gelato 6K

crea serie

en INSTRUCTION BOOK Pag. 4

fr MODE D'EMPLOI Pag. 25

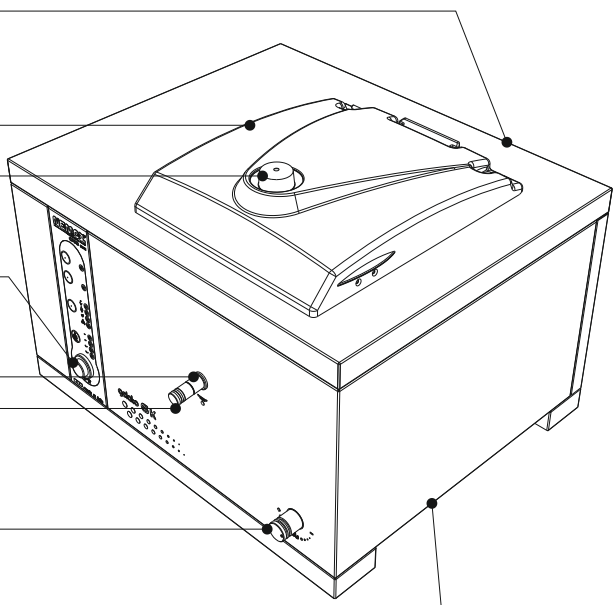
es INSTRUCCIONES PARA EL USO Pag.

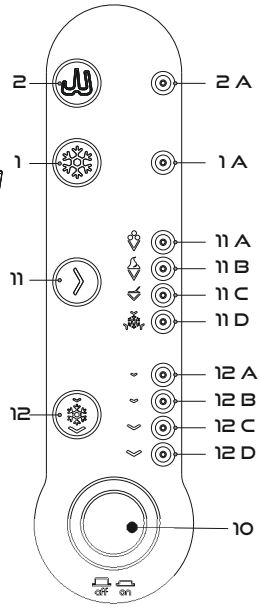


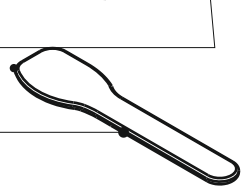
www.nemox.com

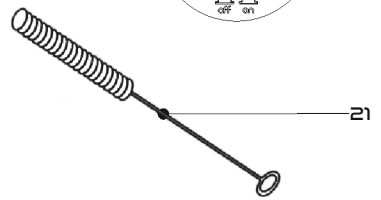
NEMOX®
PROFESSIONAL CLASS

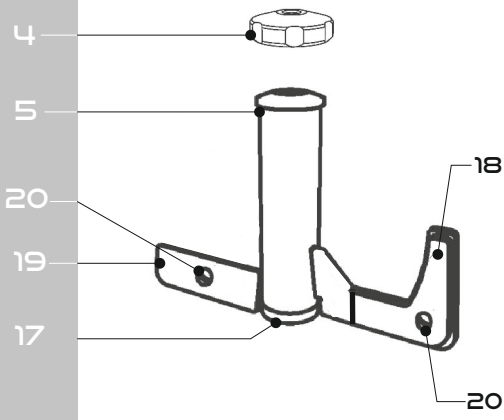
gelato 6K crea serie

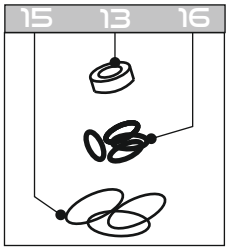


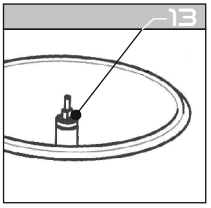












ATTENTION:
Pls keep the packaging boxes. They will be necessary in case you should return the machine for repair or you should return it for any other reason. If the machine will be sent back with a packaging box not suitable for transportation all repairing charges will be at charge of the sender, even if the machine is under warranty . If the machines doesn't need to be repaired and the package will not be suitable the machine will be returned to the sender too.

ATTENTION:
Veuillez conserver les emballages. Ils seront necessaires au cas où la machine sera retournée pour réparation ou pour n'import quelle raison. Si les machines seront retournées dans un emballage pas conforme au transport toutes les frais de réparation seront à charge de l'expéditeur même si la machine sera sous garantie. Aussi s'il ne s'agit pas de réparation et si l'emballage ne sera pas conforme la machine ne sera pas acceptée et elle sera retournée à l'expéditeur.

CUIDADO:
Guardar los emballajes en el caso el aparato sea devuelto para reparacion o devoluciòn. En el caso los aparatos seran entrgados en cajas no bien protegidas los gastos de la reparaciòn seran cargados al cliente a pesar de la garancia, mientras las devoluciones no seran aceptadas.

CSQ CERTIFIED UNI-ISO 9001

CERTIFIED IQNet MANAGEMENT SYSTEM

NSF

made in Italy by NEMOX 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 has not been designed to be used by persons (including children) with physical, sensory or mental impairments or who are lacking in experience or knowledge, unless they have been given the necessary supervision and prior instructions about how to use this appliance by a person responsible for their safety. Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- 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 authorised Service Center 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.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

CAUTION

- An authorised service representative should perform any servicing other than cleaning and user maintenance. Authorised 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 authorised service centre.
- 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 or near hot surfaces, such as stoves, hotplates, or near open gas flames.
- 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 16A, equiped 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 operations, make sure that the appliance has been disconnected from the electrical mains by removing the plug from the power supply socket.
- Never wash the appliance using water jets or place it in water!
- This appliance is suitable for use with 43°C max. ambient temperature (climatic class “T”).

The following information has been included in the manual as safety and regulatory guidelines. For complete installation instructions, please see the Installation Checklist.

Installer Safety

- In all areas of the world, equipment should be installed in accordance with existing local codes. Please contact your local authorities if you have any questions.
- Care should be taken to ensure that all basic safety practices are followed during the installation and servicing activities related to the installation and service of equipment.
- Only authorized personnel should perform installation and repairs on the equipment.
- Authorized service personnel should consult OSHA Standard 29CFRI910.147 or the applicable code of the local area for the industry standards on lockout/tagout procedures before beginning any installation or repairs.
- Authorized service personnel must ensure that the proper PPE is available and worn when required during installation and service.
- Authorized service personnel must remove all metal jewellery, rings, and watches before working on electrical equipment.
- The main power supply(s) to the freezer must be disconnected prior to performing any repairs. Failure to follow this instruction may result in personal injury or death from electrical shock or hazardous moving parts as well as poor performance or damage to the equipment.

Site Preparation

- Review the area the unit is to be installed in before uncrating the unit, making sure that all possible hazards the user or equipment may come into have been addressed.
- This unit must NOT be installed in an area where a water jet or hose can be used. NEVER use a water jet or hose to rinse or clean the unit. Failure to follow this instruction may result in electrocution.
- This unit must be installed on a level surface to avoid the hazard of tipping. Extreme care should be taken in moving this equipment for any reason.

Electrical Hook-Up Installation For 60 Cycles, 1 Phase, Supplied With Cord and Plug.

- This equipment is supplied with a 3- wire cord and grounding type plug for connection to a single phase, 60 cycle, branch circuit supply. This unit must be plugged into a properly grounded receptacle.
- Check the data label, located on the back panel, for electrical specifications.
- Permanent wiring may be employed if required by local codes. Instructions for conversion to permanent wiring are as follows:
  1. Be sure the machine is electrically disconnected.
  2. Remove the appropriate panel and locate the electrical connection where the supply cord is connected.
  3. Remove the connection tabs and the strain relief hook. Remove the factory- installed cord.
  4. Route incoming permanent wiring through the hole and a conduit in order to avoid any folding.
  5. Install the field-wiring terminals and connect to them the power supply leads. Connect two power supply leads. Attach ground (earth) wire to the grounding lug inside.
  6. Be sure the unit is properly grounded before applying power.



FOLLOW YOUR LOCAL ELECTRICAL CODES!

IMPORTANT:

This Ice Cream Machine contains its own refrigerant which must be allowed to settle after transport. Leave the Ice Cream 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 vent slots are free and unobstructed.

1). Cooling button.
1a). Cooling system operation LED.
2). Mixing paddle button.
2a). Paddle operation LED.
3). Transparent lid.
3a). Hole to add ingredients with cap.
4). Paddle locking ring.
5). Mixing paddle.
6). Ventilation grid.
7). Water discharge tube.
8). Paddle speed adjustment knob.
9). Water discharge cap.
10). Master light switch.
11). Program selection button.
11a). Gelato italiano ice cream program LED.
11b). Semi soft Gelato program LED.
11c). Granita program LED.
11d). Fast cooling program LED.
12). Preservation time selection button.
12a). Preservation cycle No.1 LED.
12b). Preservation cycle No.2 LED.
12c). Preservation cycle No.3 LED.
12d). Preservation cycle No.4 LED.
13). Oil seal.
14). Spatula.
15). Paddle plastic sleeve gasket set.
16). Water discharge tap gasket set.
17). Paddle plastic sleeve.
18). Vertical scraper.
19). Horizontal scraper.
20). Interlocking buffer.
21). Cleaner.

Congratulations!

You have purchased a latest generation NEMOX ice cream machine.

In addition to producing all the ice cream, sorbet and Granita you want, you can also conserve the preparations in the pot, so they are always at the ideal serving temperature and density.

An onboard computer will help you get the job done in the best way, enhancing your professionalism and hard work and saving you valuable time.

Your ice cream machine has two types of operation:

- **Manual mode**, the operation of the compressor and paddle are independent so as to make the most of your experience. The preservation system can be started on its own if you consider it appropriate. An electronic device stops the paddle when the consistency of the preparation is excessive, thus preventing compromising the mechanical functions of the machine. The cooling system will continue to run until it is manually stopped.
- **In automatic mode**, you can first choose one of the 4 programs available (classic Italian gelato, semi-soft gelato, Granita, fast cooling) and 4 preservation programs for every production type.
  With this operating mode you will not have to worry about anything, once the selections are made and the ice cream machine is started, it produces ice cream and automatically switches to the desired preservation mode.
  You just have to serve the ice cream to your customers, always with the correct consistency.

FIRST USE

- Place **GELATO 6K CREA** on a flat surface, make sure that the ventilation grids (6) are not obstructed. Leave a minimum clearance of 10 cm. around the ventilation grids.
- During use, the appliance must be kept clear of walls or furniture so as to not obstruct the inflow and outflow of cooling air. The leakage of warm or hot air is an integral part of the operation of the device, that exchanges heat with the outside for refrigeration.
- Leave the machine in a horizontal position for 8 hours or more before first use, as if it has been tilted during transport, the cooling agents must re-settle in the correct position.
- Before starting to use the machine, carefully clean the parts that are in direct or indirect contact with processed foods (pot, mixing paddle, paddle inserts, locking ring, lid etc).
- Hygiene is extremely important when dealing with food. Carefully follow the provisions of (HACCP standards) applicable in your country

PREPARING THE MIXTURE

Select the recipe and prepare the mixture, paying attention to the following:

- Handle the ingredients as required by the hygiene standards applicable in your country

(HACCP or equivalent).

- For the preparation of ice creams and sorbets, **do not introduce more than 1.5kg of mixture**, in order to allow for proper volume increase while mixing.
- For the preparation of Granitas, the maximum recommended amount is 1.3kg. mixed with the paddle provided. It can process up to 1.8kg. of Granita using the special Granita paddle that can be purchased separately.
- It is recommended to pour the mixture at a temperature between +10°C and +20°C. Higher temperatures may also considerably increase the processing time.

DIRECTIONS FOR USE

- Check that the voltage indicated on the data plate corresponds to the power network and insert the power plug into the power socket. Insert and operate the main switch (10); the light will indicate the presence of voltage.
  The electronic board will run an initialization check, triggering all the LEDs on the control panel in sequence.
- Check that discharge fitting (7) is close with the special plug (9) until i is fully locked.
- Insert the mixing paddle (5) in the pot, turning it clockwise until it is positioned in the bottom of the pot.
- Tighten the locking ring (4) to the bottom so that the mixing paddle is securely attached.
- Pour the previously prepared mixture.
- Close the lid (3).

MANUAL MODE

- Start the cooling system by pressing the button (1); the LED (1a) will light up.
  IMPORTANT: if the machine is turned off due to sudden and temporary suspension of power supply or incorrect operation using the power keys of the refrigerant, wait a few minutes before restarting.
- Press button (2) to start the paddle; the LED (2a) lights up, the production cycle begins. The preparation time varies depending on the quantity, initial temperature of the mixture, product type (creamed, sorbet or Granita) and ambient temperature.

IMPORTANT: The movement of the paddle is entirely independent of the cooling system. A safety device stops the movement of the paddle when the lid is lifted.

If the lid remains raised for prolonged periods, the cooling system will continue to operate. Consequently, when the lid is lowered again the paddle may not start or stop due to the excessive consistency of the mixture. In this case, the electronic control will permanently stop the paddle and LED (2a) will flash to indicate the fault.

If the preparation is not yet complete, turn off the paddle via the button (2), wait until the mixture becomes softer and restart production.

- According to the recipe and the amount of ingredients used, average production time is 15/20 minutes.
- Through the opening (3a) on the lid, you can add additional ingredients (e.g. to make ripple ice cream during the last preparation phase).
- The paddle rotation speed is adjustable by means of the knob (8). Select the desired speed according to the preparation to be obtained. It is recommended to use low speeds in the preparation of classic Italian gelato, Granita and sorbet. While higher speeds are suitable for the preparation of soft Italian gelato.
- When the preparation has reached the desired consistency, turn off the cooling system by pressing button (1) and stop the paddle by pressing button (2). To easily remove the preparation from the pot, remove the mixing paddle (5) by loosening the appropriate locking ring (4).

MANUAL START OF THE PRESERVATION CYCLE

- Should it become necessary to start the preservation cycle manually, you can do this at any time. Keep paddle button (2) and compressor button (1) pressed simultaneously for 3 seconds. The machine will immediately switch to preservation cycle related to the classic Italian gelato production program. The LED (12a) will turn on.
- Should you need to run a preservation cycle related to a different production program, before switching from manual mode to preservation mode, select the desired production program (see section "CHANGING THE PRESERVATION CYCLE").

AUTOMATIC MODE

The **GELATO 6K CREA** machine has a series of programs which automate the production and preservation process.

- Follow the steps described in the section

"DIRECTIONS FOR USE".

- Press button (11) to start up the machine in automatic mode by selecting the first operation program. The LED flashes for 3 seconds during which, if you keep on pressing the button (11), you will be able to select other programs in sequence.
- When the LED becomes steadily lit, the associated program starts up and begins the production cycle.
- The machine has 4 production programs and 4 preservation cycles for each of them. When the program selected starts up you can choose the preservation cycle desired. Chose the preservation cycle by pressing the button (12) repeatedly. Cycle switches from the first preservation program to the fourth, gelato consistency increases gradually.
- When the ice cream reaches the right consistency, the production program stops automatically and the preset preservation cycle is enabled.
- Every production program has a preset threshold time after which the machine enters in preservation cycle, regardless of the current production phase.
- If deemed appropriate, it is possible to enable the selected preservation cycle at any time , ending the production program. Select the preservation cycle desired via the key 12 (sequence selection). Keep the paddle button (2) an compressor button (1) pressed simultaneously for 3 seconds. The machine will immediately switch from production cycle to preservation cycle.
- **CLASSIC ITALIAN GELATO AND SORBET PROGRAM**. By pressing button (11) once, the LED (11a) will light up and activate the production program. At the end of the production cycle, the LED (11a) flashes indicating that the selected preservation cycle has been activated.

  If the preparation was ready before reaching the operation time limit, the whipping paddle locks. The preservation function is automatically activated.
- **SEMI-SOFT GELATO PROGRAM**. By pressing button (11) twice, LED (11b) will light up and activate the processing program. At the end of the production cycle, the LED (11b) flashes indicating that the selected preservation cycle has been activated.

  If the preparation was ready before reaching the operation time limit, the whipping paddle locks. The preservation function is automatically activated.
- **GRANITA PROGRAM**. By pressing button (11) three times causes LED (11c) to light up and activate Granita processing. At the end of the production cycle, the LED (11c) flashes indicating that the selected preservation cycle has been activated.

  If the preparation was ready before reaching the operation time limit, the whipping paddle locks. The preservation function is automatically activated.
- **FAST COOLING PROGRAM.** Pressing button (11) four times causes LED (11d) to light up and activate the fast cooling program. At the end of the production cycle, the LED (11d) flashes indicating that the selected preservation cycle has been activated.

  This program is used when processing mixtures with high initial temperatures. The program quickly brings down the temperature without adding too much air into the mixture, saving time and improving the quality of the ice cream made.

SELECTED PROGRAM VARIATION

Should it become necessary to select a different program when a program is running, you can simply press button (11). When the new program is selected, the currently running program will stop. The new program will be active immediately with its own execution times that will restart from the initial values.

SWITCHING FROM AUTOMATIC TO MANUAL OPERATION

During the processing program, it is possible to switch to manual mode at any time.

Holding down button (11) for 3 seconds switches the machine to manual mode while enabling the paddle LEDs (2a) and compressor (1a). The preservation cycle selected will be deactivated.

TURNING OFF THE MACHINE DURING AUTOMATIC OPERATION MODE

If you need to turn off the machine before the completion of the active processing program, you first need to switch to manual mode by pressing and holding button (11) for 3 seconds and then pressing paddle (2) and compressor (1) to stop any activity. Do not act directly on the main switch (10)!

PRESERVATION CYCLE VARIATION WHILE A PROGRAM IS RUNNING

During the preparation phase it is possible to automatically vary the preservation cycle set at any time. Repeatedly press button (12) until the LED that corresponds to the desired cycle is activated. The LED will flash for 3 seconds and becomes steadily lit: the new preservation cycle is selected at this point and will be performed at the end of the program. Each preparation program will activate at the end of the selected preservation cycle.

PADDLE LOCK UPON LID OPENING

The opening of the lid (3) only stops paddle (5) and does not affect the preparation program.

The closure of the lid (3) starts the motion of the paddle (5) (where at that time it is provided by the selected program). If the mixture proves excessively thick to prevent the movement of the paddle, the machine will automatically activate the previously selected preservation cycle.

PADDLE SPEED ADJUSTMENT

The paddle rotation speed is adjustable by means of the knob (8).

The adjustment of the paddle speed is completely independent from the execution of programs and can be changed at any time.

Air intake into the mixture varies according to the recipe and paddle rotation speed.

To a lower number of revolutions corresponds a higher density. (less air incorporated into the ice cream). To a greater number of revolutions corresponds a smaller density of the product (more air incorporated into the ice cream)

We recommend you use low speeds when preparing classic Italian gelato, Granita and sorbet, and high speeds when preparing semi-soft Italian gelato.

AUTOMATIC PRESERVATION

There are 4 preservation cycles available for every whipping program (total of 16 cycles) devised to meet a wide range of needs.

- In automatic mode, if the machine is not stopped, at the end of each preservation cycle is enabled the ice cream production selected.
- The activation of the preservation function is indicated by flashing of the LED corresponding to the processing program of the ice cream selected.
- The desired cycle selection can take place either at the beginning or during the processing phase.
- Depending on the type of recipe and/or the quantity prepared, every set of preservation cycles combined with paddle speed enables keeping gelato, Granita and sorbet or other whipped products at the desired conditions.
- Pressing the button (12) several times causes the selection LEDs of the various preservation cycles to light up in sequence. If you switch from the first (LED (12a) active) to the fourth (LED (12d) active) preservation program, the density of gelato increases gradually.
- Once you have selected the desired cycle, the corresponding LED will flash for 3 seconds and will become steadily lit, enabling the selection.
- If you operate the knob that adjusts the paddle speed, you will be able to adjust the density of the preparation: to low speed corresponds a higher density while at high speed you will have an increased air intake and a smaller density of the preparation. The speed and selected cycle combination makes it possible to obtain various preservation cycles in all possible conditions.

VARIATION OF THE PRESERVATION CYCLE

You can always select a different preservation cycle either during the active phase and during the pause phase of the running cycle. Repeatedly press button (12) until the LED that corresponds to the desired cycle is activated. The LED will flash for 3 seconds and become steadily lit: The new preservation cycle is now selected and it will be run for the set execution times.

Should it become necessary to switch to a preservation cycle associated to a different program, you must enable the corresponding program priorly, by pressing the button (11). Once you have enabled the program, switch to the preservation cycle by pressing buttons (2) and (1) simultaneously for 3 seconds. The machine will enable the preservation cycles associated to the preset program.

SWITCHING FROM PRESERVATION PHASE TO A PRODUCTION PROGRAM

With the preservation active, you can activate an automatic program simply by selecting it by pressing button (11). The LED corresponding to the selected program will flash for 3 seconds and become steadily lit; the machine will exit the

preservation cycle and run the selected program.
Subsequently, the preservation cycles associated to the selected program ill be enabled.

PADDLE LOCK UPON LID OPENING

The opening of the lid (3) only stops the paddle (5) and does not affect the preservation cycle.
The closure of the lid (3) enables the paddle operation (5) (on the condition that it is provided by the selected preservation cycle in that moment). If the mixture proves excessively hard and prevents the movement of the paddle, the machine will automatically re-activate the preservation cycle from the start.

TURNING OFF THE MACHINE DURING PRESERVATION

To turn off the machine, hold down button (11) for 3 seconds and then act on the main switch (10). Do not act directly on the main switch (10)!

IMPORTANT

- Each preservation cycle continues until the user decides to stop it.
- **The machine is not designed for use either for storage or as a refrigerator!** Store the preparation in the pot for no longer than 12 hours.
- The cooling fan of the cooling system will always remain in operation for the entire duration of the preservation period.
- After use, ALWAYS turn the machine off using the main switch (10).

TIPS

- Using ingredients at refrigerator temperature will reduce the processing time. Furthermore, it is possible to reduce the temperature of the ingredients if hot with the appropriate fast cooling program.
- Be careful not to insert ingredients that are too cold or nearly froze, as whipping may have a poor quality.
- For a correct volume increase during mixing, **use maximum 1.5kg of ingredients** for the preparation of ice cream and sorbet.
- For the preparation of Granita, the maximum amount of ingredients is 1.3Kg with the paddle supplied with the machine.
  It can process up to 1.8kg of Granita using the special Granita paddle that can be purchased separately.

CLEANING THE POT

GELATO 6K CREA is designed to facilitate pot cleaning. Proceed as follows:

- Turn off the cooling system, remove the paddle and pour at least 2 litres of hot water and a low-foaming detergent into the pot.
- Wash the pot with a sponge. **Do not use sharp utensils inside the pot.**
- Place an empty container of at least 3 litres under the drain (7).
- Remove the plug (9). The water in the pot begins to flow into the container below.
- Repeat the operation using hot, clean water and rinse thoroughly.
- When the pot is empty, clean the discharge pipe using the cleaner (21) previously cleaned.
- Clean the plug (9). Reposition the plug (9) until the pot discharge is fully closed.
- Repeat the cycle until the pot is completely cleaned.
- Dry with a disposable paper towel.
- Proceed with the cleaning of the rest of the machine.

MAINTENANCE AND CLEANING OF THE MACHINE

- Before cleaning the machine, make sure that it is turned off (main switch (10) to OFF) and unplugged from the power plug.
- Remove the paddle scrapers (18) and (19) by pulling outwards.
- Remove the steel pin and remove the transparent lid (3) from the machine. .
- The paddle (5), paddle inserts (18) and (19), transparent lid (3), the transparent lid cap (3a), the silicon cap, the plug (9) and locking ring (4) can be washed in the dishwasher or in hot water with suitable detergent.
- If the paddle inserts are damaged or worn out, they must be replaced to prevent mixing ingredients less effectively.
- Clean the body of the machine and the non-removable parts with the specific product given in SANITIZATION chapter.
  IMPORTANT: never wash the machine with jets of water! It contains electrical parts.
  WARNING: when cleaning the stainless steel parts of the machine do not use any chloride based product (as the hydrochloric acid), nor any bleach-hypochlorous-acid based products nor any product containing strong acid (such as those for the removal of cement

mortar) nor silver cleaning special products. Avoid using any metal tool or abrasive pad.

- Clean the ventilation grids (6) on the rear part and the bottom of the machine at least once a year.
- Regularly (at least once every 3 months) check the oil seal (13) on top of the transmission shaft: if necessary replace or lubricate with H1 category grease or higher. Specially designed grease can be purchased at any Authorized Service Centre. An oil seal replacement (13) is supplied with the machine.
- Regulary lubricate the gaskets of the plug (9).
- Proceed with the sanitization (see the SANITIZATION chapter) in order to avoid any bacteria growth at least one time in a week.

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.

WARNING: standby mode should not be used in lieu of proper cleaning and sanitization procedures at the frequencies required by the federal, state, or local regulatory agency.

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.

  CAUTION: cleansing only, even if accurate, does not ensure complete removal of micro-biotic contaminants. Proceed as follows:

  - Leave out the paddle (5) and the nut (4) from the pot, remove the lid (3) from the machine.
  - Rinse the pot with water hotter than 45°C first, but below 60°C to avoid "cooking" proteins, sugar or fat and make them stick even firmly to the surfaces subjected to cleaning.
  - Remove the coarse dirt mechanically from the pot. Use an appropriate tool or the hard bristle pipe cleaner (21) previously cleaned. Avoid use any metal tool. **Rinse the cleaning tool with the hot water (between 45°c and 60°C) every time you complete a single cleansing operation.**
  - Apply detergent: due to the fact that most of food residues (proteins and fat) cannot be dissolved in water, their complete removal requires the use of a detergent that detaches dirt form the surface and enables its further removal by rinsing.
  - Carefully clean the recessed and hidden zones like the central sleeve, the thread where the ring (4) is screwed and the bottom of the bowl. Use a cleaner or any appropriate cleaning tool. The hard bristle pipe cleaner (21) can be used. After any operation, the cleaning tool must be carefully rinsed with warm water.
  - Pull out the tap (9) and let the water+detergent flows out.
  - By flowing out the hot water, carefully clean the discharge tube (7) by introducing an appropriate cleaning tool. The hard bristle pipe cleaner (21) can be used. After any operation, the used tool must be carefully rinsed with warm water. Repeat the operation with a new hot water + detergent solution.
  - Finally rinse the pot and the discharge tube (7) with a hot water.
  - All the tools and removable parts of the equipment must be cleaned in a separate basket filled with hot water (between 45°C and 60°C) and detergent and must rest fully immersed for a least 15 minutes.
  - Pull out the scrapers (18) and (19) (simply by pulling them), the interlocking buffers (20) (by pushing them out from the blade) and the bush (17) from the paddle. Leave them all fully immersed in the basket with the solution prepared above for the time required.
  - Leave the paddle immersed in the basket with the solution prepared above for the time required, then use an hard bristle tool to carefully clean the paddle (5). The hard bristle pipe cleaner (21) can be used. Pay attention to the internal side of the paddle sleeve and to the areas near the interlocking buffers (20) hole.
  - By using the hard bristle pipe cleaner (21) or any other appropriate tool, carefully clean the body and the recessed and/or hidden areas of the inserts (18) and (19), especially the zones where the metal blade of the paddle gets stuck. Leave them all immersed in the basket with the solution prepared above for the time required.
  - Separate the ORs gaskets from the bush

(17). Leave them all fully immersed in the basket with the solution prepared above for the time required then, by using the hard bristle pipe cleaner (21) or any other appropriate tool, carefully clean the body and the recessed and/or hidden areas of the bush (17) like the ORgasket throats.

- Separate the ORs gaskets from the tap (9). Leave them all fully immersed in the basket with the solution prepared above for the time required (no less than 5 minutes), by using the hard bristle pipe cleaner (21) or any other appropriate tool, carefully clean the body and the recessed and/or hidden areas of the tap (9) like the ORs throats.
- Pull out the OR from the ring (4). Leave them all fully immersed in the basket with the solution prepared above for the time required (no less than 5 minutes), by using the hard bristle pipe cleaner (21) or any other appropriate tool, carefully clean the body of the ring and the recessed and/or hidden areas of the nut (4) like the OR gasket throat and the thread hole.
- Leave the lid (3), the lid cap (3a) and his silicon cap fully immersed in the basket with the solution prepared above for the time required (no less than 5 minutes), by using the hard bristle pipe cleaner (21) or any other appropriate tool, carefully clean the body and the recessed and/or hidden areas. Careful to not scratch the lid.
- Final rinsing with water at tap temperature for at least 5 minutes fully immersed.
- Rinse carefully the hard bristle pipe cleaner (21) and/or all others tool used in the cleansing operations.
- Repeat the process at least one time or until the machine will be perfectly cleaned. Remount all the gasket and reposition the pieces on the machine, then proceed with the disinfection operations.

- **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. For the best result in the disinfection operations we suggest to use the Purdy Products company Stera-Sheen™ Green Label (2oz per 2gal (7.5g per litre) water diluted solution for at least 5 minutes surface contact time). Carefully read the instruction provided by manufacturer of the sanitizing agent.
  - 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 time required, in any case no less than 5 minutes. If left less time than required, disinfection may be ineffective.
  - Leave the hard bristle pipe cleaner (21), the cloth you'll use to disinfect the machine and any other appropriate tool you'll use in the disinfection procedures fully immersed in a separate basket filled with sanitizing solution for the time required (no less than 5 minutes). Before using, apply (or spray) the disinfecting agent directly on the tools. **Repeat the sanitization procedure of the tools anytime you complete any disinfection operation. Assemble all sanitized components into the machine by wearing sanitary gloves.**
  - Place 1/2-gallon of cool rinse water into the bowl. Brush clean bowl.
  - Plug the machine to the mains, turn on the main power switch (10), turn on the paddle by pushing the botton (2) and agitate for 2 minutes. Drain rinse water by pulling the plug (9). Turn off the paddle. Repeat rinsing procedure until water is clear.
  - Dissolve 1/2-Oz. (half packet) Stera-Sheen Green label, in 1/2-gallon of warm water. Pour the solution into the bowl. Brush clean bowl and outlet hole.
  - Turn on the paddle by pushing the button (2) to agitate for at least 5-minutes. Drain all solution by pulling the plug (9). Turn off the paddle. Switch off the machine by pushing the power switch (10) and unplug from the mains.
  - Leave out the paddle (5) and the ring (4) from the pot, remove the tap (9) and the lid (3) from the machine.
  - By using the wet cloth previously immersed in the sanitizing solution, carefully apply the disinfecting agent on the bowl (pay utmost

attention to the bottom of the bowl), on the central sleeve of the bowl, on terminal part of the shaft (where the ring (4) is screwed), on the discharge bowl opening and inside the discharge tube (7). Check that all the surfaces or recessed and/or hidden areas, especially which can coming in contact with food, are fully covered by disinfecting agent. Use the cleaner (21) or any other tool previously sanitized in order to facilitate the operation. Leave the disinfecting agent for the time required (no less than 5 minutes).

- Clean carefully the discharge opening by flowing out at least 1/2 gallon of sanitizing solution. Then, insert the hard bristle pipe cleaner (21) or any other tool previously sanitized in the opening in order to clean any recessed and/or hidden area with mechanical action. In the meantime pour at least 1 gallon of sanitizing solution in the bowl and let it flow out by the discharging tube. Repeat the process twice.
- Pull out the scrapers (18) and (19) (simply by pulling them), the interlocking buffers (20) (by pushing them out from the blade) and the bush (17) from the paddle.
- Separate the ORs gaskets from the bush (17), from the tap (9) and from the ring (4).
- Fill 2 separated baskets with sanitizing solution and fully immerse in the first basket for the time required by the disinfecting agent (no less than 5 minutes) the paddle (5), the inserts (18) and (19), the buffers (20), the tap (9), the ring (4), the spoon (14), the lid (3), the lid cap (3a) and his rubber small cap and all the ORs gaskets.
- By using the hard bristle pipe cleaner (21) or any other appropriate tool, carefully clean the body and the recessed and/or hidden areas of the paddle (5). Pay utmost attention in cleaning the internal sleeve, the blades and the zone around the interlocking buffers (20). Leave it fully immersed in the second basket with the solution prepared above for the time required (no less than 5 minutes).
- By using the hard bristle pipe cleaner (21) or any other appropriate tool, carefully clean the body and the recessed and/or hidden areas of the bush (17) and the tap (9). Pay utmost attention in cleaning the ORs throats. Leave them all fully immersed in the second basket with the solution prepared above for the time required (no less than 5 minutes).
- By using the hard bristle pipe cleaner (21) or any other appropriate tool, carefully clean the body and the recessed and hidden areas of the retainer (4). Pay utmost attention in cleaning the OR throat and the thread. Leave it fully immersed in the second basket with the solution prepared above for the time required (no less than 5 minutes).
- By using the hard bristle pipe cleaner (21) or any other appropriate tool, carefully clean the body and the recessed and hidden areas of the inserts (18) and (19), especially the zones where the metal blade of the paddle gets stuck. Repeat the operation twice. Fully immerse the parts each time into an unused disinfecting agent solution. Leave them all fully immersed in the second basket with the solution prepared above for the time required (no less than 5 minutes).
- By using the wet cloth previously immersed in the sanitizing solution, carefully clean all the ORs gaskets, the interlocking buffers (20), the lid (3), the lid cap (3a) and the silicon cap. Leave them all fully immersed in the second basket with the solution prepared above for the time required (no less than 5 minutes).
- By using the wet cloth previously immersed in the sanitizing solution, carefully apply the disinfecting agent on all other parts of the machine that can coming in contact with food. In order to carry out the various operations correctly, you must proceed from up downwards, finishing with the floor. Leave the disinfecting agent to act for the contact time required (no less than 5 minutes). If left less than required, disinfection may be ineffective.
- For the vertical enclosures of the machines and all the zones not in contact with food, use a disposable towel wet with the sanitizer and wipe down all the surfaces of the machine.
- After applying disinfecting agent, remove residues with a final potable water rinse. If you use a suggested Stera-Sheen™ Green Label sanitizer as per suggested dosage (see the paragraph of the DISINFECTION section) you can avoid rinsing. Repeat the sanitizing operation twice in order to avoid any bacteria growth.
- Dry thoroughly with a disposable towel the surfaces to avoid bacteria proliferation due

to moisture.

- Pull out from the basket all the removable parts and dry them with a dispos
- Remove all the gaskets and dispose of them
- 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.

TROUBLESHOOTING

• Machine does not cool:

- Check that the power plug is properly inserted and the appliance has electrical energy.
- The safety device of the compressor comes into action: wait 5-10 minutes before restarting the machine. Rapid and continued start-up attempts do nothing but prolong the period of inactivity of the machine.
- Check that the machine is correctly positioned with the ventilation grids (6) free of any obstructions.
- Check that the machine is not running a preservation cycle (LED (11a,b,c,d) flashing) that stops the compressor.
- Check that when the machine (switch (10)) turns on, the control panel shows the correct initialization procedure by turning on all LEDs in sequence.

• The paddle does not turn:

- Check that the paddle (5) is properly attached to the tube and locked with a special locking ring (4).
- Make sure it is free from obstacles that prevent it from rotating.
- Make sure the lid is closed in the correct position: a safety device stops the paddle when the lid is opened.
- Check that the LED paddle (2a) is not flashing. In this case, press the button (2) twice to restart the paddle. Make sure that the mixture is not too thick to prevent the rotation of the paddle.
- Make sure that the machine is not running a preservation cycle (LEDs (11a-b-c-d) flashing) that stops the paddle.

• The machine is noisy:

- Some noise is part of the normal operating specifications, but if it becomes excessive contact the Service Centre to avoid further and more serious problems.

• The water discharge pipe leaks:

- Replace the gaskets of the water discharge tap (9). Two additional gaskets sets (16) are provided with the machine. Lubricate the gaskets before fit the tap (9) into the water discharge tube.

• The plastic sleeve (17) on the lower part of the paddle is too easy to separate.

- Replace the gasket with the new one. Four additional gasket (15) are provided with the machine.

• The paddle does not scrape properly the sides of the bowl.

- Check that the scrapers (18) and (19) are not damaged or worn.
- Check that the resilient pads (20) are not distorted. If they are distorted replace them with new parts. One set is included.

ACTION	KEY COMBINATION
BLADE ACTIVATION COMPRESSOR ACTIVATION PROGRAMACTIVATION CONSERVATIONACTIVATION TURN OFFFROM PROGRAM TURN OFF FROM CONSERVATION PROGRAM CHANGE PROGRAM ACTIVATION FROM CONSERVATION* PROGRAM ACTIVATION FROM CONSERVATION***	2 1 (3 seconds) then 1 and 2 1 (3 seconds) 1 (3 seconds) 1 (3 seconds) 1 (3 seconds) 1 (3 seconds) 1 (3 seconds) 1 (3 seconds)

* If conservation is activated after a program.
** To activate the program whose LED is flashing, first select a different program.
*** If conservation is activated without running programs.

INSTRUCTIONS GENERALES DE SECURITE

Pendant l'utilisation des appareils électriques, il est indispensable de respecter scrupuleusement quelques règles de sécurité fondamentales, en particulier:

- Lire attentivement le mode d'emploi avant d'installer et utiliser l'appareil.
- Ne pas plonger le corps principal de l'appareil dans l'eau ou autres liquides: danger de chocs électriques.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Débrancher l'appareil de la prise de courant quand il n'est pas utilisé et avant de le démonter ou de le nettoyer.
- Ne pas toucher les parties en mouvement.
- Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont abîmés, ou après un fonctionnement anormal de l'appareil, ou si l'appareil est tombé par terre ou s'il a été endommagé de quelque façon que ce soit. Dans ces cas, il est recommandé de s'adresser au Service Après-vente agrée pour les réparations.
- Emploi d'accessoires qui n'ont pas été recomandés ou vendus par le constructeur de cet appareil pourrait entraîner des risques d'incendie ou des chocs électriques ou des lésions à l'utilisateur.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Eviter que le cordon d'alimentation puisse pendre le long du bord de la table ou du plan de travail ou touches des surfaces chaudes.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

ATTENTION

- Toute réparation ne devra être exécutée que par des centres d'assistance technique ou de personnel agrées.
- Après avoir sorti l'appareil de l'emballage, s'assurer qu'il soit intact. En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil et s'adresser à un centre d'assistance technique agrée.
- Les sachets en plastique, le polystyrène, les clous etc., étant des sources potentielles de danger, ne doivent pas être laissés à la portée des enfants.
- Cet appareil est destiné exclusivement à l'emploi pour lequel il a été conçu. Le constructeur et le vendeur de l'appareil déclinent toute responsabilité en cas de non-respect des indications contenues dans ce manuel d'utilisation.
- S'assurer que la tension de réseau correspond à celle qui est indiquée sur l'appareil avant d'insérer la fiche dans la prise de courant.
- Ne pas utiliser d'objets ou d'outiles coupants à l'intérieur du bol. Ceux-ci risquent en effet de griffer ou abîmer la cuve. Une spatule en caoutchouc ou une cuillère plastique peuvent être utilisées lorsque l'appareil est éteint en position "0" ou "OFF".
- Ne jamais nettoyer l'appareil avec des outiles abrasives.
- Ne pas utiliser l'appareil sur surfaces chaudes ou près de flammes.
- N'arrêter jamais la machine en retirant la fiche de la prise de courant.
- L'appareil doit obligatoirement être relié au secteur et avoir une prise de courant avec une portée minimum de 16A, avec contact de mise à la terre efficace. Le constructeur n'est pas responsable des dommages éventuels causés par l'absence de la mise à terre dans l'installation.
- Avant d'effectuer n'importe quelle opération d'entretien ou de nettoyage, vérifier que l'appareil ait été débranché du secteur en retirant la fiche de la prise de courant.
- Ne jamais laver l'appareil avec des jets d'eau, ne jamais l'immerger dans l'eau!
- Cet appareil appartient à la classe climatique "T" pour l'utilisation avec une témperature ambiante de 43°C.

Les informations suivantes ont été incluses dans le manuel à titre de directives de sécurité et de réglementation. Pour obtenir la totalité des consignes d'installation, veuillez consulter la liste de contrôle de l'installation.

Sécurité de l'installateur

- Dans les différentes régions du monde, l'équipement devra être installé conformément aux codes locaux en vigueur. Veuillez contacter les autorités locales pour toute question.
- Il faudra faire particulièrement attention à bien respecter toutes les pratiques de sécurité de base pendant les activités d'installation et de service liées à l'installation et à l'entretien de l'équipement.
- L'installation et les réparations de l'équipement devront être effectuées uniquement par un personnel de service autorisé.
- Le personnel de service autorisé devra consulter la norme OSHA 29CFRI910.147 ou le code en vigueur du lieu pour connaître les normes industrielles concernant les procédures de verrouillage/étiquetage avant de commencer toute installation ou réparation.
- Le personnel de service autorisé devra s'assurer de disposer de l'équipement de protection individuelle approprié et de bien le porter lorsque cela est nécessaire pendant l'installation et l'entretien.
- Le personnel de service autorisé devra retirer tout bijou en métal, toute bague et montre avant de travailler sur l'équipement électrique.
- La ou les alimentations principales en électricité de l'unité doivent être débranchées avant que toute réparation soit effectuée. Le manquement à cette consigne pourra entraîner des blessures ou même la mort par choc électrique ou du fait de pièces dangereuses en mouvement, ainsi qu'un mauvais fonctionnement de l'unité ou son endommagement.

Préparation du site

- Inspecter la zone dans laquelle l'unité doit être installée avant de sortir l'unité de sa caisse, afin de s'assurer que tous les risques possibles pour l'utilisateur et pour l'équipement ont été éliminés.
- Cette unité ne doit PAS être installée dans une zone où un jet ou tuyau d'eau risquent d'être utilisés. Ne JAMAIS utiliser de jet ou de tuyau d'eau pour rincer ou nettoyer l'unité. Le manquement à cette consigne risque d'entraîner une électrocution.
- Cette unité doit être installée sur une surface plane, afin d'éviter le danger de renversement. Il faudra être extrêmement prudent lors du déplacement de cet équipement, quelle qu'en soit la raison.

Installation de raccord électrique pour 60 cycles, 1 phase, avec cordon et fiche fournis.

- Cette machine est fournie avec un cordon à trois fils et une fiche de type mise à la terre, pour un raccord à une alimentation à circuit de dérivation à phase unique, 60 cycles. Cette unité doit être branchée dans une prise correctement reliée à la terre.
- Vérifier l'étiquette de données située sur le panneau pour obtenir les spécifications électriques.
- Il est possible d'utiliser une filerie fixe, si les codes locaux l'imposent. Les consignes de conversion pour filerie fixe sont comme suit :
  1. S'assurer que l'unité de réfrigération est débranchée de l'alimentation électrique.
  2. Retirer le panneau approprié et trouver le branchement du cordon d'alimentation.
  3. Devisser le dispositif anti-traction, débrancher et retirer le cordon.
  4. Acheminer la filerie fixe d'arrivée en passant par l'orifice te par une canalisation pour éviter toute pli.
  5. Installer les bornes de connexion et les brancher aux conducteurs d'alimentation. Connecter deux fils d'alimentation. Relier le fil de terre à la cosse de terre.
  6. S'assurer que l'unité est bien reliée à la terre, avant de la mettre sous tension.

RESPECTER LES CODES ÉLECTRIQUES LOCAUX !

IMPORTANT:

Laisser la machine reposer sur un plan horizontal pendant au moins 12 h avant de l'utiliser pour la première fois. Les agents réfrigérants pourraient en effet être dispersés, au cas où la machine aurait été renversée pendant le transport et ils doivent avoir le temps de revenir dans la bonne position. Suivre la même procédure par la suite aussi, toutes les fois que la machine aura été mise en position non horizontale pour quelque motif que ce soit. Placer la machine de façon à ce qu'il y ait suffisamment d'espace autour (au moins 20 cm), pour ne pas obstruer les prises d'air latérales.

1). Bouton-poussoir de refroidissement.
1a). Led de fonctionnement installation réfrigérante.
2). Bouton-poussoir pelle mélangeuse.
2a). Led fonctionnement pelle.
3). Couvercle transparent.
3a). Trou d'ajout ingrédients avec bouchon.
4). Bague de fixation pelle.
5). Pelle mélangeuse.
6). Grille de ventilation.
7). Raccord écoulement eau.
8). Bouton réglage vitesse pelle.
9). Bouchon écoulement eau.
10). Interrupteur général.
11). Bouton-poussoir sélection programmes.
11a). Led programme Gelato Italien.
11b). Led programme Gelato Semi-soft.
11c). Led programme Granite.
11d). Led programme Refroidissement rapide.
12). Bouton-poussoir sélection temps conservation.
12a). Led cycle conservation N°1.
12b). Led cycle conservation N°2.
12c). Led cycle conservation N°3.
12d). Led cycle conservation N°4.
13). Joint.
14). Spatula.
15). Set joints pour douille pale mélangeuse.
16). Set joints bouchon de vidange.
17). Douille pale mélangeuse.
18). Insert vertical.
19). Insert horizontal.
20). Tampon de verrouillage.
21). Goupillon.

Félicitations!

Vous avez acheté une turbine à glace NEMOX de dernière génération.

Outre produire tout le gelato, sorbet, granite que vous voudrez, vous pourrez conserver les préparations dans le bac, afin de les garder toujours à la température et densité idéales pour le service.

Un ordinateur de bord vous aidera à réaliser au mieux vos préparations, en exaltant votre professionnalisme et en vous faisant économiser de l'énergie et du temps précieux.

Votre turbine à glace dispose de deux typologies de fonctionnement :

- **En modalité manuelle**, le fonctionnement du compresseur et de la pelle sont indépendants pour exploiter au mieux votre expérience. Le système de conservation peut être démarré uniquement et si vous le jugerez opportun. Un dispositif électrique intervient pour arrêter la pelle au cas où la consistance de la préparation soit excessive, afin d'éviter de compromettre les fonctionnalités mécaniques de la machine. L'installation réfrigérante continue de fonctionner jusqu'à son arrêt manuel.
- **En modalité automatique**, il permet de choisir à priori un des 4 programmes de fonctionnement (gelato italien classique, gelato semi-soft, granite, refroidissement rapide) et 4 programmes de conservation pour chaque typologie de production.

  Avec cette modalité de fonctionnement vous ne devrez plus vous préoccuper de rien, une fois que vous avez fait vos choix et que vous avez démarré la turbine à glace, ce dernier produit le gelato et passe automatiquement en modalité de conservation désirée.

  Il ne vous reste qu'à servir le gelato à vos clients, toujours avec une consistance parfaite.

PREMIERE UTILISATION

- Positionner **GELATO 6K CREA** sur une surface plate, vérifier que les grilles de ventilation (6) ne soient pas colmatées. Laisser un espace minimum de 10 cm autour des grilles de ventilation.
- Pendant l'utilisation l'appareil doit être conservé loin de murs ou meubles afin de ne pas créer d'obstacle à la circulation de l'air de refroidissement. La sortie d'air tiède ou chaud fait partie intégrante du fonctionnement de l'appareil qui échange la chaleur avec l'extérieur pour la réfrigération.
- Laisser la machine en position horizontale pendant 8 heures ou plus avant sa première utilisation car, si inclinée pendant le transport, les agents réfrigérants devront se rétablir en position correcte.
- Avant de commencer à utiliser la machine, nettoyer soigneusement les parties qui entrent en contact direct ou indirect avec les aliments traités (bac, pelle de mélange, inserts pelle, bague de fixation, couvercle, etc.).
- L'hygiène est extrêmement importante quand on traite des aliments. Suivre scrupuleusement les prescriptions de la réglementation hygiénique applicable dans votre Pays (HACCP ou correspondant).

PRÉPARATION DU MÉLANGE

Choisir la recette et préparer le mélange, en

faisant attention à ce qui suit :

- Manipuler les ingrédients selon ce qui est prescrit par les normes hygiéniques applicables dans votre Pays (HACCP ou correspondant).
- Pour la préparation de gelati et sorbets **ne pas introduire plus de 1.5kg de mélange**, afin de permettre une augmentation correcte de volume pendant le mélange.
- Pour la préparation de granite la quantité maximum conseillée est de 1.3kg de mélange avec la pelle fournie. On peut travailler jusqu'à 1.8kg de granite en utilisant la pelle spéciale pour granite achetable séparément.
- Il est conseillé de verser le mélange à une température comprise entre +10°C et +20°C. Avec des températures plus élevées les temps de production pourraient augmenter même considérablement .

MODE D'EMPLOI

- Vérifier que le voltage indiqué sur la plaque des données correspond à celui de réseau. Insérer la fiche d'alimentation dans la prise de courant et actionner l'interrupteur général (10); la lumière indiquera la présence de tension.
- La carte électronique effectuera un contrôle d'initialisation, en accédant à une séquence tous les leds du panneau commandes.
- Vérifier que le raccord d'écoulement (7) soit fermé avec le bouchon spécialement prévu (9) jusqu'au bloc.
- Insérer la pelle mélangeuse (5) dans le bac, en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle soit positionnée dans son logement sur le fond du bac.
- Visser la bague de fixation (4) à fond de façon à ce que la pelle mélangeuse soit bien fixe.
- Verser le mélange préparé auparavant.
- Fermer le couvercle (3).

UTILISATION EN MODALITE MANUELLE

- Démarrer l'installation réfrigérante en appuyant le bouton-poussoir (1); la led (1a) s'allumera.

  IMPORTANT: En cas d'extinction de la machine, due à des suspensions temporaires et improvisées de la distribution de l'énergie électrique ou à une manœuvre erronée sur les touches d'allumage de la partie réfrigérante, attendre quelques minutes avant de redémarrer.
- Appuyer sur le bouton-poussoir (2) pour faire démarrer la pelle; la led (2a) s'allume, le cycle de production commence. Le temps de préparation varie en fonction de la quantité, de la température initiale de la mélange, du type de produit (parfait, sorbet ou granite) et de la température ambiante.

IMPORTANT: Le mouvement de la pelle est complètement indépendant de l'installation réfrigérante. Un dispositif de sécurité arrête le mouvement de la pelle quand le couvercle est soulevé.

Dans le cas où le couvercle reste longtemps soulevé, l'installation réfrigérante continuera a fonctionner. Par conséquent, quand le couvercle est rabaissé, la pelle pourrait ne pas repartir ou s'arrêter à cause de l'excessive consistance du mélange. Dans ce cas le contrôle électrique arrêtera définitivement la pelle et la led (2a) deviendra clignotante pour signaler l'anomalie.

Si la préparation n'était pas encore terminée, éteindre le compresseur en agissant sur le bouton-poussoir (1) et la pelle au moyen du bouton-poussoir (2), attendre que mélange devienne plus moelleux et redémarrer la production.

- En fonction de la recette et de la quantité d'ingrédients utilisés, les temps de production moyens sont de 15/20 minutes.
- Au moyen de l'ouverture (3a) sur le couvercle il est possible d'ajouter d'autres ingrédients (ex. pour agrémenter le gelato pendant la dernière phase de la préparation).
- La vitesse de rotation de la pelle est réglable au moyen du bouton (8). Sélectionner la vitesse voulue en fonction de la préparation que l'on veut obtenir. On suggère d'utiliser une vitesse basse dans la préparation du gelato italien classique, de la granite et du sorbet. Tandis que des vitesses plus élevées sont adaptées à la préparation d'un gelato plus moelleux.
- Quand la préparation a atteint la consistance voulue, éteindre le circuit réfrigérant en appuyant sur le bouton-poussoir (1) et arrêter la pelle en appuyant sur le bouton-poussoir (2).

  Pour enlever sans difficulté la préparation du bac, extraire la pelle mélangeuse (5) en dévissant la bague de fixation (4) spécialement prévue.

DEMARRAGE MANUEL DU CYCLE DE CONSERVATION

- Au cas où vous le jugiez opportun, il est

possible d'activer manuellement à tout moment le cycle de conservation. Maintenir appuyé simultanément les boutons-poussoirs pelle (2) et compresseur (1) pendant 3 secondes. La machine passera immédiatement au cycle de conservation relatif au programme de production du gelato classique italien. La led (12a) s'allumera.

- Au cas où l'on veuille exécuter une conservation relative à un programme de production différent, avant de passer de fonctionnement manuel à conservation il est nécessaire de sélectionner le programme de production désiré (voir paragraphe "VARIATION DU CYCLE DE CONSERVATION").

UTILISATION EN MODALITE AUTOMATIQUE

La machine **GELATO 6K CREA** dispose d'une série de programmes qui automatisent le processus de production et de conservation.

- Suivre ce qui est décrit dans le paragraphe «MODE D'UTILISATION».
- En appuyant sur le bouton-poussoir (11) la machine démarre en modalité automatique en sélectionnant le premier programme de fonctionnement. La led clignote pendant 3 secondes pendant lesquelles, en appuyant encore le bouton-poussoir (11), il est possible de sélectionner les autres programmes en séquence.
- Quand la lumière led devienne stable, le programme relatif démarre et le cycle de production commence.
- La machine dispose de 4 programmes de production et de 4 cycles de conservation pour tout programme de production. Au démarrage du programme sélectionné, il est possible de choisir le cycle de conservation désiré. Le choix du cycle de conservation s'effectue en appuyant à plusieurs reprises sur la touche (12). En passant du premier au quatrième programme de conservation la consistance du gelato en conservation augmente progressivement.
- Quand le gelato atteint la consistance correcte, le programme de production termine automatiquement et le cycle de conservation présélectionné démarre.
- Tout programme de production a un temps limite préétabli, après quoi, la machine entre dans tous les cas automatiquement en conservation.
- Au cas où on le juge opportun, il est possible de terminer le programme de production et activer à tout moment le cycle de conservation. Sélectionner le cycle de conservation voulu en agissant sur la touche 12 (sélection en séquence). Maintenir appuyé simultanément les boutons-poussoirs pelle (2) et compresseur (1) pendant 3 secondes. La machine passera immédiatement du cycle de production à celui de conservation.
- **PROGRAMME GELATO ITALIEN CLASSIQUE ET SORBET.** En appuyant une fois le bouton-poussoir (11) la led (11a) s'allume et le programme de production commence. Au terme du cycle de production la led (11a) clignote en signalant l'activation du cycle de conservation sélectionné.
  Si la préparation était prête avant d'atteindre le temps limite de fonctionnement, la pelle de la turbine se bloquerait. La fonction de conservation s'active alors automatiquement.
- **PROGRAMME GELATO SEMI-SOFT**. En appuyant deux fois sur le bouton-poussoir (11) la led (11b) s'allume. A la fin du cycle de production la led (11b) clignote en signalant l'activation du cycle de conservation sélectionné.
  Si la préparation était prête avant d'atteindre le temps limite de fonctionnement, la pelle de la turbine se bloquerait. La fonction de conservation s'active alors automatiquement.
- **PROGRAMME GRANITE**. En appuyant trois fois sur le bouton-poussoir (11) la led (11c) s'allume et le programme pour la production de la granite commence. A la fin du cycle de production la led (11c) clignote en signalant l'activation du cycle de conservation sélectionné.
  Si la préparation était prête avant d'atteindre le temps limite de fonctionnement, la pelle de la turbine à glace se bloquerait. La fonction de conservation s'active alors automatiquement.
- **PROGRAMME REFROIDISSEMENT RAPIDE.** En appuyant quatre fois sur le bouton-poussoir (11) la led (11d) s'allume et le programme de refroidissement rapide commence. A la fin du cycle de production la led (11d) clignote en signalant l'activation du cycle de conservation sélectionné.
  Ce programme est utilisé quand on part de mélanges à des températures élevées. Le

programme fait en sorte d'abaisser rapidement la température sans que le mélange n'absorbe trop air, en économisant du temps et en améliorant la qualité du gelato produit.

VARIATION DU PROGRAMME SELECTIONNE

Au cas où avec un programme déjà commencé il soit nécessaire d'en sélectionner un différent, il est nécessaire d'appuyer simplement sur la touche (11). Quand le nouveau programme est sélectionné le programme en exécution sera arrêté. Le nouveau programme sera immédiatement en service avec ses temps d'exécution qui repartiront des valeurs initiales.

PASSAGE DE FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE A FONCTIONNEMENT MANUEL

Pendant le programme de production, il est possible à tout moment de passer en modalité manuelle.

En maintenant appuyé la touche (11) pendant 3 secondes la machine passera en modalité manuelle en allumant simultanément les led pelle (2a) et compresseur (1a). Le cycle de conservation sélectionné sera désactivé.

EXCTINCTION DE LA MACHINE PENDANT LE FONCTIONNEMENT EN MODALITE AUTOMATIQUE

Au cas où il soit nécessaire d'éteindre la machine avant la fin du programme de production en service, il est nécessaire avant de passer en modalité manuelle en maintenant appuyé pendant 3 secondes la touche (11) et ensuite appuyer sur les boutons pelle (2) et compresseur (1) pour arrêter toute activité. Eviter d'agir directement sur l'interrupteur général (10)!

VARIATION DU CYCLE DE CONSERVATION PENDANT LE FONCTIONNEMENT D'UN PROGRAMME

Pendant la phase de production automatique il est possible de varier à tout moment le cycle de conservation choisi. Appuyer à plusieurs reprises sur le bouton-poussoir (12) jusqu'à l'activation de la led correspondant au cycle voulu. La led clignotera pendant 3 secondes et successivement deviendra fixe : le nouveau cycle de conservation est à ce stade sélectionné et sera exécuté à la fin du programme de production. Chaque programme de production activera, une fois arrivé à terme, le cycle de conservation sélectionné.

BLOCAGE PELLE A L'OUVERTURE DU COUVERCLE

L'ouverture du couvercle (3) arrête uniquement la pelle (5) et n'influence pas le programme de production.

La fermeture du couvercle (3) démarre le mouvement de la pelle (5) (au cas où, à ce moment, il soit prévu par le programme sélectionné). Si le mélange s'avérait excessivement consistant au point d'empêcher le mouvement de la pelle, la machine activera automatiquement le cycle de conservation sélectionné auparavant.

REGLAGE VITESSE DE LA PELLE

La vitesse de rotation de la pelle se règle au moyen du bouton (8).

Le réglage de la vitesse de la pelle est complètement indépendant de l'exécution des programmes et peut être changée à tout moment.

L'englobement d'air dans la mélange varie en fonction de la recette et de la vitesse de rotation de la pelle.

A un nombre de tours inférieur correspond une plus grande densité de la préparation. (moins d'air incorporé dans le gelato). A un nombre de tours supérieur, correspond une moindre densité du produit (plus d'air incorporé dans le gelato).

On suggère d'utiliser des vitesses basses dans la préparation du gelato italiano classique, de la granite et du sorbet, tandis que des vitesses plus élevées sont adaptées à la préparation du gelato italien semi-soft.

CONSERVATION AUTOMATIQUE

4 cycles de conservation sont prévus pour chaque programme de la turbine à glace (16 cycles au total) étudiés pour répondre aux exigences les plus diverses .

- En modalité automatique, au cas où la machine ne soit pas arrêtée, à la fin de chaque programme de production commence le cycle sélectionné de conservation du gelato.
- L'activation de la fonction de conservation est signalée par le clignotement de la led relative au cycle sélectionné.
- La sélection du cycle de conservation voulu peut être effectuée indifféremment au début ou pendant la phase de production.

- Selon le type de recette et/ou de la quantité en préparation, chaque série de cycles de conservation, en combinaison avec la vitesse de la pelle, permet de maintenir gelato, granite ou d'autres préparations amalgamées, aux conditions voulues.
- En appuyant sur le bouton-poussoir (12) à plusieurs reprises s'allument en séquence les leds de sélection des divers cycles de conservation. En passant du premier (LED (12a) actif) au quartrième (LED (12d) actif) programme de conservation la densité du gelato augmente progressivement.
- Une fois sélectionné le cycle voulu, la led correspondante clignotera pendant 3 secondes et deviendra stable en rendant opérative la sélection.
- En agissant sur le bouton qui règle la vitesse de la pelle on a une possibilité ultérieure de régler la densité de la préparation : une vitesse lente correspond à une densité majeure tandis qu'à des vitesses plus élevées l'englobement de l'air majeur maintient la préparation moins dense. La combinaison entre vitesse et cycle sélectionné offre donc la plus ample possibilité de conservation dans toutes les conditions possibles.

VARIATION DE CYCLE DE CONSERVATION

Il est toujours possible de sélectionner un cycle de conservation différent (relatif au même programme de production), soit pendant la phase active que pendant la phase de pause du cycle en exécution. Appuyer à plusieurs reprises sur le bouton-poussoir (12) jusqu'à l'activation de la led correspondant au cycle voulu. La led clignotera pendant 3 secondes et deviendra stable : le nouveau cycle de conservation est à ce point sélectionné et sera exécuté selon ses propres temps d'exécution. Au cas où il soit nécessaire de passer à une série de cycles de conservation propre d'un programme différent de celui sélectionné, il faut auparavant activer le programme correspondant sur la touche (11).

PASSAGE DE LA PHASE DE CONSERVATION A UN PROGRAMME DE PRODUCTION

Une fois activé le programme, passer à la fonction de conservation en appuyant simultanément sur les boutons (2) et (1) pendant 3 secondes. La machine activera la série de cycles de conservation relatifs au programme pré-choisi.

Avec la conservation active, il est possible d'activer un programme de production automatique, simplement en le sélectionnant en appuyant sur la touche (11). La led relative au programme sélectionné clignotera pendant 3 secondes et deviendra stable; la machine sortira du cycle de conservation et commencera à exécuter le programme de production sélectionné.

Par conséquent la série de cycles de conservation relative au programme sélectionné sera activée.

BLOCAGE DE LA PELLE A L'OUVERTURE DU COUVERCLE

L'ouverture du couvercle (3) arrête uniquement la pelle (5) et n'a pas de répercutions sur les temps du cycle de conservation.

La fermeture du couvercle (3) fait démarrer le mouvement de la pelle (5) (au cas où, à ce moment, il soit prévu par cycle de conservation sélectionné). Si le mélange était excessivement dur tel à empêcher le mouvement de la pelle, la machine rétablira automatiquement le cycle de conservation du début.

EXTINCTION DE LA MACHINE PENDANT LA CONSERVATION

Pour éteindre la machine maintenir appuyé le bouton-poussoir (11) pendant 3 secondes et Successivement agir sur l'interrupteur général (10). Eviter d'agir directement sur l'interrupteur général (10)!

IMPORTANT

- Chaque cycle de conservation continue jusqu'à ce que l'opérateur ne décide de l'arrêter.
- **La machine n'est pas conçue pour une utilisation comme conservateur ou cellule frigorifique !** Il est conseillé de conserver la préparation dans le bac pendant 12 heures au maximum.
- La ventilateur de refroidissement de l'installation de réfrigération restera toujours en service pendant toute la durée de la période de conservation.
- A la fin de l'utilisation, éteindre la machine toujours au moyen de l'interrupteur général (10).

CONSEILS UTILES

- A l'aide d'ingrédients à température de réfrigérateur on réduit les temps de production. En outre il est possible de réduire

la température des ingrédients, s'ils sont chauds, en utilisant le programme spécial de refroidissement rapide.
- Attention à ne pas introduire d'ingrédients trop froids ou presque congelés, l'amalgame pourrait s'avérer de mauvaise qualité.
- Pour une augmentation correcte du volume pendant le mélange, **utiliser au maximum 1.5kg d'ingrédients** pour des préparations de gelato et sorbet.
- Pour la préparation de granite la quantité maximum d'ingrédients est de 1.3kg avec la pelle fournie avec la machine. On peut travailler jusqu'à 1.8kg de granite en utilisant la pelle à granite spéciale, qui peut être achetée séparément.

NETTOYAGE DU BAC

GELATO 6K CREA est projetée de façon à faciliter le nettoyage du bac. Procéder comme suit :
- Eteindre l'installation réfrigérante, enlever la pelle et verser au moins 2 litres d'eau chaude
- Laver le bac à l'aide d'une éponge. **Ne pas utiliser d'outils coupants à l'intérieur du bac.**
- Placer un récipient vide d'au moins 3 litres sous la sortie (7).
- Extraire le bouchon (9). L'eau dans la casserole commencera à fluer dans le récipient placé en-dessous.
- Répéter l'opération avec de l'eau chaude et propre pour un rinçage soigné.
- vQuand le bac est vide nettoyer le conduit de vidage au moyen du goupillon (21) nettoyé auparavant.
- Nettoyer et re-positionner le bouchon (9) jusqu'à la fermeture de l'évacuation de la casserole.
- Répéter le cycle jusqu'au nettoyage complet du bac.
- Sécher avec du papier absorbant.
- Procédez avec le nettoyage du reste de la machine.

CONSERVATION ET NETTOYAGE DE LA MACHINE

- Avant de commencer le nettoyage de la machine vérifier qu'elle soit éteinte (interrupteur général (10) sur OFF) et la fiche débranchée de la prise de courant.
- Enlever les inserts (18) et (19) de la pale en tirant vers l'extérieur.
- Enlever le pivot en acier et enlever le couvercle transparent (3) de la machine.
- La pale (5), les inserts (18) et (19), le couvercle transparent (3) et son verre (3a) avec le bouchon en silicone, la bague de fixation (4) peuvent être lavés à la vaisselle ou à l'eau chaude avec détergent adapté.
- Si les inserts de la pelle sont abimés ou usés, ils doivent être remplacés pour éviter que le mélange des ingrédients devienne moins efficace.
- Nettoyer le corps de la machine et les parties non éliminables avec le produit spécifié dans le chapitre DÉSINFECTION.

IMPORTANT: ne pas laver la machine avec des jets d'eau! Elle contient des parties électriques.

ATTENTION: pour l'entretien des parties en acier de la machine n'utilisez pas de produits qui contiennent des chlorures, en particulier acide chlorhydrique, ou des agents de blanchiment à l'acide hypoclorique ou des acides forts (tels que ceux pour l'enlèvement du mortier de ciment). N'utilisez aussi de produits pour le nettoyage de l'argent. Évitez également les outils métalliques ou abrasifs.
- Au moins une fois par an, nettoyer les grilles d'aération (6) sur la partie arrière et sur le fond de la machine.
- Périodiquement (au moins une fois tous les 3 mois) contrôler le joint (13) sur l'arbre de transmission: remplacer si nécessaire, ou lubrifier avec de la graisse de catégorie H1 ou supérieure. Une graisse spécialement étudiée peut être demandé auprès de tout Centre d'Assistance autorisé. Une bague d'étanchéité (13) de remplacement est livrée avec la machine.
- Périodiquement lubrifier avec de la graisse les joints OR du bouchon (9).
- Procédez avec la désinfection (par. ASSANISSEMENT) pour éviter la prolifération des bactéries.

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.

ATTENTION: le mode stand-by ne doit pas être utilisé au lieu des procédures pour le bon nettoyage et la désinfection aux fréquences requises par la lois fédérale, de l'État, ou par l'organisme de réglementation local.

L'assainissement comprend deux phases :

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

  ATTENTION : la seule détersion, même scrupuleuse, ne garantit pas l'élimination complète des contaminants microbiens. Agir comme suit:
  - Retirez la pale (5), la bague de fixation (4) et le couvercle transparent (3).
  - Rincer en premier la cuve 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.
  - Eliminer mécaniquement la grosse saleté. Utiliser un outil approprié ou le goupillon (21) préalablement nettoyé. **Ne pas utiliser d'outils coupants. Rincer l'outil à l'eau chaude à une température comprise entre 45°C et 60°C toute fois une opération de lavage est terminée.**
  - 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.
  - Nettoyer soigneusement les parties cachées de la machine comme le fond de la cuve, l'axe central et le filet où la bague de fixation (4) se serre. Utiliser un outil approprié ou le goupillon (21) préalablement nettoyé. Rincer l'outil à l'eau chaude toute fois une opération de lavage est terminée.
  - Extraire le bouchon (9). L'eau + détergent dans la cuve commencera à fluer.
  - Pendant ce temps nettoyer soigneusement le raccord d'écoulement de l'eau (7) en introduisant un outil approprié. Le goupillon (21) peut être utilisé. Rincer l'outil à l'eau chaude toute fois une opération de lavage est terminée. Répétez l'opération avec une nouvelle solution d'eau chaude + détergent.
  - Rinçage final à l'eau chaude de la cuve et du raccord d'écoulement de l'eau (7).
  - Rincer tous outils de nettoyage et pièces amovibles de la machine à l'eau chaude (45°C-60°C) + détergent dans un récipient. Laisser-les immergés au moins 15 minutes.
  - Enlever les inserts (18) et (19) de la pale en tirant vers l'extérieur, démonter les tampons de verrouillage (20) en les poussant au dehors de la pale et la douille (17). Laisser-les immergés dans le récipient préparé précédemment pour le temps indiqué (au moins 15 minutes).
  - Laisser immergée la pale dans le récipient pour le temps établi. Utiliser ensuite une brosse à soies en plastique dure pour le nettoyage. Vous pouvez utiliser aussi le goupillon (21). Nettoyer soigneusement la pale à l'intérieur (où la douille s'engage) et environ les trous des tampons de verrouillage (20).
  - En utilisant une brosse à soies en plastique dure ou le goupillon (21), nettoyer soigneusement le corps et les parties cachées des inserts (18) et (19), en particulier les domaines où l'insert s'engages à la pale. Laisser-les immergés dans le récipient préparé précédemment pour le temps indiqué (au moins 15 minutes).
  - Séparer les joints OR de la douille (17). Laisser-les immergés dans le récipient préparé précédemment pour le temps indiqué (au moins 15 minutes). En utilisant une brosse à soies en plastique dure ou le goupillon (21), nettoyer soigneusement le corps et les parties cachées (comme la gorge des joints OR) de la douille (17).
  - Séparer les joints OR du bouchon écoulement de l'eau (9). Laisser-les immergés dans le récipient préparé précédemment pour le temps indiqué (au moins 15 minutes). En utilisant une brosse à soies en plastique dure ou le goupillon (21), nettoyer soigneusement le corps et les parties cachées (comme la gorge des joints OR) du bouchon (9).
  - Séparer le joint OR de la bague de fixation (4). Laisser-le immergé dans le récipient

préparé précédemment pour le temps indiqué (au moins 15 minutes). En utilisant une brosse à soies en plastique dure ou le goupillon (21), nettoyer soigneusement le corps et les parties cachées (comme la gorge du joint OR) de la bague de fixation (4).

- Laisser couvercle transparent (3), le verre (3a) et son bouchon en silicone immergés dans le récipient préparé précédemment pour le temps indiqué (au moins 15 minutes). En utilisant une brosse à soies en plastique dure ou le goupillon (21), nettoyer soigneusement le corps et les parties cachées. Faire attention à ne pas grincer le couvercle.
- Rinçage final à l'eau à température de robinet, pendant au moins 5 minutes si en immersion.
- Rincer soigneusement le goupillon (21) et/ou tous autres outils employés dans les opérations de nettoyage.
- Répéter le procès au moins une autre fois ou jusqu'au complète nettoyage de la machine. Remonter tous les joints et procéder avec la désinfection.

- **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. Pour les opérations de désinfections on suggère l'utilisation du produit Stera-Sheen Green Label de Purdy Products (solution 2oz per 2gal eau (7.5g per litre) pour un contact avec la surface de 5 minutes au moins). Lire attentivement les instructions du producteur du désinfectant.
  - 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 (au moins 5 minutes). Un temps trop bref peut rendre inefficace la désinfection.
  - Laisser le goupillon (21) et tous outils (y compris les chiffons) que vous allez utiliser pour les opérations de désinfection, complètement immergés dans un récipient rempli avec la solution désinfectante au moins pour 5 minutes. Avant de les utiliser, appliquer (ou vaporiser) le désinfectant directement sur les outils. **Répéter la procédure de décontamination des outils toute fois que vous avez terminé une singie opération de désinfection. Remonter toutes [illegible]**
  - Remplir la cuve de la machine avec 1/2 gallon d'eau et nettoyer la cuve avec le goupillon (21) ou une brosse.
  - Brancher la machine et actionner l'interrupteur général (10). Appuyer sur le bouton-poussoir (2) pour démarrer la pale et agiter pendant 5 minutes. Écouler l'eau de la cuve en retirant le bouchon (9). Arrêter la pale. Répéter le procès jusqu'à l'eau devient claire.
  - Ajouter 1/2Oz (demi-paquet) de Stera-Sheen Green Label dans 1/2 gallon d'eau tiède et verser la solution dans la cuve de la machine. Avec le goupillon (21) ou une brosse nettoyer la cuve.
  - Appuyer sur le bouton-poussoir (2) pour démarrer la pale et agiter pendant min. 5 minutes. écouler l'eau de la cuve en retirant le bouchon (9). Arrêter la pale. éteindre la machine en appuyant sur l'interrupteur général (10) et débrancher la prise de courant.
  - Retirer la pale (5), la bague de fixation (4), le bouchon (9) et enlever le couvercle (3).
  - En utilisant le chiffon précédemment immergé dans le récipient avec la solution désinfectante, appliquer soigneusement l'agent désinfectant à la cuve (prester attention au fond de la cuve), à l'axe central, au filet où la bague de fixation (4) se serre, à la sortie du raccord (7) et à l'intérieur du tuyau d'écoulement de l'eau. S'assurer que toutes les parties, les surfaces et les zones cachées qui ont un contact avec les produits alimentaires, soient mouillées par l'agent désinfectant. Utilisez aussi le goupillon (21)

ou outre outil pour faciliter l'opération. Laisser l'agent désinfectant pendant le temps nécessaire (au moins 5 minutes).

- Rincer soigneusement le raccord (7) en écoulant au moins 1/2 gallon de solution désinfectante. Nettoyer le raccord (7) et les parties cachées en utilisant le goupillon (21) (ou autre outil précédemment désinfecté) à l'intérieur du tuyaux. Dans le même temps, remplir la cuve avec au moins 3/4 gallon de solution désinfectante et laisser-la écouler par le raccord (7). Répéter l'opération 2 fois.
- Retirer les inserts (18) et (19) de la pale en tirant vers l'extérieur, démonter les tampons de verrouillage (20) en les poussant au dehors de la pale et la douille (17).
- Séparer les joints OR du bouchon écoulement de l'eau (9), de la douille (17) et de la bague de fixation (4).
- Remplir 2 cuves avec la solution désinfectante et immerger dans la première cuve pour le temps de contact spécifié (au moins 5 minutes) la pale (5), les inserts (18) et (19), le tampon de verrouillage (20), le bouchon (9), la bague de fixation (4), la spatule (14), le couvercle (3), le bouchon (3a) avec son insert en silicone et tous les joints OR.
- À l'aide du goupillon (21) ou d'autre outil, nettoyer soigneusement le corps et toutes parties cachées de la pale (5). En particulier, faire attention à l'intérieur de la pale (où la douille s'engage) et environ les trous des tampons de verrouillage (20). Laisser-la complètement immergée dans la seconde cuve pour le temps de contact spécifié (au moins 5 minutes).
- À l'aide du goupillon (21) ou d'autre outil, nettoyer soigneusement le corps et toutes parties cachées de la douille (17) et du bouchon (9). En particulier, faire attention à la gorge de montage des joints OR. Laisser-les complètement immergées dans la seconde cuve pour le temps de contact spécifié (au moins 5 minutes).
- À l'aide du goupillon (21) ou d'autre outil, nettoyer soigneusement le corps et toutes parties cachées de la bague de fixation (4). En particulier, faire attention à la gorge de montage des joints OR. Laisser-le complètement immergée dans la seconde cuve pour le temps de contact spécifié (au moins 5 minutes).
- À l'aide du goupillon (21) ou d'autre outil, nettoyer soigneusement le corps et toutes parties cachées des inserts (18) et (19). En particulier, faire attention aux parties où les inserts engagent la pale. Répéter l'opération 2 fois. Laisser-les complètement immergées dans la seconde cuve pour le temps de contact spécifié (au moins 5 minutes).
- En utilisant le chiffon précédemment immergé dans le récipient avec la solution désinfectante, nettoyer soigneusement tous les joints OR, les tampons de verrouillage (20), le couvercle (3), le bouchon (3a) avec son insert en silicone. Laisser-les complètement immergées dans la seconde cuve pour le temps de contact spécifié (au moins 5 minutes).
- En utilisant le chiffon précédemment immergé dans le récipient avec la solution désinfectante, appliquer soigneusement l'agent désinfectant à toutes les autres parties de la machine. S'assurer que toutes les parties, les surfaces et les zones cachées qui ont un contact avec les produits alimentaires, soient mouillées par l'agent désinfectant. Laisser l'agent désinfectant pendant le temps nécessaire (au moins 5 minutes). Pour une exécution correcte des opérations il faut effectuer le nettoyage du haut vers le bas, en terminant par le sol.
- Les zones verticales de la machine et toutes zones qui n'ont pas un contact direct avec les produits alimentaires peuvent être nettoyées avec une serviette jetable mouillée avec la solution désinfectante.
- Après l'application du désinfectant en éliminer les résidus avec un rinçage final. Si vous utilisez le produit conseillé Stera-Sheen Green Label avec le dosage établi, vous pouvez éviter le rinçage. Répéter les opérations de désinfection 2 fois pour éviter la multiplication bactérienne.
- Bien sécher les surfaces pour éviter la multiplication bactérienne favorisée par l'environnement humide.
- Retirer de la cuve toutes les pièces de la machines et les sécher avec une serviette jetable. Remonter tous les joints et remonter les pièces sur la machine.
- 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.

EVENTUELS PROBLEMES ET SOLUTIONS

- La machine ne produit pas de froid:
  - Contrôler que la fiche d'alimentation soit correctement insérée et l'énergie électrique arrive à l'appareil.
  - Le dispositif de sécurité du compresseur est entré en action : attendre 5-10 minutes avant de redémarrer la machine. Des tentatives soudaines et continues de démarrage ne font que prolonger le période d'inactivité de la machine.
  - Contrôler que la machine soit positionnée correctement avec les grilles de ventilation (6) non obstruées.
  - Contrôler que la machine n'exécute pas un cycle de conservation (led (11a,b,c,d) clignotant) qui prévoit l'arrêt du compresseur.
  - Contrôler qu'à l'allumage de la machine (interrupteur (10)) le panneau de commandes indique la procédure correcte d'initialisation en allumant toutes les leds en séquence.

- **La pelle ne tourne pas:**
  - Contrôler que la pelle (5) soit correctement accrochée à l'arbre de transmission et bloquée avec la bague de fixation spéciale (4).
  - Contrôler qu'il n'y a pas d'obstacles qui empêche sa rotation.
  - S'assurer que le couvercle soit fermé dans la position correcte: un dispositif de sécurité arrête la pelle si le couvercle est ouvert .
  - Contrôler que le led pelle (2a) ne clignote pas. Si elle clignote appuyer le bouton-poussoir (2) deux fois pour faire repartir la pelle. S'assurer que le mélange ne soit pas trop consistant pour empêcher la rotation de la pelle.
  - S'assurer que la machine n'exécute pas un cycle de conservation (led (11a-b-c-d) clignotant) qui prévoit l'arrêt de la pelle.

- **La machine est bruyante :**
  - Un certain bruit fait partie des spécifications normales de fonctionnement; toutefois, s'il devenait excessif, contacter le Centre d'Assistance pour éviter des problèmes futurs plus graves.

- **Le bouchon de vidange a une fuite:**
  - Remplacer les joints d'étanchéité. La machine est livrée avec 2 sets additionnels de joints (16). Lubrifier avec de la graisse les joints.

- **La douille en plastique (17) ne reste pas accrochée à la pale mélangeuse:**
  - Remplacer le joint de la douille. La machine est livrée avec 4 joints (15).

- **La pale ne racle pas correctement les côtés du bol.**
  - Vérifiez que les inserts (18) et (19) ne sont pas endommagés ou usés.
  - Vérifiez que les tampons élastiques (20) ne sont pas déformés. Si ils sont déformés il faut les remplacer par des pièces neuves. Un jeu est inclus.

ACTION	COMBINAISON TOUCHES
ACTIVATION BRAS	2
ACTIVATION COMPRESSEUR	1 et 2 (3 secondes), puis 1 et 2
ACTIVATION PROGRAMMES	
ACTIVATION CONSERVATION	
EXTINCTION DEPUIS PROGRAMME	
EXTINCTION DEPUIS CONSERVATION	
CHANGEMENT PROGRAMME	
ACTIVATION PROGRAMME DEPUIS CONSERVATION*	
ACTIVATION PROGRAMME DEPUIS CONSERVATION***	

*Si conservation est activée après un programme.
**Pour activer le programme dont le voyant clignote, sélectionner avant un programme différent.
***Si conservation est activée sans effectuer de programme.

ADVERTENCIAS GENERALES DE SEGURIDAD

Durante la utilización de aparatos eléctricos es necesario hacer mucha atención a algunas normas de seguridad, en particular:

- Leer atentamente las instrucciones de uso antes de instalar y utilizar el aparato.
- No sumergir la máquina en el agua o en otros líquidos para evitar el peligro de descargas eléctricas.
- Este aparato no está pensado para ser utilizado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, o con falta de experiencia o conocimientos, a menos que hayan recibido instrucciones o supervisión en relación con el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad. Los niños deben ser vigilados para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Desconectar el aparato de la toma de corriente cuando no esté en funcionamiento, antes de desmontarlo y antes de limpiarlo.
- No tener contacto con cualquier parte en movimiento. Para evitar el riesgo de desgracias o de daños al aparato, no tocarlo con las manos, pelo, ropa, espátulas u otros utensilios mientras esté en funcionamiento.
- No utilizar el aparato si el cable de alimentación o el enchufe están dañados en cualquier modo. En estos casos es aconsejable llevar el aparato al centro de Asistencia Autorizado mas cercano, para su reparación.
- El uso de accesorios, no originales o no recomendados por el fabricante, expresamente para este aparato, podría ser causa de incendio, descargas eléctricas o desgracias.
- No utilizar al aire libre.
- No dejar que el enchufe caiga sobre caldo derramado en la mesa o del banco de trabajo y evitar que entre en contacto con superficies calientes.

CONSERVAR ESTAS INSTRUCCIONES

¡ATENCIÓN!

- Cualquier operación que no sea la limpieza o manutención normal, debe ser efectuada por un Cento Especializado con personal autorizado.
- Después de haber sacado el aparato del embalaje, verificar que está entero y tiene todas las piezas. En caso de duda, no utilizar el aparato, y dirigirse a un centro de Servicio Autorizado.
- Bolsas, poliestirenos, clavos, etc, son potencialmente peligrosos para los niños.
- El fabricante y el vendedor no se hacen responsables de los daños causados por no seguir las instrucciones de este libreto.
- Controlar que el voltaje del aparato corresponda a la tensión suministrada en nuestra zona.
- No utilizar objetos o utensilios cortantes en el interior del cestillo, podría resultar dañado. Con el aparato apagado es aconsejable utilizar una espátula de goma o una cuchara de madera.
- No limpiar el aparato con sustancias u objetos abrasivos.
- No poner el aparato sobre superficies calientes o cerca de flamas.
- No desconectar la clavija del enchufe tirando del cable.
- El aparato debe estar alimentado por una instalación eficiente equipado con una buena toma de tierra con toma de corriente de al menos 16A. El fabricante no se hace responsable por daños a cosas o personas en el caso de que las normas de seguridad no hayan sido respetadas.
- Antes de cualquier operación de limpieza o manutención, asegurarse de que el aparato esté desconectado de la red eléctrica.
- No lavar nunca el aparato bajo el chorro de agua o sumergiéndolo.
- Esta unidad es de clase climática "T", adecuado para utilizarse hasta una temperatura ambiente de 43° C.

La siguiente información ha sido incluida en el manual como guías de seguridad y regulación. Para obtener instrucciones completas de instalación, consulte la Lista de verificación de la instalación.

Seguridad del Instalador.

- Estas instrucciones deben usarse solamente por personal de servicio autorizado familiarizado con los códigos locales
- Se debe tener cuidado para asegurar que se sigan todas las prácticas básicas de seguridad durante las actividades de instalación y mantenimiento relacionadas con la instalación y servicio del equipo.
- Sólo el personal autorizado debe realizar la instalación y las reparaciones del equipo.
- El personal de servicio autorizado debe consultar la norma OSHA 29CFRI910.147 o el código aplicable en su área para los estándares de la industria en los procedimientos de bloqueo/etiquetado antes de comenzar cualquier instalación o reparaciones.
- El personal de servicio autorizado debe asegurarse de que el PPE adecuado esté disponible y desgastado cuando sea necesario durante la instalación y el servicio.
- El personal de servicio autorizado debe quitar todas las joyas de metal, anillos y relojes antes de trabajar en equipo eléctrico.
- La fuente de alimentación principal de la maquina debe desconectarse antes de realizar cualquier mantenimiento. El incumplimiento de esta instrucción puede causar lesiones personales o muerte por descarga eléctrica.

Preparación del sitio

- Revise el área en la que se va a instalar la unidad antes de desenclavar la unidad, asegurándose de que todos los peligros posibles que el usuario o el equipo puedan tener en cuenta han sido abordados.
- Esta unidad NO debe instalarse en un área donde se pueda usar un chorro de agua o manguera. NUNCA use un chorro de agua o manguera para enjuagar o limpiar la unidad. El incumplimiento de esta instrucción puede causar una electrocución.
- Esta unidad debe instalarse en una superficie nivelada para evitar el peligro de vuelco. Se debe tener mucho cuidado al mover este equipo por cualquier motivo.

Instalación eléctrica de conexión para 60 ciclos, 1 fase, suministrada con cable y enchufe.

- Este equipo se suministra con un cable de 3 hilos y un conector de conexión a tierra para la conexión a una fuente monofásica de circuito derivado de 60 ciclos. Esta unidad debe estar enchufada en un receptáculo debidamente conectado a tierra.
- Compruebe la etiqueta de datos, situada en el panel posterior, para conocer las especificaciones eléctricas.
- La conexión permanente puede ser utilizada si es solicitada da los reglamentos locales. La conversión en conexión permanente puede ser efectuada procediendo como sigue:
  1). Asegúrese de que la máquina está desconectada de la red eléctrica.
  2).Quitar el panel apropiado y localizar el punto en el que está conectado el cable de alimentación.
  3).Desconectar el cable y quitar el dispositivo de bloqueo del el mismo. Quitar el cable da la maquina.
  4).Introducir el nuevo cable de conexión permanente atreves el orificio del cable anteriora y un tubo ante pliegue.
  5).Instalar la pinza adapta y conectarlo a los terminales de alimentación del cable. Conectar dos terminales de alimentación. Enganchar el cable de tierra directamente a la conexión interna dedicada.
  6).Asegurarse que la maquina este correctamente conectada a tierra antes de ser conectada.

SEGUIR LOS REGLAMENTOS LOCALES REFERENTES AL MATERIAL ELÉCTRICO!

IMPORTANTE: Dejar la máquina sobre una superficie plana en posición horizontal, al menos 12 h antes de utilizarla la primera vez. En el caso de que la máquina haya estado volcada durante el transporte, los agentes refrigerantes deberán refluir a la correcta posición.
Dejar por lo menos 20 cm de espacio alrededor de la máquina para una libre circulación del aire.
Asegurarse que las rejillas de ventilación, no estén obstruidas.

1). Botón de enfriamiento.
1a). Led funcionamiento sistema de refrigeración.
2). Botón pala mezcladora.
2a). Led funcionamiento pala.
3). Tapa transparente.
3a). Orificio adición ingredientes con tapón.
4). Anillo de fijación pala.
5). Pala mezcladora.
6). Rejilla de ventilación.
7). Racor descarga agua.
8). Pomo de regulación Velocidad pala.
9). Tapón descarga agua.
10). Interruptor general luminoso.
11). Botón selección programas.
11a). Led programa Gelato Italiano.
11b). Led programa Gelato Semi-Soft.
11c). Led programa Granizado.
11d). Led programa enfriamiento rápido.
12). Botón selección tiempo conservación.
12a). Led ciclo conservación Nº 1.
12b). Led ciclo conservación Nº 2.
12c). Led ciclo conservación Nº 3.
12d). Led ciclo conservación Nº 4.
13). Retén.
14). Espátula.
15). Kit de juntas para brújula pala.
16). Kit de juntas para tapón drenaje de agua.
17). Brújula pala.
18). Inserto vertical.
19). Inserto horizontal.
20). Tampón de bloqueo.
21). Escobilla.

¡Enhorabuena!

Ha comprado un mantecador NEMOX de última generación.
Además de producir todo el gelato, sorbetes y granizado que desee, se pueden conservar también las preparaciones en la cubeta, para mantenerlas siempre a la temperatura y densidad ideales para el servicio.
Un ordenador de abordo le ayudará a realizar el trabajo de la mejor manera posible, destacando su profesionalidad y permitiendo que ahorre esfuerzos y un tiempo valioso.
Su mantecador dispone de dos tipos de funcionamiento:

- **En modo manual,** el funcionamiento del compresor y la pala son independientes, para aprovechar de la mejor manera su experiencia. El sistema de conservación puede ponerse en funcionamiento solo y si lo considera conveniente. Un dispositivo electrónico interviene para detener la pala en caso de que la consistencia de la preparación sea excesiva, para evitar que afecte al funcionamiento mecánico de la máquina. El sistema de refrigeración continúa funcionando hasta su parada manual.
- **En modo automático,** permite seleccionar a priori uno de los 4 programas de funcionamiento (gelato italiano clásico, gelato italiano semi soft, granizado, enfriamiento rápido) y 4 programas de conservación para cada tipo de producción.

Con esta modalidad de funcionamiento no se tendrá que preocupar por nada, una vez hechas las selecciones y puesto en marcha el mantecador, él mismo produce el gelato y pasa automáticamente a la modalidad de conservación deseada.
Usted sólo tiene que encargarse de servir el gelato a sus clientes, siempre con la consistencia perfecta.

PRIMER USO

- Colocar **GELATO 6K CREA** sobre una superficie plana, comprobar que las rejillas de ventilación (6) no estén obstruidas. Dejar un espacio mínimo de 10 cm alrededor de las rejillas de ventilación.
- Durante el uso, el aparato debe mantenerse separado de paredes y muebles para evitar obstaculizar la salida del aire de refrigeración. La salida de aire templado o caliente forma parte integrante del funcionamiento del aparato que intercambia calor con el exterior para la refrigeración.
- Dejar la máquina en posición horizontal durante 8 horas o más antes del primer uso ya que, si se inclina durante el transporte, los agentes de refrigeración deberán recolocarse en la posición correcta.
- Antes de empezar a utilizar la máquina, limpiar cuidadosamente las partes que están en contacto directo o indirecto con los alimentos tratados (cubeta, pala de mezcla, insertos pala, anillo de fijación, tapa, etc.).
- La higiene es extremadamente importante

cuando se tratan alimentos. Respetar escrupulosamente las prescripciones de la normativa higiénica aplicable en su país (HACCP o correspondiente).

PREPARACIÓN DE LA MEZCLA

Elegir la receta y preparar la mezcla, prestando atención a lo siguiente:

- Manipular los ingredientes según lo prescrito por las normas higiénicas aplicables en su país (HACCP o correspondiente).
- Para la preparación de gelato y sorbetes, **no introducir más de 1,5kg de mezcla,** para permitir un aumento correcto de volumen durante la mezcla.
- Para la preparación de granizado la cantidad máxima recomendada es de 1,3kg de mezcla con la pala suministrada. Se pueden elaborar hasta 1,8kg de granizado utilizando la pala de granizado especial que se vende aparte.
- Se recomienda verter la mezcla a una temperatura comprendida entre +10°C y +20°C. A temperaturas más elevadas, los tiempos de producción podrían aumentar considerablemente.

MODO DE USO

- Comprobar que el voltaje indicado en la placa de datos se corresponda con el de red. Introducir el enchufe en la toma de corriente y accionar el interruptor general (10); la luz indicará la presencia de tensión.
- La tarjeta electrónica efectuará un control de inicialización, encendiendo en secuencia todos los leds del panel de mandos.
- Comprobar que el racor de descargar (7) esté cerrado con el correspondiente tapón (9) hasta el bloqueo.
- Introducir la pala mezcladora (5) en la cubeta, girándola hacia la derecha hasta que esté colocada en su alojamiento en el fondo de la cubeta.
- Apretar el anillo de fijación (4) a fondo de manera que la pala mezcladora esté bien fijada.
- Verter la mezcla preparada con anterioridad.
- Cerrar la tapa (3).

USO EN MODALIDAD MANUAL

- Poner en funcionamiento el sistema de refrigeración pulsando el botón (1); se encenderá el led (1a).

IMPORTANTE: en caso de apagado de la máquina, debido a temporales e imprevistos cortes en el suministro de electricidad o a una maniobra incorrecta con los botones de encendido de la parte de refrigeración, esperar unos minutos antes de volver a poner en marcha.

- Pulsar el botón (2) para poner en funcionamiento la pala; se enciende el led (2a), empieza el ciclo de producción. El tiempo de preparación varía en función de la cantidad, temperatura inicial de la mezcla, tipo de producto (gelato, sorbete o granizado) y la temperatura ambiente.

IMPORTANTE: El movimiento de la pala es totalmente independiente del sistema de refrigeración. Un dispositivo de seguridad detiene el movimiento de la pala cuando se levanta la tapa.

En caso de que la tapa permanezca levantada durante mucho tiempo, el sistema de refrigeración continuará funcionando. En consecuencia, al volver a bajar la tapa, la pala podría no volver a ponerse en funcionamiento o detenerse a causa de la excesiva consistencia de la mezcla. En este caso el control electrónico detendrá definitivamente la pala y el led (2a) se volverá intermitente para señalar la anomalía.

Si la preparación no se hubiera completado todavía, apagar la máquina mediante el botón (1), esperar a que la mezcla se vuelva más blanda y reiniciar la producción.

- En función de la receta y de la cantidad de ingredientes utilizados, el tiempo de producción medio es de 15/20 minutos.
- Mediante la apertura (3a) en la tapa, se pueden añadir otros ingredientes (por ej., para variar el gelato durante la última fase de la preparación).
- La velocidad de rotación de la pala se puede regular mediante el pomo (8). Seleccionar la velocidad deseada en función de la preparación que se desea obtener. Se recomienda utilizar velocidades bajas para la preparación de gelato italiano clásico, granizado y sorbete. Mientras que se

recomiendan velocidades más elevadas para la preparación de un gelato más cremoso.

- Cuando la preparación ha alcanzado la consistencia deseada, apagar el circuito de refrigeración pulsando el botón (1) y detener la pala pulsando el botón (2). Para retirar fácilmente la preparación de la cubeta, extraer la pala mezcladora (5) aflojando el correspondiente tornillo de fijación (4).

INICIO MANUAL DEL CICLO DE CONSERVACIÓN

- En caso de que se considere oportuno, se puede activar manualmente en cualquier momento el ciclo de conservación. Mantener pulsados simultáneamente los botones pala (2) y compresor (1) durante 3 segundos. La máquina pasará inmediatamente al ciclo de conservación relativo al programa de elaboración del gelato clásico italiano. El led (12a) se encenderá.
- En caso de que desee efectuar una conservación relativa a otro programa de producción, antes de pasar de funcionamiento manual a conservación, es necesario seleccionar el programa de producción deseado (ver apartado "VARIACIÓN DEL CICLO DE CONSERVACIÓN").

USO EN MODALIDAD AUTOMÁTICA

La máquina **GELATO 6K CREA** dispone de una serie de programas que automatizan el proceso de producción y conservación.

- Seguir lo indicado en el apartado "MODO DE USO".
- Pulsando el botón (11) la máquina se pone en funcionamiento en modalidad automática seleccionando el primer programa de funcionamiento. El led parpadea durante 3 segundos durante los cuales, volviendo a pulsar el botón (11), se pueden seleccionar los otros programas en secuencia.
- Cuando la luz led se vuelve estable, el programa correspondiente se pone en funcionamiento y empieza el ciclo de producción.
- La máquina dispone de 4 programas de producción y de 4 ciclos de conservación para cada programa de producción. Al iniciar el programa seleccionado, se puede elegir el ciclo de conservación deseado. La selección del ciclo de conservación se efectúa pulsando repetidamente el botón (12). Pasando del primer al cuarto programa de conservación, la consistencia del gelato en conservación aumenta progresivamente.
- Cuando el gelato alcanza la consistencia correcta, automáticamente finaliza el programa de producción y se inicia el ciclo de conservación seleccionado.
- Cada programa de producción tiene un tiempo límite establecido, transcurrido el cual la máquina entra en todos los casos automáticamente en conservación.
- En caso de que se considere oportuno, se puede terminar el programa de producción y activar en cualquier momento el ciclo de conservación. Seleccionar el ciclo de conservación deseado actuando en el botón 12 (selección en secuencia). Mantener pulsados simultáneamente los botones pala (2) y compresor (1) durante 3 segundos. La máquina pasará inmediatamente del ciclo de producción al de conservación.
- **PROGRAMA GELATO ITALIANO CLÁSICO Y SORBETE.** Pulsando una vez el botón (11) se enciende el led (11a) y se activa el programa de producción. Al finalizar el ciclo de producción, el led (11a) parpadea señalando la activación del ciclo de conservación seleccionado.
  Si la preparación estuviera preparada antes de alcanzar el tiempo límite de funcionamiento, la pala de mantecado se bloquea. La función de conservación se activa automáticamente.
- **PROGRAMA GELATO SEMI SOFT.** Pulsando dos veces el botón (11) se enciende el led (11b) y se activa el programa de producción. Al finalizar el ciclo de producción, el led (11b) parpadea señalando la activación del ciclo de conservación seleccionado.
  Si la preparación estuviera preparada antes de alcanzar el tiempo límite de funcionamiento, la pala de mantecado se bloquea. La función de conservación se activa automáticamente.

- **PROGRAMMA GRANIZADO.** Pulsando tres veces el botón (11) se enciende el led (11c) y se activa el programa para la producción del granizado. Al finalizar el ciclo de producción,el led (11c) parpadea señalando la activación del ciclo de conservación seleccionado. Si la preparación estuviera preparada antes de alcanzar el tiempo límite de funcionamiento, la pala de mantecado se bloquea. La función de conservación se activa automáticamente.
- **PROGRAMMA ENFRIAMIENTO RÁPIDO**. Pulsando cuatro veces el botón (11) se enciende el led (11d) y se activa el programa de enfriamiento rápido. Al finalizar el ciclo de producción, el led (11d) parpadea señalando la activación del ciclo de conservación seleccionado.
  Este programa se utiliza cuando se parte de mezclas a temperaturas elevadas. El programa baja rápidamente la temperatura sin hacer que la mezcla absorba demasiado aire, ahorrando tiempo y mejorando la calidad del gelato producido.

VARIACIÓN DEL PROGRAMA SELECCIONADO

En caso de que con un programa ya iniciado fuera necesario seleccionar otro programa diferente, será posible simplemente pulsando el botón (11). Al seleccionar el nuevo programa, se detendrá el programa en ejecución. El nuevo programa estará inmediatamente activo con sus tiempos de ejecución que volverán a empezar desde los valores iniciales.

PASO DE FUNCIONAMIENTO AUTOMÁTICO A FUNCIONAMIENTO MANUAL

Durante el programa de producción, en cualquier momento se puede pasar a la modalidad manual.
Manteniendo pulsado el botón (11) durante 3 segundos, la máquina pasará a modalidad manual encendiendo simultáneamente los leds de la pala (2a) y del compresor (1a).
El ciclo de conservación seleccionado se desactivará.

APAGADO DE LA MÁQUINA DURANTE EL FUNCIONAMIENTO EN MODALIDAD AUTOMÁTICA

En caso de que fuera necesario apagar la máquina antes de completar el programa de producción activo es necesario primero pasar a la modalidad manual manteniendo pulsado durante 3 segundos el botón (11) y, posteriormente, pulsar los botones pala (2) y compresor (1) para detener cualquier actividad. ¡Evitar actuar directamente en el interruptor general (10)!

VARIACIÓN DEL CICLO DE CONSERVACIÓN DURANTE EL FUNCIONAMIENTO DE UN PROGRAMA

Durante la fase de producción automática se puede variar en cualquier momento el ciclo de conservación configurado. Pulsar repetidamente el botón (12) hasta activar el led correspondiente al ciclo deseado. El led parpadeará durante 3 segundos y, a continuación, se volverá estable: en este punto, el nuevo ciclo de conservación estará seleccionado y se efectuará al finalizar el programa de producción. Cada programa de producción activará a su finalización el ciclo de conservación seleccionado.

BLOQUEO PALA Y APERTURA DE LA TAPA

La apertura de la tapa (3) detiene únicamente la pala (5) y no influye en el programa de producción.
El cierre de la tapa (3) inicia el movimiento de la pala (5) (en caso de que, en ese momento, esté previsto por el programa seleccionado).
Si la mezcla fuera excesivamente consistente para impedir el movimiento de la pala, la máquina activará automáticamente el ciclo de conservación seleccionado anteriormente.

REGULACIÓN DE LA VELOCIDAD DE LA PALA

La velocidad de rotación de la pala se regula mediante el pomo (8).
La regulación de la velocidad de la pala es completamente independiente de la ejecución de los programas y puede variarse en cualquier momento.
El añadido de aire en la mezcla varía en función de la receta y de la velocidad de rotación de la pala.
A un número de vueltas inferior, le corresponde una mayor densidad del

preparado. (menos aire incorporado al gelato). A un número de vueltas superior, le corresponde una menor densidad del preparado (más aire incorporado al gelato).
Se recomienda utilizar velocidades bajas para la preparación de gelato italiano clásico, granizado y sorbete, mientras que se recomiendan velocidades más elevadas para la preparación de un gelato italiano semi soft.

CONSERVACIÓN AUTOMÁTICA

Se dispone de 4 ciclos de conservación para cada programa de mantecado (16 ciclos en total) diseñados para cubrir las necesidades más amplias.

- En modalidad automática, al final de cada programa de producción, en caso de que la máquina no se detenga, se activa el ciclo seleccionado de conservación del gelato.
- La activación de la función de conservación se indica con el parpadeo del led correspondiente al programa de producción seleccionado.
- La selección del ciclo de conservación deseado puede efectuarse indistintamente al inicio o durante la fase de producción.
- En función del tipo de receta y/o de la cantidad en preparación, cada serie de ciclos de conservación, en combinación con la velocidad de la pala, permite obtener mantecadas, en las condiciones deseadas.
- Pulsando el botón (12) varias veces se encienden en secuencia los leds de selección de los diferentes ciclos de conservación. Pasando del primer (LED (12a) activo) al cuarto (LED (12d) activo) pasará de una conservación menos densa a una de densidad del preparado.
- Una vez seleccionado el ciclo deseado, el led correspondiente parpadeará durante 3 segundos y se volverá estable haciendo que la selección sea operativa.
- Actuando en el pomo que regula la velocidad de la pala se puede también regular la densidad del preparado: a velocidades lentas le corresponde una mayor densidad, mientras que a velocidades más elevadas, el mayor añadido de aire mantiene la preparación menos densa. Por lo tanto, la combinación entre velocidad y ciclo seleccionado ofrece la más amplia posibilidad de conservación en todas las condiciones posibles.

VARIACIÓN DEL CICLO DE CONSERVACIÓN

Siempre se puede seleccionar un ciclo de conservación distinto (relativo al mismo programa de producción) tanto durante la fase activa como durante la fase de pausa del ciclo en ejecución. Pulsar repetidamente el botón (12) hasta activar el led correspondiente al ciclo deseado. El led parpadeará durante 3 segundos y se volverá estable: en este punto, el nuevo ciclo de conservación estará seleccionado y se ejecutará con sus tiempos de ejecución.
En caso de que fuera necesario pasar a una serie de ciclos de conservación propia de un programa diferente del seleccionado, es necesario antes activar el programa correspondiente pulsando el botón (11). Una vez activado el programa, pasar a la función de conservación pulsando simultáneamente durante 3 segundos los botones (2) y (1). La máquina activará la serie de ciclos de conservación relativos al programa seleccionado.

PASO DE LA FASE DE CONSERVACIÓN A UN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN

Con la conservación activa, se puede activar un programa de producción automático simplemente seleccionándolo mediante la pulsación del botón (11). El led relativo al programa seleccionado parpadeará durante 3 segundos y se volverá estable; la máquina saldrá del ciclo de conservación y empezará a ejecutar el programa de producción seleccionado.
En consecuencia se activará la serie de ciclos de conservación relativa al programa seleccionado.

BLOQUEO PALA Y APERTURA DE LA TAPA

La apertura de la tapa (3) detiene únicamente la pala (5) y no influye en los tiempos del ciclo de conservación.
El cierre de la tapa (3) inicia el movimiento de la pala (5) (en caso de que, en ese momento, esté previsto por el ciclo de conservación seleccionado). Si la mezcla fuera

excesivamente dura para impedir el movimiento de la pala, la máquina volverá a activar automáticamente el ciclo de conservación desde el principio.

APAGADO DE LA MÁQUINA DURANTE LA CONSERVACIÓN

Para apagar la máquina mantener pulsado el botón (11) durante 3 segundos y, a continuación, actuar en el interruptor general (10). ¡Evitar actuar directamente en el interruptor general (10)!

IMPORTANTE

- Todos los ciclos de conservación continúan hasta que el operador decida pararlos.
- **¡La máquina no se ha diseñado para utilizarla como conservador o cámara frigorífica!** No se recomienda conservar el preparado en la cubeta durante más de 12 horas.
- El ventilador de enfriamiento del sistema de refrigeración permanecerá siempre en funcionamiento durante todo el periodo de conservación.
- Al final del uso, apagar SIEMPRE la máquina mediante el interruptor general (10).

RECOMENDACIONES ÚTILES

- Utilizando ingredientes a temperatura de nevera, se reducen los tiempos de producción. Además, se puede reducir la temperatura de los ingredientes si están calientes, utilizando el programa correspondiente de enfriamiento rápido.
- Prestar atención para no introducir ingredientes demasiado fríos o casi congelados, el mantecado podría ser de poca calidad.
- Para un aumento correcto del volumen de la mezcla, **utilizar como máximo 1,5 kg de ingredientes** para preparaciones de gelato y sorbete.
- Para la preparación de granizado la cantidad máxima de ingredientes es de 1,3 kg con la pala suministrada con la máquina.
  Se pueden elaborar hasta 1,8 kg de granizado utilizando la pala de granizado especial que se vende por separado.

LIMPIEZA DE LA CUBETA

GELATO 6K CREA ha sido diseñada para facilitar la limpieza de la cubeta.
Proceder de la siguiente manera:

- Apagar el sistema de refrigeración, desmontar la pala y verter al menos 2 litros de agua caliente y detergente no espumoso en la cubeta.
- Lavar la cubeta con una esponja. **No utilizar utensilios cortantes dentro de la cubeta**.
- Colocar un contenedor vacío de al menos 3 litros debajo del drenaje (7).
- Extraer el tapón (9). El agua del recipiente empezará a fluir en el contenedor situado debajo.
- Repetir la operación con agua caliente y limpia para llegar a una limpieza completa.
- Cuando la cubeta esté vacía, limpiar el conducto de drenaje con la escobilla (21) lavada anteriormente.
- Volver a colocar el tapón (9) hasta el cierre del drenaje de la cubeta.
- Si es necesario, repetir el ciclo hasta la completa limpieza de la cubeta.
- Secar con un paño.
- Proceder a la limpieza del resto de la máquina.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA DE LA MÁQUINA

- Antes de iniciar la limpieza de la máquina, asegurarse de que esté apagada (interruptor general (10) en OFF) y el enchufe desconectado de la toma de corriente.
- Quitar los insertos (18) y (19) de la pala jalándolos hacia el externo.
- Quitar el perno de acero y quitar la tapa transparente (3) de la máquina.
- La pala (5), los insertos (18) e (19), la tapa transparente (3), el tapón dosificador (3a) con su tapón en silicona y el anillo de fijación (4) se pueden poner en lavavajillas o con agua caliente con un detergente adecuado.
- Si los insertos de la pala están en mal estado o gastados, deben sustituirse para evitar que la mezcla de los ingredientes sea menos eficaz.
- Limpiar el cuerpo de la máquina y las piezas que no se pueden extraer con el producto especificado en el capítulo DESINFECCIÓN.
  IMPORTANTE: no lavar la máquina con chorros de agua! Contiene piezas eléctricas.

PRECAUCIÓN: No utilice productos de limpieza que contengan cloruros, especialmente ácido clorhídrico, blanqueadores con ácido clorhídrico o ácidos fuertes (como lo que se utiliza para la eliminación de cemento) o productos de limpieza para plata. Evite también los limpiadores abrasivos o rascadores.

- Al menos una vez al año, limpiar las rejillas de ventilación (6) en la parte trasera y en el fondo de la máquina.
- Periódicamente (al menos una vez cada 3 meses) controlar el sello (13) en la cabeza del eje de transmisión: sustituir si es necesario o lubrificar con grasa de categoría H1 o superior. Puede solicitarse una grasa específicamente estudiada en cualquier Centro de asistencia autorizado. Un sello de aceite de reemplazo (13) está incluido con la máquina.
- Periódicamente lubrificar con grasa las juntas del tapón (9).
- Proceder con la desinfección (capitulo desinfección) para evitar cualquier riesgo de proliferación bacteriana.

DESINFECCIÓN

Las operaciones de desinfección, si es hecha correctamente, permiten de eliminar una gran parte de organismos cuyas células y esporas encuentran, condiciones favorables para su supervivencia y proliferación gracias a los restos de producción. La operación se efectúa al final del ciclo de producción diario o más a menudo si es necesario.

ATENCIÓN: la modalidad stand-by no tiene que ser considerada como un sustituto en lugar de las normales procedimientos de desinfección da realizar con las frecuencias requeridas por la ley federal o por sus autoridades locales.

La desinfección consta de dos fases:

- **LAVADO**. Consiste en la eliminación de la suciedad e de los residuos de elaboración, con un enjuague de agua 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:
  - Extraer el anillo de fijación (4) y la pala (5) da la cubeta, quitar la tapa transparente (3) de la máquina.
  - Enjuagar 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.
  - Eliminar la suciedad manualmente (residuos gruesos). Usar un limpiador especifico o un cepillo con cerdas duras (21) limpiado previamente. **No utilizar utensilios metálicos. Enjuagar con agua caliente (a una temperatura entre 45°C y 60°C) cada vez que se completa una singular operación de lavado.**
  - 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 enjuague posterior.
  - Limpiar minuciosamente las áreas ocultas o con difícil acceso como el cilindro central, el área del eje enroscada donde se atornilla el anillo de fijación (4) y el fondo de la cubeta. Usar una cepillo como la escobilla (21) o un utensilio apropiado.
  - Una vez terminada la operación de limpieza, el utensilio usado tiene que ser enjuagados en agua caliente.
  - Extraer el tapón de drenaje (9) y descargue la solución con el detergente.
  - Mientras descarga la solución, limpiar minuciosamente el tubo de drenaje usando la escobilla (21) u otro utensilio apropiado. Una vez terminada la operación de limpieza, el utensilio utilizado tiene que ser enjuagado en agua caliente. Repetir esta operación de limpieza con solución, agua caliente, y detergente nuevo.
  - Efectuar un enjuague final de la cubeta y del tubo de escape (7) con agua caliente.

- Todos los utensilios para la limpieza y todas las partes removibles de la maquina tienen que ser limpiadas en un contenedor separado, con una solución de detergente y agua caliente (entre 45°C y 60°C) y dejando en sumergido completamente por al menos 15 minutos.
- Separar los insertos (18) y (19) (simplemente jalándolos), los tampones de encastro (20) (presionándolos hacia el externo de su zona) y la brújula en plástico (17) de la pala. Dejarlos completamente sumergidos en la solución preparada anteriormente por el tiempo requerido.
- Dejar la pala (5) sumergida en el contenedor con la solución preparada anteriormente por el tiempo requerido, por tanto proceder con una minuciosa limpieza con la escobilla (21) o una cepilló con cerdas duras. Tener mucha atención con la limpieza de las partes incluidas en el agujero de encastre de los tampones (20).
- Utilizar la escobilla (21) u otro utensilio apropiado, limpiar minuciosamente el cuerpo y las áreas ocultas o de difícil acceso de los insertos (18) y (19), haciendo mucha atención especialmente al agujero donde se encaja el brazo metálico de la pala. Dejarlos completamente sumergidos en un recipiente con la solución preparada anteriormente por el tiempo requerido.
- Quitar las guarnición OR de la Brújula (17). Dejar el conjunto completamente sumergido en el recipiente con la solución preparada anteriormente por el tiempo requerido y con la ayuda de la escobilla (21) u otro utensilio apropiado, limpiar cuidadosamente el cuerpo e las áreas ocultas o de difícil acceso como la parte interna de los OR de la brújula (17).
- Quitar las guarniciones OR del tapón del drenaje (9). Dejar el conjunto completamente sumergido en un recipiente con la solución preparada anteriormente por el tiempo requerido y con la ayuda de la escobilla (21) u otro utensilio apropiado, limpiar cuidadosamente el cuerpo e las áreas ocultas o de difícil acceso como la parte interior de los OR del tapón de drenaje (9).
- Quitar la guarniciones OR del anillo que fija la pala (4). Dejar el conjunto completamente sumergido en el recipiente con la solución preparada anteriormente por el tiempo requerido y con la ayuda de la escobilla (21) u otro utensilio apropiado, limpiar cuidadosamente el cuerpo e las áreas ocultas o de difícil acceso como la gola OR del anillo que fija pala (4).
- Dejar la tapa transparente (3), el tapón dosificador (3a) con su tapón en silicona completamente sumergido en un recipiente con la solución preparada anteriormente por el tiempo requerido y con la ayuda de la escobilla (21) u otro utensilio apropiado, limpiar cuidadosamente el cuerpo e las áreas ocultas o de difícil acceso. **Atención a non rayar la tapa transparente.**
- Efectuar un enjuague final con agua a temperatura del grifo, completamente sumergido por al menos 5 minutos.
- Enjuague minusionamente la escobilla (21) y todos los utensilios usados en las operaciones de limpieza.
- Repetir este proceso al menos una segunda vez o hasta que la maquina este completamente limpia. Volver a colocar todas las guarniciones y todos los pedazos de la maquina, por tanto proceder con la operación de desinfección.

- **DESINFECCIÓN**

La desinfección (o descontaminación) comporta la destrucción asegurada de las bacterias patógenas no esporuladas y la reducción acentuada de la presencia de bacterias no patógenas y no esporas. 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. Para un mejor resultado en las operaciones de

desinfección sugerimos de usar Stera-Shee Green Label di Purdy Products (2oz in soluciòn con 2gal di agua (7.5g por litro) por un tiempo de contacto con las superficies di al menos 5 minutos). Leer atentamente las instrucciones dadas del fabricante del producto desinfectante.

- 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 y en todo caso por lo menos 5 minutos. Un tiempo demasiado corto puede hacer que el desinfectante no sea eficaz.
- Dejar la escobilla (21), los paños y otros utensilios que serán utilizados en el procedimiento de desinfección, en un contenedor separado rellenado con la solución desinfectante por el tiempo requerido (no menos de 5 minutos). Antes de el uso, aplicar o rociar el desinfectante su los utensilios que serán usados. **Cada desinfectante tiene sus propios tiempos de contacto. Asegurarse de seguir las instrucciones del fabricante para todos los utensilios utilizados. Ensamble todos los componentes desinfectados en la máquina usando guantes higiénicos.**
- Llenar la cubeta de la heladera con ½ gal. (casi 2 litros) de agua fría. Frotar hasta una limpieza completa.
- Conectar el enchufe de alimentación a la toma eléctrica, pulsar el botón (10) y activar la pala pulsando el tasto (2). Dejar girar por 2 minutos. Descargar el agua en el contenedor Extrayendo el tapón (9). Parar la pala. Repetir la operación hasta que el agua de drenaje sea limpia.
- Disolver 1/2oz (media sobre) de Stera-Shee Green Label di Purdy Products en ½ gal. (casi 2 litros) de agua caliente. Vierta la solución en la cubeta de la maquina. Limpiar con un cepillo la cubeta y el agujero del drenaje.
- Activar la pala pulsando el tasto (2). Dejar girar por 5 minutos. Descargar toda la solución extrayendo el tapón (9). Parar la pala. Apagar la maquina a través el botón (10) e desconectar el enchufe da la corriente eléctrica.
- Destornillar el anillo (4) y extraer la pala (5) da la cubeta, extraer el tapón (9) y desmantelar la tapa (3) de la maquina.
- Utilizar el paño mojado anteriormente sumergido en la solución desinfectante, aplicar el desinfectante en la cubeta (haciendo con particular atención al fondo), al cilindro central, en la parte terminal del eje donde se atornilla el anillo (4), alrededor de la apertura de drenaje y al interno del tubo de descargue (7). Controlar que todas las superficies, las áreas a encaje u ocultas especialmente las que vienen o puede venir a contacto con los alimentos, puedan ser alcanzadas dal desinfectante. Utilizar la escobilla (21) o un utensilio usado anteriormente desinfectado para favorecer la operación. Dejar actuar el desinfectante por el tiempo requerido (no inferior a 5 minutos).
- Limpiar cuidadosamente el drenaje dejando fluir al menos 1/2gal (casi 2 litros) di solución desinfectante. Por tanto introducir la escobilla (21) o un utensilio usado anteriormente desinfectado, para limpiar las áreas ocultas o con encaje con operación manual. Simultáneamente vierta 1gal. (casi 2 litros) de solución desinfectante en la cubeta haciéndolo fluir da el tubo de descargue. Repetir el procedimiento 2 veces.
- Separar de la pala, simplemente jalándolos, los insertos (18) y (19), los tampones en goma (20) haciendo presión al externo del área y de la brújula en plástica (17).
- Quitar las guarniciones OR de la brújula (17), del tapón (9) y del anillo de fijación (4).
- Llenar 2 recipientes separados con la solución desinfectante. En el primer recipiente sumergir completamente por el tiempo requerido (no inferior a 5 minutos) la pala (5), los insertos (18) y (19), los tampones de goma (20), el tapón (9), el anillo de fijación (4), la espátula (14), la tapa transparente (3) con el tapón

dosificador (3a) su tapa en silicona y todas la guarniciones OR.

- Utilizando la escobilla (21) u otro utensilio apropiado, limpiar minuciosamente el cuerpo de la pala (5) y las áreas ocultas o encajadas. Tener particular atención a la zonas de las guarniciones OR. Dejarlos inmersos en el segundo recipiente anteriormente preparado por el tiempo requerido (no inferior a 5 minutos).
- Utilizando la escobilla (21) u otro utensilio apropiado, limpiar minuciosamente el cuerpo y las áreas ocultas o encajadas de la brújula (17) y de la tapa (9). Tener particular atención a la zonas de las guarniciones OR. Dejarlos inmersos en el segundo recipiente anteriormente preparado por el tiempo requerido (no inferior a 5 minutos).
- Utilizando la escobilla (21) u otro utensilio apropiado, limpiar minuciosamente el cuerpo y las áreas ocultas o encajadas del anillo de fijación (4). Tener particular atención a la zonas de las guarniciones OR. Dejarlos inmersos en el segundo recipiente anteriormente preparado por el tiempo requerido (no inferior a 5 minutos).
- Utilizando la escobilla (21) u otro utensilio apropiado, limpiar minuciosamente el cuerpo y las áreas ocultas o encajadas de los insertos (18) y (19), especialmente en la ranuras donde estos se encajan en el brazo de la pala. Repetir el procedimiento 2 veces, sumergiéndolos cada vez en un recipiente con solución desinfectante no utilizada anteriormente. Dejarlos inmersos en el segundo recipiente anteriormente preparado por el tiempo requerido (no inferior a 5 minutos).
- Utilizar el paño mojado anteriormente sumergido en la solución desinfectante, limpiar las guarniciones OR, los tampones en goma (20), la tapa transparente (3) el tapón dosificador (3a) y su tapa en silicona. Dejarlos inmersos en el segundo recipiente anteriormente preparado por el tiempo requerido (no inferior a 5 minutos).
- Utilizar el paño mojado anteriormente sumergido en la solución desinfectante, limpiar minuciosamente todas las otras parte de la maquina che vienen o que pueden venir a contacto con los alimentos. Para una correcta ejecución de las distintas operaciones, efectuar la limpieza de la tapa, la cubierta, el cilindro, el plan de apoyo o el suelo. Hacer que actúe el desinfectante durante el tiempo de contacto requerido (no inferior a 5 minutos). Un tiempo demasiado corto puede hacer que la desinfección no sea eficaz.
- Para las partes verticales de la maquina y todas sus áreas que no van a contacto con los alimentos, utilizar un paño desechable en el mismo, utilizar un paño desechable
- Después de la aplicación del desinfectante eliminar los residuos con un enjuague final con agua potable. Se sugiere el producto sugerido Stera Sh. Se Cutiza al producto la dosis recomendada (consulte el parágrafo DESINFECCIÓN), el enjuague puede ser evitado. Repetir la operación de desinfección 2 veces para evitar cualquier desinfección 2 veces para evitar
- Secar bien las superficies para evitar la proliferación bacteriana favorecida por el ambiente húmedo.
- Recuperar todas las partes desmontables sumergidas en el segundo recipiente y secar con un paño desechable. Volver a colocar las guarniciones y volver a montar los pedazos de la maquina.
- Se recomienda alternar cada 6 meses el tipo de desinfectante para evitar la selección de bacterias resistentes. Las esporas bacteriológicas son las formas biológicas más resistentes, por lo tanto es preferible usar productos a base de cloro.

POSIBLES PROBLEMAS Y SOLUCIONES

- **La máquina no produce frío:**
  - Comprobar que el enchufe de alimentación esté correctamente introducido y que la energía eléctrica llegue al aparato.
  - El dispositivo de seguridad del compresor se ha puesto en funcionamiento: esperar 5-10 minutos antes de volver a poner en

funcionamiento la máquina. Los intentos repentinos y continuados de puesta en funcionamiento sólo hacen que prolongar el periodo de inactividad de la máquina.

- Comprobar que la máquina esté correctamente colocada, con las rejillas de ventilación (6) libres de cualquier obstrucción.
- Comprobar que la máquina no esté efectuando un ciclo de conservación (led (11a, b, c, d) intermitente) que prevea la parada del compresor.
- Comprobar que con el encendido de la máquina (interruptor (10)) el panel de mandos muestre el procedimiento correcto de inicialización encendiendo todos los leds en secuencia.

• La pala no gira:

- Comprobar que la pala (5) esté correctamente enganchada al eje de transmisión y bloqueada con el correspondiente anillo de fijación (4).
- Comprobar que esté libre de obstáculos que impidan su rotación.
- Asegurarse de que la tapa esté cerrada en la posición correcta: un dispositivo de seguridad detiene la pala cuando se abre la tapa.
- Comprobar que el led de la pala (2a) no esté intermitente. En ese caso pulsar el botón (2) dos veces para volver a poner en funcionamiento la pala. Asegurarse de que la mezcla no sea demasiado consistente para impedir la rotación de la pala.
- Asegurarse de que la máquina no esté efectuando un ciclo de conservación (led (11a-b-c-d) intermitente) que prevea la parada de la pala.

• La máquina hace ruido:

- Un cierto nivel de ruido se corresponde con las especificaciones de funcionamiento normales; sin embargo, si se volviera excesivo, póngase en contacto con el Centro de Asistencia para evitar problemas graves en el futuro.

• El tapón de drenaje (9) pierde:

- Reemplace las juntas. Con la máquina se proporcionan 2 kit de juntas adicionales (16). Lubrificar con grasa las juntas del tapón (9).

• La brújula en plástico (17) ya no está unida a la pala:

- Sustituya la junta de la brújula. Con la máquina se proporcionan 4 kit de juntas (15).

• La pala no rasca los lados de la cubeta.

- Compruebe que los insertos (18) y (19) no están dañadas o desgastadas.
- Compruebe que los tampones elásticos (20) no sean deformados. En el caso reemplazar con piezas nuevas. Un set está incluido.

ACCIÓN	COMBINACIÓN BOTONES
ACTIVACIÓN PALA ACTIVACIÓN COMPRESOR ACTIVACIÓN PROGRAMAS ACTIVACIÓN CONSERVACIÓN APAGADO DESDE PROGRAMA APAGADO DESDE CONSERVACIÓN CAMBIO PROGRAMA ACTIVACIÓN PROGRAMA DESDE CONSERVACIÓN* ACTIVACIÓN PROGRAMA DESDE CONSERVACIÓN***	2 1 (3 segundos) 1** (3 segundos) después 1 y 2

*Si la conservación está activada después de un programa.
**Para activar el programa cuyo led parpadea, seleccionar antes un programa diferente.
***Si la conservación está activada sin ejecutar programas.

cod. 519829

CERTIFIED
ISO 9001:2008

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