

GELATO PRO 1700 UP i-Green

DE BEDIENUNGSANLEITUNG

 **Made in Italy**



www.nemox.com

NEMOX[®]
PROFESSIONAL CLASS



- | | |
|---|--|
| <p>A) Eismaschine mit festem Behälter.
 B) Rührschaufel für festen Behälter.
 C) Befestigungsknauf für Schaufel.
 D) Transparenter Deckel.
 E) Schaber zum Entnehmen des Eises.
 F) Rührschaufel für entnehmbaren Behälter.
 G) Entnehmbarer Behälter.
 H) Messbecher.
 I) Netzkabel.</p> | <p>L) Taste für das Kühlsystem.
 M) Taste für das Rührwerk.
 N) Taste für den Automatikbetrieb.
 O) LED Rührschaufel.
 P) LED Kompressor.
 Q) LED Automatikbetrieb.
 R) „Air flow“-Scheibe.
 S) Hauptschalter EIN/AUS.
 T) Schutzring für den festen Behälter.</p> |
|---|--|

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

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

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

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

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

WICHTIG:

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

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

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

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

 **Made in Italy**

by

NEMOX[®]
PROFESSIONAL CLASS

EAC



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 entnehmbare Eisbehälter können bei niedriger Temperatur in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Das Gerät nicht durch Ziehen am Kabel von der Steckdose trennen.
- Das Gerät muss an eine elektrische Anlage und an eine Steckdose mit einer Mindestbelastbarkeit von 10 A angeschlossen werden, die mit einer funktionierenden Schutzerdung ausgestattet ist. Der Hersteller haftet nicht für Sach- oder Personenschäden, wenn die vorgeschriebenen Sicherheitsvorschriften nicht eingehalten werden.
- Vor der Durchführung von beliebigen Wartungs- oder Reinigungstätigkeiten ist sicherzustellen, dass das Gerät vom Netz getrennt ist, indem der Stecker von der Steckdose abgezogen wird.
- Dieses Gerät wurde für den elektrisch sicheren Betrieb bei einer Umgebungstemperatur von 43°C (Klimaklasse „T“) geprüft. Für beste Ergebnisse sollte das Gerät nicht bei Umgebungstemperaturen über 30 °C verwendet werden. Höhere Temperaturen haben zwar keinen Einfluss auf die Mechanik der Maschine, können aber ein gutes Gelingen der Eiscreme beeinträchtigen.
- Das Gerät keinesfalls unter einem Wasserstrahl waschen oder in Wasser tauchen!
- Die Höchstmenge an Zutaten beträgt 800 g pro Zubereitungsablauf.
- Diese Bedienungsanleitung kann als PDF-Datei von der Website www.nemox.com/download heruntergeladen werden.

DIESE ANLEITUNG AUFBEWAHREN

BESONDERE WARNHINWEISE FÜR GERÄTE, DIE DAS KÄLTEMITTEL R290 ENTHALTEN.

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

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

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

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

ACHTUNG: BRANDGEFAHR



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

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

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



WICHTIG:

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

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

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

OPTIONEN DER VERWENDUNG

A) Verwendung mit festem Behälter

Die Rührschaufel (B) für den festen Behälter einsetzen.

Den Befestigungsknauf (C) anschrauben.

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

Die Maschine ist bereit für die Verwendung

B) Verwendung mit entnehmbarem Behälter

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

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

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

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

VOLLSTÄNDIG NASS IST, andernfalls kühlt die Maschine nicht korrekt.

Die Rührschaufel (F) für den entnehmbaren Behälter einsetzen.

Den Befestigungsknauf (C) anschrauben.

Die Maschine ist bereit für die Verwendung

ACHTUNG!

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

AIR-FLOW-SCHEIBE

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

BETRIEBSMODUS

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

Manueller Modus

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

Automatikmodus

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

AUFBEWAHRUNGSMODUS

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

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

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

EIS ZUBEREITEN MIT GELATO

PRO 1700UP I-GREEN

Vorgehensweise:

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

Die Maschine ist bereit für die Verwendung.

VERWENDUNG IM MANUELLEN MODUS

Gehen Sie wie folgt vor:

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

VERWENDUNG IM AUTOMATIKMODUS

Gehen Sie wie folgt vor:

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

WICHTIG

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

ACHTUNG!

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

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

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

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

REINIGUNG DER MASCHINE

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

TAUCHEN!

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

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

Warmes Wasser und Spülmittel hineingeben.

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

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

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

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

Deutsch

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

Alle bei der Reinigung verwendeten Hilfsmittel gründlich abspülen.

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

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

AUFBEWAHREN DER EISCREME

In der Maschine. Diese Maschine verfügt über ein spezielles Programm für die **Aufbewahrung, mit dem Sie die Eiszubereitung bis zu 8 Stunden bei idealer Serviertemperatur und Konsistenz in der Maschine lassen** können. Wenn sich die Maschine im manuellen Modus befindet, kann das Eis bei geschlossenem Deckel und ausgeschaltetem Motor ca. 10-20 Minuten in der Eismaschine gelassen werden. Vor dem Servieren erneut für einige Minuten einschalten, damit wieder die optimale Konsistenz erzeugt wird..

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

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

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

Die Temperatur sollte mindestens -18°C betragen.

Das Datum der Zubereitung des Eises auf dem Behälter vermerken.

ACHTUNG!

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

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

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

AUFBEWAHRUNGSDAUER

Eiscreme auf Basis roher Zutaten: ca. 1 Woche

Sorbets: 1-2 Wochen

Eiscreme auf Basis gekochter Zutaten: ca. 2 Wochen

NÜTZLICHE HINWEISE

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

MÖGLICHE FEHLERQUELLEN

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

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

Deutsch

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

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

PROBLEME UND LÖSUNGEN

PROBLEM: Die Maschine kühlt nicht:

MÖGLICHE URSACHEN:

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

PROBLEM: Die Schaufel dreht sich nicht.

MÖGLICHE URSACHEN:

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

PROBLEM: Die Maschine erzeugt ungewöhnliche Geräusche.

MÖGLICHE URSACHEN:

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



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