1 1 x 2"	Удерживайте кнопку L.1 в течение 2 сек. Остановка всех функций.	**Выключение машины** - Светодиод L.1 тускло мерцает. - Звуковой сигнал информирующий о выключение (5 гудков)

ПАНЕЛЬ И ФУНКЦИИ NXT1 L'AUTOMATICA

Функция	Операция	Описание	Светодиодное и звуковое информирование
Активация функции Pausa/Пауза 	1 НАЖАТЬ L.1	Нажмите кнопку ПУСК L. 1 Вы можете включить ее во время приготовления или хранения мороженого. Используйте всегда, когда вы поднимаете крышку, по какой-либо причине. Об активации сигнализирует звуковой сигнал каждые 10 секунд.	**Passaggio da fase di produzione a pausa** - Светодиод L. 1 включен - Светодиод L. 2 на панели TIME LINE мигает - Звуковой сигнал активации пауза (1 гудок) - Звуковой сигнал каждые 10 секунд (1 гудок)
			Переход от цикла хранения в режим ПАУЗА - Светодиод L. 1 включен - Светодиод мигает на панели DENSITY CONTROL - Звуковой сигнал активации пауза (1 гудок) - Звуковой сигнал каждые 10 секунд (1 гудок)
		ВНИМАНИЕ: Перерыв имеет продолжительность максимум 10 минут, после которых машина автоматически выключается. 5-кратный звуковой сигнал сигнализируют о выключение.	**Исчерпан лимит времени:** - Светодиод L.1 тускло мерцает. - Звуковой сигнал информирующий о выключение (5 гудков)
Отключение функции Pausa/Пауза 	1 НАЖАТЬ L.1	Нажмите кнопку ПУСК L. 1 для выхода из режима ПАУЗА и вернуться в режим приготовления или хранения.	**Выход из режима ПАУЗА** - Светодиод L. 1 включен - Светодиод горит постоянно. - Звуковой сигнал повторной активации лопастей (2 гудка)
Ручная активация функции хранения	НАЖАТЬ L.3 1 x 3"	Удерживайте кнопку L.3 в течение 3 сек. Активация режима хранения. Выбор в любое время в течение режима приготовления мороженого или во время паузы.	**Активация ручного режима хранения** - Светодиод L. 1 включен - Светодиоды L. 2 на панели TIME LINE все включены - Светодиод L.3 кнопка системы хранения включен

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

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

Мороженица должна быть заранее подготовлена: оставьте достаточно места по бокам корпуса, чтобы воздух мог свободно циркулировать. Воздух необходим для охлаждения компрессора.

Использование хороших, свежих и хорошо сбалансированных ингредиентов.

Удачный рецепт — это сочетание высококачественных ингредиентов и высокой производительности машины.

Подавать мороженое желательно в предварительно охлажденных емкостях.

ОЧИСТКА ПРИБОРА

Перед проведением любой чистки убедитесь, что прибор выключен (проверьте главный выключатель питания) и отключен от сети.

Промойте лопасти (B) и (F), прозрачную крышку (D), фиксатор лопасти (C), лопатку для мороженого (E), защитное кольцо (O) и съемную чашу (G) под горячей водой с мылом. Эти детали также можно мыть в посудомоечной машине при низкой температуре.

Для чистки корпуса машины используйте влажную ткань. **НИКОГДА НЕ ПОГРУЖАЙТЕ ГЛАВНЫЙ КОРПУС ПРИБОРА В ВОДУ!**

Промойте использованную чашу водой при температуре 45°C, чтобы растворить жир и облегчить его удаление.

При необходимости используйте губку для удаления загрязнений. Слейте воду.

Залейте теплой водой с моющим средством.

Тщательно очистите углубленные и скрытые области. Опорожните чашу и промойте теплой водой.

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

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

При использовании съемной чаши важно удалить все следы раствора соли, чтобы предотвратить коррозию.

Тщательно промойте все инструменты, используемые при очистке.

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

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

КАК ХРАНИТЬ ГОТОВОЕ МОРОЖЕНОЕ

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

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

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

Поместите мороженое в чистый и плотно закрытый герметичный контейнер.
Температура должна быть не ниже -18°C.
На таре укажите дату приготовления мороженого.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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

ВАЖНО:

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

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

СРОК ХРАНЕНИЯ

Мороженое на основе сырых ингредиентов ± 1 неделя.
Сорбеты 1-2 недели.
Мороженое на основе смеси ± 2 недели.

ЧТО МОЖЕТ ПОЙТИ НЕ ТАК

В обычных условиях приготовление мороженого занимает не более 30-40 минут.
Если через 40-50 минут мороженое все еще не сформировалось, проверьте следующие моменты, прежде чем обращаться за помощью в авторизованный сервисный центр.
Ингредиенты необходимо заливать в мороженицу комнатной температуры или лучше охлаждёнными (+/-10C). Если ингредиенты будут горячие, то приготовить мороженое будет невозможно.
Чаша не должна быть заполнена более чем наполовину от своего объема. Если количество ингредиентов слишком велико, время, необходимое для формирования мороженого, значительно увеличивается, и результат может быть неудовлетворительным.
Из-за наличия предохранительного устройства на компрессоре, при отключении электроэнергии или при выключении и повторном включении мороженицы по любой причине работа охлаждающего устройства прекращается. В этих случаях необходимо дать устройству отдохнуть в течение 10 минут перед его повторным включением. Если 10-минутный перерыв не соблюден, работа не возобновится, даже если кнопка охлаждения находится в положении ВКЛ.

ПРОБЛЕМЫ И РЕШЕНИЯ

ПРОБЛЕМА: мороженица переходит в фазу хранения, но мороженое еще не готово.

ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ:

Солевой /спиртовой раствор не были залиты между фиксированной и съемной чашами (см. раздел ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СО СЪЕМНОЙ ЧАШЕЙ).
Ингредиенты в рецепте неправильно сбалансированы.
Начальная температура ингредиентов не соответствует рекомендованной температуре от + 5 ° C до + 20 ° C.
Температура окружающей среды выше +30 ° C.
Избыточное количество ингредиентов. Не заполняйте чашу более чем наполовину.
Частое использование функции паузы.

ПРОБЛЕМА: Мороженица не охлаждает:

ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ:

Система охлаждения автоматически управляется программным обеспечением. Во время фаз хранения и / или паузы система работает по мере необходимости. Убедитесь, что вы не находитесь на одной из этих стадий. Подождите некоторое время, прежде чем вмешиваться.

Убедитесь, что вилка шнура питания вставлена правильно и электричество поступает в прибор. Убедитесь, что клавиша L1 горит (тускло).
Если произошел сбой питания или вы случайно выдернули вилку работа мороженицы прекращается.
Подождите 10 минут перед перезапуском прибора.

Если эта пауза не соблюдается, холодильная система может быть повреждена или перезапуск может занять очень много времени.
Убедитесь, что прибор установлен правильно, а вентиляционные решетки (слоты) не перекрыты.
Проверьте работу вентиляции, убедившись, что воздух выходит через переднюю решетку.ne, controllando che l'aria fuoriesca dalla griglia anteriore.

ПРОБЛЕМА: лопасть не вращается.
ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ:
Лопасть автоматически управляется программным обеспечением. Во время фаз сохранения и / или паузы она работает по мере необходимости. Убедитесь, что вы не находитесь на одной из этих стадий. Подождите некоторое время, прежде чем вмешиваться.
Убедитесь, что лопасть правильно закреплена на валу и зафиксирована специальным фиксатором (C).
Убедитесь, что нет препятствий, мешающих вращению лопасти (включая любую деформацию чаши).
Комбинация ингредиентов, заливаемых при температуре ниже +5°C, и фазы предварительного охлаждения может предотвратить запуск лопасти. Выключите прибор на 10 минут. Перезапустите машину, дважды нажав кнопку Старт (L.1), чтобы пропустить этап предварительного охлаждения.

ПРОБЛЕМА: во время хранения мороженое стало очень твердым.
Совет: используйте другой цикл хранения. Нажимайте кнопку L3, пока не активируете цикл, которому соответствует
более низкая плотность (соответствует меньшему свету светодиода на полосе КОНТРОЛЯ ПЛОТНОСТИ).

ПРОБЛЕМА: мороженое имеет тенденцию таять во время хранения.
Совет: используйте другой цикл хранения. Нажимайте кнопку L3 до тех пор, пока не будет активирован цикл, которому соответствует
более высокая плотность (соответствует более крупному горящему индикатору на полосе КОНТРОЛЯ ПЛОТНОСТИ).

ПРОБЛЕМА: Мороженица шумная.
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.: 519823R01