

# GELATO 4K TOUCH

## i-Green

 **Made in Italy**

IT	ISTRUZIONI PER L'USO	Pag. 2
EN	INSTRUCTION BOOK	Pag. 16
FR	MODE D'EMPLOI	Pag. 30
DE	GEBRAUCHSANWEISUNG	Pag. 44
ES	INSTRUCCIONES PARA EL USO	Pag. 58
DK	BRUGSANVISNINGER	Pag. 72

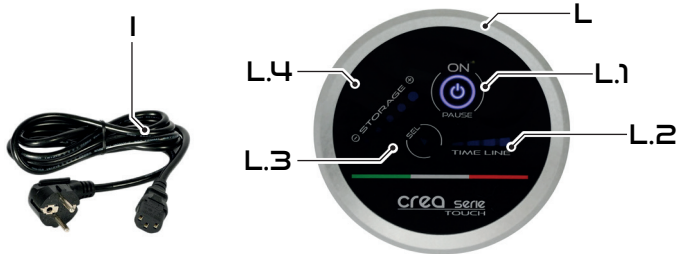


[www.nemox.com](http://www.nemox.com)

**NEMOX®**  
PROFESSIONAL CLASS



# GELATO 4K TOUCH i-Green



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

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

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

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

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

### **IMPORTANTE:**

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

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

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

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

 **Made in Italy**  
by

**NEMOX**<sup>®</sup>  
PROFESSIONAL CLASS



**EAC**



**CE**

## AVVERTENZE GENERALI DI SICUREZZA

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

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

### SOLO PER I MERCATI EUROPEI

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotta mobilità capacità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e conoscenza se hanno ricevuto supervisione o istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprendono i rischi coinvolti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo centro di assistenza o da simile personale qualificato per evitare rischi.
- Scollegare dalla presa quando non è in uso, prima di inserire o rimuovere parti e prima della pulizia.
- Evitare il contatto con le parti in movimento.
- Non azionare alcun apparecchio con un cavo o una spina danneggiati, o quando l'apparecchio non funziona correttamente, o è caduto o è danneggiato in qualsiasi modo. Restituire l'attrezzatura a un centro di servizio autorizzato per esame, riparazione o sistemazione elettrica o meccanica.
- L'uso di accessori non consigliati o venduti dal produttore dell'apparecchio può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni.
- Non utilizzare all'aperto.
- Questo apparecchio è concepito per essere utilizzato in applicazioni domestiche e simili come:
  - Aree 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 cucchiaino di metallo quando l'apparecchio è in posizione "OFF" o "0".
- Non pulire mai con polveri abrasive o attrezzi duri.
- Non posizionare o utilizzare l'apparecchio su superfici calde, come stufe, fornelli o vicino a fiamme di gas aperte.
- Non mettere la macchina in lavastoviglie. Pale, coperchio trasparente, pomolo di fissaggio, spatola, anello di protezione, cestello estraibile possono essere lavati in lavastoviglie con ciclo a bassa temperatura.
- Non scollegare l'apparecchio tirando il cavo.
- L'apparecchio deve essere collegato ad un impianto elettrico e ad una presa di alimentazione con portata minima di 10A, dotati di efficace contatto di terra. Il costruttore non è responsabile per danni a cose o persone nel caso in cui non siano state rispettate le norme di sicurezza prescritte.
- Prima di eseguire qualsiasi operazione di manutenzione o pulizia, assicurarsi che l'apparecchio sia stato scollegato dalla rete elettrica staccando la spina dalla presa di alimentazione.
- Questa apparecchiatura è stata testata per un funzionamento sicuro dal punto di vista elettrico a una temperatura ambiente di 43° C (classe climatica "T"). Per migliori prestazioni evitare di utilizzare la macchina con temperatura ambiente superiore a 30° C. Temperature più elevate, pur non influenzando sulla meccanica della macchina, possono compromettere la buona riuscita del gelato.
- Non lavare mai l'apparecchio sotto getti d'acqua né immergerlo nell'acqua!
- La quantità massima di ingredienti è 1000 g per ciclo di produzione.
- Questo manuale può essere scaricato in formato PDF dal sito [www.nemox.com/download](http://www.nemox.com/download)

## **CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI**

## AVVERTENZA SPECIALE PER APPARECCHI CONTENENTI GAS R290.

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

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

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

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

### ATTENZIONE: Rischio di incendio



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

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

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



- |  |  |
|--|--|
| A) Corpo gelatiera con cestello fisso                            | G) Cestello estraibile                               |
| B) Pala miscelatrice in acciaio                                  | H) Misurino  |
| B.1) Inserti pala per cestello fisso (lettera "L" stampata)      | I) Cavo di alimentazione rimovibile                  |
| B.2) Inserti pala per cestello estraibile (lettera "A" stampata) | L) Pannello comandi                                  |
| C) Pomolo di fissaggio per pala                                  | L.1) Tasto Start e relativo led (ON)                 |
| D) Coperchio trasparente   | L.2) Led avanzamento ciclo di produzione (TIME LINE) |
| D.1) Foro aggiunta ingredienti con tappo                         | L.3) Tasto conservazione (SEL)                       |
| E) Spatola per gelato  | L.4) Led conservazione (STORAGE)                     |
| F) Griglie di ventilazione                                       | M) Presa per cavo di alimentazione                   |
|  | N) Interruttore generale                             |

### IMPORTANTE:

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

### Il coperchio della macchina (D) è studiato per garantire:

- Igiene: il coperchio evita la contaminazione del prodotto in lavorazione da parte di agenti esterni
- Pulizia: il coperchio è totalmente smontabile in modo da poter essere pulito accuratamente.
- Controllo del prodotto: l'ampio coperchio trasparente consente di controllare visivamente il gelato in ogni fase della lavorazione
- Aggiunte ingredienti: il coperchio è dotato di un foro con tappo (D.1) per l'aggiunta di ingredienti durante la lavorazione
- Sicurezza: Un dispositivo di sicurezza arresta il movimento della pala quando il coperchio viene alzato. Se il coperchio viene tenuto aperto per più di 4 secondi la macchina entra automaticamente in funzione Pausa (vedere paragrafo IL PANNELLO E LE FUNZIONI DI Gelato 4K TOUCH i-Green).

**ATTENZIONE:** durante la fase di conservazione la macchina gestisce automaticamente la mantecazione, con periodi di attivazione e spegnimento della funzione di mescolamento. Se durante la fase di conservazione il coperchio viene tenuto aperto per più di 4 secondi, la macchina entra automaticamente in funzione Pausa solo nel caso in cui il mescolamento sia attivo.

### 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 (N) o il tasto start (L.1) quando la macchina sta lavorando. In caso di errata manovra o di interruzione accidentale dell'alimentazione elettrica, attendere 3 minuti circa prima di riavviarlo. Il compressore è dotato di un dispositivo di protezione che ne evita il danneggiamento.
- Quando la macchina è stata spenta, attendere circa 10 minuti prima di un nuovo utilizzo.
- Usare ingredienti preraffreddati 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 1000 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.
- Versare e mescolare gli ingredienti in un contenitore separato.
- La macchina è dotata di una funzione di Pausa
- Ogni avviamento della pala di mescolamento è segnalato da un avviso acustico (2 bip).



## OPZIONI D'USO

### A) Uso con cestello fisso

- 1) Posizionare sulla pala in acciaio gli inserti di plastica (B.1) identificati con la lettera "L"
- 2) Inserire la pala miscelatrice (B)
- 3) Avvitare l'apposito pomolo di fissaggio (C)

**La macchina è pronta per l'utilizzo**



### B) Uso con cestello estraibile

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

- 1) Versare nel cestello fisso 1 o 2 misurini (H) di una soluzione di sale e acqua (composta da 20 g. di sale e 80 g. di acqua) oppure di un superalcolico di gradazione superiore a 40° o alcool alimentare.
- 2) Inserire il cestello estraibile (G) all'interno del cestello fisso premendo bene sino in fondo.
- 3) Sollevarlo e **VERIFICARE CHE LA PARETE ESTERNA DEL CESTELLO ESTRAIBILE SIA COMPLETAMENTE BAGNATA** altrimenti la macchina non raffredderà correttamente.
- 4) Posizionare il set di inserti di plastica corretti sulla pala miscelatrice. Per l'uso con cestello estraibile si devono montare gli inserti (B.2) riconoscibili con la lettera "A" stampata nella plastica.
- 5) Inserire la pala miscelatrice (B)
- 6) 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!**



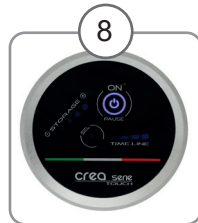
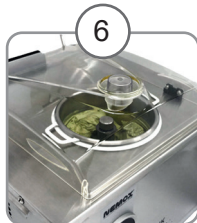
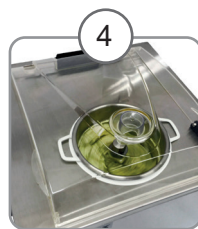
## FARE IL GELATO CON GELATO 4K TOUCH i-Green

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. Collegare il cavo di alimentazione removibile (I) alla presa posteriore della macchina (M), inserire la spina di alimentazione nella presa di corrente e azionare l'interruttore generale (N).
- 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 (fig.1)
- Chiudere il coperchio trasparente (D) (fig.2)
- Premere per due secondi il tasto start (L.1) sul pannello comandi (L) (fig.3)
- La macchina inizia un ciclo automatico di produzione del gelato (fig.4). L'avanzamento della preparazione è segnalato dall'illuminazione progressiva dei LED sulla barra TIME LINE (L.2) (fig.5)
- Al termine del ciclo oppure nel caso il gelato abbia raggiunto la consistenza stabilita dal software, la macchina passa in fase di conservazione. (fig.6)
- La fase di conservazione è segnalata dall'illuminazione di tutti i LED della barra TIME LINE, tasto conservazione SEL (L.3), LED centrale della barra STORAGE (L.4) (fig.7)
- La macchina gestisce automaticamente la manutenzione 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. (fig.8)






**ATTENZIONE:** durante la fase di conservazione la macchina gestisce automaticamente la manutenzione, con periodi di attivazione e spegnimento della funzione di mescolamento. Se durante la fase di conservazione il coperchio viene tenuto aperto per più di 4 secondi, la macchina entra automaticamente in funzione Pausa solo nel caso in cui il mescolamento sia attivo.



## IL PANNELLO E LE FUNZIONI DI Gelato 4K TOUCH i-Green

Gelato 4K TOUCH i-Green è progettata per funzionare in maniera completamente automatica. Di seguito il dettaglio di tutte le funzioni:

	Funzione	Operazione	Descrizione	Led e suono
	Avvio macchina. Funzionamento automatico.	TAP L.1 1 x 2"	Premere per due secondi il tasto start L.1. Avvio del ciclo automatico (vedere il paragrafo FARE IL GELATO CON Gelato 4K TOUCH i-Green)	<b>Inizio ciclo e fase di produzione</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Led L.1 acceso</li> <li>• Led L.2 sull' barra TIME</li> <li>• LINE si accendono progressivamente</li> <li>• Segnale acustico avviamento pala (2 bip)</li> </ul>
			A gelato pronto la macchina passa automaticamente in fase di conservazione.	<b>Inizio fase di conservazione</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Led L.1 acceso</li> <li>• Led L.2 TIME LINE tutti accesi</li> <li>• Led L.3 SEL acceso</li> <li>• Led L.4 STORAGE acceso</li> <li>• Segnale acustico avvio conservazione (3 bip)</li> </ul>
			<b>ATTENZIONE: la Conservazione ha durata massima di 8 ore. Trascorso questo tempo la macchina si spegne automaticamente. 5 bip segnalano lo spegnimento.</b>	<b>Raggiungimento tempo limite</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Segnale acustico spegnimento macchina (5 bip)</li> </ul>
	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. La funzione viene segnalata da un avviso acustico ogni 10 secondi. <b>Nota:</b> la funzione Pausa viene attivata automaticamente nel caso il coperchio venga tenuto aperto per più di 4 secondi (vedere paragrafo IL COPERCHIO DI Gelato 4K TOUCH i-Green)	<b>Passaggio da fase di produzione a pausa</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Led L.1 acceso</li> <li>• Led L.2 TIME LINE lampeggianti</li> <li>• Segnale acustico avvio pausa (1 bip)</li> <li>• Segnale acustico ogni 10 secondi (1 bip)</li> </ul>
				<b>Passaggio da fase conservazione a pausa</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Led L.1 acceso</li> <li>• Led lampeggiante sulla barra STORAGE</li> <li>• Segnale acustico avvio pausa (1 bip)</li> <li>• Segnale acustico ogni 10 secondi (1 bip)</li> </ul>
			<b>ATTENZIONE: la Pausa ha durata massima di 10 minuti al termine dei quali la macchina si spegne automaticamente. 5 bip segnalano lo spegnimento.</b>	<b>Raggiungimento tempo limite:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Led L.1 illuminazione tenue.</li> <li>• Segnale acustico spegnimento macchina (5 bip)</li> </ul>

	Funzione	Operazione	Descrizione	Led e suono
	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.	<b>Uscita da fase di pausa</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Led L.1 acceso</li> <li>• Led da lampeggiante a fisso.</li> <li>• Segnale acustico a riavvio pala (2 bip)</li> </ul>
	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.	<b>Attivazione manuale conservazione</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Led L.1 acceso</li> <li>• Led L.2 TIME LINE tutti accesi</li> <li>• Led L.3 SEL acceso</li> <li>• Led L.4 STORAGE acceso</li> <li>• Segnale acustico avvio conservazione (3 bip)</li> </ul>
			<b>ATTENZIONE: la Conservazione ha durata massima di 8 ore. Trascorso questo tempo la macchina si spegne automaticamente. 5 bip segnalano lo spegnimento.</b>	<b>Raggiungimento tempo limite:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Segnale acustico spegnimento macchina (5 bip)</li> </ul>
	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.	<b>Selezione densità di conservazione</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Led L.1 acceso</li> <li>• Led L.4 STORAGE si accende il led corrispondente alla selezione effettuata.</li> <li>• Led L.2 TIME LINE tutti accesi</li> </ul>
	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.	<b>Ritorno a fase di produzione</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Led L.1 acceso</li> <li>• Led L.2 TIME LINE accesi progressivamente.</li> <li>• Led L.3 SEL spento.</li> <li>• Led L.4 STORAGE spento</li> <li>• Segnale acustico movimento pala (2 bip)</li> </ul>
	Spegnimento della macchina	TAP L.1 1 x 2"	Premere il tasto L.1 per 2 secondi. Arresto di tutte le funzioni.	<b>Spegnimento macchina</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Led L.1 illuminazione tenue.</li> <li>• Segnale acustico spegnimento macchina (5 bip)</li> </ul>

## **PULIZIA DELLA MACCHINA**

- Verificare che la macchina sia spenta e scollegata prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia.
- Lavare la pala (B) e gli inserti (B.1 o B.2) il coperchio trasparente (D), il pomolo di fissaggio (C), la spatola (E) e il cestello estraibile (G) con acqua calda e sapone. **Queste parti possono essere pulite anche in lavastoviglie con ciclo a bassa temperatura.**
- Utilizzare un panno umido per pulire il corpo della macchina. **NON IMMERGERE MAI IL CORPO PRINCIPALE DELLA MACCHINA IN ACQUA!**
- Risciacquare il cestello utilizzato con acqua a 45°C per sciogliere il grasso e facilitarne la rimozione
- Rimuovere in modo sommario lo sporco con una spugna. Svuotare dall'acqua.
- Versare acqua tiepida con il detersivo.
- Pulire accuratamente le zone incassate e nascoste. Svuotare il cestello e risciacquare con acqua tiepida.

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

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

Risciacquare accuratamente tutti gli strumenti utilizzati nelle operazioni di pulizia.

## **SANIFICAZIONE**

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

### **DETERSIONE**

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

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

Agire come segue:

- Asportare meccanicamente lo sporco grossolano.
- Risciacquare inizialmente con acqua calda a temperatura superiore a 45°C per sciogliere i grassi e favorirne il distacco, ma inferiore a 60°C per evitare di "cuocere" proteine, zuccheri o grassi, rendendoli più tenacemente attaccati alle superfici da pulire. Per gli utensili e le parti smontabili delle attrezzature è sufficiente un'immersione che duri circa 15 minuti.
- Applicare il detergente: poiché la maggior parte dei residui alimentari (proteine e grassi) non si sciolgono nell'acqua, per eliminarli completamente occorre impiegare un detergente che stacchi lo sporco dalla superficie e ne permetta l'allontanamento con il risciacquo successivo.
- Risciacquo finale con acqua a temperatura di rubinetto, per almeno 5 minuti se in immersione.

## **DISINFEZIONE**

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

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

- Utilizzare un disinfettante specifico per l'uso nell'industria alimentare. Controllare che sulla confezione siano ben marcate le seguenti caratteristiche:
  - Disinfettante, Presidio Medico Chirurgico o equivalente.
  - N° di registrazione presso l'autorità sanitaria.
  - Dicitura "da usarsi nell'industria alimentare".
  - Dosi e tempi di utilizzo.
  - Composizione, produttore, lotto e data di produzione.
  - Avvertenze sulla sicurezza per l'uso.

- Diluire il prodotto disinfettante secondo le istruzioni del produttore. **Attenzione:** risparmiare sul disinfettante può permettere la sopravvivenza di batteri a livelli pericolosi, così come eccedere con il principio attivo non ne migliora l'efficacia.
- Fare agire il disinfettante per il tempo di contatto specificato. Un tempo troppo breve può rendere inefficace la disinfezione.
- Per una corretta esecuzione delle diverse operazioni occorre effettuare la pulizia dall'alto verso il basso, terminando con la base.
- Dopo l'applicazione del disinfettante asportarne i residui con un risciacquo finale.
- Asciugare bene le superfici per evitare la moltiplicazione batterica favorita dall'ambiente umido.
- Si consiglia di alternare ogni 6 mesi il tipo di disinfettante per evitare la selezione di batteri resistenti. Le spore batteriche sono le forme biologiche più resistenti quindi è preferibile usare i prodotti a base di cloro.

### COME CONSERVARE IL GELATO

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

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

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

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

La temperatura dovrebbe essere almeno di -18 ° C.

Specificare sul contenitore la data di preparazione del gelato.

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

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

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

### SUGGERIMENTI UTILI

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

### COSA POTREBBE NON FUNZIONARE

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

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

raffreddamento si interrompe. In questi casi è necessario lasciare riposare il dispositivo per 5 minuti prima di riaccenderlo.

**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 38°C.
- La quantità degli ingredienti è eccessiva. Non riempire il cestello oltre la sua metà.
- Eccessivo utilizzo della funzione di Pausa o eccessive aperture del coperchio.

**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 si è verificata un'interruzione di corrente o si è stacca accidentalmente la spina, il funzionamento si interrompe. Attendere 5 minuti prima di riavviare la macchina.
- 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 dalle griglie di areazione.

**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).

**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 STORAGE).

**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 di dimensione maggiore sulla barra STORAGE).

**PROBLEMA:** La macchina è rumorosa

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

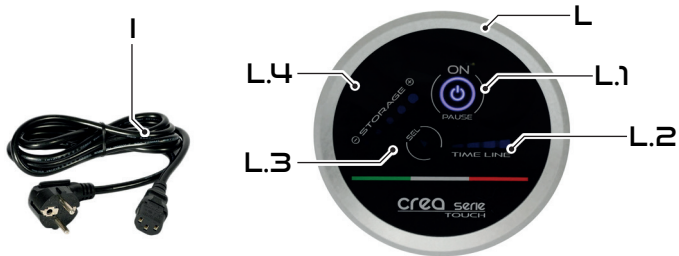


NEMOX International S.r.l.  
Via E. Mattei, N° 14  
25026 Pontevecchio  
Brescia - ITALY  
[www.nemox.com](http://www.nemox.com)





# GELATO 4K TOUCH i-Green





The environment thank you for choosing this new generation ecological gelato machine produced in ITALY by Nemox International.

We are very proud of this new creation that adopts the best solutions for the environment. It reduces considerably the electricity consumption and at the same time it improves the operation efficiency.

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

Components manufactured with low energy consumption technology and materials recyclable at the end of their life are mainly used.

We thank you for your confidence in our company and people. We will do everything we can to make you fully satisfied with your choice.

### **IMPORTANT:**

Please keep the packaging of your machine. Should you need to return it for any reason, please provide to pack it preferably in its original packaging.

If the machine is delivered in a packaging that is not suitable for shipment, all repair costs will be charged to the shipper, even if the machine is under warranty.

If the machine returned proves not to be defective it will be returned to the sender and charged for control and shipping costs.

The receiver may as well reject shipment of appliance not properly packed.

 **Made in Italy**  
by

**NEMOX<sup>®</sup>**  
PROFESSIONAL CLASS



## IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

### FOR EUROPEAN MARKETS ONLY

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

they are potentially dangerous.

- The appliance's manufacturer and vendor reject any responsibility for failure to comply with the instructions provided in this user manual.
- Check that the voltage shown on the rating plate corresponds to the voltage of the mains.
- Do not use sharp utensils inside the bowl! Sharp objects will scratch and damage the inside of the bowl. A rubber spatula or metal spoon may be used, when the appliance is in the "OFF" or "0" position.
- Never clean with scouring powders or hard implements.
- Do not place or use the appliance on hot surfaces, such as stoves, hotplates, or near open gas flames.
- Do not put the machine in the dishwasher. The locking knob, spatula, ring and the removable bowl are dishwasher safe. Use low temperature cleaning cycle.
- Do not unplug the unit by pulling on the cord.
- The appliance must be connected to an electrical system and power supply socket with a minimum capacity of 10A, equipped with an efficient earth contact. The manufacturer is not responsible for damages to things or people in the event that the prescribed safety norms have not been respected.
- Before carrying out any maintenance or cleaning, make sure that the appliance has been disconnected from the electrical mains by removing the plug from the power supply socket.
- This equipment has been tested for an electrically safe operation at ambient temperature of 43°C (climate class "T"). For best performances avoid using your machine with ambient temperature exceeding 30°C. Higher temperatures, while not effecting the mechanics of the machine, can compromise the success of the ice cream.
- Never wash the appliance under water jets or place it in water!
- The max. quantity of ingredients is 1000g per batch.
- This manual can be downloaded in PDF format at [www.nemox.com/download](http://www.nemox.com/download)

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

## **SPECIAL WARNING FOR APPLIANCES CONTAINING R290 GAS.**

**WARNING:** Keep ventilation openings of the appliance enclosure or in the built-in structure clear of obstruction.

**WARNING:** Do not use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process other than those recommended by the manufacturer.

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

Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.

This appliance contains a small quantity of R290 refrigerant gas which is flammable. The refrigerant quantity contained in this appliance is marked on the rating plate of the appliance.

Do not allow any sharp objects to come into contact with the refrigeration system. During transportation and installation, ensure that the piping of the refrigerant circuit is not damaged: leaking refrigerant can ignite and may damage the eyes. In case of damages to the refrigerant circuit, do not use electric items or fire equipment nearby, and open the windows to ventilate the room. Contact the Authorized Service Center.

In the event any damage does occur, avoid exposure to open fires and any device which creates a spark and disconnect the appliance from the mains power. Thoroughly ventilate the room in which the appliance is located for several minutes.

### **CAUTION: Risk of fire**



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

This product may contain substances that can be hazardous to the environment or to human health if not disposed of properly. We therefore provide you with the following information to prevent releases of these substances and to improve the use of natural resources. Electrical and electronic equipment should never be disposed of in the usual municipal waste but must be separately collected for their proper treatment.

The crossed-out bin symbol, placed on the product and in this page, remind you of the need to dispose of properly the product at the end of its life. In this way it is possible to prevent that a not specific treatment of the substances contained in these products, or their improper use, or improper use of their parts may be hazardous to the environment or to human health. Furthermore this helps to recover, recycle and reuse many of the materials used in these products. For this purpose the electrical and electronic equipment producers and distributors set up proper collection and treatment systems for these products.

At the end of life your product contact your distributor to have information on the collection arrangements.

When buying this new product your distributor will also inform you of the possibility to return free of charge another end of life equipment as long as it is of equivalent type and has fulfilled the same functions as the supplied equipment.

A disposal of the product different from what described above will be liable to the penalties prescribed by the national provisions in the country where the product is disposed of. We also recommend you to adopt more measures for environment protection: recycling of the internal and external packaging of the product and disposing properly used batteries (if contained in the product). With your help it is possible to reduce the amount of natural resources used to produce electrical and electronic equipment, to minimize the use of landfills for the disposal of the products and to improve the quality of life by preventing that potentially hazardous substances are released in the environment



## English

- A). Machine's body with fixed bowl
- B). Stainless steel mixing blade
- B.1) Plastic paddle inserts for use with fixed bowl (marked with letter "L")
- B.2) Plastic paddle inserts for use with removable bowl (marked with letter "A")
- C). Fixing knob for blade
- D). Transparent lid
- D.1) Opening with cap to add ingredients
- E). Spatula for Gelato
- F). Ventilation grids
- G). Stainless steel removable bowl
- H). Measuring cup
- I). Removable power cable
- L). Control panel
- L.1) Start key and its LED (ON)
- L.2). Production cycle feed LED (TIME LINE)
- L.3). Storage key (SEL)
- L.4). Storage LED (STORAGE)
- M) Power cord socket
- N) Power switch

### UK USERS ONLY

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

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

Green and yellow: Earth

Blue: Neutral

Brown: Live

Please, read the instructions given below before connecting the cord to a plug. If in doubt, please, consult a qualified electrician.

As the colours of the wires in the mains lead of this appliance may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:

the wire that is coloured Green and Yellow must be connected to the terminal in the plug which is marked with the letter E or the Earth symbol (⏏), or coloured Green or Green and Yellow.

The wire that is coloured Brown must be connected to the terminal which is marked with the letter L or coloured Red. The wire that is coloured Blue must be connected to the terminal which is marked with the letter N or coloured Black.

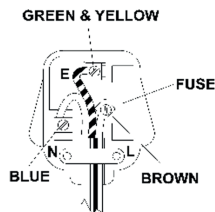
#### SAFETY POINTS FOR REWIRABLE OR MOULDED PLUG

The mains lead of this appliance may be already fitted with a BS1363 13A plug.

If your socket outlet is not suitable for the plug, then the plug must be removed (cut off if it is a moulded on plug), the flexible cord insulation should be stripped back as appropriate and a suitable 3 pin plug fitted.

**WARNING: Dispose of a plug that has been cut from the power supply cord, as such a plug is hazardous if inserted in a live 13A socket outlet elsewhere in the house.**

Should the fuse need to be replaced an ASTA marked fuse, approved to BS 1362, of the same rating must be used.



### IMPORTANT!

This appliance contains its own refrigerant which must be allowed to settle after transport. Leave the machine on a horizontal surface for at least 12 hours after purchase or after any move which might have stored the machine the wrong way up.

Leave at least 20 cm on each side of the machine to allow free air circulation. Make sure the ventilation slots are free and unobstructed. The flow of warm or hot air from the air openings is normal and part of an efficient refrigeration process.

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

- Hygiene: the lid prevents contamination of the product being processed by external elements.
- Cleaning: the lid is completely removable as to allow thorough cleaning.
- Visibility: the transparent lid allows the user to visually check the preparation's process.
- Addition of ingredients: the lid is equipped with an opening closed by a cap (D.1). The opening is useful to add ingredients during the preparation, it avoids opening the lid.
- Safety: a safety device stops automatically the blade when the lid is opened. If the lid is stays open for more than 4 seconds, the Pause function starts automatically (see section PANEL AND FUNCTION OF GELATO 4K TOUCH i-Green).

**ATTENTION:** during the storage phase the machine automatically manages the mixing system, activating and stopping the blade rotation. During this phase if the lid is kept open for more than 4 seconds, the Pause function starts automatically, but only if the mixing blade was rotating.

#### PRELIMINARY WARNINGS TO FOLLOW BEFORE USING THE MACHINE

- Hygiene is extremely important when processing food. Make sure that all parts, in particular those coming in direct contact with the ingredients, are scrupulously clean.
- Variations in speed and noise during the preparation are normal and do not affect proper functioning.
- Never turn off the power switch (N) or the compressor switch (L.1) when the machine is working. In case you accidentally switch it off or if the power fails, wait at least 3 minutes before turning it on again.

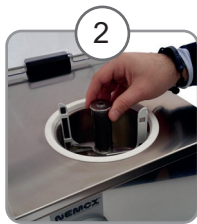
- After the machine has been switched off, wait approximately 10 minutes before restarting.
- Use pre-cooled ingredients. It is suggested to pour the mixture in the machine at a temperature ranging + 5°C and + 20°C or the results may not be as good.
- The machine has a recommended capacity of 1000 g. of mixture. If larger quantities are poured in, the ice cream may increase in volume during the processing and could overflow. Furthermore, the final texture may be not as firm.
- Mix and blend ingredients in a separate bowl.
- The machine is equipped with a Pause function (see section PANEL AND FUNCTIONS OF GELATO 4K TOUCH i-Green and section LID OF THE GELATO 4K TOUCH i-Green).
- **A warning tone (2 beeps) sounds every time the mixing blade starts moving.**

### OPTIONS OF USE

#### A) Use with fixed bowl

- 1) Place the plastic inserts (B.1) for use with fixed bowl (letter "L" moulded) on the stainless steel mixing blade
- 2) Insert the mixing blade (B)
- 3) Screw the appropriate fixing knob for blade (C).

**The machine is ready for use**



#### B) Use with removable bowl

The appliance is sold complete with all the accessories for use with fixed or removable bowl. In the original package, the removable bowl is stored inside the fixed bowl.

- 1) Pour in the fixed bowl about 1 or 2 measuring cup (H) of a salt and water solution (for 100 cc. use 20 g. of salt and 80 g. water) or a spirituous beverage with a proof higher than 40 ° or food alcohol.
- 2) Insert the removable bowl (G) into the fixed bowl, by pressing down on the end.
- 3) Lift it and **CHECK THE EXTERNAL WALL OF THE REMOVABLE BOWL IS COMPLETELY WET.** Without this operation, the machine will not work optimally.
- 4) Place the plastic inserts (B.2) for use with removable bowl (letter "A" moulded) on the stainless steel mixing blade
- 5) Insert the mixing blade (B)
- 6) Screw the appropriate fixing knob for blade (C)

**The machine is ready for use**

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

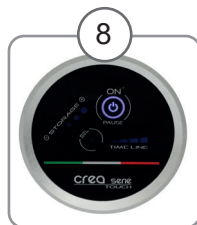
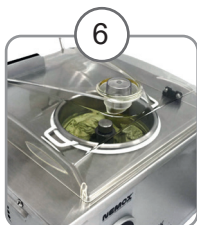
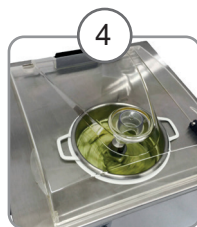


## MAKING ICE CREAM WITH THE GELATO 4K TOUCH i-Green

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

- Ensure that the voltage indicated on the data plate matches the mains voltage. Connect the removable power cord (I) to the rear socket of the machine (M), insert the power plug into the power outlet and operate the main switch (N).
- The electronic board will perform an initialization check, lighting all LEDs on the control panel, after which only the faint lighting of the start key (L.1) will remain. The machine is ready for use
- Pour the mixture (fig.1)
- Close the transparent lid (D) (fig.2)
- Press and hold the start key (L.1) on the control panel (L) for two seconds (fig.3)
- The machine starts an automatic ice cream production (fig.4). The progress of the preparation is indicated by the gradual lighting of the LED on the TIME LINE bar (L.2) (fig.5)
- 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 (fig.6)
- The storage phase is indicated by the lighting; all LEDs of the TIME LINE bar, storage key SEL (L.3), central LED of the STORAGE bar (L.4) (fig.7)
- The machine automatically manages the mixing and cooling equipment, operating it as needed, the paddle and the cold supply
- The ice cream can be stored for a maximum period of 8 hours, after which the machine switches off automatically (fig.8)



**ATTENTION:** during the storage phase the machine automatically manages the mixing system, activating and stopping the blade rotation. During this phase if the lid is kept open for more than 4 seconds, the Pause function starts automatically, but only if the mixing blade was rotating.










## PANEL AND FUNCTIONS OF THE GELATO 4K TOUCH i-Green

GELATO 4K TOUCH i-Green is designed to operate fully automatically. Below are the details of all functions:

	Function	Operation	Description	Led and sound
	Machine starts. Automatic operation.	TAP L.1 1 x 2"	Press and hold the START L.1 key for two seconds. Start the automatic cycle (see section MAKE ICE CREAM WITH GELATO 4K TOUCH i-Green).	<b>Start of cycle and production phase</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Led L.1 turned on</li> <li>• Led L.2 on the TIME LINE bar light up gradually</li> <li>• Blade start: audible signal (2 beeps)</li> </ul>
			When the ice cream is ready, the machine automatically switches to the storage phase.	<b>Beginning the storage</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Led L.1 turned on</li> <li>• Led L.2 TIME LINE</li> <li>• all turned on</li> <li>• Led L.3 SEL turned on</li> <li>• Led L.4 STORAGE turned on</li> <li>• Storage start audible signal (3 beeps)</li> </ul>
			<b>WARNING: Storage lasts up to 8 hours. After this time, the machine will turn off automatically. 5 beeps signal the turning off.</b>	<b>Reaching the time limit</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Machine turned off audible signal (5 beeps)</li> </ul>
	Pause function activation	1 TAP L.1	Press the START L.1 key Pause function can be activated during the production or storage phase. When the Pause function is active, this is signaled by a beep every 10 seconds. <b>NOTE:</b> Pause function starts automatically if the lid is kept open for more than 4 seconds. (see section GELATO 4K TOUCH i-Green, the LID).	<b>Switching from the production to the pause phase</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Led L.1 turned on</li> <li>• TIME LINE Led L.2 flashing</li> <li>• Pause start audible signal (1 beep)</li> <li>• Audible signal every 10 seconds (1 beep)</li> </ul>
			<b>WARNING: the Pause lasts up to 10 minutes after which the machine turns off automatically. 5 beeps signal the turning off.</b>	<b>Switching from the storage to the pause phase</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Led L.1 turned on</li> <li>• Led flashing on the STORAGE bar</li> <li>• Pause start audible signal (1 beep)</li> <li>• Audible signal every 10 seconds (1 beep)</li> </ul>
				<b>Reaching the time limit:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Led L.1 subtle lighting.</li> <li>• Machine turned off audible signal (5 beeps)</li> </ul>

	Function	Operation	Description	Led and sound
	Pause function deactivation	1 TAP L.1	Press the START L.1 key to exit the pause function and return to the production or storage phase.	<b>Exit pause phase</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Led L.1 turned on</li> <li>• Led goes from flashing to steady.</li> <li>• Blade re-start audible signal (2 beeps)</li> </ul>
	Manual activation of the storage function	TAP L.3 1 x 3"	Press the L.3 key for 3 seconds. Activation of the storage phase. Selectable at any time during the ice cream production phase or during the pause.	<b>Manual activation of the storage</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Led L.1 turned on</li> <li>• Led L.2 TIME LINE all turned on</li> <li>• Led L.3 SEL turned on</li> <li>• Led L.4 STORAGE turned on</li> <li>• Storage start audible signal (3 beeps)</li> </ul>
			WARNING: Storage lasts up to 8 hours. After this time, the machine will turn off automatically. 5 beeps signal the turning off.	<b>Reaching the time limit:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Machine turned off audible signal (5 beeps)</li> </ul>
	Selection of the storage cycle	TAP L.3	Press the L.3. key If you want to manually select the density during the storage phase, repeatedly press the L.3 key to select a different density to the default. The larger LEDs indicate a higher density. Smaller LEDs indicate a lower density.	<b>Selecting the storage density</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Led L.1 turned on</li> <li>• Led L.4 STORAGE lights up corresponding to the selection made.</li> <li>• Led. TIME LINE L.2 all turned on</li> </ul>
	Return to the production cycle from the storage phase	TAP L.3 1 x 3"	Press the L.3 key for 3 seconds. Activation of the production cycle. Selectable at any time during the ice cream storage phase.	<b>Return to production stage</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Led L.1 turned on</li> <li>• TIME LINE Led L.2 light up gradually.</li> <li>• Led L.3 SEL turned off.</li> <li>• Led L.4 STORAGE turned off</li> <li>• Blade movement audible signal (2 beeps)</li> </ul>
	Turning off the machine	TAP L.1 1 x 2"	Press the L.1 key for 2 seconds. Stop all functions.	<b>Turning off the machine</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Led L.1 subtle lighting.</li> <li>• Machine turned off audible signal (5 beeps)</li> </ul>

### CLEANING THE MACHINE

- Make sure the machine has been switched off and unplugged before performing any cleaning operations.
- Clean the mixing paddle (B) and the plastic inserts (B.1 or B.2), the transparent lid (D), the locking knob (C), the spatula (E) and the removable bowl (G) in warm, soapy water. **These parts are also dishwasher safe. Use low temperature cleaning cycle.**
- Use a damp cloth to clean the body of the machine. **NEVER IMMERSE THE MAIN BODY OF THE MACHINE IN WATER!**
- Rinse the used bowl with water at 45° C to dissolve the fat and facilitate its removal.
- Remove the dirt with a sponge. Empty the water.
- Pour warm water with the detergent.
- Thoroughly clean the recessed and hidden areas. Empty the bowl and rinse with warm water.

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

**ATTENTION:** when cleaning the stainless steel parts of the machine, do not use chloride-based products (such as hydrochloric acid), or bleach-hypochlorous acid-based products or products containing strong acids or special products for cleaning silver. Avoid using metallic or abrasive tools. Thoroughly rinse all tools used in cleaning operations.

### SANITIZATION

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

#### CLEANSING

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

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

Proceed as follows:

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

#### DISINFECTION.

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

After cleansing, proceed with disinfection. Proceed as follows:

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

### HOW TO STORE ICE-CREAM

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

#### **In the freezer.**

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

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

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

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

#### **WARNING!**

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

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

Remove the ice cream from the freezer half an hour before to serve it. Eventually you could leave it for 10/15 minutes at the room temperature to let it reach the adequate serving temperature.

#### **HELPFUL HINTS**

- Some recipes involve cooking. Prepare them at least the day before to ensure they chill completely and expand. Never pour ingredients in the machines having a temperature exceeding 25°C, .
- Add the mixture until the bowl is no more than half full. The mixture increases in volume during preparation.
- Alcohol slow down the chilling process. Therefore, Liqueurs should be added during the final minutes of preparation.
- The flavor of sorbets depends largely on the degree of ripeness and sweetness of the fruit and juice used. Remember that cold reduces sweetness perception.
- The fruit used in the recipes must always be washed and dried before use. Even when not specified, fruit must always be peeled, shelled, destoned, etc.
- To reduce the quantity of a recipe, each ingredient's quantity has to be reduced proportionally.
- Preparation time varies according to quantity, temperature of the mix, type of gelato or sorbet or ice cream, and room temperature.

#### **WHAT COULD GO WRONG?**

- Under normal conditions, ice cream preparation does not require more than 30-40 minutes.
- If the ice cream is still not ready after 40-50 minutes, check the following points before contacting an authorized service center.
- The ingredients must be poured into the machine at room temperature or, preferably, at refrigerator temperature. Hot ingredients cannot be used.
- The bowl must not be filled more than half its capacity. If the quantity of ingredients is excessive, the time required to process the ice cream increases considerably and the result may not be satisfactory.
- The compressor is fitted with a safety device. In the event of power failure, or if the appliance is turned off then on again for any reason, operation of the electrical freezing circuit is interrupted. If this happens, the appliance must rest for 5 minutes before turning on again.

**PROBLEM:** the machine switches to the storage phase but the ice cream is not fully formed.

**POSSIBLE CAUSES:**

- Between the fixed and removable bowls the solution of salt and water or alcohol was not included (see section USE WITH REMOVABLE BOWL).
- The ingredients of the recipe are not balanced correctly.
- The initial temperature of the ingredients is not between +5°C and +20°C.
- The ambient temperature is above 38°C.
- The amount of ingredients is excessive. Do not fill the bowl by more than half.
- Excessive use of the Pause function or repeated lid openings.

**PROBLEM:** The machine does not cool down:

**POSSIBLE CAUSES:**

- The cooling system is controlled automatically by the software. During storage and/or pause phases, the system works as needed. Make sure that it is not in one of those phases. Wait the time needed before intervening.
- Check that the power plug is properly plugged in and that the electricity reaches the equipment. Check that the L1 key is lit up.
- If there is a power failure or the plug is accidentally disconnected. The operation stops. Wait 5 minutes before restarting the machine.
- Check that the machine is correctly positioned with the ventilation grids free from any obstruction.
- Check the operation of the ventilation, making sure that the air comes out of the ventilation grids.

**PROBLEM:** The paddle does not rotate

**POSSIBLE CAUSES:**

- The mixing paddle is controlled automatically by the software. During storage and/or pause phases, it works as needed. Make sure that it is not in one of those phases. Wait the time needed before intervening.
- Check that the paddle is securely attached to the shaft and locked with a suitable fixing knob (C).
- Check that there are no obstructions that prevent rotation (including any deformation of the bowl).

**PROBLEM:** During the storage phase, the ice cream has become very hard.

**Tip:** Use a different storage cycle. Press the L3 key until a cycle is activated that includes a lower density (corresponding to a smaller LED turned on the STORAGE bar).

**PROBLEM:** During the storage phase, the ice cream tends to melt.

**Tip:** Use a different storage cycle. Press the L3 key until a cycle is activated that includes a higher density (corresponding to a greater LED turned on the STORAGE bar).

**PROBLEM:** The machine is noisy

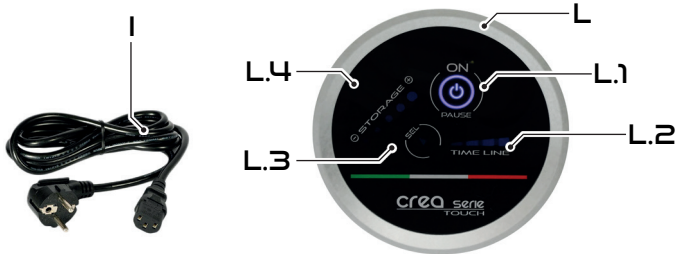
**Tip:** A certain level of noise is expected in the normal operating specifications. However, if it becomes excessive, contact an authorized service centre.



NEMOX International S.r.l.  
Via E. Mattei, N° 14  
25026 Pontevecchio  
Brescia - ITALY  
[www.nemox.com](http://www.nemox.com)



# GELATO 4K TOUCH i-Green



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

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

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

Les composants sont principalement réalisés avec une technologie à basse consommation d'énergie et des matériaux recyclables en fin de vie.

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

### IMPORTANT :

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

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

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

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

 **Made in Italy**  
by

**NEMOX®**  
PROFESSIONAL CLASS



## INSTRUCTIONS GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

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

- Lire attentivement toutes les instructions.
- Pour se protéger du risque d'électrocution, ne pas plonger le corps principal de l'appareil dans de l'eau ou dans d'autres liquides.
- cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience ou de connaissances, à moins qu'elles ne soient surveillées ou instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

### UNIQUEMENT POUR LES MARCHÉS EUROPÉENS

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



surfaces chaudes.

- Un représentant du centre d'assistance agréé doit effectuer tout service autre que le nettoyage et l'entretien qui incombent à l'utilisateur. Seul le personnel d'assistance agréé doit effectuer les réparations.
- Après avoir extrait l'appareil de son emballage, vérifier qu'il ne soit pas endommagé. En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil et contacter un agent d'assistance technique agréé.
- Ne pas laisser les sachets en plastiques, le polystyrène, les clous, etc. à la portée des enfants, car ils sont potentiellement dangereux.
- Le fabricant et le vendeur de l'appareil décline toute responsabilité en cas de non-respect des instructions fournies dans ce manuel d'utilisation.
- Vérifier que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond bien à la tension du secteur.
- Ne pas utiliser d'ustensiles pointus à l'intérieur du bac ! Les objets pointus rayeraient et endommageraient le bac. Il est possible d'utiliser une spatule en caoutchouc ou une cuillère en métal quand l'appareil est en position « OFF » ou « 0 ».
- Ne jamais utiliser de poudres abrasives ou d'outils durs pour le nettoyage.
- Ne pas placer ou utiliser l'appareil sur des surfaces chaudes telles que des poêles, des cuisinières, ou près de flammes nues.
- Ne pas mettre l'appareil dans le lave-vaisselle. Les pales, le couvercle transparent, le pommeau de fixation, la spatule, la bague de protection et le bac amovible peuvent être lavés dans le lave-vaisselle avec un cycle à basse température.
- Ne jamais tirer sur le câble pour débrancher l'appareil.
- Brancher l'appareil à une installation électrique et à une prise de courant d'une capacité minimale de 10 A, dotées d'un contact de mise à la terre efficace. Le fabricant n'est pas responsable des éventuels dommages matériels ou corporels causés par le non-respect des consignes de sécurité fournies.
- Avant d'effectuer toute opération d'entretien ou de nettoyage, s'assurer que l'appareil a bien été débranché du secteur en déconnectant la fiche de la prise de courant.
- Cet appareil a été testé pour un fonctionnement en toute sécurité du point de vue électrique à une température ambiante de 43 °C (classe climatique « T »). Pour des performances optimales, éviter d'utiliser l'appareil à une température ambiante de plus de 30 °C. Bien que n'affectant pas la mécanique de la machine, des températures plus élevées sont susceptibles de compromettre la réussite de la glace.
- Ne jamais laver l'appareil sous des jets d'eau ni le plonger dans l'eau !
- La quantité maximale d'ingrédients est de 1000 g par cycle de production.
- Il est possible de télécharger ce manuel au format PDF sur le site [www.nemox.com/download](http://www.nemox.com/download)

## CONSERVER CES INSTRUCTIONS

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

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

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

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

Ne pas conserver de substances explosives telles que des bombes aérosol avec un propulseur inflammable dans cet appareil.

Cet appareil contient une petite quantité, indiquée sur sa plaque signalétique, de gaz réfrigérant R290, qui est inflammable.

Éviter tout contact d'objets pointus avec le circuit de réfrigération.

Lors du transport et de l'installation, s'assurer que les tuyaux du circuit du réfrigérant ne soient pas endommagés : le réfrigérant qui sort peut s'enflammer et provoquer des blessures aux yeux. En cas de dommage du circuit réfrigérant, ne pas utiliser d'appareils électriques ou d'appareils anti-incendie à proximité et ouvrir les fenêtres pour aérer la pièce. Contacter le centre d'assistance agréé.

En cas de dommages, éviter l'exposition à des flammes nues et tout autre dispositif créant des étincelles et débrancher l'appareil du secteur.

Bien aérer la pièce où se trouve l'appareil pendant quelques minutes.

## ATTENTION : RISQUE D'INCENDIE



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

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

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



- |   |                                     |
|---|-------------------------------------|
| A) Machine avec bol fixe  | G) Bol amovible en acier inoxydable |
| B) Pale mélangeuse en acier inoxydable  | H) Mesurette                        |
| B.1) Insert pour pale (utilisation dans bol fixe identifié par la lettre L)                       | I) Cordon amovible.                 |
| B.2) Insert pour pale (utilisation dans un bol amovible identifié par la lettre A).               | L) Panneau de commande              |
| C) Bouton fileté pour fixation de la pale   | L.1) Bouton de démarrage (ON)       |
| D) Couvercle transparent  | L.2) Cycle production ( TIME LINE ) |
| D.1) Opercule à ouverture réglable pour régler le foisonnement ou pour incorporer des ingrédients | L.3) Bouton conservation ( SEL )    |
| E) Spatule à glace  | L.4) Conservation (STORAGE)         |
| F) Grilles d'aération   | M) Prise du cordon.                 |
|   | N) Interrupteur général.            |

### IMPORTANT :

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

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

- Hygiène: le couvercle empêche toute contamination de votre préparation par des éléments extérieurs
- Entretien: le couvercle est entièrement mobile pour un entretien facile (eau chaude savonneuse)
- Contrôle du produit: le couvercle transparent permet de contrôler visuellement la glace pendant le cycle de production
- Ajout d'ingrédients: le couvercle a une opercule (D.1) afin de pouvoir ajouter des ingrédients pendant le cycle de production
- Sécurité: le couvercle est pourvu d'une sécurité qui arrête la rotation de la pale dès qu'on le soulève. Si le couvercle est retiré pendant le laps de temps supérieur à 4 secondes, la fonction Pause démarre automatiquement (voir la section PANNEAU ET FONCTION GELATO 4K TOUCH i-Green)

**ATTENTION:** Pendant le cycle de conservation, la machine gère automatiquement le fonctionnement de la pale, avec des périodes d'activation et de désactivation de la fonction de mélange. Si le couvercle est retiré plus de 4 secondes lors du cycle de conservation, la machine se met en mode Pause seulement si cette manœuvre est faite pendant la rotation de la pale.

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

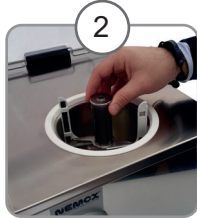
- L'hygiène est la précaution la plus importante à observer lors de la préparation de glaces. S'assurer que tous les composants sont parfaitement propres, en particulier les éléments qui seront en contact avec la glace.
- Les variations de vitesse et de bruit pendant la préparation de la glace sont tout à fait normales et ne compromettent pas le bon fonctionnement de l'appareil.
- Ne pas éteindre le circuit de réfrigération (N) ou l'interrupteur général (L.1) quand l'appareil est en cours de travail. En cas de mauvaise manœuvre ou de coupure accidentelle de l'alimentation électrique, attendre au moins environ 3 minutes avant de le remettre en marche. Le compresseur est équipé d'un dispositif de protection qui empêche les dommages.
- Après avoir arrêté l'appareil, attendre environ 10 minutes avant de procéder à une nouvelle préparation.
- Utiliser des ingrédients pré-refroidis. Il est conseillé d'introduire les ingrédients dans la turbine à glace à une température comprise entre +5 °C et +20 °C, autrement le résultat pourrait être compromis.
- La machine a une capacité conseillée de 1000 g. En cas d'introduction d'une plus grande quantité d'ingrédients, pendant le processus de production, étant donné que le volume augmente, la préparation risque de déborder. En outre, la consistance pourrait s'avérer moins compacte.
- Verser et mélanger les ingrédients dans un autre récipient.
- La GELATO 4K TOUCH i-Green est dotée d'une fonction Pause.
- Attention : 2 bips sonores signalent le démarrage du cycle de rotation de la pale.

## OPTIONS D'UTILISATION

### A) Utilisation avec le bac fixe

- 1) Positionner les pièces en plastique sur la pale. Pour l'utilisation avec cuve fixe il faut employer celles-ci (B.1) qui ont la lettre "L" mouillée.
- 2) Placer la pale (B) sur l'axe de la cuve
- 3) Fixer la pale à l'aide du bouton fileté (C)

**La machine est prête à l'emploi**



### B) Utilisation avec le bac amovible

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

- 1) 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.
- 2) Introduire le bol amovible (G) à l'intérieur du bac fixe en appuyant bien jusqu'au fond.
- 3) 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.
- 4) Positionner les pièces en plastique sur la pale. Pour l'utilisation avec cuve amovible il faut employer celles-ci (B.2) qui ont la lettre "A" mouillée.
- 5) Insérer la pale mélangeuse (B)
- 6) 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 !**



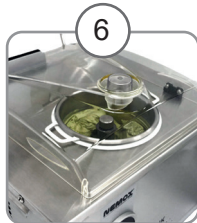
## FAIRE LA GLACE AVEC 4K TOUCH i-Green

Le nouveau software touch gère automatiquement la fabrication de la glace en fonction de la température ambiante et la consistance du mélange.

### Comment procéder :





- Vérifier que le voltage de la machine correspond bien au voltage de votre habitation. Branchez le câble d'alimentation amovible (I) à la prise arrière de la machine (M), insérez la prise d'alimentation dans la prise de courant et actionner l'interrupteur principal (N).
- La carte électronique effectuera un contrôle d'initialisation, en allumant toutes les LED du panneau de commande, après quoi il ne restera qu'un faible éclairage du bouton de démarrage (L.1). **La machine est prête à l'emploi.**
- Verser le mélange (fig.1)
- Fermer le couvercle (D) (fig.2)
- Presser pendant 2 secondes le bouton start (L1) sur le panneau de commande (L) (fig.3)
- La machine commence un cycle automatique de fabrication de glace (fig.4). Les progrès de la préparation est signalée par l'éclairage progressif du LED sur la barre TIME LINE (L.2) (fig.5).
- A la fin du cycle, ou dans le cas la glace a atteint la consistance établie par le logiciel, la machine passe à l'étape de conservation (fig.6)
- La phase de conservation est indiquée par l'éclairage de tous les LED de la barre TIME LINE, clé de conservation SEL (L.3), LED central de la barre STORAGE (L.4) (fig.7)
- La machine gère automatiquement le melaxage et le refroidissement, en faisant fonctionner au besoin la pale et le compresseur
- La glace peut être stocké pendant une période maximale de 8 heures, après quoi la machine éteint automatiquement (fig.8)






**ATTENTION:** Pendant le cycle de conservation, la machine gère automatiquement le fonctionnement de la pale, avec des périodes d'activation et de désactivation de la fonction de mélange. Si le couvercle est retiré plus de 4 secondes lors du cycle de conservation, la machine se met en mode Pause seulement si cette manœuvre est faite pendant la rotation de la pale.



## PANNEAU ET FONCTIONS GELATO 4K TOUCH i-Green

GELATO 4K TOUCH i-Green est conçue pour fonctionner de manière entièrement automatique. De suite le détail de toutes les fonctions:

	Fonction	Operation	Description	Led et bip
	Démarrage de la machine. Fonctionnement automatique.	TAP L.1 1 x 2"	Appuyez sur la touche START L.1 pendant deux secondes. Démarrage du cycle automatique (voir la section fabrication de glace avec GELATO 4K TOUCH i-Green)	<b>Début du cycle et phase de production</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Led L.1 allumé</li> <li>• Les LED L.2 sur la barre TIME LINE s'allument progressivement</li> <li>• Bip démarrage pale (2 bips)</li> </ul>
			Lorsque la glace est prête, la machine passe automatiquement dans la phase de conservation.	<b>Début de la phase de conservation</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• LED L.1 allumé</li> <li>• Led L.2 TIME LINE tous allumés</li> <li>• Led L.3 SEL allumé</li> <li>• Led L.4 STORAGE allumé</li> <li>• Bip démarrage conservation (3 bips)</li> </ul>
			<b>AVERTISSEMENT: La conservation a un maximum de 8 heures. Après ce temps, la machine arrête automatiquement. 5 bips signalent off.</b>	<b>Temps limite atteint</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Un bip signale l'arrêt de la machine (5 bips)</li> </ul>
	Activation de la fonction de pause	1 TAP L.1	Appuyez sur la touche START L.1 . Peut être activée pendant la phase de formation ou de conservation de la glace. La fonction est signalée par un bip toutes les 10 secondes. Remarque: la fonction Pause est activée automatiquement lorsque le couvercle est maintenu ouvert pendant plus de 4 secondes (voir la section COUVERCLE GELATO 4K TOUCH i-Green)	<b>Passage de la phase de production à celle de pause</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Led L.1 allumé</li> <li>• LED L.2 TIME LINE clignotants</li> <li>• Bip démarrage pause (1 bip)</li> <li>• Bip toutes les 10 secondes (1 bip)</li> </ul>
			<b>AVERTISSEMENT: La Pause a une durée maximum de 10 minutes, après quoi la machine éteint automatiquement. 5 bips signalent OFF.</b>	<b>Passage de la phase de conservation à celle de pause</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Led L.1 allumé</li> <li>• Led clignotante sur la barre STORAGE</li> <li>• Bip démarrage pause (1 bip)</li> <li>• Bip toutes les 10 secondes (1 bip)</li> </ul>
				<b>Temps limite atteint</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• LED L.1 éclairage doux</li> <li>• Un bip signale l'arrêt de la machine (5 bips)</li> </ul>

	Fonction	Operation	Description	Led et bip
	Désactivation de la fonction de pause	1 TAP L.1	Appuyez sur la touche START L.1 pour quitter la fonction de pause et revenir à la phase de production ou de conservation.	<b>Sortie de la phase de pause</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Led L.1 allumé</li> <li>• Led de clignotant à fixe</li> <li>• Bip redémarrage pale (2 bips)</li> </ul>
	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, sélectionnables à tout moment au cours de la phase de production de la glace ou pendant la pause.	<b>Attivazione manuale de la conservation</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Led L.1 allumé</li> <li>• Led L.2 TIME LINE tous allumés</li> <li>• Led L.3 SEL allumé</li> <li>• Led L.4 STORAGE allumé</li> <li>• Bip démarrage conservation (3 bips)</li> </ul>
			<b>AVERTISSEMENT: La conservation a un maximum de 8 heures. Après ce temps, la machine arrête automatiquement. 5 bips signalent OFF.</b>	<b>Temps limite atteint</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Un bip signale l'arrêt de la machine (5 bips)</li> </ul>
	Sélection du cycle de conservation	TAP L.3	Appuyez sur la touche L.3. Si vous souhaitez sélectionner manuellement la densité lors de la phase de conservation, appuyez plusieurs fois sur la touche L.3 pour sélectionner une densité différente de celle automatique. Les LED de plus grandes dimensions indiquent une densité plus élevée. Ceux inférieures à une densité inférieure.	<b>Sélection de la densité de conservation</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Led L1 allumé</li> <li>• Led L.4 STORAGE allumé selon la sélection effectuée</li> <li>• Led. L.2 TIME LINE tous allumés</li> </ul>
	Passage de la phase de conservation au cycle de production	TAP L.3 1 x 3"	Appuyez sur la touche L.3 pendant 3 secondes. Activation du cycle de production, sélectionnables à tout moment au cours de la phase de conservation de la glace	<b>Retour à la phase de production</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Led L1 allumé</li> <li>• Led L.2 TIME LINE allumés progressivement</li> <li>• Led L.3 SEL éteint.</li> <li>• Led.4 STORAGE éteint</li> <li>• Bip mouvement de la pale (2 bips)</li> </ul>
	Arrêt de la machine	TAP L.1 1 x 2"	Appuyer sur la touche L.1 pendant 2 secondes. Arrêt de toutes les fonctions.	<b>Arrêt de la machine</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Led L.1 éclairage doux</li> <li>• Un bip signale l'arrêt de la machine (5 bips)</li> </ul>



### NETTOYAGE DE LA MACHINE

- Vérifier que la machine soit éteinte et débranchée avant d'effectuer toute opération de nettoyage.
- Lavez la pale (B) les inserts (B.1 - B.2), le couvercle transparent (D), le pommeau de fixation (C), la spatule (E), et le bac amovible (G) à l'eau chaude et au savon. **Il est également possible de laver ces composants dans le lave-vaisselle avec un cycle à basse température.**
- Utiliser un chiffon humide pour nettoyer le corps de la machine. **NE JAMAIS IMMERGER LE CORPS DE LA MACHINE DANS L'EAU !**
- Rincer le bac utilisé avec de l'eau à 45 °C afin de dissoudre le gras et faciliter son élimination.
- Enlever grossièrement la saleté à l'aide d'une éponge. Vider l'eau.
- Verser de l'eau tiède avec le détergent.
- Nettoyer minutieusement les zones creuses et cachées. Vider le panier et rincer à l'eau tiède.

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

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

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

### ASSAINISSEMENT

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

#### LAVAGE

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

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

#### Agir comme suit:

- Éliminer mécaniquement la grosse saleté.
- Rincer en premier à l'eau chaude à température supérieure à 45°C pour faire fondre les graisses et en favoriser leur détachement, mais inférieure à 60°C pour éviter de «cuire» protéines, sucres ou grasses, en les rendant plus tenacement attachés aux surfaces à nettoyer. Pour les outils et les parties démontables des équipements une immersion de la durée de 15 minutes est suffisante.
- Appliquer le détergent: étant donné que la plupart des résidus alimentaires (protéines et graisses) ne se dissolvent pas dans l'eau, pour les éliminer complètement il faut utiliser un détergent qui détache la saleté de la surface et en permette l'élimination avec le rinçage successif
- Rinçage final à l'eau à température de robinet, pendant au moins 5 minutes si en immersion.

### DESINFECTION.

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

- Utiliser un désinfectant spécifique pour l'utilisation dans l'industrie alimentaire. Contrôler que sur l'emballage soient bien indiquées les caractéristiques suivantes:
  - Désinfectant, service médical chirurgical ou équivalent.
  - N° d'enregistrement auprès de l'autorité sanitaire.
  - Inscription «à utiliser dans l'industrie alimentaire»
  - Doses et temps d'utilisation.
  - Composition, producteur, lot et date de production.
  - Instructions sur la sécurité pour l'utilisation.

- Diluer le produit désinfectant selon les instructions du producteur. **Attention:** économiser sur le désinfectant peut permettre la survie de niveaux bactériens dangereux, tout comme excéder avec le principe actif n'en améliore pas l'efficacité.
- Laisser agir le désinfectant pendant le temps de contact spécifié. Un temps trop bref peut rendre inefficace la désinfection.
- Pour une exécution correcte des différentes opérations il faut effectuer le nettoyage du haut vers le bas, en terminant par la base.
- Après l'application du désinfectant en éliminer les résidus avec un rinçage final.
- Bien sécher les surfaces pour éviter la multiplication bactérienne favorisée par l'environnement humide;
- Il est conseillé d'alterner tous les 6 mois le type de désinfectant pour éviter la sélection de bactéries tenaces. Les spores bactériennes sont les formes biologiques plus résistantes donc il est préférable d'utiliser les produits à base de chlore.

### COMMENT CONSERVER LA GLACE

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

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

Au bout d'1 ou 2 semaines, le goût de la glace se détériore. La glace fraîche a meilleur goût et une plus grande qualité. Toutefois, si vous souhaitez conserver la glace au congélateur, procéder de la manière suivante :

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

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

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

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

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

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

### CONSEILS UTILES

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

### PANNES POSSIBLES

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

- Si au bout de 40/50 minutes la glace n'est pas encore prête, vérifier tous les points suivants avant d'appeler le centre d'assistance agréé.
- Les ingrédients de la recette doivent être correctement équilibrés. Les ingrédients doivent être versés dans la sorbetière à température ambiante ou, mieux, à température réfrigérateur. Si les ingrédients sont chauds, la préparation de la glace est impossible.
- Le bol ne doit pas être trop rempli: ne pas dépasser la moitié. Si la quantité d'ingrédients est excessive, le temps requis pour former la glace augmentera considérablement et pourra compromettre le résultat escompté.

## Français

- En cas de manque de courant ou si la machine, pour une raison quelconque, est arrêtée et remise en marche, le dispositif de sécurité sur le compresseur bloque le refroidissement. Le cas échéant, laisser reposer le dispositif 5 minutes avant de le remettre en marche.

**PROBLÈME:** La machine se met en mode conservation bien que la glace ne soit pas

**CAUSES POSSIBLES:**

- Vous avez omis de mettre la liquide de contact entre les 2 cuves (voir utilisation avec cuve amovible ).
- Votre recette de glace n'est pas équilibrée et la glace ne peut pas durcir (trop de sucre ).
- La température de votre mélange n'était pas entre 5° et 20°C de la mise en route de la turbine.
- La température ambiante est supérieure à 38 °C.
- La quantité de préparation est trop importante.
- Usage excessif de la fonction pause ou ouverture trop fréquente du couvercle.

**PROBLÈME:** La machine ne refroidit pas assez:

**CAUSES POSSIBLES:**

- Le système de réfrigération est géré automatiquement par le software. Durant la fonction pause ou conservation, le refroidissement ne fonctionne pas en permanence. Vérifier de ne pas avoir sélectionné une de ces deux fonctionnes. Attendre un certain temps avant toute intervention.
- Vérifier que la machine soit bien connectée et que le programme soit correctement démarré. Vérifier que le voyant (L1) soit bien allumé.
- Si il y a une coupure d'électricité, la machine s'arrête et doit être redémarrée. Attendre 5 minutes avant de redémarrer la machine.
- Vérifiez que l'appareil est correctement positionné avec les grilles de ventilation libres de toute obstruction
- Vérifier le fonctionnement de la ventilation, faire en sorte que l'air sorte à partir des grilles de ventilation.

**PROBLÈME:** La pale ne tourne pas

**CAUSES POSSIBLES:**

- La pale est géré automatiquement par le software. Durant la fonction pause ou conservation, le refroidissement ne fonctionne pas en permanence. Vérifier de ne pas avoir sélectionné une de ces deux fonctionnes. Attendre un certain temps avant toute intervention.
- Vérifier que la pale soit bien emboîtée et fixée par l'écrou de fixation (C).
- Vérifier qu'il n'y a rien qui pourrait bloquer la pale(y compris une bosse ou une déformation de la cuve).

**PROBLÈME:** La glace durcit trop fort pendant la conservation

**Suggestion:** Changer la température de conservation. Pour ce faire, pousser sur (L3) la plus petite LED correspond à la température la moins froide.

**PROBLÈME:** La glace n'est pas assez dure pendant la conservation

**Suggestion:** Modifier le temps de conservation. Pousser sur (L3), le plus grand LED correspond à la température la plus froide.

**PROBLÈME:** La machine fait un bruit anormal

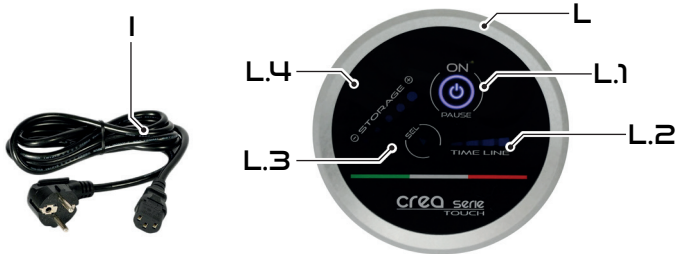
**Suggestion:** Vérifier que les différents éléments soient bien positionnés et redémarrer la machine. Si le bruit persiste, la reporter à votre service center.



NEMOX International S.r.l.  
Via E. Mattei, N° 14  
25026 Pontevecchio  
Brescia - ITALY  
[www.nemox.com](http://www.nemox.com)



# GELATO 4K TOUCH i-Green



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**<sup>®</sup>  
PROFESSIONAL CLASS



**EAC**



## **ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE**

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

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

### **NUR FÜR EUROPÄISCHE MÄRKTE**

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

herunterhängen oder heiße Oberflächen berühren.

- Alle Tätigkeiten, die über die Reinigung und die durch den Verwender auszuführende Wartung hinausgehen, dürfen nur durch Mitarbeiter der autorisierten Kundendienststellen durchgeführt werden. Nur Personal der autorisierten Kundendienststellen darf Reparaturen durchführen.
- Nach dem Auspacken des Geräts ist sicherzustellen, dass es nicht beschädigt ist. Im Falle von Zweifeln das Gerät nicht verwenden, sondern eine autorisierte Kundendienststelle kontaktieren.
- Kunststoffbeutel, Styropor, Nägel usw. sollten nicht in der Reichweite von Kindern gelassen werden, da sie potenziell gefährlich sind.
- Der Hersteller und der Verkäufer des Geräts übernehmen keine Haftung bei Nichtbeachtung der in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Anweisungen.
- Sicherstellen, dass die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Netzspannung übereinstimmt.
- Keine scharfkantigen Utensilien im Inneren des Eisbehälters verwenden! Scharfkantige Gegenstände zerkratzen und beschädigen den Behälter. Wenn das Gerät in Stellung „OFF“ oder „0“ ausgeschaltet ist, kann ein Gummischaber oder ein Metalllöffel verwendet werden.
- Niemals mit scheuernden Pulvern oder harten Werkzeugen reinigen.
- Das Gerät darf nicht auf heißen Oberflächen, wie z. B. Öfen, Kochflächen oder in der Nähe von offenen Gasflammen aufgestellt oder verwendet werden.
- Das Gerät darf nicht in die Spülmaschine eingelegt werden. Rührschaufeln, transparenter Deckel, Befestigungsknauf, Eisschaber, Schutzring und entnehmbarer Eisbehälter können bei niedriger Temperatur in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Das Gerät nicht durch Ziehen am Kabel von der Steckdose trennen.
- Das Gerät muss an eine elektrische Anlage und an eine Steckdose mit einer Mindestbelastbarkeit von 10 A angeschlossen werden, die mit einer funktionierenden Schutzerdung ausgestattet ist. Der Hersteller haftet nicht für Sach- oder Personenschäden, wenn die vorgeschriebenen Sicherheitsvorschriften nicht eingehalten werden.
- Vor der Durchführung von beliebigen Wartungs- oder Reinigungstätigkeiten ist sicherzustellen, dass das Gerät vom Netz getrennt ist, indem der Stecker von der Steckdose abgezogen wird.
- Dieses Gerät wurde für den elektrisch sicheren Betrieb bei einer Umgebungstemperatur von 43°C (Klimaklasse „T“) geprüft. Für beste Ergebnisse sollte das Gerät nicht bei Umgebungstemperaturen über 30 °C verwendet werden. Höhere Temperaturen haben zwar keinen Einfluss auf die Mechanik der Maschine, können aber ein gutes Gelingen der Eiscreme beeinträchtigen.
- Das Gerät keinesfalls unter einem Wasserstrahl waschen oder in Wasser tauchen!
- Die Höchstmenge an Zutaten beträgt 1000 g pro Zubereitungsablauf.
- Diese Bedienungsanleitung kann als PDF-Datei von der Website [www.nemox.com/download](http://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.

**CAUTION:  
Risk of fire**





## **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.



## Deutsch

- |  |  |
|--|--|
| A) Gerätegehäuse mit festem Behälter                     | H) Messbecher                                      |
| B) Rührwerk-Schaukel aus Edelstahl                       | I) Abnehmbares Netzkabel                           |
| B.1) Rührwerkseinsatz für festen Behälter ("L")          | L) Schalltafel                                     |
| B.2) Rührwerkseinsatz für herausnehmbaren Behälter ("A") | L.1) Start-Taste und dazugehörige LED              |
| C) Befestigungsring für Schaufeln                        | L.2) LED Fortschritt Produktionszyklus (TIME LINE) |
| D) Transparenter Deckel                                  | L.3) Taste Konservierung                           |
| D.1) Loch mit Deckel um Zutaten hinzufügen               | L.4) LED Konservierung (STORAGE)                   |
| E) Eisspachtel   | M) Steckdose für abnehmbares Kabel                 |
| F) Lüftungsgitter  | N) Hauptschalter                                   |
| G) Herausnehmbarer Behälter                              |  |

### **WICHTIG:**

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

#### **• Den Deckel der Eismaschine Gelato 4K TOUCH i-Green (D) ist ausgestattet um garantieren:**

- Hygiene: den Deckel vermeidet die Kontamination des Produktes durch externe Mittel
- Sauberkeit: Den Deckel ist abnehmbar und kann gut reinigen werden
- Prüfung der Eismischung: Den transparent Deckel ermöglicht die Prüfung des bearbeitete Eis bei jeder Verarbeitungsstufe
- Zutaten Zugabe: Den Deckel ist mit einem Loch (D1) ausgestattet um die Zutaten während die Herstellung einzufügen
- Sicherheit: Ein Sicherheit System blockiert das Rührwerk bei Öffnung des Deckels. Nach 4 Sekunde mit geöffnete Deckel geht's die Eismaschine automatisch in Pause-Modus (siehe Punkt DIE SCHALLTAFEL UND DIE BETRIEBSWEISEN DER EISMASCHINE GELATO 4K TOUCH i-Green )

**ACHTUNG:** Während die Konservierungs-Modus wird die Eismaschine automatisch die Eiszubereitung, mit Pausen und läuft des Rührwerk, führen. Wenn Sie den Deckel, während die Konservierungszyklus, mehr als 4 Sekunden geöffnet lassen, geht die Eismaschine automatisch in Pause nur beim Laufen des Rührwerks.

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

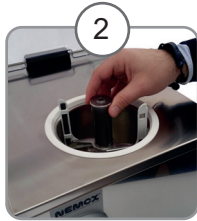
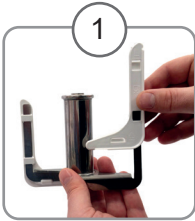
- Bei der Eisherstellung ist gute Hygiene absolut vorrangig. Stellen Sie sicher, dass alle Teile sorgfältig gereinigt wurden, vor allem die Teile, die mit den Zutaten in Berührung kommen.
- Änderungen der Geschwindigkeit oder der Geräuscentwicklung während der Eisherstellung sind normal und beeinträchtigen nicht die einwandfreie Funktion der Maschine.
- Wenn die Maschine in Betrieb ist, dürfen weder das Kühlsystem (Taste N) noch der Hauptschalter (L.1) nicht ausgeschaltet werden. Bei Fehlbedienung oder unbeabsichtigter Unterbrechung der Spannungsversorgung muss ca. 3 Minuten gewartet werden, bevor das Gerät wieder eingeschaltet werden darf.
- Nach dem Anhalten der Maschine muss ca. 10 Minuten gewartet werden, bevor eine neue Zubereitung ausgeführt werden kann.
- Verwenden Sie vorgekühlte Zutaten. Es wird empfohlen, die Zutaten bei einer Temperatur zwischen + 5°C und + 20°C in die Eismaschine zu geben, da sonst ein nicht vollständig zufriedenstellendes Ergebnis erzielt werden könnte.
- Die Maschine hat ein empfohlenes Fassungsvermögen von 1000 g. Falls eine größere Menge an Zutaten eingefüllt wird, kann die Zubereitung aufgrund des zunehmenden Volumens während des Herstellungsprozesses aus dem Behälter austreten. Außerdem könnte die Konsistenz weniger fest sein.
- Die Zutaten in einen separaten Behälter gießen und dort mischen.
- Die Maschine ist mit einem Pause-Modus ausgestattet
- Bei jedem Start der Rührwerk-Schaukel ertönt ein akustisches Signal (2 Pieptöne)

## OPTIONEN DER VERWENDUNG

### A) Verwendung mit festem Behälter

- 1) Die Kunststoffteile auf Edelstahlrührwerk legen. Wenn Sie den festen Behälter verwenden, benutzen Sie die richtigen, Einsätzen (B.1), die mit einem „L“ Zeichen in Kunststoff
- 2) Die Rührschaufel (B) einsetzen.
- 3) Entsprechenden Befestigungsring für die Schaufel anschrauben (C)

**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, der entnehmbare Behälter ist in dem festen Behälter eingesetzt.

- 1) 1 oder 2 Messbecher (H) einer Salz-Wasser-Lösung (20 g Salz und 80 g Wasser) oder einer mindestens 40% igen Spirituose oder Lebensmittalkohol in den festen Behälter gießen.
- 2) Den entnehmbaren Behälter (G) in den festen Behälter einsetzen und gut bis nach unten drücken.
- 3) Erneut entnehmen und **SICHERSTELLEN, DASS DIE AUSSENSEITE DES ENTNEHMBAREN BEHÄLTERS VOLLSTÄNDIG NASS IST**, andernfalls kühlt die Maschine nicht korrekt.
- 4) Die Kunststoffteile auf Rührwerk legen. Wenn Sie den herausnehmbaren Behälter verwenden, benutzen Sie die richtigen Einsätzen (B.2), die mit einem „A“ Zeichen in Kunststoff
- 5) Die Rührschaufel (B) einsetzen.
- 6) 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 GELATO 4K TOUCH I-GREEN EIS HERSTELLEN

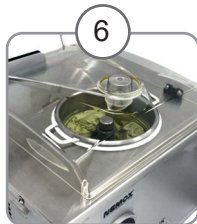
Die Herstellungszeiten und Konservierungszyklen werden automatisch durch die Maschinensoftware festgelegt, abhängig von der ständigen Ablesung (Aufnahme) der Raumtemperatur und Festigkeit der Mischung.

#### Ablauf:

- Prüfen, dass die auf dem Datenschild angegebene Spannung mit der Netzspannung übereinstimmt. Stecken Sie das abnehmbare Netzkabel (I) in die hintere Steckdose der Maschine (M), stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose und betätigen Sie den Hauptschalter (N).
- Die elektronische Karte führt die Startkontrolle durch, indem nacheinander alle LED der Steuertafel eingeschaltet werden. Danach leuchtet nur noch leicht die Taste Start (L.1). **Die Maschine ist betriebsbereit.**
- Die Mischung einfüllen (1)
- Den transparenten Deckel (D) schließen (2)
- Zwei Sekunden lang die Taste Start (L.1) auf der Steuertafel (L) drücken (3)
- Die Maschine startet einen automatischen Produktionszyklus (4). Der Fortschritt der Herstellung wird durch ein fortlaufendes Leuchten der LED auf der TIME LINE Leiste (L.2) angezeigt. (5)
- Nach Ende des Zyklus oder wenn das Eis die von der Software vorgegebene Konsistenz erreicht hat, schaltet die Maschine in den Konservierungszyklus. (6)
- Der Konservierungszyklus wird durch das Leuchten aller LED der TIME LINE Leiste, der Konservierungstaste (L.3), der mittleren LED der STORAGE Leiste (L.4) angezeigt. (7)
- Die Maschine verwaltet automatisch die Produktion und das Kühlsystem und betreibt bei Bedarf die Schaufel und die Kälteabgabe.
- Das Eis kann höchstens 8 Stunden konserviert werden, danach schaltet sich die Maschine automatisch aus. (8)





**ACHTUNG:** Während die Konservierungs-Modus wird die Eismaschine automatisch die Herstellung, mit Pause und läuft des Rührwerk, führen.






Wenn Sie den Deckel, während die Konservierungszyklus, mehr als 4 Sekunden geöffnet lassen, geht die Eismaschine automatisch in Pause nur beim Lauff der Rührwerk.



## DIE SCHALTТАFEL UND DIE BETRIEBSWEISEN DER EISMASCHINE GELATO 4K TOUCH I-GREEN

Gelato 4K TOUCH i-Green es ist so konzipiert, dass es vollautomatisch arbeitet. Nachfolgend finden Sie die Details aller Funktionen.:

	Betriebsweise	Vorgang	Beschreibung	Led und Ton
	Maschinenstart. Automatischer Betrieb.	TAP L.1 1 x 2"	Zwei Sekunden lang die Taste START L.1 drücken Start des Automatikbetriebs (siehe Punkt MIT GELATO 4K TOUCH I-GREEN EIS HERSTELLEN).	<b>Beginn des Produktionszyklus:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Led L.1 an</li> <li>• Led L.2 Die TIME LINE Leiste leuchtet fortlaufend</li> <li>• Akustisches Rührwerk Startsignal (1 Piepto)</li> </ul>
			Wenn das Eis fertig ist, schaltet die Maschine automatisch in den Konservierungszyklus.	<b>Beginn des Konservierungszyklus</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Led L.1 an</li> <li>• Led L.2 TIME LINE alle an</li> <li>• Led L.3 SEL an</li> <li>• Led L.4 KONSERVIERUNG an</li> </ul> Akustisches Signal bei Konservierungsstart (3 Pieptöne)
			<b>ACHTUNG: die Konservierung dauert maximal 8 Stunden. Nach dieser Zeit schaltet sich die Maschine automatisch aus. 5 Pieptöne signalisieren das Ausschalten.</b>	<b>Erreichen der Zeitgrenze:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Akustisches Signal Ausschalten der Maschine (5 Pieptöne)</li> </ul>
	Aktivierung Pause-Modus	1 TAP L.1	Die Taste START L.1 drücken Sie kann während der Zusammensetzung oder Konservierung des Eis aktiviert werden. Der Modus wird durch ein akustisches Signal, dass alle 10 Sekunden ertönt, angezeigt. Die Puse-Modus wird Immer automatisch verwenden, wenn der Deckel mehr von 4 Sekunden geöffnet lassen wird. ( Siehe <b>Den Deckel der Eismaschine Gelato 4K touch i-green</b> )	<b>Übergang von Produktionszyklus zu Pause</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Led L.1 an</li> <li>• Led L.2 TIME LINE leuchten</li> <li>• Akustisches Signal Pause-Start (1 Piepton)</li> <li>• Akustisches Signal alle 10 Sekunden (1 Piepton)</li> </ul>
			<b>ACHTUNG: die Pause-Modus dauert maximal 10 Minuten. Nach dieser Zeit schaltet sich die Maschine automatisch aus. 5 Pieptöne signalisieren das Ausschalten.</b>	<b>Übergang von Konservierungszyklus zu Pause</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Led L.1 an</li> <li>• Blinkende Led auf KONSERVIERUNG Leiste</li> <li>• Akustisches Signal Pause-Start (1 Piepton)</li> <li>• Akustisches Signal alle 10 Sekunden (1 Piepton)</li> </ul>
				<b>Erreichen der Zeitgrenze</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Led L.1 leuchtet leicht.</li> <li>• Akustisches Signal Ausschalten der Maschine (5 Pieptöne)</li> </ul>

	Betriebsweise	Vorgang	Beschreibung	LED und Ton
	Deaktivierung Pause-Modus	1 TAP L.1	Drücken Sie die Taste START L.1 um den Pause-Modus zu verlassen und in den Produktionszyklus oder Konservierungszyklus zurück zu kehren.	<b>Verlassen der Pause-Modus</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Led L.1 an</li> <li>• Led L.1 von blinkend zu stetig</li> <li>• Akustisches Signal (2 Piepton) bei Start des Rührwerk</li> </ul>
	Manuelle Aktivierung des Konser- vierungsbe- triebs	TAP L.3 1 x 3"	Die Taste L.3 -3 Sekunden lang drücken. Aktivierung des Konservierungszyklus. Kann jederzeit während dem Produktionszyklus von Eis oder während der Pause gewählt werden.	Aktivierung der manuellen Kon- servierung <ul style="list-style-type: none"> <li>• Led L.1 an</li> <li>• Led L.2 TIME LINE alle an</li> <li>• Led L.3 SEL an</li> <li>• Led L.4 KONSERVIERUNG an</li> <li>• Akustisches Signal bei Konservierungsstart (3 Pieptöne)</li> </ul>
			<b>ACHTUNG: die Konservierung dauert maximal 8 Stunden. Nach dieser Zeit schaltet sich die Maschine automatisch aus. 5 Pieptöne signalisieren das Ausschalten.</b>	<b>Erreichen der Zeitgrenze:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Akustisches Signal Ausschalten der Maschine (5 Pieptöne)</li> </ul>
	Auswahl des Konserve- rungszyklus	TAP L.3	Die Taste L.3 drücken. Wenn Sie die Festigkeit während dem Konservierungszyklus manuell wählen möchten, drücken Sie wiederholt die Taste L.3 und wählen Sie eine andere Festigkeit als die standardmäßig eingestellte. Die größeren LEDs geben eine höhere Festigkeit an. Die kleineren eine geringere Festigkeit.	Auswahl der Konservierungsfe- stigkeit <ul style="list-style-type: none"> <li>• Led L.1 an</li> <li>• Led L.4 KONSERVIERUNG die entsprechende LED der durchgeführten Auswahl leuchtet.</li> <li>• Led. L.2 TIME LINE alle an</li> </ul>
	Von dem Konserve- rungszyklus zurück in Produktions- zyklus	TAP L.3 1 x 3"	Die Taste L.3 3 Sekunden lang drücken. Aktivierung des Produktionszyklus. Kann jederzeit während dem Konservierungszyklus von Eis gewählt werden.	<b>Zurück zu Produktionszyklus</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Led L.1 an</li> <li>• Led L.2 TIME LINE fortlaufend an.</li> <li>• Led L.3 SEL. aus.</li> <li>• Led L.4 Konservierungstaste aus</li> <li>• Akustisches Signal Schaufelbewegung (2 Pieptöne)</li> </ul>
	Ausschalten der Maschine	TAP L.1 1 x 2"	Die Taste L.1 2 Sekunden lang drücken. Den gesamten Betrieb stoppen.	<b>Maschine ausschalten</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Led L.1 leuchtet leicht.</li> <li>• Akustisches Signal Ausschalten der Maschine (5 Pieptöne)</li> </ul>

### REINIGUNG DER MASCHINE

- Sicherstellen, dass die Maschine ausgeschaltet ist und der Netzstecker gezogen ist, bevor Reinigungstätigkeiten durchgeführt werden.
- Reinigen Sie den (B) Rührwerk und die Kunststoffteile (B.1 - B.2), den transparenten Deckel (D), den Befestigungsknauf (C), den Eisschaber (E), 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.

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

### HYGIENEHERSTELLUNG

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

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

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

Wie folgend handeln:

- Den groben Schmutz mechanisch entfernen.
- Anfangs mit heißem Wasser, von einer Temperatur höher als 45°C, spülen, um die Fette zu lösen und das Abtrennen zu fördern, aber niedriger als 60°C, um das "Kochen" der Proteine, der Zucker oder Fette zu vermeiden, das sie noch hartnäckiger festsetzen lässt. Was Instrumente und abnehmbare Teile betrifft, genügt ein Eintauchen von circa 15 Minuten.
- Das Reinigungsmittel anwenden: Weil der größte Teil der Lebensmittelreste (Proteine und Fette) sich nicht in Wasser löst, um sie vollständig zu beseitigen, ist es notwendig, ein Reinigungsmittel zu verwenden, das den Schmutz von der Oberfläche abtrennt und die Beseitigung mit der darauffolgenden Spülung ermöglicht.
- Endspülung mit Leitungswassertemperatur, bei Eintauchen mindestens 5 Minuten.

### DESINFEKTION

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

- Ein spezifisches Desinfektionsmittel für den Gebrauch in der Lebensmittelindustrie verwenden. Kontrollieren, dass auf der Packung folgende Eigenschaften geschildert sind:
  - Desinfektionsmittel, Medizinprodukt oder gleichwertiges.
  - Registriernummer bei der Gesundheitsbehörde.
  - Aufschrift, "in der Lebensmittelindustrie verwenden".
  - Dosierung und Verwendungszeiten.
  - Zusammensetzung, Hersteller, Warennummer und Herstellungsdatum.
  - Sicherheitswarnungen für den Gebrauch.
- Das Desinfektionsmittel nach den Herstelleranweisungen verdünnen. **ACHTUNG:** Das Einsparen beim Desinfektionsmittel kann das Überleben der Bakterien auf gefährlicher Ebene erlauben, wie auch der Überschuss an Wirkstoff die Wirksamkeit nicht verbessert.



- Das Desinfektionsmittel für die angegebene Kontaktzeit wirken lassen. Eine zu kurze Kontaktzeit kann die Desinfektion unwirksam werden lassen.
- Zu einer korrekten Ausführung der verschiedenen Vorgänge, ist es nötig, die Reinigung von oben nach unten, am Boden endend, durchzuführen.
- Nach der Anwendung des Desinfektionsmittels die Reste mit der Endspülung entfernen.
- Die Oberflächen sorgfältig trocknen, um die Vermehrung der Bakterien in feuchtem Umfeld zu vermeiden;
- Man empfiehlt, alle 6 Monate des Desinfektionstyp zu wechseln, um die Selektion der widerstandsfähigen Bakterien zu vermeiden. Die bakteriellen Sporen sind widerstandsfähige, biologische Formen und deshalb ist es vorzuziehen, Produkte auf Chlorbasis zu verwenden.

### **AUFBEWAHREN DER EISCREME**

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

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

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

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

Die Temperatur sollte mindestens -18°C betragen.

Das Datum der Zubereitung des Eises auf dem Behälter vermerken.

### **ACHTUNG!**

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

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

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

### **NÜTZLICHE HINWEISE**

- Für einige Rezepte ist das Kochen vorgesehen. Bereiten Sie derartige Zubereitungen mindestens am Vortag zu, um sicherzustellen, dass sie sich vollständig abkühlen und ausdehnen können. Geben Sie niemals Zutaten in die Maschine, die eine Temperatur von über 25 °C haben.
- Den Eisbehälter nie mehr als bis zur Hälfte seines Fassungsvermögens füllen. Während der Zubereitung vergrößert sich das Volumen des Gemisches.
- Alkoholhaltige Zutaten verlangsamen den Gefriervorgang. Spirituosen sollten daher erst in den letzten Minuten der Zubereitung zugegeben werden.
- Der Geschmack von Sorbets hängt maßgeblich vom Reifegrad und der Süße der verwendeten Früchte und Säfte ab. Bitte beachten, dass Kälte die Wahrnehmung von Süße reduziert.
- Das für die Rezepte verwendete Obst muss vor der Verwendung immer gewaschen und abgetrocknet werden. Auch wenn nicht explizit angegeben, müssen Früchte immer geschält, entkernt, von der Schale befreit werden usw.
- Um die Gesamtmenge eines Rezepts zu reduzieren, muss die Menge jeder Zutat 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. Wenn die Zutaten heiß sind, ist die Herstellung von Speiseeis nicht möglich.
- Der Eisbehälter darf nie mehr als bis zur Hälfte seines Fassungsvermögens gefüllt werden. Wenn die Menge der Zutaten zu groß ist, erhöht sich der Zeitbedarf für die Eisbildung erheblich und das Ergebnis ist möglicherweise nicht zufriedenstellend.
- Aufgrund einer Sicherheitsvorrichtung am Kompressor wird bei einem Stromausfall oder wenn die Maschine aus irgendwelchen Gründen ausgeschaltet und sofort wieder eingeschaltet wird, der Betrieb der Kältemaschine unterbrochen.
- In diesem Fall muss das Gerät für ca. 3 Minuten ruhen, bevor es wieder eingeschaltet wird.



**PROBLEM:** die Maschine schaltet in den Konservierungszyklus, aber das Eis ist nicht vollständig geformt.

**MÖGLICHE URSACHE:**

- Zwischen dem festen und dem herausnehmbaren Behälter wurde keine Salzwasserlösung oder Alkohol eingefügt (siehe Punkt VERWENDUNG MIT HERAUSNEHMBAREN BEHÄLTER).
- Die Zutaten aus dem Rezept sind nicht richtig abgewogen.
- Die Ausgangstemperatur der Zutaten liegt nicht zwischen +5°C und +20°C.
- Die Raumtemperatur liegt über 38°C.
- Die Menge der Zutaten ist zu hoch. Den Behälter nicht mehr als bis zur Hälfte füllen.
- Übermäßiger Einsatz des Pause-Modus.

**PROBLEM:** Die Maschine kühlt nicht:

**MÖGLICHE URSACHE:**

- Das Kühlsystem wird automatisch von der Software verwaltet. Während dem Konservierungszyklus und/oder Pause funktioniert das System bei Bedarf. Sicherstellen, nicht in einer dieser Phasen zu sein. Vor einem Eingriff die erforderliche Zeit abwarten.
- Überprüfen, dass der Versorgungsstecker richtig eingesetzt ist und dass das Gerät mit Strom versorgt wird. Prüfen, ob die Taste L1 leuchtet (leicht)
- Falls die Stromversorgung unterbrochen wurde oder der Stecker ungewollt gezogen wurde. Der Betrieb stoppt. Vor dem Neustart der Maschine 5 Minuten warten. Wenn diese Pause nicht beachtet wird, kann das Kühlsystem beschädigt werden oder eine längere Zeit zum Neustart benötigen.
- Überprüfen, ob die Maschine richtig, mit den Lüftungsgittern frei von Hindernissen, positioniert ist.
- Den Betrieb der Belüftung prüfen, kontrollieren, dass die Luft aus dem vorderen Gitter kommt.

**PROBLEM:** Die Schaufel dreht sich nicht

**MÖGLICHE URSACHE:**

- Die Rührwerk-Schaukel wird automatisch von der Software verwaltet. Während dem Konservierungszyklus und/oder Pause, funktioniert es bei Bedarf. Sicherstellen, nicht in einer dieser Phasen zu sein. Vor einem Eingriff die erforderliche Zeit abwarten.
- Kontrollieren, dass die Schaufel richtig an der Welle eingehakt und mit dem vorgesehenen Befestigungsring (C) blockiert ist.
- Kontrollieren, dass sie frei von Hindernissen ist, die ihre Drehung verhindern (einschließlich möglicher Verformungen des Behälters).

**PROBLEM:** Während dem Konservierungszyklus wird das Eis sehr hart.

**Empfehlung:** Einen anderen Konservierungszyklus verwenden. Die Taste L3 drücken, um den Zyklus zu starten, der eine geringere Festigkeit vorsieht (entspricht dem Leuchten einer kleineren LED auf der KONSERVIERUNG Leiste).

**PROBLEM:** Während dem Konservierungszyklus neigt das Eis zu schmelzen.

**Empfehlung:** einen anderen Konservierungszyklus verwenden. Die Taste L3 drücken, um den Zyklus zu starten, der eine höhere Festigkeit vorsieht (entspricht einer größeren LED auf der KONSERVIERUNG Leiste).

**PROBLEM:** Die Maschine ist geräuschvoll

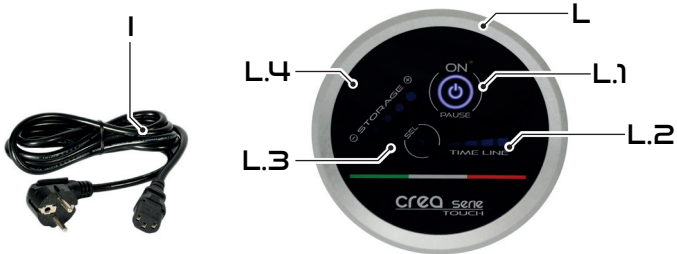
**Empfehlung:** Eine gewisse Geräusentwicklung gehört zum normalen Funktionsbetrieb; sollte sie jedoch zu hoch werden, ist zum Kundendienst Kontakt aufzunehmen.



NEMOX International S.r.l.  
Via E. Mattei, N° 14  
25026 Pontevecchio  
Brescia - ITALY  
[www.nemox.com](http://www.nemox.com)



# GELATO 4K TOUCH i-Green



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

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

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

Los componentes están fabricados principalmente con tecnología de bajo consumo energético y materiales reciclables al final de su vida útil.

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

#### **IMPORTANTE:**

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

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

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

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

 **Made in Italy**  
by

**NEMOX®**  
PROFESSIONAL CLASS



## **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 1000 g por ciclo de producción.
- Este manual puede descargarse en formato PDF desde la página web [www.nemox.com/download](http://www.nemox.com/download)

## **CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES**

### **ADVERTENCIA ESPECIAL PARA APARATOS QUE CONTIENEN GAS R290.**

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

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

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

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

**ATENCIÓN:**  
**Riesgo de incendio.**



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

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

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



- A) Cuerpo de la heladera con cubeta fijo.
- B) Pala mezcladora en acero
- B.1) Insertos pala para cubeta fija (letra "L" imprimida)
- B.2) Insertos pala para cubeta extraíble (letra "A" imprimida)
- C) Tornillo para la fijación de la palas
- D) Tapa transparente
- D.1) Agujero con tapa para añadir ingredientes
- E) Paleta para helado.
- F) Rejilla de ventilación
- G) Cubeta extraíble
- H) Medidor
- I) Cable de alimentación extraíble.
- L) Panel de mandos.
- L.1) Tecla Start y led relativo (ON)
- L.2) Led avance ciclo de producción (TIME LINE)
- L.3) Tecla conservación (SEL)
- L.4) Led conservación (STORAGE)
- M) Toma de cable extraíble.
- N) Interruptor principal

### **IMPORTANTE:**

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

### **La tapa de la máquina (D) fue estudiado para garantizar:**

- Higiene: la tapa evita la contaminación del producto en elaboración por agentes externos
- Limpieza: la tapa es totalmente desmontable para que pueda ser limpiado a fondo.
- Control del producto: la amplia tapa transparente permite comprobar visualmente el helado en cada etapa de la producción
- Ingredientes adiciones: la tapa está provista de un agujero con un tapa (D.1) para la adición de ingredientes durante el procesamiento.
- Seguridad: Un dispositivo de seguridad detiene el movimiento de la pala cuando se levanta la tapa. Si la tapa se mantiene abierta durante más de 4 segundos, la máquina entra automáticamente en la función de pausa (ver sección EL PANEL Y LAS FUNCIONES DE LA GELATO 4K TOUCH i-Green)

**PRECAUCIÓN:** durante la fase de conservación de la máquina gestiona automáticamente la cremosidad, con períodos de activación y desactivación de la función de mezcla. Si durante la fase de conservación la tapa se mantiene abierta durante más de 4 segundos, la máquina entra automáticamente en función de pausa sólo en el caso el mezclado esté activo.

### **ADVERTENCIAS PRELIMINARES QUE HAY QUE RESPETAR ANTES DE UTILIZAR LA MÁQUINA**

- La higiene es lo más importante que hay que respetar cuando se prepara el helado. Asegúrese de que todos los componentes estén absolutamente limpios, especialmente aquellos que puedan entrar en contacto con el helado.
- No apague la instalación de refrigeración (tecla N) ni el interruptor general (L.1) cuando la máquina esté funcionando. En caso de funcionamiento incorrecto o interrupción accidental de la alimentación eléctrica, espere unos 3 minutos antes de encenderlo de nuevo.
- Después de detener la máquina, espere unos 10 minutos antes de proceder con una nueva elaboración.
- Las variaciones de velocidad y ruido durante la preparación del helado son normales y no afectan al correcto funcionamiento de la máquina.
- Utilice ingredientes preenfriados. Se recomienda introducir los ingredientes en la heladera a una temperatura comprendida entre + 5 °C y + 20 °C, de lo contrario el resultado podría verse comprometido.
- La máquina tiene una capacidad recomendada de 1000 g. Si se introduce una cantidad superior de ingredientes, el volumen aumenta durante el proceso de producción y la preparación puede derramarse. Además, la consistencia puede ser menos compacta.
- Vierta y mezcle los ingredientes en un recipiente aparte.
- La máquina está provista de una función de Pausa (véase el apartado EL PANEL Y LAS FUNCIONES DE GELATO 4K TOUCH i-Green). 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).

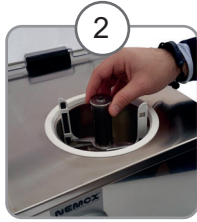


## OPCIONES DE USO

### A) Uso con cubeta fija

1. Posicionar los insertos de plastica para cubeta fija (B.1 letra "L" imprimida) en la pala de acero
2. Introducir la pala mezcladora en la cubeta fija (B)
3. Atornillar el tornillo de fijación para palas (C)

**La máquina está lista para ser utilizada.**



### B) Uso con cubeta extraíble

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

- 1) Vierta en la cubeta fija 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.
- 2) Introduzca en la cubeta extraíble (G) dentro de la cubeta fija presionando bien hasta el fondo.
- 3) Levántelo y **COMPRUEBE QUE LA PARED EXTERNA DE LA CUBETA EXTRAÍBLE ESTÉ COMPLETAMENTE MOJADA**, de lo contrario, la máquina no enfriará correctamente.
- 4) Posicionar los insertos de plastica para cubeta fija extraíble (B.2 letra "A" imprimida) en la pala en acero.
- 5) Introduzca la pala mezcladora para cubeta extraíble (B).
- 6) 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 la cubeta fija como la extraíble, **para evitar fenómenos de corrosión. ¡No deje la solución salina en el interior de la cubeta!**



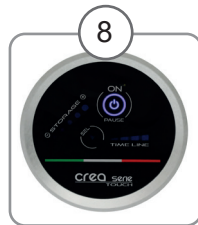
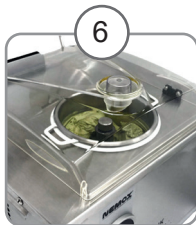
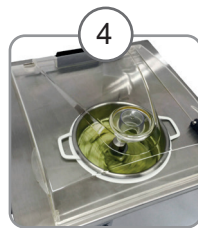
## HACER EL HELADO CON GELATO 4K TOUCH i-Green

Los tiempos de preparación y las fases de conservación son establecidos automáticamente por el software de la máquina, en función de la lectura (detección) constante de la temperatura ambiente y de la densidad de la mezcla.

### Cómo proceder:





- Comprobar que el voltaje indicado en la placa de datos corresponda con el de la red. Introducir el enchufe de alimentación en la toma de corriente. Conecte el cable de alimentación removible (I) a la toma trasera de la máquina (M), ponga el enchufe en la toma de corriente y active el interruptor principal (N).
- La tarjeta electrónica efectuará el control de inicialización, encendiendo todos los led del panel de mandos, después de lo cual sólo quedará una iluminación tenue de la tecla start (L.1). **La máquina está lista para ser usada.**
- Verter la mezcla (fig.1)
- Colocar la tapa transparente (D) (fig.2)
- Apretar durante dos segundos la tecla start (L.1) en el panel de mandos (L) (fig.3)
- La máquina empieza un ciclo automático de producción del helado. El avance de la preparación es indicado por la iluminación progresiva de los LED en la barra TIME LINE (LÍNEA TIEMPO) (L.2). (fig.5)
- Una vez finalizado el ciclo o en el caso de que el helado haya alcanzado la consistencia establecida por el software, la máquina pasa a la fase de conservación. (fig.6)
- En la fase de conservación todos los LED de la barra TIME LINE, están encendidos, mientras en la tecla de conservación (L.3), estara encendido el LED central de la barra STORAGE (L.4) (fig.7)
- La máquina gestiona automáticamente la cremosidad y la instalación frigorífera haciendo funcionar, en caso necesario, la pala y el compresor.
- El helado puede conservarse durante un periodo máximo de 8 horas, una vez acabado este tiempo, la máquina se apaga automáticamente. (fig.8)






**PRECAUCIÓN:** durante la fase de conservación de la máquina gestiona automáticamente la cremosidad, con periodos de activación y desactivación de la función de mezcla. Si durante la fase de conservación la tapa se mantiene abierta durante más de 4 segundos, la máquina entra automáticamente en función de pausa sólo en el caso el mezclamiento esté activo.



## EL PANEL Y LAS FUNCIONES DE LA GELATO 4K TOUCH i-Green

GELATO 4K TOUCH i-Green ha sido diseñada para funcionar de manera completamente automática. A continuación se indican todas las funciones:

	Función	Operación	Descripción	Led e Sonido
	Encender la máquina. Funcionamiento automático.	TAP L.1 1 x 2"	Apretar la tecla START L.1. Inicio del ciclo automatico (ver sección EL PANEL Y LAS FUNCIONES DE LA GELATO 4K TOUCH i-Green)	<b>Inicio ciclo y fase de produccion</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Led L.1 encendido</li> <li>• Led L.2 TIME LINE se enciende progresivamente</li> <li>• Señal acústica inicio activación pala (2 bip)</li> </ul>
			Una vez que el helado esta listo la maquina pasa automaticamente en la fase de conservacion	<b>Inicio fase de conservación</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Led L.1 Encendido</li> <li>• Led L.2 TIME LINE todos encendidos</li> <li>• Led L.3 SEL encendido</li> <li>• Led L.4 STORAGE encendido</li> <li>• Señal acústica activacion fase de conservación (3 bip)</li> </ul>
			<b>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.</b>	<b>Tiempo límite alcanzado:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Señal acústica de apagado de la máquina (5 bip)</li> </ul>
	Activación función Pausa	1 TAP L.1	Apretar la tecla START L.1. Se puede activar durante la fase de formación o de conservación del helado. La función es señalada por una advertencia acústica cada 10 segundos. <b>Nota:</b> la función Pausa se activa automaticamente cuando se levanta la tapa por mas de 4 segundos (ver sección EL PANEL Y LAS FUNCIONES DE LA GELATO 4K TOUCH i-Green)	<b>Paso de fase de producción a pausa</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Led L.1 encendido</li> <li>• Led L.2 TIME LINE intermitentes</li> <li>• Señal acústica inicio pausa (1 bip)</li> <li>• Señal acústica cada 10 segundos (1 bip)</li> </ul>
			<b>ATENCIÓN: la Pausa tiene una duración máxima de 10 minutos, finalizados los cuales la máquina se apaga automáticamente. 5 bip indican el apagado.</b>	<b>Paso de fase de conservación a pausa</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Led L.1 encendido</li> <li>• Led intermitente en la barra STORAGE</li> <li>• Señal acústica inicio pausa (1 bip)</li> <li>• Señal acústica cada 10 segundos (1 bip)</li> </ul>
				<b>Tiempo límite alcanzado:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Led L.1 iluminación tenue</li> <li>• Señal acústica de apagado de la máquina (5 bip)</li> </ul>

	Funzione	Operazione	Descrizione	Led e suono
	Desactivación función Pausa	1 TAP L.1	Apretar la tecla START L.1 para salir de la función pausa y volver a la fase de producción o de conservación.	<b>Salida de la fase de pausa</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Led L.1 encendido</li> <li>• Led de intermitente a fijo</li> <li>• Señal acústica de reinicio de la pala (2 bip)</li> </ul>
	Activación manual de la función de conservación	TAP L.3 1 x 3"	Apretar la tecla L.3 durante 3 segundos. Activación de la fase de conservación. Seleccionable en cualquier momento durante la fase de producción del helado durante la pausa.	<b>Attivazione manuale conservazione</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Led L.1 acceso</li> <li>• Led L.2 TIME LINE tutti accesi</li> <li>• Led L.3 SEL acceso</li> <li>• Led L.4 STORAGE acceso</li> <li>• Segnale acustico avvio conservazione (3 bip)</li> </ul>
			<b>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.</b>	<b>Tiempo límite alcanzado:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Señal acústica de apagado de la máquina (5 bip)</li> </ul>
	Selección del ciclo de conservación	TAP L.3	Apretar la tecla L.3. Si se desea seleccionar manualmente la densidad durante la fase de conservación, apretar continuamente la tecla L.3 para seleccionar una densidad diferente de aquella configurada por defecto. Los led con dimensiones mayores indican una densidad mayor. Aquellos con dimensiones inferiores indican una densidad inferior.	<b>Selección densidad de conservación</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• - Led L.1 encendido</li> <li>• - Led L.4 STORAGE se enciende el led correspondiente a la selección efectuada</li> <li>• - Led. L.2 TIME LINE todos encendidos</li> </ul>
	Regreso al ciclo de producción de la fase de conservación	TAP L.3 1 x 3"	Apretar la tecla L.3 durante 3 segundos. Activación del ciclo de producción. Seleccionable en cualquier momento durante la fase de conservación del helado.	<b>Regreso a la fase de producción</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Led L.1 encendido</li> <li>• Led L.2 TIME LINE encendidos progresivamente.</li> <li>• Led L.3 SEL apagado</li> <li>• Led L.4 STORAGE apagado</li> <li>• Señal acústica movimiento pala (2 bip)</li> </ul>
	Apagado de la máquina	TAP L.1 1 x 2"	Apretar la tecla L.1 durante 2 segundos. Parada de todas las funciones. La máquina se apaga.	<b>Apagado de la máquina</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Led L.1 iluminación tenue.</li> <li>• Señal acústica de apagado de la máquina (5 bip)</li> </ul>

### **LIMPIEZA DE LA MÁQUINA**

- Compruebe que la máquina esté apagada y desenchufada, antes de realizar cualquier operación de limpieza.
- Lavar la pala (B) y los insertos (B.1 o B.2), la tapa transparente (D), el pomo de fijación (C), la espátula (E), y la cubeta 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 la cubeta utilizado con agua a 45 °C para disolver la grasa y facilitar su eliminación.
- Elimine brevemente la suciedad con una esponja. Escurra el agua.
- Vierta agua tibia con detergente.
- Limpie a fondo las zonas de encastre y ocultas. Vacíe la cubeta y enjuague con agua tibia.

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

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

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

### **DESINFECCIÓN**

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

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

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

#### **Actuar de la siguiente manera:**

- Eliminar mecánicamente la suciedad gruesa.
- Aclarar al inicio con agua caliente a temperatura superior a 45°C para disolver la grasa y favorecer su eliminación, pero inferior a 60°C para evitar “cocer” las proteínas, azúcares o grasas, haciendo que se adhieran más a las superficies que se desean limpiar. Para los utensilios y las piezas desmontables de los equipos es suficiente una inmersión de aproximadamente 15 minutos.
- Aplicar el detergente: dado que la mayoría de los residuos alimentarios (proteínas y grasas) no se disuelven con el agua, para eliminarlos completamente es necesario utilizar un detergente que ablande la suciedad de la superficie y permita su eliminación en el aclarado posterior
- Aclarado final con agua a temperatura del grifo, durante al menos 5 minutos si está en inmersión.

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

#### **Proceder de la siguiente manera:**

- Utilizar un desinfectante específico de uso en la industria alimentaria. Comprobar que en el envase estén bien indicadas las siguientes características:
  - Desinfectante, Puesto médico quirúrgico o equivalente.
  - N° de registro ante las autoridades sanitarias.
  - Mensaje “para uso en la industria alimentaria.
  - Dosis y tiempo de uso.
  - Composición, fabricante, lote y fecha de producción.
  - Advertencias sobre la seguridad para el uso.
- Diluir el producto desinfectante de acuerdo con las instrucciones del fabricante. Atención: ahorrar en desinfectante puede permitir la supervivencia de bacterias en niveles peligrosos, de la misma forma que un exceso de principio activo no mejora su eficacia.

- Hacer que actúe el desinfectante durante el tiempo de contacto especificado. Un tiempo demasiado corto puede hacer que la desinfección no sea eficaz.
- Para una correcta ejecución de las distintas operaciones, es necesario efectuar la limpieza de arriba hacia abajo, terminando con la base.
- Después de la aplicación del desinfectante, eliminar los residuos con un aclarado final.
- Secar bien las superficies para evitar la proliferación bacteriana favorecida por el ambiente húmedo;
- Se recomienda alternar cada 6 meses el tipo de desinfectante para evitar la selección de bacterias resistentes. Las esporas bacterianas son las formas biológicas más resistentes, por lo tanto es preferible usar productos a base de cloro.

### **CÓMO CONSERVAR EL HELADO**

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

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

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

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

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

Especifique la fecha de preparación del helado en el recipiente.

#### **¡ATENCIÓN!**

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

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

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

### **RECOMENDACIONES ÚTILES**

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

### **¿ALGO NO FUNCIONA CORRECTAMENTE?**

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

- Si después de 40-50 minutos, el helado no se ha formado aún, comprobar todos los puntos que siguen antes de solicitar la intervención de un centro de asistencia autorizado:
- Los ingredientes deben verterse en la máquina para hacer helados a temperatura ambiente o mejor a temperatura del refrigerador. Si los ingredientes están calientes, es imposible hacer helado..
- La cubeta no debe llenarse a más de la mitad de su capacidad. Si la cantidad es excesiva, el tiempo necesario para la formación del helado aumenta considerablemente, y el resultado podría no ser satisfactorio.
- A causa de la presencia de un dispositivo de seguridad en el compresor, si se produce una interrupción de corriente o si la máquina se apaga y se vuelve a encender repentinamente, el funcionamiento del dispositivo de enfriamiento se interrumpe. En estos casos es necesario esperar 5 minutos antes de volver a encenderlo.

### POSIBLES PROBLEMAS Y SOLUCIONES

**El aparato no produce frío:**

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

**POSIBLES CAUSAS:**

- Entre la cubeta fijo y el extraíble no se ha introducido la solución de agua y sal o alcohol (véase apartado USO CON CUBETA 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 38°C.
- La cantidad de los ingredientes es excesiva. No llenar el cestillo por encima de su mitad.
- Uso excesivo de la función de Pausa o excesivas aberturas de la tapa.

**PROBLEMA:** La máquina no refrigera:

**POSIBLES CAUSAS:**

- La instalación frigorífera es gestionada automáticamente por el software. Durante las fases de conservación y/o pausa, la instalación funciona según se necesite. Asegurarse de no estar en una de dichas fases. Esperar el tiempo necesario antes de intervenir.
- Controlar que el enchufe de alimentación esté correctamente introducido y que la energía eléctrica llegue al aparato. Comprobar que la tecla L1 esté iluminada (tenue).
- Si se ha verificado una interrupción de corriente o si el enchufe se ha desenchufado accidentalmente. Se interrumpe el funcionamiento. Esperar 5 minutos antes de volver a poner en marcha la máquina.
- Controlar que la máquina esté colocada correctamente con las rejillas de ventilación sin obstrucciones.
- Comprobar el funcionamiento de la ventilación, controlando que el aire salga de la rejilla anterior.

**PROBLEMA:** La pala no gira.

**POSIBLES CAUSAS:**

- La pala es gestionada automáticamente por el software. Durante las fases de conservación y/o pausa, funciona según se necesite. Asegurarse de no estar en una de dichas fases. Esperar el tiempo necesario antes de intervenir.
- Controlar que la pala esté correctamente enganchada en el eje y bloquearla con el pomo de fijación correspondiente (C).
- Controlar que no haya obstáculos que impidan la rotación de la pala (incluidas las posibles deformaciones de la cubeta).

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

**Sugerencia:** Utilizar otro ciclo de conservación. Apretar la tecla L3 hasta activar un ciclo que prevea una densidad menos elevada (corresponde a un LED encendido con dimensiones menores en la barra STORAGE)

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

**Sugerencia:** utilizar otro ciclo de conservación. Apretar la tecla L3 hasta activar un ciclo que prevea una densidad más elevada (corresponde a un LED encendido con dimensiones mayores en la barra STORAGE).

**PROBLEMA:** La máquina hace ruido

**Sugerencia:** 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.

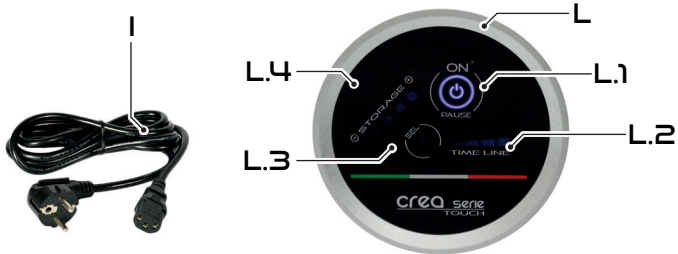


NEMOX International S.r.l.  
Via E. Mattei, N° 14  
25026 Pontevecchio  
Brescia - ITALY  
[www.nemox.com](http://www.nemox.com)





# GELATO 4K TOUCH i-Green





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**<sup>®</sup>  
PROFESSIONAL CLASS



**EAC**



## 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 enhver som helst vedligeholdelses- eller rengøringsprocedure, skal man sikre, at apparatet er blevet afbrudt fra strømforsyningen ved at trække stikket ud af stikkontakten.
- Apparatet er blevet testet til sikker brug, hvad angår elektricitet ved en rumtemperatur på 43 °C (klimaklasse "T"). Undgå at bruge maskinen med rumtemperaturer på over 30 °C for den bedste ydeevne. Højere temperaturer kan kompromittere isens gode resultat, selv om det ikke påvirker maskinens mekaniske komponenter.
- Apparatet må aldrig vaskes under vandstråler og aldrig nedsænkes i vand!
- Maksimal mængde ingredienser er 1000 g pr. produktionscyklus.
- Denne brugervejledning kan downloades i PDF-format fra [www.nemox.com/download](http://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 der skaber gnister, og afbryde apparatets strømforsyning.
- Udluft rummet hvor apparatet befinder sig grundigt i få minutter.

### ADVARSEL: brandrisiko



## 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.



- A) Maskindel med fast skål
- B) Rørevinge i rustfrit skål
- B.1) Plastikskrabere til rørevinge, beregnet til brug i fast skål (mærket L)
- B.2) Plastikskrabere til rørevinge, beregnet til brug i aftagelig skål (mærket A)
- C) Topskruer til fastspænding af rørevinge.
- D) Gennemsigtig plastlåg (aftagelig.)
- D.1) Åbning med bæger til påfyldning af ingredienser under forberedelse
- E) Spatel
- F) Ventilationsrist (må ikke tildækkes)
- G) Aftagelig skål i rustfrit stål
- H) Målebæger
- I) Aftagelig netledning.
- L) Kontrolpanel
- L.1) Starttast og LED indikator (ON)
- L.2) Produktionscyklus indikator LED (TIME LINE)
- L.3) Opbevaring funktion (SEL)
- L.4) Opbevaring LED indikator
- M) Stikkontakt til strømkabel (STORAGE)
- N) Hovedkontakt.

### VIGTIGT:

Denne ismaskine har sin egen kølevæske. Lad maskinen hvile på en vandret flade i mindst 12 timer, inden du benytter den første gang. Maskinens kølevæske kan være bragt ud af balance, hvis maskinen er blevet vendt op og ned under transporten, og den skal have tid til at vende tilbage til normal position. Denne procedure skal følges, hver gang maskinen har været bragt ud af normal position, uanset årsagen.

Sørg for at maskinen har nok plads omkring sig (mindst 20 cm.), så ventilationssprækkerne kan ventilere.

Det er helt normalt, at der kommer varm luft ud af luftventilerne. Ellers virker køleprocessen ikke.

### Maskinens låg (D) er designet til at sikre:

- Hygiejne: Låget forhindrer fremmedlegemer adgang til isen.
- Rengøring: Låget kan aftages helt med henblik på rengøring.
- Gennemsigtighed: Det gennemsigtige låg tillader visuel kontrol af isproduktionen.
- Tilsætning af ingredienser: Låget er forsynet med en åbning (D.1) som bruges ved tilsætning af ingredienser løbende under produktionen, så man undgår at skulle fjerne hele låget.
- Sikkerhed: En kontakt sørger automatisk for at PAUSE-funktion starter og røre vingen stopper, hvis låget er åbent i 4 sek. eller mere, mens maskinen kører. (se afsnit PANEL og FUNKTIONER "GELATO 4K TOUCH i-Green").

**ADVARSEL:** Ved opbevaring af isen styrer maskinen automatisk rørefunktionen. Den skifter mellem at røre og stå stille. Hvis låget åbnes i mere end 4 sek. i den periode, hvor rørevingen roterer, vil PAUSE-funktionen starte og stoppe rørevingen.

### VIGTIGE ADVARSLER AT FØLGE, FØR MASKINEN TAGES I BRUG:

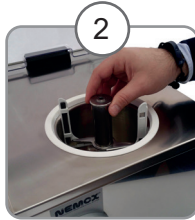
- Hygiejne er yderst vigtig, når der forarbejdes fødevarer. Sørg for, at alle dele er helt rensede, især dem, der kommer i direkte kontakt med ingredienserne.
- Variationer i hastighed og støj under forberedelse er normalt og påvirker ikke maskinens funktion.
- Man må aldrig slukke hovedafbryderen (N) eller knappen ON (L.1), 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.
- Efter maskinen stoppes, skal man vente 10 minutter, før man går videre med en ny tilberedning.
- Din isblanding bør have en temperatur mellem + 5 °C og + 20 °C, når den hældes i maskinen. Ved temperaturer uden for dette interval, kan isproduktionen blive mindre optimal.
- Hæld ingredienserne i en anden skål og bland dem der.
- Maskinen har en anbefalet kapacitet på 1000 gr. Hvis der hældes større mængder i skålen, er der en risiko for, at isen vil flyde over skålen, da volumen stiger under indfrysning. Desuden kan maskinen ikke fungere optimalt.
- Maskinen er udstyret med en PAUSE-funktion (se afsnit "PANEL og FUNKTIONER GELATO 4K TOUCH i-Green og afsnittet "GELATO 4K TOUCH i-Green låget"). Af sikkerheds hensyn anbefaler vi, at du aktiverer denne funktion, hver gang låget åbnes.
- Der lyder en advarselstone (2 bip), hver gang rørevingen begynder at bevæge sig.

## ANVENDELSESMULIGHEDER

### A) Anvendelse med fast skål

- 1) Monter plastik (B.1) skraberne til brug for fast skål (mærket "L" formen) på rørevingen
- 2) Monter rørevingen i rustfrit stål (B) i den faste skål
- 3) Fastmonter topskruen (C) på rørevingen

**Maskinen er nu klar til brug**



**Maskinen er nu klar til brug**

### B) Anvendelse med aftagelig skål

Denne maskine leveres komplet med alt tilbehør til brug med enten den faste eller aftagelige kurv. I den originale emballage er den udtrækkelige kurv indsat i den faste kurv.

- 1) I den faste skål hældes 1 - 2 målebæger (H) af en salt- og vandopløsning (per 100 cc. 20 g. salt og 80 g. vand) eller en alkoholholdig drik med en alkohol procent over 40 °C.
- 2) Sæt den aftagelige skål (G) i den faste skål, ved at trykke den ned på bunden.
- 3) **Løft den igen op og tjek at ydervæggen på den aftagelige skål er helt våd.** Uden denne operation, vil maskinen ikke fungere optimalt.
4. Sæt plastik skraberne (B.2) til den aftagelige skål, på rørevingen (A)
5. Monter rørevingen i rustfrit stål (B) i den faste skål.
6. Fastmonter topskruen (C) på rørevingen

**Maskinen er nu klar til brug**

**OBS!:** Når du bruger en saltvandsoopløsning skal både den faste og den aftagelige skål vaskes og tørres efter brug, for at forhindre korrosion. Efterlad ikke saltvand inde i skålen!



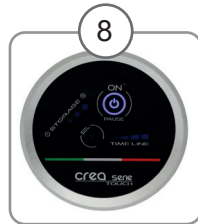
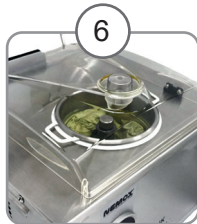
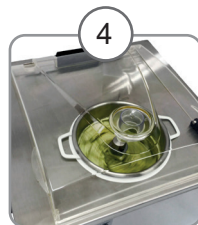
### Tilberedelse af is med GELATO 4K TOUCH i-Green

Tilberedningstider og lagringstider indstilles automatisk af maskinens software, som følge af den konstante og automatiske aflæsning af rumtemperatur og tætheden af blandingen.

Sådan kommer du videre:

- Sørg for, at spændingen angivet på typeskiltet svarer til spændingen i dit el-net. Tilslut den aftagelige netledning (I) til maskinens bageste stikdåse (M), sæt stikket i stikkontakten, og betjen hovedafbryderen (N).
- Maskinen vil udføre en opstartskontrol, hvor alle lysdioder på betjeningspanelet bliver oplyst, hvorefter kun den svage belysning af start-tasten (L.1) forbliver tændt. **Maskinen er nu klar til brug.**
- Hæld blandingen i maskinen (fig.1)
- Anbring det gennemsigtige låg (D) (fig.2)
- Tryk og hold starttasten inde (L.1) på kontrolpanelet (L) i to sekunder. (fig.3)
- Maskinen starter en automatisk isproduktion (fig.4). Forløbet af produktionen er angivet med den gradvise belysning af LED på TIME LINE bar (L.2). (fig.5)
- Ved afslutningen af cyklussen, eller når isen har nået en konsistens fastlagt af maskinens software, går maskinen automatisk over i opbevaringsfasen. (fig.6)
- Opbevaringsfasen angives af belysning; alle lysdioder i TIME LINE bar, opbevaringsnøgle (SEL) (L.3), central LED af STORAGE bar (L.4). (fig.7)
- Maskinen styrer automatisk indfrysningen samt kølesystem og rørevings rotation.
- Isen kan opbevares i en periode på 8 timer, hvorefter maskinen slukkes automatisk. (fig.8)
- efter maskinen slukkes automatisk. (fig.8)





**ADVARSEL:** Ved opbevaring af isen styrer maskinen automatisk rørefunktionen. Den skifter mellem at røre og stå stille. Hvis låget åbnes i mere end 4 sek. i den periode, hvor rørevingen roterer, vil PAUSE-funktionen starte og stoppe rørevingen.










# PANEL OG FUNKTIONER GELATO 4K TOUCH i-Green

GELATO 4K TOUCH i-Green er konstrueret til at fungere helt automatisk. Nedenfor er detaljerne i alle funktioner:

	Funktion	Handling	Beskrivelse	Led og lyd
	Maschinenstart. Automatischer Betrieb.	Tryk L.1 1 x 2 sek.	Try Start (L.1) knappen ned i 2 sekunder. Start programmet (se afsnittet vedr. isproduktion med GELATO 4K TOUCH i-Green	<b>Start af produktionsfasen:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Led L.1 er tændt</li> <li>• Signal (1 bip)</li> <li>• Led L.2 TIME LINE indikatoren lyser gradvist</li> <li>• Rørevingen starter med at dreje (2 bip)</li> </ul>
			Når isen er færdig skifter maskinen automatisk til opbevaringsfasen.	<b>Start af opbevaringsfasen:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Led L.1 er tændt</li> <li>• Led L.2 TIME LINE indikatoren lyser helt</li> <li>• Led L.3 er tændt</li> <li>• Led L.4 I er tændt</li> <li>• Opbevaring starter (3 bip)</li> </ul>
			<b>ADVARSEL: Opbevaring varer i 8 timer hvorefter maskinen slukker automatisk og signalerer med 5 bip.</b>	<b>Når programmet udløber:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maskinen slukker (5 bip)</li> </ul>
	Aktivering af pausefunktion	1 Tryk L.1	Tryk på Start (L.1) knappen Pausefunktionen kan aktiveres både i produktionsfasen og i opbevaingsfasen. Brug altid låget da isen ellers vil smelte hurtigt. skulle låget IKKE være på vil maskinen signalere hvert 10. sek. NOTE: Pausefunktionen starter automatisk hvis låget er taget af i mere end 4 sek. (se afsnittet: GELATO 4K TOUCH i-Green, Låget).	<b>Skift fra produktion til pausefase:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Led L.1 er tændt</li> <li>• Led L.2 TIME LINE Blinker</li> <li>• Pausen starter (1 bip)</li> <li>• Signal efter hvert 10. sek. (1 bip)</li> </ul>
			<b>ADVARSEL: Pausefunktionen varer op til 10 min. hvorefter maskinen stopper automatisk og signalere dette (5 bip)</b>	<b>Skift fra opbevaring til pausefase:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Led L.1 er tændt</li> <li>• Led blinker ved opbevaring</li> <li>• Pausen starter (1 bip)</li> <li>• Signal efter hvert 10. sek. (1 bip)</li> </ul>
			<b>Når programmet udløber:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Led L.1 er tændt (svagt)</li> <li>• Maskenen slukker (5 bip)</li> </ul>	

	Funktion	Handling	Beskrivelse	Led og lyd
	Deaktivering af pausefunktion	1 Tryk L.1	Tryk på Start L.1 for at genoptage isproduktion eller for at returnere til opbevaringsfunktion.	<b>Exit pausefase</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Led L.1 er tændt</li> <li>• Led går fra at blinke til at lyse kontinuert.</li> <li>• Rørevingen starter (2bip)</li> </ul>
	Manual aktivering af opbevaringsfunktion	Tryk L.3 1 x 3 sek.	Tryk på L.3 knappen og hold den nede i 3 sek. Aktivering af opbevaringsfase kan vælges når som helst i løbet af produktionsfasen.	<b>Manuel aktivering af opbevaringsfasen:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Led L.1 er tændt</li> <li>• Led L.2 TIME LINE indikatoren lyser helt</li> <li>• Led L.3 opbevaringsknappen er tændt</li> <li>• Led L.4 konsistenskontrol er tændt</li> <li>• Opbevaring starter (3 bip)</li> </ul>
			<b>ADVARSEL: Opbevaring varer i 8 timer hvorefter maskinen slukker automatisk og signalerer med 5 bip.</b>	<b>Når programmet udløber:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maskinen slukker (5 bip)</li> </ul>
	Valg af opbevaringsfunktion	Tryk L.3	Tryk på L.3 knappen Det er muligt at vælge konsistens manuelt under opbevaringsfasen ved at trykke gentagne gange på L.3 knappen. De større Led indikerer tykkere konsistens ligesom de mindre Led indikerer tyndere konsistens.	<b>Valg af konsistens i løbet af opbevaringsfasen:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Led L.1 er tændt</li> <li>• Led L.4 Konsistenskontrol lyser relativt til valg af konsistens.</li> <li>• Led. TIME LINE L.2 indikatoren lyser helt</li> </ul>
	Returner til produktionsfase fra opbevaringsfase	Tryk L.3 1 x 3 sek.	Tryk L.3 knappen ned og hold den nede i 3 sek. Aktivering af produktionsfasen kan vælges når som helst under opbevaringsfasen.	<b>Returner til produktionsfasen:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Led L.1 er tændt</li> <li>• Led L.2 er tændt gradvist.</li> <li>• Led L.3 Opbevaring er slukket.</li> <li>• Led L.4 Konsistenskontrol er slukket</li> <li>• Rørevingen starter (2 bip)</li> </ul>
	Sluk for maskinen	Tryk L.1 1 x 2 sek.	Tryk L.1 knappen og hold den nede i 2 sek. Alle funktioner stopper.	<b>Sluk for maskinen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Led L.1 er tændt (svagt)</li> <li>• Maskinen slukkes (5 bip)</li> </ul>

### RENGØRING AF MASKINEN

- Kontrollér at maskinen er slukket og strømforsyningen afbrudt før en hvilken som helst form for rengøring.
- Vask røvevingerne (B) og Plastikskrabere (B.1 - B.2), den gennemsligtige låg (D), knoppen til fastgøring (C), skraberen (E), og den aftagelige skål (G) med varmt vand og sæbe. **Disse dele kan også vaskes i opvaskemaskine med lav temperatur.**
- Brug en fugtig klud til at tørre maskinens hoveddel af. **MASKINENS HOVEDDEL MÅ ALDRIG NEDSÆNKES I VAND!**
- Skyl den brugte skål med vand på 45 °C for at opløse fedtstoffet og gøre det lettere at fjerne.
- Fjern kort snavset med en svamp. Tøm vandet ud.
- Hæld lunkent vand med rensmiddel i.
- Rengør omhyggeligt de indbyggede og skjulte områder. Tøm skålen og skyl med lunkent vand.

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

**ADVARSEL:** under rengøring af maskinens 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.

### HYGIEJNE

Hvis udført korrekt vil desinficeringsproceduren effektivt fjerne en betydelig mængde af de mikroorganismer der ellers ville trives i maskinen. Proceduren skal udføres dagligt ved produktionens afslutning, eventuelt oftere om nødvendigt. Desinficeringen deles op i to faser:

**RENSNING:** Fjern snavs (grove belægninger) og rens med lunkent vand umiddelbart efter brug; rensningen foretages ved hjælp af vand og håndkraft. Brugen af kemiske rengøringsmidler reducere, men erstatter ikke, den manuelle rengøring.

**FORSIGTIG:** rengøring alene - selv hvis udført korrekt - vil ikke sikre fuldstændig fjernelse af mikroorganismer.

Fortsæt som følger:

- Fjern groft snavs manuelt fra skålen.
- Skyl med varmt vand, 45°C, for at løse fedt så det let kan fjernes, men under 60°C for at undgå at "koge" protein, sukker og fedt så de brænder sig fast i overfladen. Alle redskaber og aftagelige dele skal rengøres i en separat beholder, fyldt med varmt vand (mellem 45°C og 60°C) og rengøringsmiddel. Lad dem ligge under vand i beholderen i mindst 15 minutter.
- Anvend opvaskemiddel: Da langt de fleste madrester (proteiner og fedt) ikke kan opløses i vand, er det nødvendigt at benytte opvaskemiddel for at løse dem fra overfladen og fjerne dem helt.
- Afslutningsvis skyldes alle dele i lunkent vand i mindst 5 minutter.

### DESINFEKTION:

Desinficering involverer verificeret destruktion af ikke sporedannende sygdomsfremkaldende bakterier og resulterer i en signifikant reduktion af ikke patogener og ikke sporedannende bakterier. Rengøring og desinficering skal gøres separat.

Efter maskinen er rengjort, skal den desinficeres, gør som følger:

- Anvend et desinficeringsmiddel beregnet til brug i fødevarerindustrien. For bedste resultat anbefaler vi at anvende:
  - Desinfektionsmiddel, kirurgisk medicinsk udstyr eller tilsvarende.
  - Registreringsnummer hos sundhedsmyndigheden.
  - Angivelse "Til brug i fødevarerindustrien."
  - Doser og anvendelsestidspunkter.
  - Sammensætning, fabrikant, parti og fremstillingsdato.
  - Sikkerhedsråd til brug.
- Fortynd desinficeringsmidlet i henhold til producentens instruktioner. OBS: Brug af mindre desinficeringsmiddel end anbefalet kan medføre øget og farligt bakterieniveau. Brug af mere desinficeringsmiddel end anbefalet vil heller ikke øge effektiviteten.

- Lad desinficeringsmidlet stå og virke i den anbefalede tidsperiode. Afkortning af tidsperioden vil sænke effektiviteten.
  - For at udføre alle de forskellige operationer korrekt, er det vigtigt at arbejde fra toppen af maskinen og ned mod gulvet.
  - Efter påføring af desinficeringsmidlet, fjernes de sidste rester ved at skylde efter med rent vand.
  - Tør overfladerne grundigt efter med et engangshåndklæde, for at undgå bakterie formering grundet fugt.
  - Vi anbefaler at du skifter mellem desinficeringsmidler hver 6. måned, for at undgå udvikling af resistente bakterier.
- Bakteriespore er blandt de mest resistente biologiske former, derfor anbefales brug af klorbaserede produkter.

### SÅDAN OPBEVARES ISEN

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

**I fryseren.** Du kan opbevare isen i fryseren i en hermetisk lukket beholder. Det frarådes at fryse isen over langvarige perioder.

Efter 1-2 uger forringes isens smag. Den friske is smager bedre og er en bedre kvalitet. Hvis du imidlertid vil opbevare isen i fryseren, skal du gå frem som følger:

Anbring isen i en ren hermetisk beholder der er helt lukket.

Temperaturen skal være mindst -18 °C.

Angiv datoen for isens tilberedning på beholderen.

### ADVARSEL!

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

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

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

### 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 forsinket 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 forholds-mæssigt for at reducere en opskriffs samlede mængde.
- Tilberedningstiden varierer alt efter ingrediensernes mængde og temperatur og rumtemperatur, efter tilberedningstiden alt efter om man laver is eller sorbet.

### HVAD KAN DER GÅ GALT

- Under normale omstændigheder tager det ikke mere end 30-40 minutter at tilberede isen.
- Hvis isen stadig ikke er størknet efter 40-50 minutter, skal man kontrollere alle de nedenstående punkter, før man anmoder det autoriserede servicecenter om et indgreb:
- Ingredienserne skal hældes i ismaskinen ved rumtemperatur eller bedre ved køleskabstemperatur. Hvis ingredienserne er varme, er det umuligt at tilberede isen.
- Skålen må ikke fyldes mere end halvdelen af dens kapacitet. Hvis mængden er ingredienser er for stor, øges den tid der kræves til størkning af isen betydeligt, og resultatet kan blive utilfredsstillende.
- På grund af en sikkerhedsanordning på kompressoren afbrydes køleanordningens funktion, hvis strømmen afbrydes, eller hvis maskinen af en hvilken som helst grund slukkes og tændes gentagne gange.
- I disse tilfælde skal anordningen hvile i 5 minutter, før den tændes igen.

### FEJLFINDING

**PROBLEM:** Maskinen skifter til opbevaringsfase, men isen er ikke fuldt færdiglavet.

**Mulige årsager:**

- Mellem de faste og aftagelige skåle mangler en opløsning af salt og vand eller alkohol (se afsnit ANVENDELSE med aftagelige BOWL).
- Ingredienserne i opskriften er ikke afbalanceret korrekt.
- Den indledende temperatur af ingredienserne er ikke været mellem + 5 ° C og + 20 ° C.
- Rumtemperaturen er over 38 ° C.
- Mængden af ingredienser er for stor. Fyld ikke skålen mere end halvt op.
- Overdrevet brug af Pause-funktionen, eller for mange åbninger af låget.

**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 på at maskinen gør sin cyklus færdig, inden der vælges en ny funktion.
- Kontrollér, at stikket er korrekt tilsluttet, og at der er elektricitet til maskinen. Kontroller, at L1-tasten lyser.
- Hvis der er en strømafbrydelse, eller stikket ved et uheld bliver frakoblet, stopper den igangværende cyklus. 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 ventilationsgitteret frit på begge sider af maskinen.
- Kontroller driften af ventilation, og sørg for, at luften kommer ud af kølergill.

**PROBLEM:** Røre vingen roterer ikke

**Mulige årsager:**

- Rørevingen styres automatisk af softwaren. Under opbevarings- og / eller pausefasen, roterer rørevingen efter behov. Sørg for at den ikke er i en af disse faser. Vent på at maskinen gør sin cyklus færdig, inden der vælges en ny funktion.
- Kontroller, at røre vingen er sikkert fastgjort til akslen (drejes til den falder i hak )og låses med egnet topskrue (C).
- Kontroller, at der ikke er forhindringer for rotationen (herunder enhver deformation af skålen).

**PROBLEM:** : Under opbevaringen er isen blevet meget hård.

**Tip:** Brug en anden cyklus til opbevaring. Tryk L3 og hold knappen nede, indtil en cyklus aktiveres, der omfatter en lavere densitet (svarende til en mindre LED tændt tæthedskontrol bar).

**PROBLEM:** Während dem Konservierungszyklus neigt das Eis zu schmelzen.

**Tip:** Brug en anden cyklus til opbevaring. Tryk på L3, og hold knappen nede, indtil en cyklus, der inkluderer en højere tæthed, er aktiveret (svarende til en større LED på tæthedskontrolbjælken).

**PROBLEM:** Maskinen er støjende.

**Tip:** Der forventes i de normale specifikationer et vist niveau af støj. Men er støjen tiltagende, kan du kontakte et autoriseret servicecenter.

**NOTE - NOTES - ANMERKUNGEN - NOTAS - NOTER**

[illegible]

**NOTE - NOTES - ANMERKUNGEN - NOTAS - NOTER**

[illegible]



NEMOX International S.r.l.  
Via E. Mattei, N° 14  
25026 Pontevico  
Brescia - ITALY  
[www.nemox.com](http://www.nemox.com)

COD. 519720R01